

Elisabeth Restaurant




Dreher



Hideg előételek

Cold appetizers (starters) ~ Kalte Vorspeisen ~ Antipasti freddi

Hideg libamáj

Cold goose liver ~ Kalte Gänseleber ~ Freddo fegato d'oca

8.950,-

Füstöltlázac

Smoked salmon with toasted bread and butter ~ Geräucherter Lachs mit geröstetem Brot und Butter ~ Salmone affumicato con pane tostato e urro

5.950,-

Mozzarella paradicsommal

*Mozzarella Caprese (with tomato) ~ Mozzarella mit Tomaten
Mozzarella con i pomodori*

3.950,-

Görögsaláta

Greek salad ~ Griechischer Salat ~ Insalata Greca

4.150,-

Caesar saláta csirkével

Caesar salad with chicken ~ Caesar Salat mit Huhn ~ Caesar salad con pollo

4.250,-

Caesar saláta tonhallal

Caesar salad with tuna ~ Caesar Salat mit Tunfisch ~ Caesar salad con tonno

4.450,-

Kevert saláta gorgonzolával és aszalt paradicsommal

Mixed salad with gorgonzola and sun-dried tomatoes ~ Gemischter Salat mit Gorgonzola und sonnengetrockneten Tomaten

4.150,-

Meleg előételek

Hot appetizers ~ Warme Vorspeisen ~ Antipasti caldi

Hortobágyi palacsinta

Pancakes „Hortobágyi” style ~ Hortobágyer Palatschinken ~ Frittella alla „Hortobágy”

4.250,-

Sampion gombafejek rántva, jázmin rizzzsel, tartárral

Fried „Champion” Mushroom heads with jasmine rice and tartar sauce ~ Fried „Champion” Pilzköpfe mit Jasmin Reis und Sauce Tartar ~ „Campione” teste di funghi fritti con riso gelsomino e salsa tartara

3.950,-

Rántott sajt jázmin rizzzsel, tartárral

Fried cheese with jasmine rice and tartare sauce ~ Gebratener Käse mit Jasmin Reis und Sauce Tartare ~ Formaggio fritto con riso gelsomino e salsa tartara

3.950,-

Rántott camembert jázmin rizzzsel, áfonyával

Fried Camembert with jasmine rice served with blueberry jam ~ Gebackener Camembert mit Jasmin Reis serviert mit Blaubeermarmelade ~ Camembert fritto con riso gelsomino servito con marmellata di mirtillo

4.150,-





Levesek *Soups ~ Suppen ~ Zuppe*

<i>Csontleves házi csigatésztával</i> <i>Bone soup with homemade spiral noodles ~ Knochensuppe mit hausgemachte spiral Nudeln ~ Zuppa di ossa con tagliatelle fatte in casa</i>	1.950,-
<i>Feketeerdei hideg gyümölcsleves /szezonálisan/</i> <i>Cold fruit soup „Black Forest” style /seasonally/ ~ Kalte Schwarzwälder Suppe /saisonal/ ~ Zuppa di frutta fredda /stagionalmente/</i>	2.450,-
<i>Feketeerdei hideg gyümölcsleves fagylalttal /szezonálisan/</i> <i>Cold fruit soup „Black Forest” style with ice cream /seasonally/ ~ Kalte Schwarzwälder Suppe mit Eis /saisonal/ ~ Zuppa di frutta fredda con gelato/stagionalmente/</i>	2.850,-
<i>Tárkonyos sertésraguleves</i> <i>Pork ragout soup with tarragon ~ Schweineragout Suppe mit Estragon Zuppa di ragù di maiale con dragoncello</i>	2.750,-
<i>Magyaros gulyásleves</i> <i>Hungarian goulash soup ~ Ungarische Gulaschsuppe ~ Zuppa di goulash Ungherese</i>	3.850,-
<i>Sajtleves</i> <i>Cheese soup ~ Käse Suppe ~ Zuppa di formaggio</i>	2.850,-
<i>Magyaros gombaleves</i> <i>Hungarian mushroom soup ~ Ungarische Pilzsuppe ~ Zuppa di funghi ungherese</i>	2.850,-
<i>Harcza halászlé</i> <i>Catfish chowder ~ Wels Fischsuppe ~ Zuppa di pesce gatto</i>	4.050,-
<i>Babgulyás</i> <i>Bean goulash ~ Bohnen Gulaschsuppe ~ Stufato di fagioli</i>	4.050,-

Köreték *Side dishes ~ Beilagen ~ Contorni*

<i>Párolt, petrezselymes burgonya</i> <i>~ Steamed potato with parsley ~ Dampf Kartoffel mit Petersilie ~ Patate a vapore con prezzemolo</i>	1.550,-
<i>Vegyes köret, petrezselymes burgonya, jázmin rizs</i> <i>Steamed potato with parsley and rice ~ Dampf Kartoffel mit Petersilie und Reis ~ Guarnire misto, patate al prezzemolo, riso al gelsomino</i>	1.550,-
<i>Párolt jázmin rizs</i> <i>Steamed jasmine Rice ~ Gedämpfter Jasminreis ~ Riso al gelsomino al vapore</i>	1.550,-
<i>Tavaszi rizsköret</i> <i>Spring rice side dishes ~ Frühling Reis Beilage ~ Contorno di riso primavera</i>	1.550,-





