

- Menü -
À la Carte



GRAND HOTEL
GLORIUS
MAKÓ

**GRAND HOTEL GLORIUS
ÉTTEREM**

6900 MAKÓ
CSANÁD VEZÉR TÉR 2.
RESTAURANT@GLORIUS.HU
WWW.GLORIUS.HU
+36 62 511-064

NYITVATARTÁS:
OPENING HOURS / ORAR:
MINDEN NAP:
EVERY DAY / FIECARE ZI:
12:00-22:00
(UTOLSÓ RENDELÉS:
LAST ORDER / ULTIMA COMANDA:
21:30)

„Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka,
hogy egyes ételeket milyen ízlésesen tud előállítani,
hanem hogyan tálalja föl egymás után úgy,
hogy az elköltött étel valósággal kívánja az utána következőt,
s mikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott,
akkor hoznak megint valamit, amire azt
kell mondani, hogy "de már ebből eszünk!"

Jókai Mór



Előételek:

Starters/Antreuri:

Aszalt paradicsomos kacsá rilette narancsos fügelekvárral és pirított kaláccsal

*Duck rillette with sun-dried tomatoes,
served with orange fig jam and toasted brioche*

*Rillette de rață cu roșii uscate,
dulceată de smochine cu portocale și varză prăjită*

2 900 Ft / 7,5 €

(1,3,7,10)

Fogascsíkok fűszeres pankó bundában, citrusos saláta ágyon

*Pike-perch strips in spicy panko crust,
on a bed of citrus salad*

*Fâșii de biban în crustă panko condimentat
pe pat de salată cu citrice*

3 400 Ft / 8,8 €

(1,3,4)

Levesek:

Soups/Supe:

Makói hagymaleves füstölt sajtos pirítóssal

Makó-style onion soup with smoked cheese toast

Supă de ceapă a'la Makó cu toast cu brânză afumată

1 800 Ft / 4,7 €

(1,7)

Fácán erőleves gazdagon, parmezános palacsintaccsigával

Pheasant consommé with parmesan crêpe spirals

Supă bogată de fazan cu melci de placintă cu parmezan

1 800 Ft / 4,7 €

(1,3,7,9)

Tárkonyos csorbaleves

Romanian Sour soup with tarragon

Ciorbă cu tarhon

1 800 Ft / 4,7 €

(3,7,9)

Alföldi gulyásleves petrezselymes galuskával

Traditional Hungarian goulash soup with parsley egg noodles

Supă de gulaș unguresc „Alföldi” cu găluște cu pătrunjel

1 800 Ft / 4,7 €

(1,3,9)

Saláták:

Salads/Salate:

Glorius kedvence (jégsaláta, sous vide csirkemell, bacon chips, főtt tojás, mársaláta, koktélpáradicsom, fokhagymás-joghurtos öntet)

Glorius' favorite (iceberg lettuce, sous-vide chicken breast, bacon chips, boiled egg, lamb's lettuce, cherry tomatoes, garlic-yogurt dressing)

Favoritul Glorius (salată iceberg, piept de pui sous vide, chipsuri de bacon, ouă fierte, salată verde, roșii cherry, sos cu usturoi și iaurt)

4 400 Ft / 11,4 €

(7,3)

Cézár saláta variációk:

Variations of Ceasar salad with:

Variante de salate Ceasar cu:

parmezán forgáccsal

és kakukkfűves croissant krutonnal

parmesan shavings and thyme croissant croutons

așchii de parmezan și crutoane de croissante cu cimbru

3 600 Ft / 9,4 €

(1,3,4,7,10)

grillezett tofuval

grilled tofu / tofu la grătar

4 400 Ft / 11,4 €

(1,3,4,6,7,10)

fűszervajban sült tigrisrákkal

herb butter pan fried tiger prawn

creveți tigru fripți in untură cu ierburi

5 200 Ft / 13,5 €

(1,2,3,4,7,10)

vaslapos csirkemellel

pan fried chicken breast / piept de pui la tigaie

4 400 Ft / 11,4 €

(1,3,4,7,10)

Tészták:

Pasta dishes/Paste:

Négysajtos gnocchi csőben sütve

pirított mandula forgáccsal

Four-cheese gnocchi baked in the oven,

topped with roasted almond flakes

Gnocchi cu patru brânzetură la cuptor

cu așchii de migdale prăjite

3 400 Ft / 8,8 €

(1,3,7,8)

Tenger gyümölcsei spaghetti

fokhagymás-fehérboros paradicsomszósszal

Seafood spaghetti in a garlic

and white wine tomato sauce

Spaghete cu fructe de mare cu sos picant

de roșii cu usturoi și vin alb

3 800 Ft / 9,9 €

(1,2,3,14)

Főételek:

Main Courses/Feluri principale:

**A főételek ára tartalmazza a köretet,
kérjük válasszon kínálatunkból.**

*Prices include the garnish, please choose from our selection below.
Preturile includ garnitura, va rugam sa alegeti din oferta de mai jos.*

