

Nyárfás Étterem

RESTAURANT

MAGYAR 2. - 6.

ENGLISH 7. - 11.

DEUTSCH 12. - 16.

I. osztály

First Class / Erste Klasse

Magyaros ételek

Zsályás lencsegulyás	920 HUF
Borjúpörkölt juhtúrós sztrapacskával	2450 HUF
Hagymás rostélyos sültburgonyával és káposztasalátával	2750 HUF
Somlói galuska	770 HUF

Hideg előételek

Tatárbeefsteak	2300 HUF
Pármai sonka rózsák fűszeres sajtkrémmel töltve, toaston tálalva	1490 HUF
Hideg libamáj zsírjában friss kerti javakkal	1900 HUF

Meleg előételek

Rostonsült füstölt gomolyasajt grillezett zöldségekkel	1600 HUF
Fokhagymás garnéla almás rukkolás salátával	2300 HUF
Csirkenyárs, aszaltparadicsomos tejszínes rizottón	1250 HUF

Levesek

Citromos jérce raguleves	760 HUF
Húsleves gazdagon	680 HUF
Hideg mentás málna krémleves vanília fagyalittal	650 HUF
Kakukkfűves vadragu leves csicseriborsóval	950 HUF
Roquefortos hagymakrém leves cipóban	900 HUF

Főételek

Csirkés tortilla sültburgonyával és salsa szósszal	1950 HUF
Jércemell steak karamellizált barackraguval, mazsolás jázminrizzsel	1790 HUF
Mézes, mustáros pulykamell sült burgonyával és kevert salátával	1950 HUF
Camamberttel és almával töltött pulykamell rántva, jázminrizzsel, áfonyalekvárral	1990 HUF
Rozéra sült rozmaringos kacsamell almás lepénnyel és aszalt szilvamártással	2890 HUF
Libamájszeletek sajtos burgonyahajóval meleg lilahagyma lekvárral	3950 HUF
Ropogós libacomb párolt káposztával és hagymás burgonyalepénnyel	2850 HUF
Sonkás juhtúróval töltött sertéskaraj bundában, burgonyapürével	2200 HUF
Óriás bécsi szelet sertés szűzből petrezselymes burgonyával	2390 HUF
Sertésflekken hagymás pirított burgonyával és káposztasalátával	1950 HUF
Fetás krémmel töltött baconos sertés szűz grillezett zöldségekkel	2300 HUF
Tejszínes gombás, sonkás szűzermék chipsburgonyával	2250 HUF
Espa steak (bélszín (25 dkg) Pármái övben, grillezett lilahagyma, almás grillzöldségekkel és roquefortmártás)	4950 HUF
Füstölt sajttal sült bélszínsteak (25dkg) sok magvas körteraguval és házi krokettal	4800 HUF

Mustáros bélszíncsíkok rukkolás, almás salátával	3900 HUF
Espa tál két személyre <i>(kacsamell,sonkás juhtúrós karaj, mézes,must. pulykamell, füst. gomolya, steak b., grill z.)</i>	6450 HUF
Tűzdelt vaddisznósült erdei mártással és házi krokettel	3200 HUF
Csirkemell vagy sertéskaraj roston vagy rántva az étlapról választható körettel	1750 HUF

**Kívánság szerint, az étlapon szereplő alapanyagokból,
bármilyen ételt elkészítünk!**

Hal és vegetáriánus ételek

Tésztában sült parajos, gombás pangasius kevert salátával	2200 HUF
Lazacfilé mézes tökmagos pirított burgonyával és fehérbor mártással	2650 HUF
Spagetti agli-olio garnélarákkal	3250 HUF
Egészben sült pisztráng, zöldséges rizságyon fokhagymás vajjal	2950 HUF
Espa haltál <i>(lazacfilé, tésztában sült parajos gombás pangasius, vajhal filé, grill zöldség, jázminrizzsel)</i>	5750 HUF
Töltött cukkini tejszínes bazsalikom mártással	1450 HUF
Fűszeres fetával töltött gombafejek rántva, burgonyapürével	1590 HUF
Tejszínes zöldséges farfalle tészta parmezánnal	1390 HUF