<i>Galuska ~ Hot dumplings ~ Nockerl ~ Le tagliatelle</i>	1.550,-
<i>Rizi-Bizi ~ Rice with green peas ~ Reis mit grünen Erbsen ~ Riso con piselli</i>	1.550,-
<i>Hagymás majonézes burgonyasaláta</i> <i>Potato salad with mayonnaise ~ Kartoffelsalat mit Mayonnaise</i>	1.950,-
<i>Hasábburgonya</i> <i>French fries ~ Pommes frites ~ patatine fritte</i>	1.550,-
<i>Sült édesburgonya</i> <i>Fried sweet potatoes ~ Gebackene Süßkartoffeln</i>	2.250,-
<i>Grill zöldség ~ Grill vegetables ~ gebratenes Gemüse ~ Verdure alla griglia</i>	2.950,-
<i>Fűszeres burgonya ~ Spicy potatoes ~ Würzige Kartoffeln ~ Patate piccanti</i>	1.950,-

Az ételek árai a köretet is tartalmazzák! ~ Price includes the side dish as well! ~ Der Preis den Gerichten enthält die Beilagen

Grill ételek *Grilled dishes ~ Grillgerichte ~ Piatti Grill*

<i>Vasalt csirkecomb filé, görög salátával</i> <i>Grilled chicken thigh fillet with Greek salad</i> <i>Gegrilltes Hähnchenschenkelfilet mit griechischem Salat</i> <i>Coscia di pollo alla griglia con insalata greca</i>	5.550,-
<i>Rostonsült csirkemell filé, natúr vegyes saláta</i> <i>mézes mustáros öntettel</i> <i>Grilled chicken breast with mixed salad and cold honey mustard dressing ~ Gegrillte Hähnchenbrust mit natur gemischt Salat und kalte Honig-Senf Dressing ~ Petto di pollo alla griglia, con insalata mista e Condimento alla senape al miele</i>	5.550,-
<i>Baconbe tekert grill mozzarella sajt natúr vegyes salátával</i> <i>Grilled mozzarella cheese wrapped in bacon with natural mixed salad</i> <i>Gegrillter Mozzarella im Speckmantel mit gemischtem Natursalat</i> <i>Mozzarella grigliata avvolta in pancetta con insalata mista naturale</i>	5.550,-
<i>Fűszeres csirkemell filé</i> <i>lecsóval, jázmin rizzsel, fűszeres cikkburgonyával</i> <i>Grilled and spicy chicken breast filet with Hungarian ratatouille served with jasmine rice and spicy potatoes ~ Gegrilltes und würzig Hähnchen Brust filet mit Letscho serviert mit Jasmin Reis und Gewürzte Kartoffel ~ Seno di pollo cotto piccante con ratatouille e servito con riso gelsomino e bistecca frites</i>	5.850,-
<i>Rostonsült csirkemell fetasajttal töltve, natúr vegyes salátával, kapros öntettel és fűszeres cikkburgonyával</i> <i>Grilled chicken breast stuffed with feta cheese, served with raw mixed salad, dill dressing and fried potato wedges ~ Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit Feta</i> <i>Käse serviert mit roh gemischtem Salat, Dill-Dressing und gebratenen Gewürzte Kartoffel ~ Petto di pollo alla griglia con ripieno di formaggio feta servito con insalata mista crudo, aneto spogliatoio e pezzi di patate fritte</i>	6.350,-





Vaslapon sült csirkemell filé, mozzarella capresevel

Chicken breast filet roasted on iron plate served with mozzarella cheese and tomatoes ~ Hähnchenbrustfilet gebraten auf Eisenplatte serviert mit Mozzarella und Tomaten ~ Filetto di petto di pollo arrosto su lastra di ferro servita con formaggio mozzarella e pomodoro

5.550,-

Rostonsült szűzérme tejszínes gombamártással, krokettel

*Pork medallions with creamy mushroom sauce served with croquettes
Schweinemedallions mit Champignon Rahmsauce*

6.650,-

Halételek

Fish dishes ~ Fischgerichte ~ Piatti di pesce

Lazac steak, kevert saláta ágyon, hideg mézes mustáros öntettel

*Salmone steak served with cold honey mustard dressing with mix natur salad
Lachs Steak mit kalte Honig-Senf Dressing und mixed Salat*

6.950,-

Krémes tejszínes spenótos spagetti, sült lazacfilével

Creamy spinach spaghetti with fried salmon fillet ~ Cremige Spinatspaghetti mit gebratenem Lachsfilet

6.950,-

Rántott békacomb vegyes körettel

*Fried frog legs with steamed potatoes, parsley and rice
Fried Froschschenkel mit gedünsteten Kartoffeln, Petersilie und Reis*

7.750,-

Mandulás bundában sült sügérfilé kevert salátaágyon

*Baked seabass fillet in an almond coat on a bed of mixed salad
Gebackenes Wolfsbarschfilet im Mandelmantel auf gemischtem Salatbett*

6.650,-

Szárnyas ételek

Poultry dishes ~ Geflügelgerichte ~ Piatti di pollame

Csirkepaprikás házi galuskával

Chicken paprikash with home made dumplings ~ Huhn paprikash mit häuslich Nockerl ~ Paprikash pollo con fatto in casa gnocchi

4.950,-

Rostonsült csirkemell filé,

kapormártással, jázmin rizszel, hasáburgonyával

Grilled chicken breast with dill sauce, jasmine rice and chipped potatoes ~ Gegrilltes Hähnchen Brust filet mit Dillsauce, Jasmin Reis und Pommes ~ Alla griglia Filetto di petto di pollo con salsa di aneto, con riso gelsomino e servito con patatina

5.250,-

Rántott csirkemell vagy csirkecomb filé burgonyapürével

*Fried chicken breast or chicken leg fillet with mashed potatoes
Gebratene Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkelfilet mit Kartoffelpüree
Petto di pollo fritto o filetto di coscia di pollo con pure di patate*

