

Előételek - APPETIZERS - VORSPEISEN

Cézár saláta (V)

Caesar salad
Caesar Salat



2 700

Cézár saláta csirkemellel

Caesar salad with chicken breast
Caesar Salat mit Hühnerbrust



3 200

Cézár saláta garnéla nyárssal

Caesar salad with shrimp spit
Caesar Salat mit Garnelenspieß



3 800

Füstölt pisztráng citrusos-diós madársaláta, tormahab

Smoked trout, lamb's lettuce with walnuts and citrus fruits
Geräucherte Forelle, Feldsalat mit Walnüssen und Zitrusgewächse, Meeretichmousse



3 500

Baconba tekert camembert, grillezett cukkini koszorú, grissini

Camembert cheese rolled in bacon, grilled courgette wreath, grissini
In Bacon aufgewickelter Camembert, gegrillter Zucchini Kranz, Grissini



3 200

Levesek - SOUPS - SUPPEN

Erdei gombakrémleves, parmezán chips, pirított gombával 1 900

Forest mushroom cream soup, parmesan chips, roasted mushroom

Waldpilzcremesuppe mit Parmesanchips und gerösteten Pilzen



Vadraguleves 2 300

Wildragout soup

Wildragout-Suppe



Falusi húsleves gazdagon 2 200

Bouillon rich style

Ländliche Fleischbrühe reichhaltig zubereitet



Marhagulyás csipetkével 2 200

Goulash soup with noodles

Gulaschsuppe mit Riebele



Főételek - MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

Grillezett lazacsteak, paradicsomos csicseriborsós bulgurral, grillezett zöldspárgával, fehérbor mártás 6 300

Grilled salmon, bulgur with tomato salsa and chick-peas, grilled green asparagus, white wine sauce

Gegrilltes Lachssteak, Tomaten-Bulgur mit Kichererbsen und gegrillter grüner Spargel, Weißweinsauce



Grillezett fokhagymás királyrákok, fűszeres pirított gombás saláta, tortilla 5 900

Grilled garlicky king crabs, salad with spiced grilled mushroom, tortilla

Gegrillte Königskrabben mit Knoblauch, würziger Salat mit gerösteter Pilzen, Tortilla



Aszalt paradicsommal, mozzarellával töltött csirkemell ropogós bundában sütve, jázmin rizs, avokádós színes saláta, vinaigrette 4 900

Chicken breast stuffed with dried tomato and mozzarella cheese, baked in crumbs, jasmine rice, colorful salad with avocado, vinaigrette

Hühnerbrust gefüllt mit sonnen-getrockneten Tomaten und Mozzarella, knusprig paniert, Jasminreis, Gemischter bunter Salat mit Avocado, Vinaigrette



Csirkemell Supreme, grillezett zöldségek, csónak burgonya, zöldfűszeres vajmártás 4 800

Chicken breast Supreme with grilled vegetables, french fries, herbed butter sauce

Hühnerbrust Supreme, gegrilltes Gemüse, Pommes, Kräuterbutter Sauce

Sous vide rozé kacsamell, forró meggyraguval, pirított nudlival 6 300

Sous vide rosé duck breast, hot sour cherry ragout, roasted noodles

Sous vide rosé gebratene Entenbrust, heißes Sauerkirsche Ragout, geröstete Nudeln



Mézes-szójás oldalas, pikáns pirított céklával, grillezett polenta 5 500

Spareribs with honey-soya-sauce, piquant beetroot, grilled Polenta

Schweinerippchen mit Honig und Soja, pikante geröstete Rote Bete, gegrillte Polenta



Főételek - MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

Benczúr Schnitzel, citromos-olívás parázsburgonya, kovászos uborkával 5 600

Benczúr Schnitzel, grilled potato with lemon and olive oil with pickled cucumber

Benczúr Schnitzel, Zitronen-Oliven-Grillkartoffeln Salzgurke



Ropogós sertéscsülök, vitamin káposztasaláta, rozmaringos kemencés burgonya 5 900

Crispy pork trotters, homemade cabbage salad, oven baked potatoes with rosemary

Knusprige Schweinshaxe, hausgemachter Krautsalat, Kartoffeln aus dem Ofen mit Rosmarin

Sertéspofa paprikásan, juhtúrós galuskával 5 600

Muzzle of pork, with paprika sauce, dumplings with sheep cheese

Paprikaschweinebacke, Liptauer Nockerl



Hátszín steak serpenyős zöldségek, gratin burgonya, Jalapenos majonéz 8 900

Sirloin steak, pan fried vegetables, gratin potato, mayonnaise with jalapeno

Lendenstück-Steak, Pfannengemüse, Kartoffelgratin mit Jalapeno-Mayonnaise



Zöldségekkel töltött ravioli, tejszínes gombamártással, grillezett bok-choy (V) 3 500

