



Előételek / Appetizers / Vorspeisen

Füstölt lazacos bruschetta
Bruschetta with smoked salmon
Toast mit geräuchertem Lachs
1.250.-

Csirkemell csíkok pikáns gyümölcssalátával
Chicken breast bits with piquant fruit salad
Gegrillten Hünchenstreifen mit pikant Obst salat
1.300.-

Levesek / Soups / Suppen

Tárkonyos húsgombóc leves
Bouillon with meat dumplings and tarragon
Fleischsuppe mit Fleischknödel und Estragon
520.-

Tyúkhúsleves csigatésztával
Chicken broth with home made noddles
Hühnerbrühe mit hausgemachten Nudeln
1.050.-

Erdei gombaleves garnélával, paradicsommal és majorannával
Forrest mushroom soup with shrimp, tomato and marjoram
Waldpilz Suppe mit Garnele, Tomaten und Majoran
1.380.-

Zöldbableves körtével és szalonnával
Green bean soup with pear and bacon
Grüne Bohnensuppe mit Rahm, Birne und Speck
450.-

Gyermek menü / Children's menü / Für die Kleinen

Csirkecomb rántva burgonyapürével
Breaded chicken legs with mashed potatoes
Gebackene Hühnerkeule mit Kartoffelbrei
1300.-

Pulykamell filé roston zöldborsófőzelékkel
Sautéed turkey breast with green peas in cream sauce
Truthahn am Roast gebraten mit grüne Erbsgemüse
950.-

Bazsalikomos-paradicsomos spagetti
Spagetti with basil tomato sauce
Spagetti mit Basilikum Tomaten Sauce
650.-

Vegetáriánus ételek / Vegetarian dishes / Vegetariener Gerichte

Juhtúróval töltött gombafejek rántva,
sültburgonyával és tartármártással
Breaded mushrooms filled with ewe-cheese, served
with French fries and Tartare sauce
Gebackene Pilzköpfe mit Schafkäse gefüllt,
mit Pommes frites und Tartarensosse
1.350.-

Makadámdiós körtesaláta
Macadamia-pear salad
Macadamia-Birne Salat
1.600.-

Rántott camembert barackbefőttel, forró áfonyamártással
Breaded camembert with peach compote and hot blueberry sauce
Gebackener Camembert mit eingemachte Pfirsich und heissen Heidelbeeren Sauce
1.550.-

Parajos-tejszínes gnocchi
Gnocchi with sour cream spinach sauce
Gnocchi mit Spinat Sahne Sauce
920.-

Szárnyas ételek / Poultry dishes / Geflügelgerichte

Roston sült csirkemell sajtmártással, burgonyakrokettel
Sautéed chicken breast with cheese sauce and potato croquettes
Hühnerbrust am Rost gebraten mit Käsesosse und Kartoffelkroketten
1.800.-

Csirkemell filé bacon köntösben, balzsamecetes gyümölcsraguval, jázmin rizzsel
Chicken breast fillet rolled in bacon with balsamic fruit ragout and Jasmine rice
Hühnerbrust Filet gerollt im Speck mit Balsamessig Frucht Ragout und Jasmine Reis

1.950.-

Pulykamell tekercs juhtúróval töltve, steak burgonyával
Turkey breast rolls filled with ewe-cheese and steak potatoes
Putenbrustroll mit Schafkäse gefüllt und Bratkartoffeln in der Schale

2.900.-

Kacsamell roséra sütve, sztrapacskával
Rosé duck breast served with potatoes gnocchi with ewe-cheese
Rosé Entenbrust, Kartoffelnockerln mit Schafkäse

3.900.-

Roston sült libamáj párolt almával, Lyoni hagymával és tejfölös burgonyahabbal
Pan-fried goose foie gras served with steamed apple, 'Lyon' onion and sour-creamed mousseline potatoes
Gänseleberam Rost gebraten mit gedünstete Äpfeln, 'Lyon' Zwiebeln und rahmig Schaumkartoffeln

4.100.-

Halételek / Fish dishes / Fischgerichte

Marinált lazacfilé vajban párolt zöldségekkel, petrezselymes mogyoró burgonyával, bazsalikomos Juss
Marinated salmon fillet with butter steamed vegetables, parsley peanut potatoes and basil Juss
Mariniert Lachs mit gedämpften Gemüse im Butter, Petersilie Kartoffelnkugeln, basilikum Juss

2.450.-

Fogasfilé roston, citromfűmártással és zöldséges rizottóval
Sautéed perch fillet with lemongrass sauce and vegetable risotto
Zander Filet am Rost gebraten mit Zitronengrassosse und Gemüserisotto

2.950.-

Sertéshús ételek / Pork dishes / Schweingerichte

Fűszeres karaj salátaágyon, vajban párolt édesburgonyával
Spicy pork loin on salad bed with butter steamed sweet potatoes
Gewürzte Schweinekotelett auf Salatbett in Butter gedünstete Batate

2.950.-

Szűzpecsenye császárszalonnás lecsóval, burgonya rösztivel
Roasted pork tenderloin, letcho with emperor's bacon and potato cake
Schweinemedailleurs am Rost gebraten, letcho mit Kaiserspeck und Kartoffelpuffern

2.650.-

Töltött káposzta
Stuffed cabbage
Gefülltes Kraut

1.250.-

Marhahús ételek / Beef dishes / Rindgerichte

Marhapörkölt galuskával
Beef 'pörkölt' with gnocchi
Rindspörkölt mit Nockerln

1.800.-

Bélszín fűszervajjal, grill zöldségekkel
Beef tenderloin with herb butter and grilled vegetables
Rindersteak mit Hofmeisterbutter und gegrilltem Gemüse

4.800.-

Saláták / Salads / Salate

Almapaprika
Chilipeppers
Apfelpaprika

450.-

Csemege uborka
Vinegar-pickled gherkins
Essiggurken

450.-

Paradicsomsaláta
Tomato salad
Tomatensalat

450.-

Pepperoni paprika
Pepperoni pepper
Pepperoni Paprika

450.-

Uborkasaláta
Cucumber salad
Gurkensalat

450.-

Friss zöldségcsíkok joghurtos öntettel
Fresh vegetable bits with yoghurt dressing
Frischer Gemischter Salat mit Joghurtsosse

750.-

Desszertek / Desserts / Dessert

Barackos-túrós palacsinta erdei gyümölcs mártással
Peach and cottage cheese filled crêpes with forest fruit dressing
Pfirsich und Quark gefüllte Palatschinken mit Waldfrüchtesosse
650.-

Datolyás-vörösfogyás muffin eperlekvárral
Dates and cranberries muffin with strawberry jam
Dattel und Preiselbeere Muffin mit Erdbeermarmalade
480.-

Somlói galuska
Somló delight
Schomloer Nockerln
720.-

Válogatás a Százéves Cukrászda kézműves bonbonjaiból – 4 db
Assorted bonbons from the Hundred-year-old Confectionery – 4 pieces
Bonbonvariation aus der 100 Jährigen Konditorei – 4 Stücke
600.-



Almásy Étterem
Étterem vezető: Kvasz András
Séf: Nyári János
H-5700 Gyula, Vár u. 1.
Tel.: +36 66 560 240
www.elizabeth-hotel.hu
I. kategóriájú étterem
Üzemeltető: Hontravel Invest Kft.
Nyitva tartás / Opening hours
18.00 – 22.00

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.
Prices are in Hungarian Forints and include the VAT.