5.250,-





Gyros tál házi tzatzikivel

Gyros plate with home made tzatziki ~ Gyros Teller mit häuslich tzatziki ~ Gyros piatto con fatto in casa tzatziki

5.250,-

Magyaros libamáj szeletek

*Goose liver slices Hungarian style ~ Gänseleberscheiben im Ungarischen Stil
Fette di fegato d'oca stile Ungherese*

10.950,-

Göngyölt csirkemell sonkával, sajttal töltve

Rolled chicken breast stuffed with ham and cheese ~ Gerollt Hähnchenbrust mit Schinken und Käse gefüllt ~ Petto di pollo Laminati farcito con prosciutto e formaggio

5.550,-

Kata kedvence, párizsi csirkemellfilé, fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal, burgonyapürével

*Kata's favorite, Parisian chicken breast fillet, with garlic cream, grated cheese, and mashed potatoes
Katas Lieblingsgericht, Pariser Hähnchenbrustfilet, mit Knoblauchcreme, geriebenem Käse und Kartoffelpüree
Il preferito di Kata, il filetto di petto di pollo alla parigina, con crema all'aglio, formaggio grattugiato e purè di patate*

5.550,-

Kacsapecsenye párolt káposztával, petrezselymes burgonyával

Roasted duck with steamed cabbage and parsley potatoes ~ Gebratene Ente mit gedünstetem Kraut und Petersilienkartoffeln ~ Anatra arrosto con cavolo cotto a vapore e patate al prezzemolo

6.650,-

Kapros túróval töltött csirkemellfilé bundázva, burgonyapürével

Fried chicken breast stuffed with cottage cheese served with mashed potatoes ~ Paniert Hühnerbrust mit Hüttenkäse und Dill gestopft serviert mit Kartoffelpüree ~ Petto di pollo impanato ripieno di ricotta e aneto servito con purè di patate

5.550,-

Kijevi csirkemellfilé, fűszervajas töltelékkel, petrezselymes burgonyával

Kiev chicken breast fillet, stuffed with seasoned butter, potatoes with parsley ~ Kiewer Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Gewürzbutter, Kartoffeln mit Petersilie

5.850,-

Sertéshúsból készült ételek

Pork dishes ~ Gerichte vom Schwein ~ Piatti di carne di maiale

Rántott szűzermék majonézes burgonyasalátával

Fried pork medallions with Potato salad with mayonnaise ~ Paniertes Schweinemedallions Kartoffelsalat mit Mayonnaise ~ Medaglioni di filetto di maiale impanata Insalata di patate con maionese

6.350,-

Rántott karaj hasáburgonyával

Fried pork chop with French fries ~ Paniertes Schweinekotelett mit Pommes Frites ~ Braciola di maiale impanata con patatine fritte

5.550,-

Mustáros, fokhagymás grill karaj, pirított lilahagymával és hasáburgonyával

Grilled pork chop with mustard and garlic served with red onion and french fries ~ Gegrilltes Schweinekotelett mit Senf und Knoblauch serviert mit roten Zwiebeln und Pommes Frites ~ Braciola di maiale alla griglia con senape e aglio servito con cipolla rossa e patatine fritte

5.950,-





Sertéshúsból készült ételek

Pork dishes ~ Gerichte vom Schwein ~ Piatti di carne di maiale

Házi töltött paprika /szezonálisan/ 5.550,-

Home-made, stuffed Hungarian sweet paprika /seasonally/ ~ Hausgemachten, angefüllten ungarischen Paprika /saisonal/ ~ Fatti in casa, farciti peperoni dolci ungheresi /stagionalmente/

Kalocsai sertés karaj, tojásos lecsóval, jázmin rizszel és fűszeres cikkburgonyával 6.250,-

Kalocsai style pork loin with Hungarian egg ratatouille served with jasmine rice and spicy potatoes ~ Kalocsai Stil Schweinelende mit Ei Letscho serviert mit Jasmin Reis und Gewürzte Kartoffel ~ Kalocsai stile lombo di maiale con uovo ratatouille servito con riso gelsomino e bistecca frites

Sonkával-sajttal töltött sertésszelet (Cordon bleu) 6.250,-

Pork fillet stuffed with ham and cheese ~ Schweinefilet mit Schinken und Käse gefüllt ~ Filetto di maiale farcito con prosciutto e formaggio

Bakonyi sertésszelet házi galuskával 6.250,-

*Bakony pork chop with homemade dumplings
Bakony Schweinekotelett mit hausgemachten Nockerl
Costoletta di maiale Bakony con gnocchi fatti in casa*

Sertéspörkölt házi galuskával 5.550,-

*Pork stew with homemade dumplings
Schweinefleischintopf mit hausgemachten Nockerl
Spezzatino di maiale con gnocchi fatti in casa*

Polpetti 6.650,-

*Cordon bleu bolonyai spagetti ágyon
Cordon bleu on a bed of Bolognese spaghetti ~ Cordon Bleu auf Spaghetti Bolognese*

Elisabeth bőségtál 2 személyre 16.950,-

*Párizsi csirkemell filé, rostonsült csirkemell, rántott sertésszelet, rántott sajt
kapros túróval töltött csirkemell, rántott gomba. Köretek: jázmin rizs,
burgonyapüré, hasábburgonya, párolt zöldség, csalamádé, tartármártás*

Elisabeth platter for 2 people

Chicken breast fillet in Parisian style, grilled chicken breast, breaded pork chop, chicken breast stuffed with dill and cottage cheese, fried mushroom, fried cheese. Side dishes: jasmine rice, mashed potato, French fries, steamed vegetables, home made mixsalad, tatar sauce for two (2) persons

