



GRAND HOTEL  
E S Z T E R G O M

## ÉTLAP

### Előétel

Lágy kecskesajt balzsamos céklával és sült diókrémmel (GM)	2490 Ft
Vörösborban abált kacsamáj fügével és vajás kaláccsal	3190 Ft

### Leves

Fácán erőleves roppanós zöldségekkel (LM)	1790 Ft
Szarvasraguleves vargányával és friss tárkonnyal (GM, LM)	2390 Ft

### Főétel

Tanyasi csirkemell sütőtökkel és csicsóka gratinnal (GM)	3690 Ft
Rozé kacsamell langyos bulgur salátával és chilis mangóval (LM)	4490 Ft
Borjú bécsi, snidlinges burgonyasalátával	4690 Ft
Flat iron steak klasszikus zöldbors mártással és héjas sült burgonyával (GM)	7990 Ft
Aszalt paradicsomos, rókagombás pappardelle pecorinoval	3490 Ft

### Desszert

Somlói galuska	1790 Ft
Eszterházy szelet	1790 Ft
Erdeigyümölcsös étcsokoládé mousse (LM, GM)	1790 Ft



GRAND HOTEL  
ESZTERGOM

---

## MENU

### Starter

Goat cheese with balsamic beetroot and walnut cream <i>(GF)</i>	2490 Ft
Duck livers in red wine with figs and milk-loaf	3190 Ft

### Soup

Pheasant bouillon with crispy vegetables <i>(LF)</i>	1790 Ft
Venison soup with porcini mushrooms and fresh tarragon <i>(GF, LF)</i>	2390 Ft

### Main

Farm chicken breast with pumpkin and Jerusalem artichoke gratin <i>(GF)</i>	3690 Ft
Rosé duck breast with warm bulgur salad, chili and mango <i>(LF)</i>	4490 Ft
Veal Viennese with potato salad and chive	4690 Ft
Flat iron steak with classic green pepper sauce and roasted potatoes <i>(GF)</i>	7990 Ft
Pappardelle with pecorino, sun-dried tomato and chanterelle	3490 Ft

### Dessert

Hungarian Somló-dumplings	1790 Ft
Traditional Hungarian Eszterházy cake	1790 Ft
Dark chocolate mousse with forest fruits <i>(LF, GF)</i>	1790 Ft