



ÉTLAP

MENU

SPEISEKARTE



Étlap | *Menu* | Speisekarte

## Előételek | *Appetisers* | Vorspeisen

	Ft	€
Cézársaláta	1.400,-	5.40
pirított csirkemellel	1.900,-	7.30
garnélával	2.600,-	10.00
<i>Caesar salad</i>		
<i>with roasted chicken breast</i>		
<i>with shrimps</i>		
Cäsarsalat		
mit gerösteter Hühnerbrust		
mit Garnelen		
Házi pácolt lazac, barnakenyér - pirítóson, zöldfűszeres tejföllel és narancsos spárgasalátával	1.900,-	7.30
<i>Home - marinated salmon on whole grain toast, with green herbs sented sour cream and asparagus salad with orange</i>		
Haus-gebeizter Lachs auf vollkorn Toast, mit kräuter Sauerrahm und Spargelsalat mit Orangen		
Mozzarella sajtgolyócskák pesztós koktélpáradicsommal keverve, friss bazsalikom levelekkel és pirítóssal	1.700,-	6.50
<i>Mozzarella cheese balls mixed with pesto - flavoured cherry tomatoes, fresh basil leaves and toast on the side</i>		
Mozzarella Käse - Kugeln gemischt mit Pesto - Kirschtomaten, frischem Basilikum und Toast		
Ízelítő a Cheftől, a Zsámbéki-medence háziias ízeiből	2.200,-	8.50
<i>Our Chef's offer, a taste of home - made delicacy of Zsámbék-basin</i>		
Angebot des Küchenchefs, ein Hauch von hausgemachten Delikatessen des Zsámbék-Beckens		
Tempurában sült zöldségek édes chillivel és salátával	1.400,-	5.40
<i>Vegetables fried in tempura, with sweet chili and salad</i>		
Gemüse im Tempura gebraten mit süßem Chili und Salat		
Chardonnayval készített rizottó erdei gombákkal és illatos füvekkel	1.400,-	5.40
<i>With Chardonnay flavoured risotto</i>		
<i>with wild mushrooms and balmy herbs</i>		
Chardonnay Risotto mit Waldpilzen und würzigen Kräuter		

## Levesek | Soups | Suppen

**Currys karfiolkrémleves pirított királyrákkal, hidegen** 1.300,- 5.00  
*Chilly served cauliflower creamsoup seasoned  
with curry and roasted king prawn*  
Kalte Blumenkohl - cremesuppe mit Curry und Riesengarnelen

**Gulyásleves** 850,- 3.30  
*„Gulyás“ - Goulash soup with beef and vegetables*  
„Gulyás“ - Gulaschsuppe vom Rind mit Gemüse

**Zöldspárga - krémleves fehérspárga betéttel** 950,- 3.70  
*Cream of green asparagus soup, with white asparagus*  
Grüner Spargel - Cremesuppe mit weissem Spargel Einlage

**Herceghalmi tyúkhúsleves, gazdagon** 850,- 3.30  
*Rich chicken broth of Herceghalom*  
Reiche Hühnerbrühe von Herceghalom

## Halak | Fish dishes | Fischgerichte

**Grillezett vajhal narancsos koktélpáradicsom lekvárral és fokhagymás,  
vaníliás rizottóval** 3.100,- 11.90  
*Grilled butterfish fillet with orange - flavoured cherry tomatoes  
marmalade and vanilla-garlic-risotto*  
Gegrilltes Butterfisch mit Orange - Kirschtomaten Marmelade  
und Vanille - Knoblauch - Risotto