Elisabethplatte für 2 Personen

Hühnerbrustfilet im Pariser Stil, gegrillte Hähnchenbrust, paniertes Schweinekotelett, Hähnchenbrust mit Dill und Hüttenkäse gefüllte, gebratenen Pilzen, gebratene Käse. Beilagen: Jasmine Reis, Kartoffelpüree, Pommes Frites, gedünstetes Gemüse, Sauce Tártare, hausgemachte gemischter Salat für zwei (2) Personen





Marhahúsból készült ételek

Dishes made of beef
Gerichte aus Rindfleisch
Piatti a base di carne di manzo

Marhapörkölt házi galuskával 5.950.-

Beef stew Hungarian style, served with home made dumplings

Rindfleischintopfgericht ungarischen Stil, serviert mit häuslich Nockerl

Spezzatino di manzo stile ungherese, servito con fatto in casa gnocchi

Bélszín tükörtojással 11.250.-

Tenderloin steak, served with fried egg ~ Tenderloin Steak, serviert mit Spiegelei

~ Tenderloin bistecca, serviti con uovo fritto

Bélszín Budapest módra, raguval 12.550.-

Tenderloin steak „Budapest” style, served with ragout ~ Tenderloin Steak

„Budapest” Stil, mit Ragout serviert ~ Filetto di manzo stile „Budapest”, servito

con ragu

Lecsós bélszínszelet jázmin rizs körettel, 11.250.-
fűszeres cikkburgonyával

Tenderloin steak filet with Hungarian ratatouille, served with jasmine rice and

spicy potatoes ~ Tenderloin Steak Filet mit Letscho, serviert mit Jasmin Reis und

Gewürzte Kartoffel ~ Filetto bistecca di filetto con ratatouille, servito con riso

gelsomino e bistecca patate

Bélszín tejszínes gombamártással, krokettel 11.250.-

Tenderloin steak with creamy mushroom sauce, served with croquettes ~

Tenderloin Steak mit Sahne und Pilzsauce, serviert mit Kroketten ~ Filetto di

manzo con salsa di panna e funghi, servito con croquet

Tészták

Pasta dishes ~ Nudelngerichte ~ I piatti di pasta

Bolognai spagetti 4.050.-

Spaghetti Bolognese ~ Spaghetti Bolognese ~ Bolognese spaghetti

Tejszínes – gombás Farfalle 4.050.-

Farfalle with creamy mushroom sauce ~ Farfalle mit Sahne und

Pilzsauce ~ Farfalle con panna e salsa di funghi

Spenótos – fokhagymás Farfalle 4.050.-

Pasta Farfalle with garlicky spinach ~ Farfalle Teig mit Spinat und Knoblauch ~ Pasta farfalle con spinaci e

aglio

+csirkehússal 850.-

+with chicken 850.-

+mit Hühnchen 850.-

+con pollo 850.-





Saláták *Salads ~ Salate ~ Insalate*

<i>Paradicsomsaláta</i> <i>Tomato salad ~ Tomatensalat ~ Insalata di pomodoro</i>	1.250.-
<i>Uborkasaláta</i> <i>Cucumber salad ~ Gurkensalat ~ Insalata di cetrioli</i>	1.250.-
<i>Kovászos uborka – szezon szerint</i> <i>Soured cucumber – according to season ~ Gesäuert Gurke – je nach Saison ~</i> <i>Cetriolo lievitato – a seconda della stagione</i>	1.250.-
<i>Csípős alma paprika</i> <i>Hot pepper ~ Scharfe Apfelpaprika</i> <i>Pepe mela piccante</i>	1.250.-
<i>Csalamádé – házias, kevert saláta</i> <i>Home-made mixed pickles ~ Hausgemachte gemischter Salat ~ fatto in casa</i> <i>cetriolo misto</i>	1.250.-
<i>Házi káposztasaláta</i> <i>Home-made Cabbage salad ~ Hausgemachte Krautsalat ~ insalata di cavolo</i>	1.250.-
<i>Dresszing saláta – vegyes saláta, sajttal, tartárral</i> <i>Dressing salad – mixed salad with cheese and tartar sauce ~ Dressing Salat –</i> <i>gemischter Salat mit Käse und Sauce Tartar ~ Condimenti per insalata – insalata</i> <i>mista con formaggio e salsa tartara</i>	2.950.-
<i>Natúr vegyes saláta, joghurtos-kapros öntettel</i> <i>Plain mixed salad with yogurt and dill dressing ~ Ein einfacher gemischten Salat</i> <i>with Joghurt und Dill Dressing ~ Una semplice insalata mista con salsa di yogurt</i> <i>e aneto</i>	2.950.-
<i>Téjföl</i> <i>Saour cream ~ Sauerrahm ~ Panna acida</i>	550.-
<i>Tartár</i> <i>Tartar sauce ~ Soße Tartar ~ Salsa tartara</i>	550.-
<i>Ketchup</i> <i>Ketchup ~ Tomatensoße ~ salsa Di Pomodoro</i>	550.-
<i>Mustár</i> <i>Mustard ~ Senf ~ Senape</i>	550.-
<i>Majonéz</i> <i>Mayonnaise ~ Maionese</i>	550.-
<i>Kapros öntet</i> <i>Dill dressing ~ aneto spogliatoio</i>	750.-
<i>Mézes mustáros öntet</i> <i>cold honey mustard dressing ~ kalte Honig-Senf Dressing</i>	750.-





Desszertek *Desserts ~ Dolci*

Házi túrógombóc tejföllel

2.950.-

*Home made cottage cheese dumplings with sour cream ~ Häuslich
Töpfenknödel mit saurer Sahne ~ Fatto in casa gnocchi di ricotta con
panna acida*

