



TISZA BALNEUM
THERMAL HOTEL • TISZAFÜRED

ÉTLAP



MENU • SPEISEKARTE



ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN

Tatár beefsteak

- Tatar beefsteak
- Tatarisches Beefsteak



5 900 Ft

LEVESEK

SOUPS • SUPPEN

Gyöngytyúkleves májgombóccal

- Guinea fowl soup with liver dumplings
- Perlhuhnsuppe mit Leberknödeln



1 900 Ft

Citromos vadraguleves

- Wild ragout soup with lemon
- Wildragoutsuppe mit Zitrone



2 200 Ft





FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Erdei gombapaprikás, snidlinges-vajas galuska

- Forest mushroom paprika stew, chives and butter dumplings
- Waldpilz-Paprika-Eintopf, Schnittlauch und Butternockerl



3 500 Ft

Zöldborsos sertésszűz pirított káposztás gnocchival

- Pork tenderloin with green peppercorns and roasted cabbage gnocchi
- Schweinefilet mit grünen Pfefferkörnern und gerösteten Kohlgnocchi



4 900 Ft

Ropogós sült kacsacomb almakompóttal és törtburgonyával

- Crispy roast duck leg with apple compote and mashed potatoes
- Knusprige Entenkeule mit Apfelkompott und Kartoffelpüree



4 900 Ft

Kecsege egészben sütve, taboulé

- Whole roasted sterlet with taboulé
- Gebratener Sterlet im Ganzen mit Taboulé



6 900 Ft

Süllőfilé gomolyás mediterrán zöldségekkel sütve

- Perch fillet baked with Mediterranean vegetables
- Barschfilet mit mediterranem Gemüse aus dem Ofen



5 900 Ft

Rántott sertéskaraj, dijoni mustáros burgonyasaláta

- Fried pork chops, Dijon mustard potato salad
- Gebratene Schweinekoteletts, Kartoffelsalat mit Dijon-Senf



3 900 Ft



FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu, vajás burgonyapüré, káposztasaláta

- Cordon Bleu, buttered mashed potatoes, coleslaw
- Cordon Bleu, Kartoffelpüree mit Butter, Krautsalat



4 900 Ft

Kapros burgonyafőzelék bevert tojással

- Dill potato dish with poached egg
- Kartoffeleintopf mit Dill und pochiertem Ei



2 900 Ft





REGIONÁLIS ÉTELEK

REGIONAL DISHES • REGIONALE SPEISEN

Szarvaspörkölt pirított galuskával

- Venison stew with sautéed dumplings
- Hirschragout mit sautierten Knödeln



4 700 Ft

Süllőhalászlé

- Perch soup
- Fischsuppe aus Barsch



3 500 Ft

Debreceni töltött káposzta

- Stuffed cabbage Debrecen style
- Krautwickel nach Debrecen Art



3 900 Ft

DESSZERTEK

DESSERTS • NACHSPEISEN

Lávatorta

- lava cake
- Lavakuchen



2 200 Ft

Répatorta

- Carrot cake
- Karottenkuchen



2 200 Ft

Narancsos csúsztatott palacsinta

- Orange layered pancakes
- Orangen-Schichtpfannkuchen



1 900 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
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-t 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.