Ravioli stuffed with vegetables, mushroom sauce with cream, grilled bok-choy

Ravioli gefüllt mit Gemüse, cremiger Pilzsauce, gegrilltes Bok-choy



Wok zöldséges Udon-tészta, vaslapon sült füstölt tofuval (V) 3 300

Udon noodles with wok vegetables, grilled smoked tofu

Udon Nudel mit Wokgemüse, gegrillter Räuchertofu



Rántott sajtvariációk, édesburgonya hasábok, zöldfűszeres majonéz (V) 3 900

Fried cheese variations with fried batata, mayonnaise with herbs

Panierte Käsevariationen, Süßkartoffeln-Pommes, grüngewürzte Mayonnaise



Saláták - SALADS - SALATEN

Falusi savanyúságok

Pickels of the village
Ländlicher Salat



1 100

Vitamin káposztasaláta

Homemade Cabbage salad
Hausgemachter Krautsalat

1 200

Uborka saláta

Cucumber salad
Gurkensalat

1 200

Paradicsom saláta

Tomato salad
Tomatensalat

1 200

Kerti saláta, eper vinaigrette

Garden salad, strawberry vinaigrette
Grüner Salat mit Erdbeere Vinaigrette

1 800

Desszertek - DESSERTS - DESSERTS

Crème Brulée áfonyával és levendulával, vanília fagyalattal 2 100

Crème Brulée with with cranberries and lavender with vanilla ice cream

Crème Brulée mit Preiselbeeren, Lavendel und Vanilleeis



Feketeerdő pohárkrém 2 100

Black-Forest cup cream

Schwarzwald Becher



Somlói galuska 2 400

Sponge cake Somlói style

Somlauer Nockerl



Ropogós krokanttal töltött palacsinta, csokoládé mártás 2 200

Pancake stuffed with crispy croquant cream, chocolate sauce

Pfannkuchen gefüllt mit Knusprige Krokant,

Schokoladensauce



Túrógombóc vaníliás morzsával, édes tejföllel 2 300

Cottage cheese dumplings in vanilla crumbs, sweet sour cream

Quarkknödel mit Vanille Süßkrümel, süßer Sauerrahm



Málnás joghurt desszert (cukor-, laktóz-, gluténmentes) 2 100

Raspberry yogurt dessert (sugar-, lactose-, glutenfree)

Himbeere-Joghurt Dessert (Zucker-, Laktose-, Glutenfrei)



*Itallap
Drink Menu*

Hotel Pencerair

Pezsgő - SPRARKLING WINE

Garamvári Prestige Brut	0,75 l	8 500
Hungária Extra Dry, Rosé	0,75 l	5 500
Hungária Extra Dry	0,2 l	1 450
Törley Gála Sec	0,75 l	4 000
Törley Gála Sec	0,2 l	1 100
Törley Charmant Doux	0,75 l	4 000
Törley Charmant Doux	0,2 l	1 100
Zonin Prosecco	0,75l	8 000

Üdítő - SOFT DRINK

Coca Cola	0,25 l	650
Coca Cola Zero	0,25 l	650
Sprite	0,25 l	650
Fanta Orange	0,25 l	650
Kinley Tonic, Ginger	0,25 l	650
Rauch (narancs, alma, ananász, őszibarack, paradicsom, körte, eper, meggy, fekete ribizli, multivitamin, mangó / orange, apple, pineapple, peach, tomato, pear, strawberry, sour cherry, blackcurrant, multivitamin and mango)	0,2 l	850

Ásványvíz - MINERAL WATER

Naturaqua savas, mentes / carbonated, natural	0,33 l	650
Naturaqua savas, mentes / carbonated, natural	0,75 l	1 390
Szentkirályi savas, mentes / carbonated, natural	0,33 l	650
Szentkirályi savas, mentes / carbonated, natural	0,75 l	1 390

Limonádé - LIMONADE

Limonádé / Limonade mojito, citrus, bodza, zöldalma, eper / mojito, citrus, elder flower, green apple, strawberry	0,5 l	1 100
---	-------	--------------

Röviditalok - SPIRITS

Gin		
Gordon's Gin	0,04 l	1 700
Larios Rose Gin	0,04 l	1 700
Gyomorkeserű - Bitter Liqueurs		
Jägermeister	0,04 l	1 500
Zwack Unicum	0,04 l	1 500

Zsolnay Restaurant

Röviditalok - SPIRITS

Pálinka – Hungarian Spirit

Árpád pálinkák 0,04 l 1 950

feketecseresznye, kajszibarack, pirosvilmoskörte,
birs, szilva /
black cherry, apricot, red Williams pear, quince, plum

Pannonhalmi Pálinkárium - pálinkák 0,04 l 2 150

barack, birs, Irsai Olivér szőlő, ágyas cigánymeggy /
apricot, quince, flavoury grape,
sour-cherry on fruit bed