Csokoládés lávasüti Vanília fagylalttal

2.950.-

*Chocolate lava cake with vanilla ice cream
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Vanilleeis
Torta di lava al cioccolato con gelato alla vaniglia*

Fagylaltos palacsinta

3.450.-

Pancake with ice cream ~ Palatschinken mit Eiscreme ~ Frittelle con il gelato

Házi somlói galuska

2.950.-

*Special, in-house made sponge cake „Somlói” style with chocolate sauce ~
Somlauer Nockerln mit Schokolade Soße ~ Gnocchetti alla „Somlói”*

Fagylaltos somlói galuska

3.450.-

*Special, in-house made sponge cake „Somlói” style with chocolate sauce and ice
cream ~ Somlauer Nockerln mit Schokolade Soße und Eis ~ Speciale, torta in
casa spugna con crema al cioccolato in stile „Somlói”*

Mogyorókrémes palacsinta

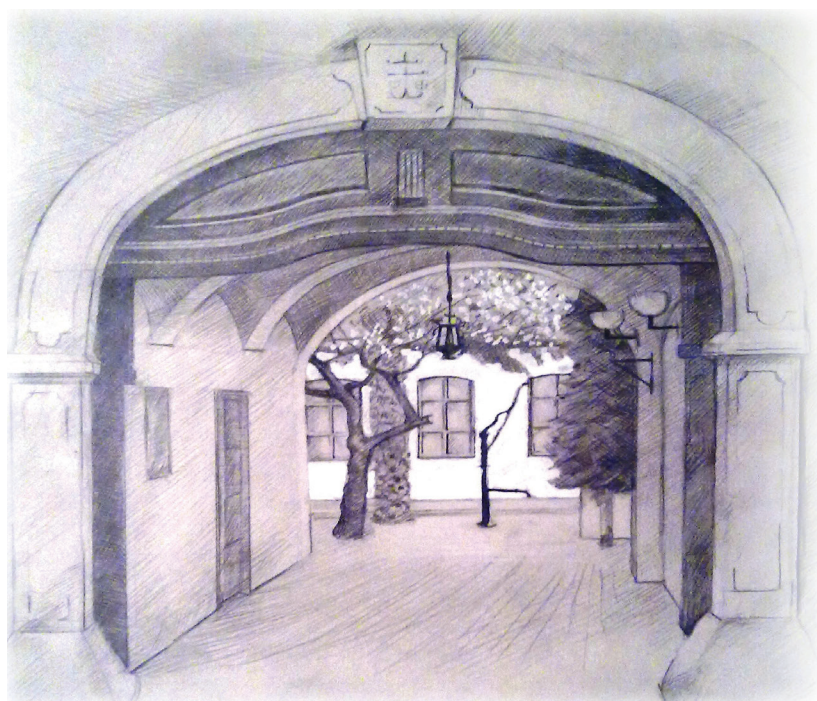
2.350.-

*Pancake with hazelnut cream ~ Palatschinken mit Haselnusscreme
Frittelle con il nocciolo crema*

Lekváros palacsinta

2.350.-

Pancake with jam ~ Palatschinken mit Marmelade ~ Frittelle con il marmellata





Kávék Coffee ~ Kaffee ~ Caffè



<i>Espresso</i>	950.-
<i>Dupla espresso</i> <i>Double espresso ~ Doppelten Espresso ~ Doppio espresso</i>	1.600.-
<i>Espresso kávé tejszínhabbal</i> <i>Espresso (strong small cup of coffee) with whipped cream ~ Espresso (Strong kleinen Tasse Kaffee) mit Schlagsahne ~ Forte piccola tazza di caffè con panna montata</i>	1.050.-
<i>Ristretto</i> <i>Strong, traditionally short espresso shot ~ Traditionell kurzen Schuss Espresso ~ Forte, colpo tradizionalmente breve di caffè espresso</i>	950.-
<i>Hosszúkávè</i> <i>American coffee (light) ~ Große Amerikanische Kaffee ~ Lungo caffè americano (debole)</i>	1.050.-
<i>Cappuccino</i>	1.200.-
<i>Elisabeth Cappuccino tejszínhabbal</i> <i>Cappuccino with whipped cream ~ Cappuccino mit Schlagsahne ~ Cappuccino con panna montata</i>	1.400.-
<i>Cappuccino Baileys-el – rövid kávé Baileys-el, tejhabbal</i> <i>Short coffee with Baileys and milk foam ~ Kurze Kaffee mit Baileys und Milchschaum ~ Caffè corto con Baileys e latte</i>	2.250.-
<i>Mézes csíkos kávé</i> <i>American coffee with milk, milk foam and honey ~ Amerikanischen Kaffee mit Milch, Milchschaum und Honig ~ Lungo caffè americano con schiuma di latte, latte e miele</i>	1550.-
<i>Latte – Hosszú kávé tejjel és tejhabbal</i> <i>American long coffee (light) with milk and milk foam ~ Große Amerikanische Kaffee mit Milch und Milchschaum ~ Lungo caffè americano con schiuma di latte e latte (debole)</i>	1.350.-
<i>Tonic espresso ~ Tonic espresso</i>	1.850.-
<i>Jeges Latte ~ Ice latte ~ Eislatte ~ Caffè Ghiacciato</i>	1.650.-
<i>Jegeskávé ~ Ice coffee ~ Eiskaffee ~ Caffè Ghiacciato</i>	2.250.-
<i>Ír kávé ~ Irish coffee ~ Irisch Kaffee ~ Caffè irlandese</i>	2.550.-
<i>Forró csokoládé tejszínhabbal Cioccolata calda con panna montata</i>	1.650.-
<i>Kávèink koffeinmentes változatban is kérhetőek</i> <i>Decaff (caffeine free) versions are available upon request ~ Koffein-freie Version auf Anfrage ~ Il nostro caffè è la versione senza caffeina disponibile su richiesta</i>	+ 400.-
<i>Tee ~ Tee ~ Tè</i>	1.050.-
<i>Laktóz mentes tej</i> <i>Lactose-free milk ~ Lactosefreie Milch ~ Latte senza lattosio</i>	400.-
<i>Növényi tej ~ Plant milk ~ Pflanzenmilch</i>	500.-
<i>Kávétejszín ~ Coffee cream ~ Kaffeesahne ~ Crema caffè</i>	150.-
<i>Tejszínhab ~ Whipped cream ~ Schlagsahne ~ Panna montata</i>	500.-
<i>Méz ~ Honey ~ Honig ~ Miele</i>	500.-





