

Étlap

Egy magára sokat adó szálloda, csak kitűnő étteremmel rendelkezhet.

A Hotel Silver konyhájának választékában egyaránt megtalálhatóak az egészséges táplálkozás ételei, a magyar konyha specialitásai, és a külföldi gasztronómia ínycségei. Ételeink elkészítéséhez előnyben részesítjük a friss és minőségi húsokat, zöldségeket, és a Silver Major által megtermelt gyümölcsöket és halakat. Az étlapon a szezonális és a hagyományokra épülő modern konyha technológia kap főszerepet. Gonda Attila világbajnok aranyérmes chéf, mesterszakács és csapata ezzel kínál megismételhetetlen alkalmat a gasztronómiával való találkozásra.

Jó étvágyat kívánunk!

„Az ember nem gondolkodhat, nem szerethet, nem alhat jól, ha nem evett jól.”

- Virginia Woolf

Előételek:

401. Vajban sült libamáj, édesburgonyával, almával, dióval, vadcserezsnység meggyzemekkel **5.990.-Ft**



402. Házi zakuszka, sült Geleji gomolya sajt, friss zöldségekkel, pirítóssal **2.990.-Ft**



Levesek:

405. Fácán húsleves benne főtt zöldségekkel, húzával és csigatészttával **1.690.-Ft**



406. Tiszai vegyes halászlé szátkamentes ponty és harcsa filével, belsőségekkel **2.890.-Ft**



407. Tüzes, alföldi marhapofa gulyás apró, petrezselymes galuskával **2.690.-Ft**



408. Sütőtökrémleves tökmagvas pogácsával, kacsamell "sonkával" **1.690.-Ft**



409. Tejszínes, tárkonyos vadraguleves erdei gombákkal, zöldségekkel **1.790.-Ft**



Könnyű délutáni saláta:

410. Cézár saláta fűszeres sült csirkemell csíkokkal, főtt tojással **2.990.-Ft**



Extra szendvicsek:











413. Fűszeres csirkemell szendvics (salátalevél, sült bacon, cézáröntet, aszalt paradicsom, ciabatta kenyér) **2.990.-Ft**



414. Kézműves sajtburger, Black Angus marhahús (18dkg), édesburgonya hasábok, majonéz **3.690.-Ft**



Főételek:

- 415.** Vajban sült szürkeharcsafilé ropogós rákfarokkal, fűj tükörtojással, paraj levelekkel, gyömbéres sárgarépával, tejszínes fokhagymás gnocchival **4.990.-Ft**
- 
- 416.** Szálkamentes pontyszeletek rántva, majonézes mártogatóssal, sült édesburgonyával, színes nyári salátával **3.990.-Ft**
- 
- 417.** Fűszeres vajban sült csirkemell supreme, tejfölös, zöldséges burgonyával, erdei gombákkal **3.990.-Ft**
- 
- 418.** Libamáj trió hozzá illő köretekkel (Mandulás rántott libamáj burgonyapürével, vajban sült libamáj fehérboros karamellizált almával, fokhagymás libamáj, sült hagymakarikákkal piritóson) **9.990.-Ft**
- 
- 419.** Lassan sütött, ropogós kacsacomb, édesburgonyával, vörösboros levendulás szilvával **3.790.-Ft**
- 
- 420.** „Retró” cigánypecsenye (szaftosan), kakastaréjjal, sült hasáburgonyával **3.790.-Ft**
- 
- 421.** Fűszeres barna sörrel öntözött malaccsülök kemencében sütvé, pecsenyeleves tört burgonyával, bajor párolt hordós káposztával, lassan sült hagymákkal **3.990.-Ft**
- 
- 422.** Bécsi szelet borjúhúsból sült burgonyával, joghurtos, fokhagymás „uborkasalátával” **4.590.-Ft**
- 
- 423.** Omlósra párolt marhapofa vörösboros mártásával, piritott illatos gombákkal, snidlinges burgonya rétesssel, forralt boros körtével **4.590.-Ft**
- 
- 424.** Bazsalikomos sült Geleji gomolya sajt, sült zöldségekkel, paradicsomos, kelkáposztás bulgurral **3.390.-Ft**
- 

Tészták:

425. Juhtúrós sztrapacska házi füstölt szalonnapörccel

1.990.-Ft



® 426. Túrós csusza házi füstölt szalonnapörccel

1.990.-Ft



427. Spagetti bazsalikomos paradicsomraguban parmezán forgácsokkal

2.990.-Ft



Saláták:

428. Uborkasaláta

750.-Ft

429. Házi vegyes vágott

750.-Ft

430. Színes nyári saláta

750.-Ft

431. Téli ecetes savanyúságok (választható ízekben: uborka, cékla, alma paprika)

750.-Ft



Desszertek:

433. Császármorzsa házi főzésű sárgabarack lekvárral,
citromos túró mousse-val

1.590.-Ft



434. Mogorós túró "rudi" desszert, vadcsereznyés meggy szemekkel

1.690.-Ft



® 435. Házunk almás lepénye vanília fagyival, sós karamellel

1.690.-Ft



Kedves Vendégeink!

Szállodánk számára fontos, hogy az ételallergiában érintett vendégeink el tudják dönteni, hogy az általunk kínált élelmiszerek mindegyike beilleszthető-e a napi étrendjükbe, vagy sem. Ebben szeretnénk segítséget nyújtani Önöknek.

Étlapunkon piktogramokkal jelöltük, ha az adott étel allergént tartalmaz, vagy tartalmazhat. A piktogramok jelentését az alábbi táblázat mutatja.



Ételeinket gluténmentes alapanyagokból készítjük viszont konyhánk és cukrászatunk nem teljesen gluténmentes ezért az étel és a sütemény nyomokban glutént tartalmazhat!



Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut illetve hibridizált fajtái) és a belőle készült termékek.



Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia, queenslandia dió és a belőlük készült termékek.



Földimogyoró és a belőle készült termékek.



Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10mg/liter őszkoncentrációt meghaladó mennyiségben.



Tej és az abból készült termékek. (beleértve a laktózt)



Szezámag és a belőle készült termékek.



Rákfélék és a belőlük készült termékek.



Zeller és a belőle készült termékek.



Mustár és a belőle készült termékek.



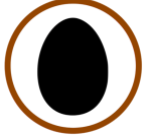
Puhatestűek és a belőlük készült termékek.



Szójabab és a belőle készült termékek.



Csillagfűrt és a belőle készült termékek.



Tojás és a belőle készült termékek.



Halak és a belőlük készült termékek.

® — Régiónkra jellemző és a régiónkban beszerezhető alapanyagokból készült ételek jelzése.

Fél adag esetén az egész adag 70%-át számlázzuk.

Az ételek eladási árára 10% szervizdíjat számolunk fel!
Az áraink forintban értendők, az általános forgalmi adót tartalmazzák!

Érvényes: 2022. március 1-től