

# BONFINI ÉTTEREM

ÉTLAP

II. osztály

Club Hotel



# *Előételek*

*Starters*

*Vorspeisen*



## ***Mozzarella paradicsommal, friss bazsalikkal***

**Mozzarella with tomatoes and fresh basil**  
*Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum*

**1.690.-**

## ***Libamáj-hab roppanós zöldségekkel***

**Goose-liver mousse with cracking vegetables**  
*Gänseleber-Mousse mit knusprige Gemüse*

**1.690.-**

## **Tatárbeefsteak**

**Steak-tatare**  
*Steak-Tartar*

**2.200.-**

## ***Rántott Camembert sajt házi ribizli lekvárral, párolt rizzsel***

**Gebackene Camembert cheese with home-made currant jam  
and steamed rice**

*Baked Camembert mit hausgemachi-Johannisbeeren marmelade  
und gedünsteten Reis*

**1.690.-**

## ***Grillezett gomolya roston sült paradicsommal, párolt rizzsel***

**Grilled „gomolya” cheese with tomatoes and steamed rice**  
*Gegrillte „Gomolya“ käse mit Tomaten und gedünsteten Reis*

**1.890.-**

***Pirított vargánya fokhagymás-, petrezselymes vajon,  
roppanós saláta ágyon***

**Sauted boleted mushroom with garlic-, parsley butter, on crispy salad**  
*Gebackener Steinpilz, Knoblauch-, Petersilienbutter mit Knuspersalat*

**1.890.-**

***Cézár saláta***

**Caesar salad**

*Caesar Salat*

**1.290.-**

***Cézár saláta pirított csirkemellel***

**Caesar salad with sautéed chicken breast**

*Caesar Salat mit geröstete Hühnchenbrust*

**1.890.-**

***Levesek***

***Soups***

***Suppen***

***Bonfini húsleves gazdagon***

(Benne főtt húsokkal, zöldséggel, töltelékkel, csigatésztával)

**Soups to strengthen the body Bonfini clear soup**

(With boiled meat , vegetables, stuffing and shell-shaped pasta)

***Bonfini-Fleischsuppe reich garniert***

(Mit gekochten Fleischstücken, Gemüse, Farce, Schneckenudeln)

**900.-**

***Bajor májgombóc leves***

**Bavarian soup with liver dumplings**

*Bayrische Leberknödelsuppe*

**900.-**

## ***Fokhagymakrémleves rozscipóban***

**Cream of garlic soup in loaf of rye bread**

*Knoblauchcreme-suppe in Roggenbrötchen*

**900.-**

## ***Tárkonyos borjúragu leves***

**Tarragon-scented calf ragout soup**

*Kalbragoutsuppe mit Estragon*

**1.100.-**

## ***Bográcsgulyás***

**Kettle-goulasch**

*Kesselgulasch*

**1.100.-**

*Kikelet*

*Club Hotel*

## ***Főételek***

***Main dishes***

***Hauptspeisen***

## ***Szezámagos rántott csirkemellszeletek, balzsamecetes friss salátával, burgonyapürével***

**Fried chicken breast with sesame seeds, served with fresh salad with balm vinegar and mashed potatoes**

*Panierte Hühnerbrüstchen mit Sesamkörnern, frischem Salat mit Balsamessig mit*

*Kartoffelpüree*

**2.290.-**

***Roston sült csirkemell pirított erdei gombával, parmezános rizzsel***

**Breast of chicken vom Rost with Wild mushroom served and with rice with parmesan**

*Hühnerbrüstchen vom Rost mit Geröstetes Waldpilze und Reis mit Parmesankäse*

**2.290.-**

***Pármai sonkával, bazsalikomos sajtkrémmel töltött csirkemell filé roston, illatos sajtmártással, ropogós burgonyafánkkal***

**Grilled chicken breast fillet stuffed with Parma ham and basil cheese cream, served with cheese sauce and home-made potato donuts**

*Hühnchenbrustfilet gefüllt mit Parmesanschinken und Basilikum-Käsecreme vom Rost, mit duftiger Käsesauce und knusperig Kartoffelkrapfen*

**2.290.-**

***Barackos csirkemell rápirított sajttal, burgonyapürével***

**Breast of chicken with peach, melted cheese on its top and mashed potatoes**

*Hühnerbrüstchen mit Aprikose und angeröstetem Käse mit Kartoffelpüree*

**2.290.-**

***Sertéstarja magyaros burgonyával***

**Spare ribs with potatoes Hungarian style**

*Schweinskamm mit Kartoffeln auf ungarische Art*

**2.390.-**

***Mangalica bécsi steak burgonyával***

**„Mangalica” in Vienna style with spiced steak potatoes**

*Mangalicaschwein Wiener Art mit Steakkartoffeln*

**2.390.-**

***Sertés szűzermék tejszínes erdei gombamártással,  
zsemlegombóccal***

**Pork medalions with cream mushroom sauce and bread dumplings**

*Jungfernbraten mit Sahne-Champignonsauce mit Semmelknödeln*

**2.590.-**

***Kacsacomb párolt vöröskáposztával, burgonyapürével***

**Duckleg with steamed red cabbage, and mashed potatoes**

*Entenkeule mit gedünsteter Rotkraut und Kartoffelpüree*

**2.890.-**

***Kacsamell vadasan zsemlegombóccal, szalonnás tejföllel***

**Duck breast in venison sauce with home made bread dumplings and sour cream  
with bacon**

*Entenbrust mit Wildsauce und Serviettenknödeln mit Rahm und Bacon*

**2.890.-**

***Kacsaszúr***

(Konfitált kacsacomb és kacsamell párolt vöröskáposztával, burgonyagombóccal)