Borok *Wines ~ Weine ~ Vini*

0,20Liter/pohár 0,75Liter/üveg

<i>Olaszrizling száraz, fehér BIO DOBOSI</i> <i>Dry white wine ~ Trockener Weißwein ~ Vino bianco secco</i>	<i>1.500.-</i>	
<i>Rose BIO DOBOSI</i> <i>Dry Rosé wine ~ Trockener Rosé Wein ~ Vino secco Rosé</i>	<i>1.500.-</i>	
<i>Günzer Tamás Irsai Olivér villányi borvidék</i>	<i>1.900.-</i>	<i>6.900.-</i>
<i>Bodri Chardonnay "Sári"</i>	<i>1.900.-</i>	<i>6.900.-</i>
<i>Bodri Savignon Blanc</i>	<i>1.900.-</i>	<i>6.900.-</i>
<i>Szűjjártó Előd Savignon Blanc</i>		<i>12.500.-</i>
<i>Günzer Tamás Rozé villányi borvidék</i>	<i>1.900.-</i>	<i>6.900.-</i>
<i>Bolyki Egri Bikavér</i>	<i>2.300.-</i>	<i>8.500.-</i>
<i>Villányi Portugieser (Gere Attila pincészet)</i>	<i>1.900.-</i>	<i>6.900.-</i>
<i>Szekszárdi Cabernet Savignon (Mészáros Pál pincészet)</i>	<i>2.300.-</i>	<i>8.500.-</i>
<i>Thummerer Cabernet Franc - Merlot</i>	<i>2.300.-</i>	<i>8.500.-</i>

Fröccsök *Dobosi Bio Rozé, Dobosi Bio Olaszrizling,*

<i>Kisfröccs</i>	<i>1dl bor 1dl szóda</i>	<i>900.-</i>
<i>Hosszúlépés</i>	<i>1dl bor 2dl szóda</i>	<i>1.050.-</i>
<i>Nagyfröccs</i>	<i>2dl bor 1dl szóda</i>	<i>1.650.-</i>
<i>Házmester</i>	<i>3dl bor 2dl szóda</i>	<i>2.500.-</i>

Tokaji Borok *Tokaji Wines ~ Tokaji Wein ~ Tokaji Vini*

<i>Tokaji aszú 5 puttonyos édes desszertbor</i> <i>Sweet dessert wine ~ Süßer Auslesewein ~ Vino dolce da dessert</i>	<i>0,10Liter</i>	<i>3.050.-</i>
<i>Tokaji Szamorodni édes / száraz desszertbor</i> <i>Dry or sweet dessert wine ~ Trockene oder süßer Dessertwein ~ Vino da dessert secco o dolce</i>	<i>0,10Liter</i>	<i>2.100.-</i>





Csapolt sörök

Draught Beers ~ Biere vom Fass ~ Birre Scura

<i>Pilsner Urquell</i>	<i>0,3 Liter</i>	<i>0,5 Liter</i>
<i>Dréher</i>	1.150.-	1.750.-
	950.-	1.550.-
	<i>0,25 Liter</i>	<i>0,4 Liter</i>
<i>Floris Kriek Belga meggysör</i>	1.550.-	2.250.-

Üveges sörök

Bottled Beers ~ Flaschenbiere ~ Birre in bottiglia

<i>Erdinger búzasör</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.750.-</i>
<i>White beer ~ Weißbier ~ Birra bianca</i>		
<i>Alkoholmentes Erdinger</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.750.-</i>
<i>Alcohol free ~ Alkoholfrei ~ Senza alcool</i>		
<i>Dreher</i>		
<i>Hungarian beer ~ Ungarische Bier ~ Birra ungherese</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.550.-</i>
<i>Peroni Capri</i>	<i>0,33Liter</i>	<i>1.550.-</i>
<i>Dreher - alkoholmentes</i>	<i>0,33Liter</i>	<i>1.450.-</i>
<i>Alcohol free ~ Alkoholfrei ~ Senza alcool</i>		
<i>Dreher Bak - fekete sör</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.650.-</i>
<i>Black beer ~ Schwarzbier ~ Birra nera</i>		
<i>Gösser Citromos radler alkoholmentes</i>	<i>0,33Liter</i>	<i>1.550.-</i>
<i>Lemon radler non-alcoholic ~ Zitronenradler alkoholfrei ~ Radler al limone analcolico</i>		
<i>Gösser Citromos radler 2.0 %</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.650.-</i>
<i>Lemon flavor ~ Zitronengeschmack ~ Sapore di limone</i>		

