



Királyok Étterme

Étlap

KEDVES VENDÉGEINK!

Köszöntjük Önöket a
Hotel Korona Királyok Éttermében!

Önök most részt vehetnek egy álom
megvalósulásában.

Komoly lelkesedéssel és őszinte kíváncsisággal
kutattuk kollégáinkkal a régió hagyományos ízeit és a
vendégeink igényét, hogy aztán új köntösben tálaljuk
az Önök asztalára.

Ha az eredmény különleges gasztronómiai élmény,
amelyről hazatérésük után is beszélnek, munkánk nem
volt hiábavaló. Ítélik meg Önök, legyenek útitársaink,
az ízek különleges világába, melynek végállomása nem
más, mint a XXI. században újjáéledő egri vendéglátás a
Hotel Korona Királyok Éttermében.

Ajánljuk munkásságunkat példaképünknek
Micski Gábornak, a kreatív elmének és szorgos
vendéglátónak, akinek szárnyaló elképzeléseit
kívánjuk megvalósítani éttermünkben.



Előételek / Appetizer / Vorspeise:

1. Cézár saláta roston jércemellel / garnélarákkal (1,4,7,13) 2.800.-/ 3.300.-
Caesar salad with grilled pullet breast / with shrimp
Caesar Salat mit Hühnerbrust vom Rost / mit Garnelen
2. Tatárbeefsteak (1,4,5,7,11,13) 6.850,-
Tatar Beefsteak (with fresh, early-season vegetables, butter and toast)
Tatar Beefsteak (mit frischem Gemüse, Butter, Toast)
3. Fokhagymás garnélarák, friss kevert salátával (9,11) 3.550.-
Garlic shrimp with fresh mixed salad
Knoblauchgarnelen mit frischem gemischtem Salat

Levesek / Soups / Suppen:

4. Zöldborsó krémleves grissinivel (1,5) 2.550,-
Green pea soup
Erbsencremesuppe
5. Szamóca krémleves vanília fagyalttal (5) 2.550,-
Strawberry cream soup with vanilla ice cream
Erdbeersuppe mit Vanilleeis
6. Egri húsleves gazdagon (1,14) 2.850,-
Bouillon with noodles
Fleischsuppe reichhaltig
7. Alföldi gulyásleves (14) 3.250.-
Hungarian goulash Lowland style
Gulaschsuppe auf Tiefbener Art

Gyerek Ételek (fél adag!) / Children's Menu (half portion) / Speisen für Kinder (Halbe Portionen):

8. Rántott sajt, jázmin rizzsel (1,5,7,12,13) 2.800,-
Breaded cheese, steamed rice
Panierter Käse, gedünsteter Reis
9. Rántott jércemell, hasábburgonya, ketchup (1,12,13) 2.800,-
Breaded fried pullet breast, french fries, ketchup
Panierte Hühnerbrust, Pommes Frites, Ketchup
10. Roston jércemell friss kevert salátaágyon 2.800.-
Grilled breast of pullet with fresh salad
Hühnerbrust vom Rost auf Salat gelegt

Főételek / Main Course / Hauptspeisen:

11. Tökmagos bundás sült camembert, áfonyás őszibarack, jázmin rizs (1,3,5,6,12,13)
Camembert baked in a pumpkin seed coat, blueberry peach, jasmine rice 5.650,-
Camembert im Kürbiskernmantel gebacken, Blaubeerpfirsich, Jasminreis
12. Sült zöldségek grillezett gomolyával (5,11) 4.650,-
Roast vegetables with grilled ewe-cheese
Gebratene Gemüse mit gegrilltem Handkäse
13. Cheddar sajttal töltött jércemell, baconba sütve, aszalt paradicsomos rizottóval
parmezánnal (5,11) 5.850,-
Chicken breast stuffed with cheddar cheese, baked in bacon, with sun-dried tomato risotto with parmesan
Hähnchenbrust gefüllt mit Cheddar-Käse, in Speck gebacken, mit Tomatenrisotto und Parmesan
14. Csirkemell SUPREME, erdei gombás rizottóval (1,5,7,11,13,14) 6.450,-
Chicken breast SUPREME, with wild mushroom risotto
Hähnchenbrust SUPREME, mit Waldpilzrisotto
15. Csülök Korona módra (1,5,7,11,13,14) 6.550,-
(egészben sütve, hagymás gombás forgatott burgonyával)
Knuckles in the Korona style (baked whole, with fried potatoes with onions and mushrooms)
Haxen nach Korona Art (ganz gebacken, mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Champignons)
16. Pankó morzsás sertésborda, hasáburgonya, kovászos uborkával (1,12,13) 5.950,-
Pork cutlet fried in breadcrumbs; french fries and leavened cucumber
Panierte, gebratene Schweinerippchen mit Pommes Frites und Salzgurke
17. Marhapörkölt juhtúrós sztrapacskával (1,5,13) 5.950,-
Beef stew served with Strapachka and ewe-cheese
Rinderpörkölt, Straptschka mit Schafsquarkkäse
18. Lazac steak tejszínes, kagylós Tagliolini-vel, parmezánnal (1,4,5,8,13) 8.900,-
Salmon steak with creamy clam tagliolini and parmesan
Lachssteak mit cremigen Venusmuschel-Tagliolini und Parmesan
19. Vörös tonhal steak, vajon párolt zöldségekkel, borsmártással (4,5,11) 6.950,-
Red tuna steak, perhaps with steamed vegetables, pepper sauce
Rotes Thunfischsteak, evtl. mit gedämpftem Gemüse, Pfeffersauce
20. Kemencés libacomb, aszalt szilvás párolt káposztával,
burgonya rösztivel, „jus” (1,7,10,11,13,14) 8.950,-
Oven-baked goose leg, prunes with stewed cabbage, potato roast, "jus"
Ofengebackene Gänsekeule, Zwetschgen mit Krautragout, Kartoffelbraten, Jus
21. Szúzpecsenye Tárkonyos Gombás Tagliatelle tésztával(1,5,13) 5.200,-
Tenderloin with Tarragon Mushroom Tagliatelle Pasta
Jungfernst Steak mit Estragon-Pilz-Tagliatelle Nudeln

