

SALIRIS RESORT
Spa és Konferencia Hotel
3394 Egerszalók, Forrás utca 6.

Kedves Vendégeink!

Szállodánk éttermében elkalauzoljuk Önöket a hazai és a nemzetközi gasztronómia remekeinek világába. Ismerkedjenek meg kulináris ételkülönlegességeinkkel. Magas szintű szakmai színvonal fenntartása motivál minket. Nyersanyagaink beszerzésénél prioritási szempontot élvez az alapanyagok ellenőrzött termelési körülményei, nagy figyelmet fordítva a frissességre és a hazai termékekre.

Dear Guest,

Our hotel restaurant offers you a guided tour of the masterpieces of Hungarian and international gastronomy. Get acquainted with our culinary delicacies. The desire to maintain a high level of professionalism motivates us to give high priority to tight control over the conditions among which our raw materials are produced, to freshness and sourcing domestic products.

Lieben Gäste,

Wir führen Sie im Restaurant unseres Hotels in die Welt der Köstlichkeiten der einheimischen und der international Küche. Lernen Sie unsere kulinarischen Spezialitäten kennen! Das Erhalten eines hohen fachlichen Niveaus motiviert uns dazu, bei der Beschaffung unserer Grundstoffe den Gesichtspunkt als Priorität vor Augen zu halten, dass die Umstände bei der Herstellung unserer Rohstoffe entsprechend kontrolliert sind, wobei der Frische und den einheimischen Produkten besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Nasi drodzy goście,

Nasza hotelowa restauracja zaprasza Państwa w kulinarną podróż dookoła świata. Oferujemy specjalny kuchni węgierskiej oraz międzynarodowej. Prosimy zapoznać się z naszymi wyśmienitymi potrawami, które przygotowujemy z największą dbałością o najwyższą jakość. Zaopatrując się w produkty naszym priorytetem jest nabywanie świeżych surowców wyłącznie ze sprawdzonych źródeł, od zaufanych producentów.


Skutléti Gábor
konyhafőnök
chef
Chef


Zuber József
főcukrász
pastry
Konditor

Dobos Attila
vendéglátás vezető
chefcatering manager
Gastfreundschaft

Vaka Tamás
étteremvezető
restaurant manager
Restaurantleiter




Hideg előételek / Cold starters / Kalte Vorspeisen



Hideg tormás füstölt csülök terrine  950,-
Smoked ham hock terrine with horseradish
Terrine aus geräucherter Schweinehachse, mit Meerrettich gewürzt

Mozzarella „torony”
(mozzarella paradicsommal, olíva olajjal balsamecettel)  1400,-
Mozzarella tower (Mozzarella with tomato, drizzled with olive oil and balsamic vinegar)
Mozzarella-„Turm” (Mozzarella mit Tomate, Olivenöl, Basilikum)

Levesek / Soups / Suppen




Erőleves húsos tésztabatyuval    950,-
Consommé with meat-filled parcel
Kraftbrühe mit kleinen Fleischtaschen

Gratinírozott hagymaleves sajtos piritóssal    750,-
Gratinéed onion soup with cheese toast
Gratinierte Zwiebelsuppe, dazu Käsetoast

Gesztenyekrémleves pirított mogyoróval   950,-
Chestnut cream soup with roasted hazelnuts
Maronencremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Meleg előételek / Hot starter / Warme Vorspeisen

Csirkés cézár saláta   1690,-
Chicken Caesar salad
Caesar Salad mit Hühnchenfleisch

Macok fokhagymás tejföllel baconchips-sel, parmezánnal, sült hagymával    1590,-
„Matsok” with garlic-kissed sour cream, bacon chips, Parmesan and fried onion
Kartoffelpuffer mit Knoblauch-Sauerrahm, Bacon-Chips, Parmesan, gebratenen Zwiebeln

**Jó étvágyat kívánunk!
Enjoy your meal!
Guten Appetit!**

**ÉRVÉNYES 2019. MÁRCIUS 1-TŐL. A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJUK!
AZ ÁRAK MAGYAR FORINTBAN ÉRTENDŐK, AZ ÁFÁT és A 12 % FELSZOLGÁLÁSI DÍJAT
TARTALMAZZÁK.**

**VALID FROM 01 MARCH 2019 WE MAINTAIN THE RIGHT OF THE CHANGE!
OUR PRICES ARE GIVEN IN HUF AND INCLUDE VAT AND 12 % SERVICE YOU CAN KNOW
YOUR ORDER.**

**ANMELDUNG AM 1. MARCH 2019. WIR RESERVIEREN DAS ÄNDERUNGSRECHT!
PREISE SIND IN UNGARISCHEM FORINT EINSCHLIESSLICH DER MWST. IHRE
PREISE ENTHALTEN 12% ERGEBNIS.**

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 piktogrammal jelöltük, ha az adott étel allergént tartalmaz, vagy tartalmazhat. Amennyiben valamilyen ételallergiában szenved, kérjük tekintse meg az ételeinkben fellelhető allergénekkal kapcsolatos írásos tájékoztatónkat, illetve érdeklődjön az ügyeletes éttermi vezetőnél vagy felszolgálóinknál. A piktogramok jelentését az alábbi táblázat mutatja.

Dear Guests,



It is important for us to enable our guests having some allergy to decide whether the items of our menu suit their daily diet or not. We would like to help you in that. On our menus, we indicate by pictograms if a given food item contains or might contain allergens. If you have any food allergies, please read our brochure about the allergens which could contain our dishes, or contact either the manager on duty or our restaurant waiters. The following table presents the meaning of the different pictograms.

	Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek. <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their cross-bred hybrids) and cereal products.</i>		Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek. <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecans, brazil nuts, pistachio, macadamia or Queensland nuts and derivatives.</i>
	Rákfélék és a belőlük készült termékek. <i>Crustaceans and crustacean-based products.</i>		Zeller és a belőle készült termékek. <i>Celery and celery products.</i>
	Tojás és a belőle készült termékek. <i>Eggs and egg-based products.</i>		Mustár és a belőle készült termékek. <i>Mustard and mustard products.</i>
	Hal és a belőle készült termékek. <i>Fish and fish-based products.</i>		Szezámag és a belőle készült termékek. <i>Sesame seeds and products made from sesame seeds.</i>
	Földimogyoró és a belőle készült termékek. Peanut and peanut-based products.		Kén-dioxid és az SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben. <i>Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre.</i>
	Szójabab és a belőle készült termékek. <i>Soya and soya-based products.</i>		Csillagfürt és a belőle készült termékek. <i>Lupines and lupine-based products.</i>
	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt). <i>Milk and milk products (including lactose).</i>		Puhatestűek és a belőlük készült termékek. <i>Molluscs and mollusc-based products.</i>

Főételek / Main dishes / Hauptgerichte

Rostonsült lazacfilé citrusos mártással, grillezett cukkinivel, koktélpáradicsommal, gratin burgonyával     **4200,-**




Grilled salmon with citrus fruit sauce, grilled courgette, cherry tomatoes and gratin potatoes
Auf Rost gebratener Lachs mit Citrus-Sauce, dazu gegrillte Zucchini, Cocktailltomate, Kartoffelgratin

Bőrén sült fogasfilé ropogós angol szalonnával, zöldfűszeres rizottóval   **3490,-**





Trout fillet fried on skin, with crispy bacon and fresh herb risotto
In eigener Haut gebratenes Zanderfilet mit knusprigem Schinkenspeck und Risotto mit grünen Kräutern

Saliris Burger     **2950,-**

(Házi buci, marhahúspogácsa, saláta, hagyma, bacon, kecske sajt, ketchup, édesburgonya)
Saliris Burger (Home-made bun, minced beef, salad, onion, bacon, goat cheese, ketchup, batata)
Saliris-Burger (Hausgemachtes Bun, Rindfleischhacksteak, Salat, Zwiebel, Bacon, Ziegenkäse, Ketchup, Süßkartoffel)

Aszalt gyümölcsökkel töltött vaddisznó kéksajtos krémpolentával    **3890,-**

Wild boar stuffed with dried fruits, served with blue-cheese creamy polenta
Mit Dörrobst gefülltes Wildschwein, dazu Cremepolenta mit Blaukäse

Baconba tekert sertésszűz vargányás borsmártással, gratinburgonyával, párolt brokkolival     **3790,-**

Pork fillet rolled in bacon, with porcini pepper sauce, gratin potatoes and sautéed broccoli
In Bacon gewickelte Schweinslende, dazu Pfeffersauce mit Steinpilzen, Kartoffelgratin, gedünsteter Brokkoli

Grillezett pácolt karaj hasábburgonyával, házi káposztasalátával, sült hagymával

Grilled cured pork chop with chips, home-made cabbage salad and fried onion
Gegrilltes gebeiztes Karee, dazu Pommes frites, hausgemachter Krautsalat, gebratene Zwiebeln

2890,-

Sonkával-sajttal-póréhagymával töltött sertéskaraj rántva zöldfűszeres parázburgonyával friss salátával

Breaded pork chip stuffed with ham, cheese and leek, served with herb-seasoned baked potatoes and fresh salad
Mit Schinken-Käse-Porree gefülltes Schweinskaree paniert gebacken, dazu frittierte kleine Kartoffeln mit grünen Kräutern und frischer Salat

2990,-

Csirkemellsteak thai zöldséggel, jázmin rizzsel

Chicken breast steak with Thai vegetables and jasmine rice
Hühnchenbruststeak, dazu Thai-Gemüse und Jasminreis

2650,-

Parmezános pulykamellszalagok burgonyapürével karamellizált barackkal

Parmesan turkey breast ribbons with potato purée and caramelised peach
Putenbruststreifen mit Parmesan, dazu Kartoffelpüree und gegrillter Pfirsich

2850,-

Rozé kacsamell tejszínes kínaikeel raguval

Rose duck breast with creamy Chinese cabbage ragout and truffle croquettes
Rosé-Entenbrust mit Sahne-Chinakohl-Ragout und Kroketten mit Pfifferlingen

3890,-

Roston sült kecskesajt friss salátával-zöldségekkel, burgonyás lapcsánkával

Grilled goat cheese with fresh salad, vegetables and potato „lapchanka”
Auf Rost gebratener Ziegenkäse, dazu frischer Salat-Gemüse, Kartoffel-Reibekuchen

3400,-

Desszertek / Desserts / Desserts

Mogyorós brownie, csokoládé szósszal fagyival

Hazelnut brownie, with chocolate sauce and ice cream
Haselnuss-Brownie mit Schokosauce und Eiscreme

890,-

Palacsinta: kakaós, baracklekváros, nutellás, túrós

Pancake with various fillings: cocoa, apricot jam, nutella, sweet quark
Palatschinken: Kakao, Aprikosenkonfitüre, Nutella, Quarkfüllung

550,-

Banana split: érett banán vaníliás fagyival csokoládé szósz, karamellizált dióval meghintve

Banana split: ripe banana with vanilla ice cream, chocolate sauce, sprinkled with caramelised walnuts
Bananen-Split: reife Banane mit Vanilleeis, Schokosauce, mit karamelisiertes Walnuss bestreut

890,-