MADARASI Pálinkák

*Award Winning, Authentic, Hungarian spirits ~ Preisgekrönte,
Authentisch, Ungarisch Spirituosen ~ Premiato, autentici,
liquori ungheresi*

	<i>0,2cl</i>	<i>0,4cl</i>
<i>Szilvapálinka (47% alk.)</i>	<i>1.300.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Plum ~ Zwetschge ~ Prugna</i>		
<i>Meggy-pálinka (47% alk.)</i>	<i>1.300.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Sour Cherry ~ Sauerkirsch ~ Visciola</i>		
<i>Alma pálinka (47% alk.)</i>	<i>1.300.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Apple ~ Äpfel ~ Mele</i>		
<i>Körte pálinka (47% alk.)</i>	<i>1.300.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Pear ~ Birne ~ Pera</i>		
<i>Barack pálinka (47% alk.)</i>	<i>1.650.-</i>	<i>3.150.-</i>
<i>Apricot ~ Aprikose ~ Albicocca</i>		
<i>Birspálinka (47% alk.)</i>	<i>1.650.-</i>	<i>3.150.-</i>
<i>Quince ~ Quitte ~ Mela cotogna</i>		





Konyakok ~ Brandys ~ Cognac

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Metaxa</i>	<i>900.-</i>	<i>1.700.-</i>
<i>ST-rémy vsop brandy</i>	<i>900.-</i>	<i>1.700.-</i>

Whisky ~ Whiskey

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Jonnie Walker</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>950.-</i>	<i>1.900.-</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>950.-</i>	<i>1.900.-</i>
<i>Jameson</i>	<i>950.-</i>	<i>1.900.-</i>

Párlatok ~ Spirits ~ Spirituosen

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Bumbu rum 40%</i>	<i>1.500.-</i>	<i>2.900.-</i>
<i>Vilmoskörte ízű szeszestál</i>	<i>700.-</i>	<i>1.400.-</i>
<i>William Pear Brandy ~ Williems Birnenschnaps ~ Williems distillato di pere</i>		
<i>Diplomatico rum 40%</i>	<i>1.500.-</i>	<i>2.900.-</i>
<i>Smirnoff vodka</i>	<i>800.-</i>	<i>1.600.-</i>
<i>Finlandia vodka</i>	<i>800.-</i>	<i>1.600.-</i>
<i>Tanqueray gin NO.10</i>	<i>1.500.-</i>	<i>2.900.-</i>
<i>Bacardi rum</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Olmeca Blanco tequila 35%</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>

Likőrök ~ Liquors ~ Liquori

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Zwack Unicum</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Zwack Unicum Szilva</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>St. Hubertus</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>
<i>Bailey's</i>	<i>900.-</i>	<i>1.800.-</i>

Aperitifek ~ Aperitifs ~ Aperitivi

<i>Martini</i>	<i>0,80cl</i>	<i>1.600.-</i>
<i>Campari</i>	<i>0,80cl</i>	<i>1.800.-</i>

Pezsgők ~ Champagnes ~ Champagne

<i>Törley félszáraz, édes</i>	<i>0,75Liter</i>	<i>3.900.-</i>
<i>Half dry, sweet ~ Halbtrocken, süß ~ Mezza secco, dolce</i>		
<i>Hungária extra dry /száraz/</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>1.650.-</i>
<i>Hu. extra dry ~ Ungarisches extra trocken ~ Ungherese extra asciutto</i>	<i>0,75Liter</i>	<i>4.950.-</i>
<i>Törley édes</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>1.650.-</i>
<i>Sweet ~ Süß ~ Dolce</i>		
<i>Prosecco</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>1.650.-</i>
	<i>0,75Liter</i>	<i>4.950.-</i>
<i>Martini, édes sweet ~ süß ~ dolce</i>	<i>0,75Liter</i>	<i>6.500.-</i>
<i>Mionetto Prosecco</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>2.900.-</i>





Koktél ~ Cocktails

<i>Aperol spritz</i>	3.290.-
<i>Hugo spritz</i>	3.290.-
<i>Moscow mule</i>	3.850.-
<i>Anna Gin tonic</i>	3.850.-
<i>Tanqueray NO. 10. Gin & Pink tonic</i>	
<i>Tanqueray Blackcurrant Royale Feketeribizli Gin & Cherry</i>	
<i>Limoncello spritz</i>	3.290.-

Ásványvizek Mineral waters ~ Mineralwasser ~ Acque minerali

<i>Szentkirályi szénsavas</i>	0,25Liter	750.-
<i>Sparkling min. water ~ Minerealwas. mit Gas ~</i>	0,75Liter	1.450.-
<i>Acqua Min. reale con gas</i>		
<i>Szentkirályi szénsavmentes</i>	0,25Liter	750.-
<i>Still min. water ~ Minerealwa. ohne Gas ~</i>	0,75Liter	1.450.-
<i>Acqua Min. reale senza gas</i>		

Üveges üdítők Soft drinks in bottle ~ Alkoholfreie Getränke in Flaschen Le bevande analcoliche in bottiglia

<i>Pepsi Cola</i>	0,25Liter	990.-
<i>Pepsi Zero</i>	0,25Liter	990.-
<i>Schweppes narancs</i>	0,25Liter	990.-
<i>Schweppes citrus mix</i>	0,25Liter	990.-
<i>7 Up</i>	0,25Liter	990.-
<i>Schweppes Tonic</i>	0,25Liter	990.-
<i>Schweppes Pink Tonic</i>	0,25Liter	990.-
<i>Canada dry</i>	0,25Liter	990.-
<i>Ginger ale ~ Bibita allo zenzero</i>		
<i>Lipton ice tea citrom</i>	0,25Liter	990.-
<i>Lemon ice tea ~ Zitronen Eistee ~ Tè freddo al limone</i>		
<i>Lipton ice tea barack</i>	0,25Liter	990.-
<i>Peach ice tea ~ Pfirsich Eistee ~ Tè freddo al pesca</i>		