Gyerekeknek

Rántott csirkemell hasábburgonyával	900 HUF
Sonkás-tejszínes spagetti	950 HUF

Saláták

Cézár saláta csirkemellel	1 490 HUF
Görög saláta	850 HUF
Friss kevert saláta dresszingsel <i>(ecet-olaj, joghurtos, mustáros)</i>	850 HUF
Házi vegyes savanyúság <i>(káposzta, ecetes uborka és almapaprika)</i>	390 HUF
Tejfölös uborkasaláta	420 HUF
Paradicsomsaláta póréhagymás ecetes dresszingsel	420 HUF

Desszertek

Csokoládéfelfújt vaníliafagyalattal	790 HUF
Gesztenyepüré tejszínhabbal	710 HUF
Mandulaparfait mentás vaníliamártással	750 HUF
Erdei gyümölcsszelet	730 HUF
Diós palacsinta csokoládé szósszal	650 HUF
Fagyaltkehely	750 HUF
Friss gyümölcssaláta	720 HUF

Bioételek

Zsályás mangalicakaraj csicseriborsós kuzkusszal	3800 HUF
Tejszínes gombás tagliattelle	2400 HUF
Paradicsomos fusilli	1600 HUF
Fehércsokoládé felfújt erdei gyümölcslekvárral	1200 HUF

Jó étvágyat kívánunk!

Áraink tartalmazzák az ÁFA-t.

A számla végösszegéhez 12 % felszolgálati díjat számítunk fel.

*Kívánságra bármilyen ételt szívesen elkészítünk
a rendelkezésre álló alapanyagokból.*



Russói Tamás
Szálloda igazgató



Krupp Norbert
Konyhafőnök



Hudoba Tamás
Étterem vezető

Hungarian Specialties

Lentil goulash with sage	920 HUF
Veal goulash with ewe-cheese strapatska	2450 HUF
Roasted rump-steak with onion served with steak potato and cabbage salad	2750 HUF
Somloi sponge cake delight	770 HUF

Cold Appetizers

Beef Tatar	2300 HUF
Stuffed Parma ham with cheese cream served on toast	1490 HUF
Cold goose liver with fresh vegetable salad	1900 HUF

Hot Appetizers

Grilled smoked ewe cheese with grilled vegetables	1600 HUF
Garlic prawn, with apple-rucicola salad	2300 HUF
Chicken spit with dried tomato-cream risotto	1250 HUF

Soups

Chicken ragout soup with lemon	760 HUF
Meat soup with boiled beef and vegetable	680 HUF
Cold raspberry soup with mint and vanilla ice-cream	650 HUF
Wald ragout soup with thyme and chickpeas	950 HUF
Roquefort onion soup in a loaf	900 HUF

Main dishes

Chicken tortilla with steak potato and salsa sauce	1950 HUF
Chicken breast with caramelized peach served with raisin-jasmine rice	1790 HUF
Roast turkey breast with honey and mustard, served with greek salad	1950 HUF
Deep fried stuffed turkey breast with camembert and apple, served with jasmine rice and blueberry sauce	1990 HUF
Rosé baked duck breast with apple pancake and dried plum sauce	2890 HUF
Roast goose liver with gratin potato and hot onion jam	3950 HUF
Crispy goose leg with red cabbage, onion and potato	2850 HUF
Deep fried pork stuffed with ham and ewe cheese, served with mashed potatoes	2200 HUF
Wiener schnitzel from pork with parsley potatoes	2390 HUF
Roasted pork chop with onion-potato and cabbage salad	1950 HUF
Best of pork in bacon, stuffed with feta cheese cream, served with grilled vegetable	2300 HUF
Pork medallion with ham-mushroom-cream sauce with potato chips	2250 HUF
Espa steak (Beefsteak rolled in Parma ham, grilled red onion, apple and vegetable served with Roquefort dressing)	4950 HUF
Beef steak backed with smoked cheese served with pear ragout and homemade potato croquettes	4800 HUF

Roast beef strip with mustard, served on apple-ruccola salad	3900 HUF
Espa plate for 2 persons (<i>duck breast, stuffed pork with ewe cheese, roast turkey breast with honey and mustard, roasted ewe cheese, steak potato and grilled vegetables</i>)	6450 HUF
Roasted wild boar with forest fruit sauce, served with homemade potato croquettes	3200 HUF
Chicken breast or pork chop roasted or deep fried with self choice side dish	1750 HUF

If you wish we prepare any kind of dish from our ingredients!

