GLORIUS HETI MENÜ

2019. augusztus 21-23.

Levesek, előételek / Soups & starters:

Zöldalma krémleves, bacon chips /L/
Green apple cream soup with bacon chips

Makói vágott leves /G/
Pork meat soup with egg, flavoured with paprika

Kelvirág leves vajgaluskával /L/
Cauliflower soup with buttery noodles

Spenótos tépett saláta, buggyantott tojás, pirítós /L/
Fresh salad with spinach, poached egg, toast

Főételek / Main courses:

Sajttal, sonkával töltött sertés szelet, rizi-bizi
Pork slices stuffed with cheese and ham rice with peas

Paprikás csirkecombok, tejfölös galuska, uborkasaláta
Chicken drumsticks stew, noodles with sour cram, cucumber salad

Medvehagymás tempurában sült halfilé, parmezános burgonyapüré
Fish fillet cooked in onions tempura coat, mashed potatoes flavoured with parmesan

Fokhagymás bulgurral töltött cukkini salátaágyon
Zucchini stuffed with garlic bulgur, fresh salad

Desszertek / Desserts:

Erdei gyümölcsös piskóta álom narancs habbal
Forest fruit sponge cake with orange foam

Vaníliás palacsinta torta
Vanilla pancake cake

A menü fogyasztása esetén 10% kedvezményt adunk italkínálatunkra!
In case of Menu consumption we also offer 10% discount for drinks!

Hétfő – Péntek: **12.00-14.30**
2 fogás (2 courses): **1.490 Ft**
3 fogás (3 courses): **1.790 Ft**

(L) laktózmentes / lactose-free
(G) gluténmentes / gluten-free

Grand Hotel Glorius
H-6900 Makó, Csanád vezér tér 2.
A változtatás jogát fenntartjuk
www.glorius.hu/kulinaria
restaurant@glorius.hu
asztalfoglalás: 62/511-06/164-es mellék