

Aperitive:

101. Camembert la grătar cu nuci, mere cu vin alb, cireșe dulci și cartofi dulci **2.990.-Ft**



102. Cozi de creveți în sos picant de curry, rucola și salată de roșii **4.490.-Ft**



Supe:

® 103. Supă de pește "Tiszai" din file de crap, somn și mărunțișuri **3.590.-Ft**



104. Supă de pui cu paste melciori, cu pipote și legume fierte în supă **1.890.-Ft**



® 105. Gulash picant de vită cu găluște mici cu pătrunjel **2.990.-Ft**



408. Supă cremoasă de eșapă de primăvară cu paste umplute cu ricotta și piept de rață afumat de acasă **2.190.-Ft**



409. Supă cremă ragu de vânat cu tarhon și ciuperci de pădure **2.290.-Ft**



Sandvișuri suplimentare:

108. Sandwich cu carne de porc BBQ sfâșiat, sos de grătar de casă, ceapă prăjită, roșii, salată verde, tocană de castraveți) maioneză , cartofi fripte **3.590.-Ft**



109. Cheesburger artizanal din carne de vită Black Angus (18dkg) cartofi dulci prăjiți și maioneză **3.990.-Ft**



110. Burger vegetarian („ Burger vegan ”, brânză camembert, tocană de legume cu chili dulce, rucola), cartofi dulci prăjiți, maioneză **3.990.-Ft**



Salate suplimentare, gustare după-amiază:

111. Salată Caesar, fâșii de piept de pui picant, ou fiert **3.290.-Ft**



112. Nachos crocant cu brânză cheddar și sos picant **2.590.-Ft**



Feluri principale:

® 113. Snișel din file de crap, sos maioneză, cartofi dulci prăjiți și salată colorată de vară **4.490.-Ft**



114. Papricaș de somn cu sos de smântână și cu tăitei cu brânză și jumăr **4.990.-Ft**



115. Somn african „gyros” cu salată proaspătă, cartofi prăjiți, cu sos de iaurt grecesc **4.290.-Ft**



116. Pulpă de rață crocant cu cartofi dulci și prune gătite în vin roșu cu lavandă **4.290.-Ft**



117. Supreme de piept de pui prăjit în unt picant, cu smântână cartofi cu legume și ciuperci de pădure **4.290.-Ft**



118. Snișel Vinez de vită cu cartofi prăjiți, salată de castraveți și usturoi cu iaurt **5.990.-Ft**



119. Brânză de oaie Geleji cu busuioc prăjit, cu legume prăjite, bulgur cu roșii și kale **4.290.-Ft**



120. Mușchi de vită Maghiar multicolor cu ficat de gâscă îngrășat, ciuperci de pădure cu vin roșu, „strudel” din cartofi cu arpagic, pere **9.990.-Ft**



121. BBQ porc la grătar sfâșiat cu ardei prăjiți, porumb și Mac & Chees (pastă cu cașcaval stil american) **4.990.-Ft**



® 122. Friptură țigănească "Retro" (zemos) cu slănină friptă și cartofi prăjiți **4.090.-Ft**



Paste:

123. Găluște cu brânză de oaie cu jumări afumate de casă

2.990.-Ft



® 124. Macaroane cu brânză și cu jumări afumate de casă

2.990.-Ft



125. Spagete cu ragu de roșii și busuioc, cașcaval parmezan

2.990.-Ft



126. Mac&Chees (pastă cu cașcaval stil american)

2.990.-Ft



Salate:

428. Salată de castraveți

750.-Ft

429. Salată mixtă de casă

750.-Ft

430. Salată colorată de vară

750.-Ft

431. Salate de iarnă în oțet (varză, sfeclă, ardei picați, dovleci)

750.-Ft



Desert:

433. Firimiturile împăratului cu gem de caise de casă și mousse de brânză cu lămâie

1.690.-Ft



434. Desert de brânză cu alune "Rudi" și cu boabe de cireși sălbatici

1.690.-Ft



® 435. Turtă cu mere de casă cu înghețată de vanilie și caramel sărat

1.690.-Ft



Meniu

Un hotel care se respectă, poate avea doar un restaurant excelent.

Bucătăria hotelului Silver include mâncăruri de alimentație sănătoasă, specialități din bucătăria maghiară și delicatese ale gastronomiei străine.

Pentru prepararea preparatelor noastre, preferăm carnea, legumele proaspete și de calitate iar fructele și peștele sunt produs de Silver Major. Sezonalitatea și tehnologia modernă a bucătăriei bazate pe tradiții joacă un rol major în meniu.

Campion mondial chef, maestru bucătar și echipa sa oferă o oportunitate irepetabilă de a întâlni cu gastronomia.

Vă dorim un apetit bun!

"Un om nu poate gândi, nu poate iubi, nu poate dormi bine dacă nu a mâncat bine."

- Virginia Woolf

Stimați oaspeți,

Este important pentru hotelul nostru ca oaspeții noștri afectați de alergiile alimentare să poată decide, dacă toate alimentele pe care le oferim pot fi incluse în dieta lor zilnică sau nu. Am dori să vă ajutăm în acest sens. În meniul nostru, l-am marcat cu pictograme dacă alimentele date conțin sau pot conține un alergen.

Semnificația pictogramelor este prezentată în tabelul de mai jos.



Felurile noastre de mâncare sunt fabricate din ingrediente fără gluten, cu toate acestea, bucătăria și cofetăria noastră nu sunt complet fără gluten, astfel încât alimentele și prăjiturile pot conține urme de gluten!



Cerealele care conțin gluten (adică grâu, secară, orz, ovăz, alac, kamut sau soiuri hibridizate) și produse ale acestora.



Nuci, adică migdale, alune, nuci, caju, nuci de brazilia, fistic, macadamia, nuci queenslandia și produse ale acestora.



Arahide și produse ale acestora.



Dioxid de sulf și sulfizi exprimați în SO₂ în cantități mai mari de 10 mg/kg și, respectiv, 10 mg/litru în toamnă.



Lapte și produse ale acestora. (inclusiv lactoză)



Semințe de susan și produse ale acestora.



Crustacee și produse ale acestora.



Țelina și produsele acestora.



Muștar și produse ale acestora.



Moluște și produse ale acestora.



Boabe de soia și produse ale acestora.



Lupin și produse ale acestora.



Ouă și produse ale acestora.



Pește și produse ale acestora.

**® — Specific regiunii noastre și disponibil în regiunea noastră
indicarea felurilor de mâncare fabricate din materii prime.**

Pentru o jumătate de doză, facturăm 70% din întreaga doză.

Percepem o taxă de serviciu de 10% la prețul de vânzare al alimentelor!

Prețurile noastre sunt în HUF, acestea includ taxa pe valoarea adăugată!

Data intrării în vigoare: 02.10.2023