Fish and vegetable dishes

Pangasius fillet backed in puff-pastry with spinach and mushroom, served with fresh salad	2200 HUF
Salmon fillet with roasted potato on honey and pumpkinseed, served with white wine sauce	2650 HUF
Garlic prawn with spaghetti Agli-olio	3250 HUF
Roasted trout with vegetable rice served with garlic butter	2950 HUF
Espa Fishplate for 2 Persons (<i>Salmon fillet, Pangasius fillet backed in puff-pastry with spinach and mushroom, butterfish fillets, grilled vegetables, jasmine rice</i>)	5750 HUF
Stuffed zucchini with basil-cream sauce	1450 HUF
Deep fried mushroom stuffed with feta cheese served with potato puree	1590 HUF
Farfalle pasta with vegetable-cream sauce and parmesan	1390 HUF

Children menus

Deep fried chicken breast with pommes frites	900 HUF
Spaghetti with ham-cream sauce	950 HUF

Salads

Caesar Salad	1490 HUF
Greek salad	850 HUF
Fresh salad with dressing <i>(vinegar-oil, yoghurt, mustard)</i>	850 HUF
Homemade mixed salad <i>(cabbage, cucumber, paprika)</i>	390 HUF
Cucumber salad with sour cream	420 HUF
Tomato salad with vinegar dressing	420 HUF

Desserts

Chocolate soufflé with vanilla ice cream	790 HUF
Chestnut puree with cream	710 HUF
Almond parfait with mint-vanilla sauce	750 HUF
Forest fruit pastry	730 HUF
Stuffed pancake with nuts and chocolate sauce	650 HUF
Ice-cream cup	750 HUF
Fresh fruit salad	720 HUF

Bio dishes

Mangalica pork chop seasoned with sage, complemented by couscous with chickpeas	3800 HUF
Tagliatelle noodles with mushroom-cream sauce	2400 HUF
Fusilli noodles with tomato sauce	1600 HUF
White chocolate soufflé with forest fruit sauce	1200 HUF

Enjoy your meal!

Our prices include the VAT.

The final amount of the bill include 12% service charge.

If you wish we prepare any kind of dish from our ingredients.



Tamás Russói
General Manager



Norbert Krupp
Kitchen Chef



Tamás Hudoba
Maitre d' Hotel

Ungarische Spezialitäten

Linsengulasch mit Salbei	920 HUF
Kalbsgulasch mit Strapatschka <i>(Nockerln mit Schafskäse, geräucherter Speck, Schmand)</i>	2450 HUF
Zwiebelbraten mit Bratkartoffeln und Krautsalat	2750 HUF
Schomlauer Nockerln	770 HUF

Kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar	2300 HUF
Parmaschinken auf Toast, mit würziger Käsecreme gefüllt	1490 HUF
Kalte Gänseleber in ihrem eigenen Fett, mit frischem gemischtem Salat	1900 HUF

Warme Vorspeisen

Auf dem Rost gebratener, geräucherter Schafskäse mit Grillgemüse	1600 HUF
Garnelen mit Knoblauch gebraten, Apfel-Ruccola-Salat	2300 HUF
Hähnchenspieß mit gedörrtem Tomaten-Sahne Risotto	1250 HUF

Suppen

Hähnchenragout-Suppe mit Zitrone	760 HUF
Kraftbrühe mit Gemüse und gekochtem Rindfleisch	680 HUF
Himbeerkaltschale mit Minze und Vanilleeis	650 HUF
Wild ragout-Suppe mit Thymian und Kichererbsen	950 HUF
Zwiebelcreme-Suppe mit Roquefort, im Brotlaib serviert	900 HUF

