



TISZA BALNEUM
THERMAL HOTEL • TISZAFÜRED

ÉTLAP



MENU • SPEISEKARTE



ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN

Tatár beefsteak

- Tartar beefsteak
- Beefsteak-Tartar



4 900 Ft

Padlizsánkrém zöldségekkel, pirítóssal

- Eggplant cream with vegetables, toast
- Auberginencreme mit Gemüse und Toast



2 200 Ft

LEVESEK

SOUPS • SUPPEN

Színes hagymaleves

- Colourful onion soup
- Bunte Zwiebelsuppe



1 900 Ft

Tárkonyos bárányraguleves

- Lamb ragout soup with tarragon
- Lammragout-Suppe mit Estragon



2 400 Ft

Gyöngytyúklevés

- Guinea fowl soup
- Perlhuhnsuppe



2 900 Ft





FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Lassan sült sertésszűz mangós polentával

- Slow roasted pork tenderloin with mango polenta
- Langsam gebratenes Schweinefilet mit Mango-Polenta



3 900 Ft

Sült jércemell citromos burgonyával

- Roast pullet with lemon potatoes
- Gebratenes Hähnchen mit Zitronenkartoffeln



3 200 Ft

Szarvasgerinc vajmártással, sült padlizsánnal

- Venison saddle with butter sauce and fried eggplant
- Rehrücken mit Buttersauce und gebratenen Auberginen



7 300 Ft

Kecsege egészben sütve vajas-petrezselymes burgonyával

- Whole roasted sterlet with buttered potatoes and parsley
- Gebratener Sterlet im Ganzen mit Butterkartoffeln und Petersilie



6 500 Ft

Bolognai tagliatelle

- Tagliatelle alla Bolognese
- Tagliatelle alla Bolognese



3 400 Ft

Bécsi sertéskaraj ceruzabab salátával

- Viennese pork chops with French bean salad
- Wiener Schweinskoteletts mit Bohnensalat



3 900 Ft





FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Cordon bleu snidlinges burgonyapürével

- Cordon Bleu with chives and mashed potatoes
- Cordon Bleu mit Schnittlauch und Kartoffelpüree



4 200 Ft

Rántott zeller feta sajt salátával

- Fried celery with feta cheese salad
- Gebratener Sellerie mit Fetakäse-Salat



2 900 Ft





REGIONÁLIS ÉTELEK

REGIONAL DISHES • REGIONALE SPEISEN

Csülkös pacalpörkölt főtt burgonyával, uborkasalátával

- Tripe stew with trotters, boiled potatoes and cucumber salad
- Kuttelintopf mit Schweinehaxe, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat

4 500 Ft

Süllő halászlé

- Perch soup
- Fischsuppe aus Barsch



2 900 Ft

Süllő halászlé csészében

- Perch soup in cup
- Fischsuppe aus Barsch in der Tasse



2 100 Ft

DESSZERTEK

DESSERTS • NACHSPEISEN

Lávatorta cseresznyés vaniliával

- lava cake with cherry vanilla
- Lavakuchen mit Kirsch-Vanille



1 900 Ft

Napi desszert

- Dessert of the day
- Nachspeise des Tages



1 600 Ft





Amennyiben Önnek bármilyen allergiája vagy intoleranciája van, kérjük, tájékoztassa a rendelést felvevő kollégánkat.

Wenn Sie Allergien oder Intoleranzen haben, vor der Bestellung informieren Sie bitte unsere Kollegen!

In case you have any allergy or food intolerance, please inform our colleagues while making your order.

Az allergiát vagy intoleranciát okozó alapanyagokat az étlapon a következőképpen jelöltük:

Die Zutaten, die Allergien oder Intoleranz verursachen finden Sie wie folgt:

The ingredients that cause allergies or intolerances are marked on the menu as follows:



glutén
Gluten
gluten



rákfélék
Krustentiere
crustaceans



tojás
Ei
eggs



hal
Fisch
fish



földimogyoró
Erdnüsse
peanuts



szójabab
Sojabohnen
soybeans



tej
Milch
milk



diófélék
Nüsse
nuts



zeller
Sellerie
celery



mustár
Senf
mustard



szezám-mag
Sesamsamen
sesame seeds



szulfitok
Sulfite
sulphites



csillagfürt
Lupine
lupin



puhatestűek
Mollusken
molluscs



diabetikus ételek
Diabetische Kost
diabetic food



halal
Halal
halal

TISZA BALNEUM HOTEL****

Platán Étterem

I. osztályú étterem - First Class Restaurant - Restaurant I. Klasse

H-5350 Tiszafüred, Húszöles út 27.

Tel: +36 59 886 200

info@balneum.hu | restaurant@balneum.hu | www.balneum.hu

Konyhafőnök • Executive Chef • Küchenchef
Péter Ferenc

Az áraink Magyar Forintban értendők, ÁFÁ+ és 12% szervizdíjat tartalmaznak.

Our prices are in HUF, include VAT and 12% service charge.

Die Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die MwSt. und 12% Servicegebühr.