Szóda Soda

<i>Szóda</i>	0,10Liter	150.-
<i>Sparkling regular water ~ Sparkling regelmäßige Wasser ~ Acqua normale Sparkling</i>		





Rostos üdítők *Fruit juices ~ Fruchtsäfte ~ Succhi di frutta*

<i>Toma Narancslé 100%</i> <i>Orange juice ~ Orangensaft ~ Succo d'arancia</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>990.-</i>
<i>Toma Almalé</i> <i>Apple juice ~ Apfelsaft ~ Succo di mela</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>990.-</i>
<i>Toma Ószibarack</i> <i>Peach juice ~ Pfirsichsaft ~ Succo di pesche</i>	<i>0,20Liter</i>	<i>990.-</i>
<i>Frissen facsart narancs</i> <i>Fresh quizzed orange ~ Frisch ausgefragt Orange ~ Fresh interrogato arancione</i>	<i>0,30Liter</i>	<i>2.550.-</i>

Limonádék, Szörpök *Syrups ~ Sirups ~ Sciroppo*

<i>Házi limonádé</i> <i>Home-made lemonade ~ Hausgemachte Limonade ~ Limonata fatta in casa</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.590.-</i>
<i>BIO szörpökkel ízesített házi limonádé</i> <i>(bodza, málna, fekete ribizli, eper)</i> <i>Flavored home-made lemonade (Elderberry, raspberry, black currant, strawberry) ~ Aromatisiert Hausgemachte Limonade (Holunder, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Erdbeere) ~ Sazonado limonata fatta in casa (saúco, frambuesa, grosella negro, fresa)</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.790.-</i>
<i>BIO Málnaszörp</i> <i>Raspberry flavored refresher ~ Himbeere Geschmack Auffrischung ~ Raspberry aggiornamento aromatizzato</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.490.-</i>
<i>BIO Bodzaszörp</i> <i>Elderberry flavor refresher ~ Holunder Geschmack Auffrischung ~ Sambuco aggiornamento aromatizzato</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.490.-</i>
<i>BIO Fekete ribizli szörp</i> <i>Blackcurrant flavor refresher ~ Schwarze Johannisbeere Geschmack Auffrischung ~ Ribes nero sapore di aggiornamento</i>	<i>0,50Liter</i>	<i>1.490.-</i>



Ha a számlát megosztva szeretnék fizetni, kérjük ezt már az első rendelésnél jelezzék felénk!

Az árak Magyar forintban értendők és az áfát tartalmazzák!

Fél adag rendelése esetén a teljes ár 70%-a fizetendő

Csomagolás 300,- Ft

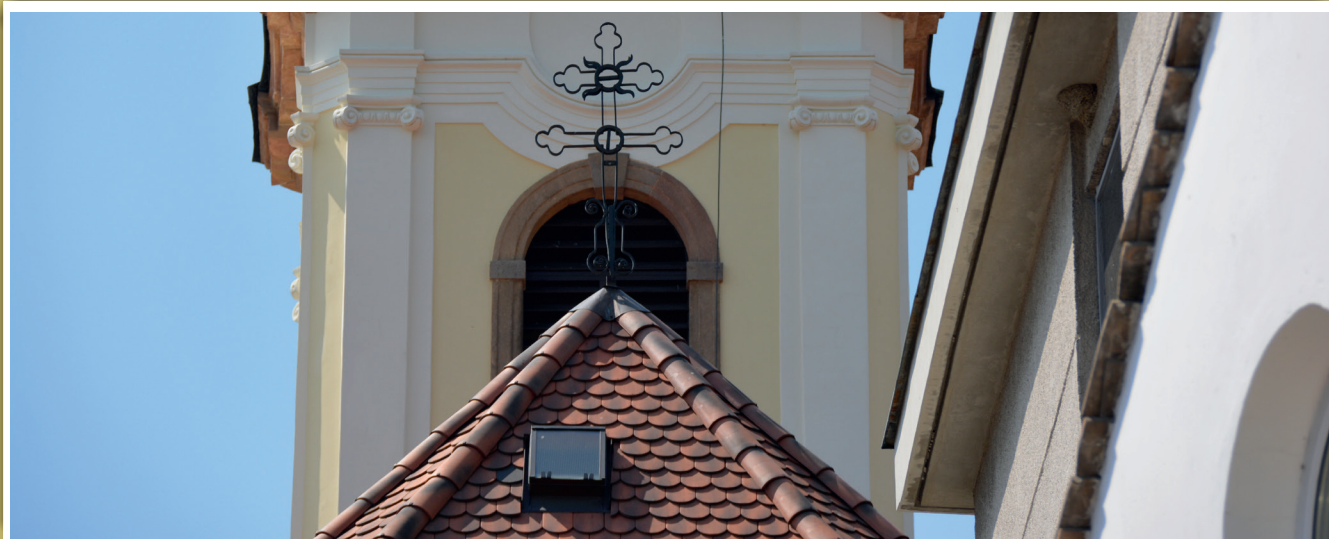
A számla végösszege 13% szervíz díjat tartalmaz!

The invoice includes 13% service fee!

Half portion costs 70% of the full price!

Jó étvágyat kívánunk!

Bon Appetit! ~ Guten Appetit! ~ Buon Appetito!





Elisabeth Restaurant 2000 Szentendre, Fő tér 17.
+36/26-311-175