

# amaretto

restaurant

## ELŐÉTELEK/ STARTERS / VORSPEISEN

<b>Rukkola saláta bélszínscsíkokkal és parmezánnal</b> *7	<b>3200 HUF</b>
<i>Rocket salad with beef sirloin slices and parmesan</i> <i>Ruccolasalat mit Lendenstreifen und Parmesan</i>	
<b>Grillezett kecskesajt hagymalekvárral és madársalátával</b> *7,8	<b>2500 HUF</b>
<i>Grilled goat cheese with onion jam and lamb's lettuce</i> <i>Gegrillte Ziegenkäse mit Zwiebelmarmalade und Rapunzelsalat</i>	
<b>Cézár saláta csirkemellel</b> *1,4,7	<b>2200 HUF</b>
<i>Chicken Caesar salad</i> <i>Caesar Salat mit Hähnchenbrust</i>	
<b>Cézár saláta lazaccal</b> *1,4,7	<b>2700 HUF</b>
<i>Salmon Caesar salad</i> <i>Caesar Salat mit Lachs</i>	
<b>Cézár saláta garnélarákkal</b> *1,2,4,7	<b>2900 HUF</b>
<i>Prawn Caesar salad</i> <i>Caesar Salat mit Garnelen</i>	

## LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

<b>Borjúragu leves parmezános gombóccal</b> *1,3,7,9	<b>1650 HUF</b>
<i>Veal ragout soup with parmesan dumplings</i> <i>Kalbsragout Suppe mit Parmesan Knödel</i>	
<b>Gulyásleves házi csipetkével</b> *1,3,9	<b>1350 HUF</b>
<i>Hungarian Goulash soup</i> <i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	
<b>Napi leves</b>	<b>950 HUF</b>
<i>Daily soup</i> <i>Tagessuppe</i>	

## FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

<b>Spárgarizottó parmezánropogóssal</b> *7	<b>2200 HUF</b>
<i>Asparagus risotto with parmesan</i> <i>Spargelrisotto mit Parmesan</i>	
<b>Paradicsomos házi gnocchi</b> *1,3,7,9	<b>2200 HUF</b>
<i>Homemade gnocchi with tomato sauce</i> <i>Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce</i>	
<b>Lazacos – parajos tagliatelle</b> *1,3,4,7	<b>3200 HUF</b>
<i>Salmon and spinach tagliatelle</i> <i>Tagliatelle mit Lachs und Spinat</i>	
<b>Tőkehalfilé zöldségekkel, üvegtésztával</b> *1,4,6,9,11	<b>3600 HUF</b>
<i>Codfish with vegetables and vermicelli</i> <i>Dorschfilet mit Gemüse und Nudeln</i>	
<b>Supreme csirkemell gorgonzolával, szárított paradicsommal és petrezselymes burgonyapürével</b> *7	<b>2900 HUF</b>
<i>Supreme chicken breast with gorgonzola and dried tomatoes, served with parsley mashed potatoes</i> <i>Supreme Hühnerbrust mit Gorgonzola und getrockneten Tomaten, serviert mit Petersilienkartoffeln Püree</i>	
<b>Csirkepaprikás túrós csuszával</b> *1,3,7	<b>2900 HUF</b>
<i>Hungarian Chicken Paprika with cottage cheese pasta</i> <i>Ungarische Paprikahuhn mit Topfenfleckerln</i>	
<b>Konfitált kacsacomb diós nudlival és meggyepürével</b> *1,3,8	<b>3600 HUF</b>
<i>Confit Duck leg with walnut gnocchi and sour cherry purée</i> <i>Entenkeulen mit nussigen Gnocchi und sauerkirsche Püree</i>	
<b>Borjú bécsi burgonyasalátával</b> *1,3,7,10	<b>3700 HUF</b>
<i>Wiener Schnitzel with potato salad</i> <i>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat</i>	
<b>Lassan készített sertésstarja füstölt kápiakrémmel, fondant burgonyával</b> *7	<b>3200 HUF</b>
<i>Confit pork chuck with smoked paprika cream and fondant potatoes</i> <i>Schweinekotelett mit geräucherter Paprikacreme und Fondantkartoffeln</i>	
<b>Argentín steak házi steak burgonyával, zöldbors mártással</b> *7,10	<b>7500 HUF</b>
<i>Argentine Steak with homemade spicy fries ,and green pepper sauce</i> <i>Argentinische Steak garniert mit hausgemachte würziger Frites und grüner Pfeffersosse</i>	