***Duck delight***

(Confit and brest with braised red cabbage, and potato dumplings)

***Ente genuß***

(Confit Entenkeule und Entenbrust mit gedünsteter Rotkraut und Kartoffelklöße)

**2.890.-**

***Vörösboros marhapörkölt juhtúrós sztrapacskával***

**Beef stew prepared with red wine served with potatoes gnocchi with sheep'scheese**

*Rindengulasch in Rotweinsöße mit Kartoffelnnockerln mit Schafkäse und bacon*

**2.590.-**

***Bélszínsteak fűszervajjal, steak burgonyával***

**Beefsteak with Herbbutter, served with spiced steak potatoes**

*Rindersteak mit Gewürzbutter und Steakkartoffeln*

**4.000.-**

## ***Bélszínsteak vargánya rizottóval***

**Beefsteak with bolete mushroom risotto**

*Rindersteak mit Steinpilzrisotto*

**4.490.-**

## ***Mangalica java libamájjal töltve baconos juhtúrós sztrapacskával, kapros-, paprikás mártással***

**“Mangalica” filled with goose liver, served with potatoes gnocchi with sheep’s cheese, sautéed onions and bacon with dill and paprika sauce**

*Gefüllt Filet von Mangalica mit Gänseleber, mit Kapern-Paprikasauce, kartoffellnockerln mit Schafkäse und Bacon*

**2.590.-**

## ***Halak***

***Dishes from fish***

***Speisen aus Fischen***

## ***Lillafüredi pisztráng egészben sütve mézes-, balzsamecetes ropogós salátával, tartármártással***

**Roast trout served with salad with honey-balsamic vinegar crispy salad and tartare sauce**

*Bratforellen mit Honig-Balsamico Essig Knuspersalat und Tartarensosse*

**2.490.-**

## ***Harcsafilé roston tejszínes vargányamártással, burgonyafánkkal***

**Grilled sheat-fish slices with cream bolete mushroom sauce and home-made potato donuts**

*Welsfilet vom Rost gebraten mit Sahne-Steinpilzesauce und Kartoffelnkrappen*

**2.490.-**

***Harcsafilé házi kiflimorzzában rántva steak burgonyával,  
tartármártással***

**Sheat-fish slices in home-mead crescentcrumbs fried with spiced steak potatoes  
and tartare sauce**

*Welsfilet in hausgemachi Hörnchen Paniermehl gebacken und Steakkartoffeln mit  
Tartarensosse*

**2.490.-**

***Bőrén sült lazacfilé parajos rizottóval***

**Skin roasted salmon fillets with spinach risotto**

*Gegrillter Lachs mit Spinatrisotto*

**2.490.-**

***Vajhalfilé parmezános kéregben grillezett zöldségekkel***

**Butterfish in parmesan with grilled vegetables**

*Butterfisch vom Rost in Parmesanmantel mit Grillgemüse*

**2.490.-**

***Desszertek***

*Desserts*

*Desserts*

***Creme brulee házi eper fagylalttal***

**Creme bruléé with home-made strawberry ice-cream**

*Creme brulee mit Erdbeereis*

**990.-**

***Somlói habosgaluska***

**„Somlo” sponge cake topped with whipped cream**

*Schomlauer Nockerln mit Schlagsahne*

**990.-**



## ***Fagylalt válogatás***

**Ice-cream selection**

*Eisvariation*

**990.-**

## ***Csokoládétorta epervelővel***

**Chocolate tart with stawberry sauce**

*Schokoladentorte mit Erdbeere Sosse*

**990.-**

## ***Saláták***

*Salads*

*Salate*

### ***Káposztasaláta***

**Bavarian cabbage salad**

*Bayrische Krautsalat*

**600.-**

### ***Házi kevert saláta***

**Mixed salad**

*Gemischter Salat*

**600.-**

### ***Uborkasaláta***

**Cucumber salad**

*Gurkensalat*

**600.-**

### ***Görög saláta***

**Greek salad**

*Griechischer Salat*

**800.-**

**Élelmiszerekre meglévő allergiáját jelezni szíveskedjen!**

Food allergies please indicate to your server!

Bitte Melden Sie Ihre Nahrungsmittelallergie!

**Az ételekből kis adagot is felszolgálunk az ár 70%-ért.**

We serve small portion for 70% of the price.

Kleine Portionen werden auch gegen 70% Aufpreis serviert.

**Pozsgai László**

Konyhafőnök

**Ostorházi Imre**

Üzletvezető

*Kikelet*

Club Hotel