## Húsételek | *Main courses* | Hauptgerichte

	Ft	€
<b>Borjú bécsi burgonyapürével és kovászos uborkával</b>	3.000,-	11.50
<i>Wiener Schnitzel with mustard flavoured Bavarian potato puree and home - made pickled cucumber</i>		
Wiener Schnitzel, dazu Kartoffelpuree und hausgemachte Dill - Gurke		
<b>Kakukkfüves gyöngytyúk mell supreme, libamáj mártással és francia rakottburgonyával</b>	3.900,-	15.00
<i>Guinea-fowl breast supreme flavoured with foie gras sauce and French gratin potatoes</i>		
Thymian Perlhuhnbrust Supreme mit Foie Gras Sauce und französische geschichtete Kartoffeln		
<b>Roston sült pesztós csirkemell, szárított paradicsomos tagliatellével</b>	2.400,-	9.20
<i>Pesto-flavoured grilled chicken breast with tagliatelle and dried tomatoes</i>		
Gegrillte Pesto - Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten-Tagliatelle		
<b>Rózsaszínre sült szűzpecsenye, friss lecsóval és házi fűszeres - sültburgonyával</b>	2.500,-	9.60
<i>Pink roasted medallions of fillet mignon of pork with fresh „letcho“ and home-made spicy baked potato</i>		
Rosa gebratene Jungfermedallions mit frischen „Letscho“ und hausgemachter, würziger Bratkartoffeln		
<b>Vörösboros marhapofa párolva, zelleres burgonyapürével</b>	2.800,-	10.70
<i>Braised beef „cheek“ flavoured with red wine and served with celery - potato puree</i>		
Geschmorten Rindfleisch Wangen mit Rotwein und Sellerie Kartoffelpüree		
<b>Bélszín steak fűszervajjal, házi fűszeres - sültburgonyával és balsamecetes kevert salátával</b>	5.900,-	22.70
<i>Sirloin steak with herb butter, homemade, spicy - baked potatoe and fresh mixed salad with balsamic vinegar</i>		
Beefsteak mit Kräuterbutter und hausgemachter würziger - Bratkartoffeln, gemischter Salat mit Balsamico-Essig		

## Vegetáriánus ételek | *Vegetarian dishes* | Vegetarische Gerichte

**Liszt nélküli tökfőzelék sok tejföllel, kaporral bugyantott tojással** 1.200,- 4.60  
*Pumpkin stew without meal with sour cream and dill, served with poached eggs*  
Kürbis - Eintopf ohne Mehl mit saurer Sahne und Dill, mit pochierten Eier serviert

**Penne Pomodoro, parmezán forgácsokkal** 1.700,- 6.50  
*Penne Pomodoro with parmesan shavings*  
Penne Pomodoro mit geriebenem Parmesan

## Desszertek és sajtok | *Desserts and cheese* | Nachspeisen und Käse

**Fehérsokoládé mousse, bazsalikomos eperraguval** 1.150,- 4.40  
*White chocolate mousse with basil - flavoured strawberry ragout*  
Mousse von weißer Schokolade mit Basilikum - Erdbeer Ragout

**Málnás sajtorta** 1.150,- 4.40  
*Raspberry cheesecake*  
Himbeere Käsetorte

**Mandulakrémes tartelette idény gyümölcssel** 950,- 3.70  
*Almond cream tartelette with fresh fruit of the season*  
Mandelcreme - Tartelette mit frischen Frucht der Saison

**Crème Brulée** 950,- 3.70

**Fagylalt kehely** 950,- 3.70  
*Ice cream cup*  
Eisbecher

**Kézműves sajtválogatás a Zsámbéki-medencéből** 1.900,- 7.30  
*Selection of handcrafted cheese sorts from „Zsámbék“ region*  
Selektion von handgemachten Käsesorten aus „Zsámbék“ Region



Fenti áraink az általános forgalmi adót és a szervizdíjat tartalmazzák  
V.A.T. and service charge are included in our prices.

Az euróban megadott árak tájékoztató jellegűek.  
Prices in Euros are for information only.

**ABACUS Business & Wellness Hotel** ★★★★★ *Superior*

Kreatív chef: Orosz Gergely  
Creativ chef

H-2053 Herceghalom, Gesztenyés út 3.  
Telefon/Phone: +36-23-532-360

Nyitvatartási idő: 12.00 - 15.00  
18.00 - 22.00

Opening Hours: 12.00 - 15.00  
18.00 - 22.00