## GYEREK MENÜ/ KID'S MENU / KIND MENU

**Rántott csirkemell filé vegyes körettel** \*1,3 **1900 HUF**  
*Fried chicken breast fillet with mixed garnish*  
*Panierter Hähnchenbrustfilet mit gemischter Beilage*

**Paradicsomos tagliatelle** \*1,3,7,9 **1600 HUF**  
*Tagliatelle with tomato sauce*  
*Tagliatelle mit Tomatensauce*

## SALÁTÁK / SALADS / SALATE

**Uborkasaláta / Cucumber salad / Gurkensalat** **690 HUF**

**Koktélparadicsom saláta** **690 HUF**  
*/Cherry tomato salad / Kirschtomatensalat*

## DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

**Francia csokoládétorta fehér csokoládé ganache-zsal és fagyalattal** \*1,3,5,7,8 **1250 HUF**  
*French chocolate cake with white chocolate ganache and ice cream*  
*Französisch Schokoladenkuchen mit weisser Schokoladeganache und Eis*

**Rákóczi túrós** \*1,3,7 **950 HUF**  
*Cottage cheese pie by „Rákóczi” – style*  
*„Rákóczi” Quarkkuchen*

**Dobos torta** \*1,3,5,7,8 **850 HUF**  
*Hungarian „Dobos” cake*  
*Ungarische „Dobos” Kuchen*

**Sajttál** \*7 **2200 HUF**  
*Cheese plate*  
*Käseplatte*

### \*Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek:

1. Glutén, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezám, 12. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek.

### \*Causing allergies or intolerances materials and products:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Lupine, 13. Mollusks.

### \*Allergien und Unverträglichkeiten auslösen Materialien und Produkte:

1. Gluten, 2. Schaltier, 3. Ei, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Lupine, 13. Mollusken.

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁS UTÁN 10% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.  
THE ABOVE PRICES DO NOT CONTAIN THE 10% SERVICE CHARGE.  
ES WIRD 10% SERVICEGEBÜHR IN RECHNUNG GESTELLT.

CHEF/JÓZSEF WESZELY /F&B MANAGER/ EMESE TÓTH

# amaretto

restaurant

## CHEF AJÁNLATA/ CHEF'S OFFER / CHEF ANGEBOT

**Epres spárgasaláta Pármai sonkával** **1900 HUF**  
*Asparagus salad with strawberry and Parma ham*  
*Spargelsalat mit Erdbeeren und Parma Schinken*

**Eperkrémleves mini kürtőskaláccsal** \*1,3,7 **950 HUF**  
*Strawberry cream soup with mini pastry horn*  
*Erdbeerencremesuppe mit mini Schornstein Kuchen*

**Bélszín Stroganoff módra jászmin rizzsel** \*7,10 **4500 HUF**  
*Sirloin slices by „Stroganoff” style with jasmine rice*  
*Lendenstreifen „Stroganoff” Art mit Jasminereis*

**Bélszínragu házi tagliatellével és parmezánnal** \*1,3,7,9 **3900 HUF**  
*Beef sirloin ragout with homemade tagliatelle and parmesan*  
*Lenden Ragout mit hausgemachten Tagliatelle und Parmesan*

**Leccsós bélszín csíkok házi kenyérral** \*1,3 **3600 HUF**  
*Hungarian Letcho with beef sirloin slices and homemade bread*  
*Ungarische Letscho mit Lendenstreifen und hausgemachte Brot*

**Mangó – málna desszert** \*3,8 **890 HUF**  
*Mango - raspberry cake*  
*Mango – Himbeere Kuchen*

### \*Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek:

1. Glutén, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezám, 12. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek.

### \*Causing allergies or intolerances materials and products:

1. Gluten, 2. Shellfish, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Lupine, 13. Mollusks.

### \*Allergien und Unverträglichkeiten auslösen Materialien und Produkte:

1. Gluten, 2. Schaltier, 3. Ei, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Lupine, 13. Mollusken.

AZ ÉTEL- ÉS ITALFOGYASZTÁS UTÁN 10% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.  
THE ABOVE PRICES DO NOT CONTAIN THE 10% SERVICE CHARGE.  
ES WIRD 10% SERVICEGEBÜHR IN RECHNUNG GESTELLT.

CHEF/JÓZSEF WESZELY /F&B MANAGER/ EMESE TÓTH