**Sütőtökös és friss ricottás risottó
pirított fenyőmaggal és zöld pesto olajjal**

*Pumpkin and fresh ricotta risotto
with roasted pine nuts and green pesto*

**Risotto cu dovleac și ricotta proaspătă servit
cu nuci de pin prăjite și ulei pesto verde**

3 400 Ft / 8,8 €

(7,8,9)

Rántott camembert mandulabundában, áfonyaraguval

Almond-breaded camembert with blueberry compote

Camembert pane în crustă de migdale și ragu de afine

4 200 Ft / 10,9 €

(1,3,7,8)

**Ropogós kókuszbundában sült harcsafilé
fehérboros tartármártással**

*Crispy coconut-crusted catfish fillet
with white wine tartar sauce*

**File de somn copt în crustă crocantă de nucă
de cocos și sos tartar cu vin alb**

4 800 Ft / 12,5€

(1,3,4)

**Toszkán lazac steak
(tejszín, aszalt paradicsom, spenót, parmezán)**

Tuscan salmon steak

(cream, sun-dried tomatoes, spinach, parmesan)

Friptură de somon toscan

(cremă de smântână, roșii uscate, spanac, parmezan)

7 200 Ft / 18,7€

(4,7)

**Rozmaringos csirkemell bacon szalonna köntösben,
fűszervajas-fokhagymás bébirépa ágyon
snidliges mustármártással**

*Rosemary chicken breast wrapped in bacon,
served on a bed of herb-buttered and garlic
baby carrots with chive mustard sauce*

**Piept de pui cu rozmarin în halat de bacon, pe pat
de morcovi baby cu unt de ierburii,
usturoi și sos de muștar cu arpagic**

4 800 Ft / 12,5 €

(7,10)

**Ropogós sült kacsacomb almás párolt lilakáposztával,
málnás-vörös boros mártással**

Crispy roasted duck leg on a bed of braised
red cabbage with apple and raspberry-red wine sauce

*Pulpă de rață prăjită crocantă cu varză
roșie înăbușită cu mere și sos de zmeură-vin roșu*

6 200 Ft / 16,1 €

(1)

**Sous-vide sertéstarja tükörtojással,
ropogós hagymakarikával és fűszeres tejföllel**

Sous-vide pork steak with fried eggs,
crispy onion rings and spicy sour cream

*Ceafă de porc sous-vide cu ouă prăjite,
rondele de ceapă crocante și smântână cu ierburi*

4 800 Ft / 12,5 €

(1,3,7)

**Omlós sertés csülök barnasörös pácban,
lyoni hagymával**

Dark-beer braised pork knuckle,
served with Lyon-style onions

*Ciolan de porc în marinadă
de bere brună cu ceapă Lyon*

4 800 Ft / 12,5 €

(1)

**Baconnal, gombával, lilahagymával és
sajttal töltött sertésborda szezámos bundában**

Breaded pork loin with sesame seeds filled with bacon,
mushroom, red onion and cheese

*Cotlet de porc umplut cu bacon, ciuperci,
ceapă roșie și cașcaval în crustă de susan*

5 400 Ft / 14,0 €

(1,3,7,11)

**Rántott borjúszelet (30 dkg) petrezselymes-
fokhagymás aiolival**

Breaded veal cutlet (30 dkg) with parsley and garlic aioli
Cotlet de vițel pane (30 dkg) cu pătrunjel și aioli de usturoi

7 800 Ft / 20,3 €

(1,3,10)

**Bélszín Serrano sonkába göngyölve,
pirított libamáj szeletekkel,
vörösboros mártással**

Beef tenderloin wrapped in Serrano ham,
topped with pan seared

foie gras and served with red wine sauce

*Tournedos învelit în șuncă Serrano cu felii
de foie gras prăjit și sos de vin roșu*

11 000 Ft / 28,6 €

(1,10)

Sültes tálak:

Plates of fried dishes
Tave de preparate prăjite

Glorius Vegetáriánus tál

Glorius Vegetarian plate / Tava Glorius Vegetarian

8 800 Ft / 22,9 €

Rántott trappista sajt

Zöldfűszeres grillezett padlizsán karikák

Kapros juhtúróval töltött gombafejek

Fűszeres bundában sült cukkini

Fried cheese

Herb-grilled aubergine slices

Deep fried mushroom filled with dill sheep curd

Zucchini in spiced breadcrumbs

Cașcaval pane (Trappista)

Rondele de vinete la grătar cu ierburi aromatice

Capete de ciuperci umplute cu caș de oaie și mărar

Zucchini în crustă condimentată

(1,3,7)

