



Hideg előételek

Bélszín carpaccio, ruccola, parmezán
1,7

5 500 HUF

Lazactatár, joghurthab, római saláta
7,4

5 500 HUF

Sertésrilet, mangó, méz, poréahagyma, dijoni mustár 10
3 800 HUF

Saláták

Cézár saláta garnélával vagy csirkével
1,7,2,

4 900 HUF

Thai tonhal saláta üvegtésztával
1,4,6

4 900 HUF

Levesek

Húsleves gazdagon 1
2 800 HUF

Medvehagyma-krémleves, fenyőmag füstölt kacsamell,
tojás 3,8

2 100 HUF

Greenfield halleves 2,4
2 900HUF

Bisztró ételek

Klubszendvics csirkemellel és hasábburgonyával 1,3,7
3 900 HUF

Greenfield Burger hasábburgonyával 1,3,7
6 800 HUF

Főételek

Mangalica karaj „bakonyi módra” gombás
tortellinivel

1, 3, 7

5 500 HUF

Sonkával-spárgával töltött csirkemell pankó
morzsában sütve édesburgonya pürével 1,3,7
5 000 HUF

Bárányborda fehérboros rizottóval parajjal 7
6 800HUF

Fogasfilé, uborkaspagetti, burgonya 4
4 850 HUF

Spagetti „aglio e olio „ garnélával
1,2,3
4 800 HUF

Vegetáriánus ajánlatunk

Füstölt tofu grillezve, kurkumás jázmin rizs, ajvár
6

4 200 HUF

Desszertek

Epres sajtorta 1,3,7
3 490 HUF

Tejberizs málnával pisztácia morzsával 7,8
3 490 HUF

Somlói galuska 1,3,7,8
3 490 HUF

Németh Balázs
Executive Chef

Dan Zsolt
F&B Igazgató

Az allergénekről érdeklődjön pincér kollégáinknál!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az
ÁFÁ-t és a szervízdíjat.

www.greenfieldhotel.hu



Kalte Vorspeisen

Rindfilet Carpaccio, Rucola, Parmesan 1,7
5 500 HUF

Lachstatar, Joghurtcreme, Römersalat
7,4

5 500 HUF

Schweinerillettes, Mango, Honig, Lauchzwiebel, Dijon-
Senf 10

3 800 HUF

Salate

Caesar-Salat mit Garnelen oder Hähnchen
1,7,2,

4 900 HUF

Thai Thunfisch Salat mit Glasnudeln
1,4,6

4 900 HUF

Suppen

Reichhaltige Fleischsuppe 1
2 800 HUF

Bärlauch-Cremesuppe, geräucherte Entenbrust mit
Pinienkernen und Ei 3,8

2 100 HUF

Greenfield-Fischsuppe 2,4
2 900HUF

Bistro Gerichte

Club Sandwich mit Hähnchenbrust und Pommes Frites
1,3,7

3 900 HUF

Greenfield- Burger mit Pommes Frites 1,3,7
6 800 HUF

Németh Balázs
Executive Chef

Dan Zsolt
F&B Direktor

Hauptgerichte

Mangalica Kotelett, auf Bakonyer Art mit Tortellini
und Pilzen

1, 3, 7

5 500 HUF

Hähnchenbrust in Panko gebraten, gefüllt mit
Schinken und Spargel mit Süßkartoffelpüree 1,3,7

5 000 HUF

Lammkotelett mit Weißwein-Risotto und Spinat 7
6 800HUF

Zanderfilet mit Gurkenspaghetti und Kartoffeln 4
4 850 HUF

Spagetti „aglio e olio „ mit Garnelen
1,2,3

4 800 HUF

Vegetarische Empfehlung

Geräucherter Tofu, gegrillt, mit Kurkuma-
Jasminreis und Ajvar 6

4 200 HUF

Desserts

Erdbeer-Cheesecake 1,3,7
3 490 HUF

Milchreis mit Himbeeren und Pistazienbröseln
7,8

3 490 HUF

Somlauer Nockerl 1,3,7,8
3 490 HUF

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicekräften nach Allergenen!

Unsere Preise verstehen sich in Forint (HUF) und beinhalten
die Mehrwertsteuer sowie den Servicezuschlag.



Cold appetizers

Beef tenderloin carpaccio, arugula, parmesan 1,7
5 500 HUF

Salmon tartare, yogurt foam, romaine lettuce
7,4

5 500 HUF

Pork rillette, mango, honey, leek, Dijon mustard 10
3 800 HUF

Salads

Caesar salad with shrimp or chicken
1,7,2,

4 900 HUF

Thai tuna salad with glass noodles
1,4,6

4 900 HUF

Soups

Rich meat soup 1
2 800 HUF

Wild garlic cream soup with smoked duck breast, pine
nuts and egg 3,8

2 100 HUF

Greenfield fish soup 2,4
2 900HUF

Bistro foods

Club sandwich with chicken breast and Frech fries 1,3,7
3 900 HUF

Greenfield burger with French fries 1,3,7
6 800 HUF

Main Courses

Mangalica pork loin "Bakony style" with
mushroom tortellini 1, 3, 7
5 500 HUF

Chicken breast stuffed with ham and asparagus,
baked in panko breadcrumbs, with sweet potato
puree 1,3,7
5 000 HUF

Lamb chops with white wine risotto and spinach 7
6 800HUF

Pike-perch fillet with cucumber spaghetti and
potatoes 4
4 850 HUF

Spagetti „aglio e olio „ with shrimp
1,2,3
4 800 HUF

Our vegetarian offer

Grilled smoked tofu with turmeric jasmine rice
and ajvar 6
4 200 HUF

Desserts

Strawberry cheesecake 1,3,7
3 490 HUF

Rice pudding with raspberries and pistachio
crumble 7,8
3 490 HUF

Somló-style trifle 1,3,7,8
3 490 HUF

Németh Balázs
Executive Chef

Dan Zsolt
F&B Director

Ask our waiter colleagues about allergens!
Our prices are in HUF and include VAT and
service charges.

www.greenfieldhotel.hu