Málna / raspberry 0,04 l 2 300

Rum

Bacardi Rum 0,04 l 1 650

Doorly's Old Barbados 12 years 0,04 l 3 250

Tequila

Tequila Sierra Silver 0,04 l 1 650

Vermut - Vermouth

Martini (bianco, dry, rosso) 0,08 l 1 650

Likör - Liqueur

Baileys 0,04 l 1 650

Pannonhalmi vaníliás-rumos gesztenye likőr /
vanilla-rum chestnut liqueur 0,04 l 2 150

TATRATEA 0,04 l 2 150

Betyáros / Roguish 72%
Erdei gyümölcs / Forest fruit 62%
Eredeti / Original 52%

Bitter

Campari 0,08 l 1 700

Vodka

Finlandia, Finlandia Lime 0,04 l 1 700

Whiskey

Jim Beam 0,04 l 1 800

Jameson 0,04 l 1 800

Ballantines 0,04 l 1 800

Johnnie Walker 0,04 l 1 800

Jack Daniels, Jack Daniels Fire 0,04 l 1 900

Jura Single Malt 10 years 0,04 l 3 250

Brandy

Brandy Metaxa*** 0,04 l 1 650

Konyak / Cognac

Hennessy VS	0,04 l	2 800
-------------	--------	--------------

***Koktélok* - COCKTAILS**

Mojito		2 150
Aperol Spritz		2 150
Bacardi & Cola		2 150
Gin & Tonic		2 150

***Üveges sör* - BOTTLED BEER**

Dreher Gold	0,5 l	1 090
Dreher Gold	0,33 l	990
Dreher Bak - dark beer	0,5 l	1 090
Pilsner Urquell	0,5 l	1 090
HB búzasör - wheat beer	0,33 l	1 090
Peroni	0,33 l	1 090
Dreher alkoholmentes - alcohol free	0,33 l	990
Dreher meggy - sour cherry	0,5 l	1 090
Dreher Lemon Alkoholmentes - alcohol-free	0,33 l	990
Mort Subite Kriek meggy sör - sour cherry	0,25 l	1 350

***Csapolt sör* - DRAUGHT BEER**

Dreher pohár / glass	0,3 l	990
Dreher Gold korsó / mug	0,5 l	1 090

***Tea* - TEE**

Tea Prémium válogatás / Tee premium selection		750
---	--	------------

***Forró csokoládé* - HOT CHOCOLATE**

Forró csokoládé / Hot chocolate		850
---------------------------------	--	------------

***Kávé* - COFFEE**

Espresso, Ristretto		650
Espresso Macchiato		650
Hosszú kávé / American coffee		650
Cappuccino		790
Caffé Latte		790
Latte Macchiato		790
Koffeinmentes kávé / Decaffeinated		750
Koffeinmentes cappuccino / Decaffeinated		850
Jeges kávé / Ice coffee		1 300
kávé, vanília fagylalt, tejszínhab / coffee, ice cream, whipped cream		

Zsolnay Restaurant

Allergének - Allergens - Allergen



glutén – gluten – Gluten



tojás – eggs – Ei



földimogyoró – penauts – Erdnuss



tej – milk – Milch



zeller – celery – Sellerie



szezámmag – sesame – Sesamsamen



csillagfürt – lupine – Lupine



rákfélék – crustaceans – Krabbe



hal – fish – Fisch



szója – soybeans – Soja



diófélék – nuts - Nuss



mustár – mustard – Senf



szulfitok – sulphites – Sulfit



puhatestűek – molluscs – Weichtiere



V Vegetáriánus – Vegetarian – Vegetarisch

Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.

In every restaurant dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, due to suppliers changing, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

Unsere Gerichte werden in einer Küche zubereitet, die mehrere Zutaten gleichzeitig verarbeitet. Durch die Fertigstellung kann es vorkommen, dass wir einige Bestandteile ersetzen oder wir bereiten die Speise mit einer anderen Weise, deswegen können wir nicht garantieren, dass die Gerichte auf unsere Speisekarte in jedem Fall ohne Allergen serviert werden können.

Áraink Forintban értendők, tartalmazzák az ÁFÁ-t
és a 14%-os szervízdíjat
Our prices quoted in HUF, included VAT
and 14% service charge
Alle Preise sind in HUF, inklusive Mehrwertsteuer
und 14% Bedienungsgebühr

Kérje borlapunkat!

Ask our wine list!

Fragen Sie nach unserer Wienkarte!

Hegedűs Csaba
Executive Chef
Küchenchef

Gráf Attila
F&B manager
Restaurant Manager

H- 1068 Budapest, Benczúr utca 35.
Telefon: (+36 1) 479-5650
E-mail: restaurant@hotelbenczur.hu

Zsolnay Restaurant