Glorius Standard tál

Glorius Standard plate / Tava Glorius Standard

11 000 Ft / 28,6 €

Sokmagvas bundás rántott csirkemell

Rozmaringos csirkemell bacon szalonna köntösben

Sous-vidé sertésárja

Breaded chicken breast with multigrain seeds

Rosemary chicken breast wrapped in bacon

Sous-vidé pork steak

Piept de pui pane în crustă de multisemințe

Piept de pui cu rozmarin în halat de bacon

Ceafa de porc sous-vidé

(1,3,8,11)

Glorius Bőség tál

Glorius Plenty Plate / Tava Glorius de Belșug

14 000 Ft / 36,4 €

Baconnal, gombával, lilahagymával és sajttal töltött sertésborda

Konfitált kacsacomb

Ropogós kókuszbundában sült harcsafilé

Sous-vidé sertésárja tükörtojással

Pork loin filled with bacon, mushroom, red onion and cheese

Confit duck leg

Crispy coconut-cruste catfish fillet

Sous-vidé pork steak with fried egg

Cotlet de porc umplut cu bacon, ciuperci, ceapă roșie și cașcaval

Pulpe de rață confitate

File de somn în crustă crocantă de nucă de cocos

Ceafa de porc sous-vidé cu ou prăjit

(1,3,7,11)

Köretek:

Sidedish/Garnituri:

Friss kevert saláta

Fresh mixed salad

Salată mixtă

Grillezett zöldségek

Grilled vegetables

Legume la grătar

(7)

Petrezselymes párolt rizs

Steamed rice with parsley

Orez cu pătrunjel

Házi fűszeres steak burgonya

Home-made spicy steak potato

Cartofi steak picanți de casă

Baconos dollár burgonya

Potato dollars with bacon

Cartofi dollar cu bacon

Sajttal töltött rösztli burgonya

Cheese stuffed rosti potatoes

Cartofi „rösztli” umpluți cu cașcaval

(3,7)

Édesburgonya hasáb

Fried sweet potato

Cartofi dulci prăjiți

Gyermek étlap:

Kids' menu/Meniuri pentru copii

Görög gyümölcsleves

Greek fruit soup

Supa greceasca de fructe

1 400 Ft / 3,6 €

(1,8)

Húsleves tésztával

Consommé with homemade noodles

Supa de oase cu taietei de casa

1 400 Ft / 3,6 €

(1,4)

Sajtos-tejfölös spagetti

Spaghetti with cheese and sour cream

Spaghete cu smantana si cascaval

2 000 Ft / 5,2 €

(1,4,8)

Rántott sajt sült burgonyával

Fried cheese with French fries

Cascaval pane cu cartofi prajiti

2 500 Ft / 6,5 €

(1,4,8)

Ropogós halfilé sült burgonyával

Crispy fish fillet with French fries

Fileu de peste crocant cu cartofi prajiti

2 500 Ft / 6,5 €

(1,4,5)

Rántott csirkemell sült burgonyával

Fried chicken breast with French fries

Piept de pui pane cu cartofi prajiti

2 500 Ft / 6,5 €

(1,4)

Desszertek:

Desserts/Deserturi:

Pezsgős tiramisu pohárban

Champagne tiramisu served in a glass

Tiramisu cu șampanie servit în pahar

1 700 Ft / 4,4 €

(1,3,7)

Mascarpone mázas répatorta piritott dióval

Carrot cake with mascarpone glaze and roasted walnuts

Tort de morcovi glazurat cu mascarpone și nuci prăjite

1 700 Ft / 4,4 €

(1,3,7,8)

Belga csokoládés brownie vanília fagyalattal

Belgian chocolate brownie with vanilla ice cream

Brownie de ciocolată belgiană cu înghețată de vanilie

1 700 Ft / 4,4 €

(1,3,7)

Allergén Tájékoztató

Allergen information / Informatii alergeni

Kedves Vendégeink!

Az étlapunkon szereplő ételeink allergéneket tartalmazhatnak. Az allergéneket sorszámokkal jelöltük az ételek alatt. Jelentésük az alábbi táblázatban található.

Dear Guest, Our dishes may contain allergens which are indicated with a number under the menu. Meanings of the numbers are listed in the table below.

Stimati Oaspeti, Mancarurile noastre pot contine alergeni. Acestia sunt indicati cu un numar sub meniul. Semnificatiile numerelor sunt enumerate in tabelul de mai jos.



1. Glutént tartalmazó gabonafélék
Gluten/Gluten



2. Rák
Shellfish/Rac



3. Tojás
Egg/Oua



4. Hal
Fish/Peste



5. Mogyorófélek
Peanuts/Arahide



6. Szójababok
Soy-bean/Soia



7. Tej
Milk/Lapte



8. Csonthéjasok
Nuts/
Fructe cu coaja



9. Zeller
Cellery/Telina



10. Mustár
Mustard/Mustar



11. Szezámok
Sesame/
Seminte de susan



12. Kén-dioxid és szulfitek
Sulphur dioxide and sulphites/
Dioxid de sulf si sulfiti



13. Farkasbab
Wolf beans/Lupin



14. Puhatestűek
Molluscs/Moluste