22. Bélszín steak zöldspárgával, gratin burgonyával,
Egri bikavér mártással (1,5,7,11,13,14) 12.000,-
Beef Sirloin steak with green asparagus, gratin potatoes, Egri bull's blood sauce
Rinderfilesteak mit grünem Spargel, Kartoffelgratin, Egrier Stierblutsauce

23. Bélszín steak sült zöldséggel, erdei gomba mártással (1,5,7,11,13,14) 10.550,-
Beef Sirloin steak with fried vegetables, wild mushroom sauce
Rinderfiletsteak mit gebratenem Gemüse, Waldpilzsauce

24. KORONA fatányéros (2 személyes) (1,4,5,13) 15.500,-
(Roston jércemell, roston szűzpecsenye, roston harcsafilé, pankó morzsás sertés borda, rántott sajt, jázmin rizs, héjas burgonya, csalamádé)
KORONA mixed grill (for 2 person)
(Roasted chicken breast, grilled virgin steak, grilled catfish fillet, panko-crumbed pork ribs, deep-fried cheese, jasmine rice, potatoes with skins, clam
KORONA Holzplatte
(Gebratene Hähnchenbrust, gegrilltes Jungfernsteak, gegrilltes Welsfilet, in Panko panierte Schweinerippchen, frittiertes Käse, Jasminreis, Kartoffeln mit Haut, Venusmuschel

Saláták / Salads / Salate

25. Friss kevert saláta olíva olajjal 1.850.-
Fresh mixed salad with olive oil
Frisch gemischter Salat mit Olivenoil

26. Görög saláta / Greek salad / Griechischer Salat (5,10) 1.850.-

27. Választható Savanyúságok (csalamádé, kovászos uborka, töltött almapaprika, cékla) (1,7,10) 950,-
Optional Pickles (mixed salad, leavened cucumber, beetroot, Stuffed apple peppers)
Optional Eingelegtes Gemüse (Mixed Pickles, Salzgurke, Rote Beete, Gefüllte Apfelpaprika)

Desszertek / Desserts / Nachspeisen

28. Egri Gömb Palacsinta (1,3,5,13) 3.950,-
Spherical pancake (Eger's Spherical pancake, stuffed with walnut)
Kugeliger Pfannkuchen

29. Csokoládé szuflé, málna fagyalattal, eper culi-val (1,5,13,15) 3.650,-
Chocolate soufflé with raspberry ice cream and strawberry coulis
Schokoladensoufflé mit Himbeereis und Erdbeercoulis

30. Brownie fagyalattkehely (1,5,13,15) 2.950,-
Brownie ice cream sundae
Brownie-Eisbecher

31. Somlói Galuska (1,3,5,13) 2.950,-
Spongecake Somló Style
Knödel Aus Somló

JELMAGYARÁZAT

Az adott számokkal jelölt ételek tartalmazznak:

1. Glutént (gabona félekből készült hozzávalót)
2. Csillagfürtöt
3. Diót (diót feldolgozó üzemben készült alkotóelemet)
4. Halat
5. Laktózt (tejet, tejterméket)
6. Mogyorót (mogyorót feldolgozó üzemben készült alkotóelemet)
7. Mustárt
8. Puhatestűt
9. Rákot
10. Kén - dioxidot (SO₂)
11. Szóját (szója származékot)
12. Szezámogot (szezámogot feldolgozó üzemben készült alkotóelemet)
13. Tojást (tojás származékot)
14. Zellert
15. Ételszínezéket

A feltüntetett árak tartalmazzák a 10% szervizdíjat.

The indicated prices include a 10% service fee.

***In den angegebenen Preisen ist eine Servicegebühr von 10%
enthalten.***

Podane ceny zawieraja oplata serwisowa w wysokosci 10%.

***Kérjük kedves Vendégeinket, esetleges ételallergén- és/vagy intoleranciás étkezés
igényüket előre jelezni szíveskedjenek, hogy kollégáink kellő figyelemmel
készíthessék el az igényelt menüsört.***

Fél adag étel rendelése esetén, az adag árának 70 %-a kerül felszámításra.

If a half portion is ordered, 70% of the price is charged

Im Falle von Bestellung einer halben Portion wird 70% des Preises der Portion berechnet.

Tisztelettel:

Bányai Ádám
Étteremvezető

Simon Gergely
Konyhafőnök

I. Kategória