Hauptgerichte

Hähnchentortilla mit Steakkartoffeln und Salsasoße	1950 HUF
Hähnchenbrust mit karamellisiertem Pfirsich und Rosinen-Jasmin-Reis	1790 HUF
Putenbrust mit Senf und Honig gebraten, griechischer Salat	1950 HUF
Panierte Putenbrust, gefüllt mit Camembert und Äpfel, serviert mit Jasmin-Reis und Heidelbeermarmelade	1990 HUF
Rosé gebratene Entenbrust mit Apfeltörtchen und Dörripflaumensoße	2890 HUF
Auf dem Rost gebratene Gänseleber mit Kartoffelschiffchen und warmer Zwiebelmarmelade	3950 HUF
Knuspige Gänsekeule mit Rotkohl und Zwiebel-Kartoffelleibchen	2850 HUF
Paniertes Schweinekotelett mit Schinken und Schafskäse gefüllt, mit Kartoffelpüree	2200 HUF
Riesenschnitzel nach „Wiener Art“, mit Petersilienkartoffeln	2390 HUF
Schweinefilet mit gerösteten Zwiebelkartoffeln und Krautsalat	1950 HUF
Schweinemedallions, mit Fetacreme gefüllt und in Bacon-Streifen gerollt, Grillgemüse	2300 HUF
Schweinemedallions in Schinken-Pilz-Sahne-Soße mit Chipskartoffeln	2250 HUF
Espa-Steak (Rinderfilet in Parmaschinken, Grillgemüse mit Zwiebeln und Apfel, dazu Roquefort-Dressing)	4950 HUF
Rindersteak mit geräuchertem Käse überbacken, mit Birnenragout und hausgemachten Kartoffelkroketten	4800 HUF

Gebratene Rostbeefstreifen mit Senf, serviert mit Apfel-Ruccola-Salat 3900 HUF

Espa-Platte für 2 Personen: 6450 HUF
Entenbrust, mit Schinken und Schafskäse gefülltes Kotelett, Putenbrust mit Senf und Honig, auf dem Rost gebratener Schafskäse, Steakkartoffeln, Grillgemüse

Wildschweinbraten mit Waldbeerensoße und hausgemachten Kartoffelrocketten 3200 HUF

Hähnchenbrust oder Schweinekotelett paniert oder auf dem Rost gebraten mit Beilage nach Wahl 1750 HUF

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch andere Speisen aus unseren Zutaten zu!

Fisch und vegetarische Gerichte

In Butterteig gebratenes Pengasiusfilet mit Spinat, Pilzen und frischem Salat 2200 HUF

Gebratenes Lachsfilet mit auf Honig und Kürbiskernen gerösteten Kartoffeln, Weißweinssoße 2650 HUF

Garnele mit Spaghetti Agli-olio 3250 HUF

Gegrillte Forelle auf Gemüsereis, mit Knoblauchbutter 2950 HUF

Espa Fischplatte für 2 Personen: 5750 HUF
Lachsfilet, in Butterteig gebratenes Pengasiusfilet mit Spinat und Pilzen, gebratener Butterfisch, Grillgemüse und Jasminreis

Gefüllte Zucchini mit Sahne-Basilikum-Soße 1450 HUF

Pilzköpfe mit Fetakäse gefüllt, Kartoffelpüree 1590 HUF

Farfalle-Nudeln mit Gemüse, Sahnesoße und Parmesan 1390 HUF

Kinderteller

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes Frites	900 HUF
Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße	950 HUF

Salate

Salatteller Ceasar	1490 HUF
Griechischer Salatteller	850 HUF
Frischer Gartensalat mit Dressing <i>(Vinaigrette, Joghurt, Senf)</i>	850 HUF
Hausgemachter gemischter Salat <i>(Kraut, Gurken, Apfelpaprika)</i>	390 HUF
Gurkensalat mit Sauerrahm	420 HUF
Tomatensalat mit Vinaigrette-Dressing	420 HUF

Desserts

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis	790 HUF
Kastanienpüree mit Schlagsahne	710 HUF
Mandelparfait mit Minze-Vanillesoße	750 HUF
Waldbeerenschnitte	730 HUF
Palatschinken mit Walnussfüllung und Schokoladensoße	650 HUF
Gemischtes Eis	750 HUF
Frischer Obstsalat	720 HUF

Biogerichte

Mangaliza-Schweinekotelett mit Salbei gewürzt, mit Kichererbsen-Couscous	3800 HUF
Tagliatelle mit Pilz-Sahnesoße	2400 HUF
Fusillnudeln mit Tomatensoße	1600 HUF
Weißes Schokoladensoufflé mit Waldbeerensoße	1200 HUF

Guten Appetit!

Unsere Preise beinhalten die MwSt.

Auf den Rechnungsbetrag wird 12% Servicegebühr erhoben.

*Auf Ihren Wunsch bereiten wir auch andere
Speisen von unseren Zutaten zu.*



Tamás Russói
General Manager



Norbert Krupp
Küchen Chef



Tamás Hudoba
Maitre d' Hotel