

# Szalai Vendéglő

Tatár beefsteak, Kaviár, Kapri Tatarenbeefsteak, Kaviar, Kapern Beefsteak tartar, caviar, capers	2550,-
Sült Kacsamáj Körte mártással, Kalács Gebratene Entenleber mit Birnensauce und Milchbrot Roasted duck liver with pear sauce and milk bread	1600,-
Ökörszály leves Ochsenschwanzsuppe Oxtail soup	1250,-
Gombakrémleves Pilzcremesuppe Mushroom cream soup	900,-
Egészben sült pisztráng pirított gnocchival és kapor mártással Gegrillte ganze Forelle mit sautierten Gnocchi und Dillsauce Grilled whole trout with sautéed gnocchi and dill sauce	2900,-
Fogasfilé kukoricás bundában paradicsomos rizottóval Zanderfilet im Maismantel mit Tomatenrisotto Perch fillet in corn coat with tomato risotto	2900,-
Csirke cordon bleu füstölt sonkával és mozzarellával töltve, hasáb burgonyával Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit geräuchertem Schinken und Mozzarella mit Pommes Frites Breaded chicken breast stuffed with smoked ham and mozzarella with french fries	2900,-
Csirkemell csíkok pármái sonka köpenyben édesburgonya hasákkal Hähnchenbruststreifen im Parmaschinkenmantel mit Batata Pommes Frites Chicken breast wrapped in Parmaham with batata fries	2750,-
Libacomb köményes burgonyával, párolt káposzta Gänsekeule mit Kümmelkartoffeln und gedünstetem Kraut Goose leg with caraway potatoes and steamed cabbage	2700,-
Tépett libacomb cipóban majonéz káposzta salátával Zog Gänsekeule im Laib mit Coleslaw Pulled goose leg in loaf with coleslaw	2450,-
Bécsi sertésborda petrezselymes újbungonyával Schweineschnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffeln Viennese-style pork cutlet with scallion parsley potatoes	2900,-
Kacsamájjal töltött karajrolád berével és bacon szósszal Schnitzelroulade gefüllt mit Entenleber mit Kartoffelrösti und Specksauce Cutlet roulade stuffed with duck liver with potato rösti and bacon sauce	2850,-
Barbecue oldalas szójás üvegtésztaival BBQ Rippenstück mit Sojaglassnudeln BBQ Pork Ribs with soya glass noodles	2250,-
Szarvasgomba olajban pácolt borjú szűzpecsenye édesburgonya pürével Kalbsfilet in Trüffelöl mariniert mit Batatapüree Veal fillet marinated in truffle oil with batatapuree	3750,-

# Szalai Vendéglő

Hagymás marhasteak grill zöldségekkel Rindsteak mit Zwiebeln und gegrilltes Gemüse Roastbeef with onion and grilled vegetables	3900,-
Whiskey pepper steak sült burgonyával Whiskey Pfeffer Steak mit Bratkartoffeln Whiskey pepper steak with roasted potatoes	3900,-
Marhasteak hízott kacsamájjal, burgonyapüré Rindsteak mit Enteleber, Kartoffelpüree Roastbeef with duck liver, mashed potatoes	4500,-
Marhasteak garnélával és márványsajttal, sült burgonya Rindsteak mit Garnele und Marmorkäse, Bratkartoffeln Roastbeef with shrimp und marble cheese, roasted potatoes	4500,-
Szarvaspörkölt shiitakés bulgurral Hirschgulasch mit Shiitake-bulgur Venison stew with shiitake bulgur	2750,-
Somlói galuska pohárban Somlauer Nockerln im Glas Sponge cake Somló-style in cup	850,-
Sült alma karamell szósszal és fagyival Bratäpfel mit Karamellsauce und Eis Baked apples with caramel sauce and ice cream	850,-
Csemegeuborka/Delikatessgurken/Pickled gherkins	450,-
Káposztasaláta/Krautsalat/Cabbage salad	450,-
Paradicsomsaláta/Tomatensalat/ Tomato salad	450,-
Uborkasaláta/Gurkensalat/Cucumber salad	450,-
Eszpresszó /Piazza D'Oro/ Espresso	400,-
Koffeinmentes eszpresszó Koffeinfreier Espresso Caffeine-free Espresso	400,-
Cappuccino /Piazza D'Oro/ Cappuccino	500,-
Választék filteres teákból Auswahl an Beutelteesorten Selection of teas in filter-bag	500,-