

ELŐÉTELEK

Bélszíntatár kaprigyümölccsel
3|6|7|10 **2990 Ft**

Cézár saláta házi aszalt paradicsommal
3|10 **1590 Ft**

Bruschetta szecsuáni borsos füstölt lazaccal
4|7 **1990 Ft**

LEVESEK

Újházy tyúkhúsleves
1|3|7 **990 Ft**

Zsályás borjúraguleves
1|3|7 **1290 Ft**

Házunk gulyása marhából
1|3 **1290 Ft**

Édesburgonya-krémleves sonkachips-szel
4|7 **990 Ft**

KÖNNYŰ ÉTELEK

Zöldfűszeres tagliatelle garnélával,
kocképaradicsommal
1|2|3 **2390 Ft**

Parajos risotto roston kecskesajttal
4|7 **1990 Ft**

Fűszeres vaddisznócsíkok rókagombával,
linguinivel és parmezánforgáccsal
4|7 **2290 Ft**

FŐÉTELEK

Lazacfilé roston mézes chilivel
és grillezett zöldségekkel
1|7 **3690 Ft**

Fogasfilé mandulás bundában, friss salátával
és batátával, lime-os-chilis joghurttal
1|5|7 **2990 Ft**

Csirkemellfilé körtével és brie sajttal grillezve,
jázminrizzsel
4|7 **2590 Ft**

Csirke cordon bleu vörös cheddarral, serrano
sonkával, vegyes körettel
4|7 **2690 Ft**

Mázás kacsamell vaníliás almapürével
és tócsnival
1|3 **2590 Ft**

„Kisalföldi” lecsós kacsamájszeletek választható
körettel
4|7 **4990 Ft**

„Szigetközi” mustáros sertéscsülök fűszeres
cikkburgonyával
4|7 **2790 Ft**

Sertéspofa pankó morzsában, mascarponés
burgonyapürével
1|3|7|10 **2690 Ft**

Sertés szűz szalonnás-juhtúrós gnocchival
4|7 **2890 Ft**

Vaslapon, vajon sült borjú bécsi
parázborgonyával
1|3|7 **3490 Ft**

Bélszín steak libamájjal, madeira mártással,
pirított zöldségekkel
1|3|7 **4790 Ft**

Bélszín steak kucsmagombás
zöldborsmártással és hasábburgonyával
4|7 **4690 Ft**

Hagymás hátszín mustáros jus-vel,
steakburgonyával
4|7 **3690 Ft**

Marhapörkölt lábszárból galuskával
és uborkasalátával
4|7 **2690 Ft**

VEGYES SAVANYÚSÁG

10 **590 Ft**

DESSZERTEK

Somlói galuska
1|3|6|7|8 **990 Ft**

Diós-almás paleolit szelet
3|8 **990 Ft**

Creme brulée házi sorbet-val
3|7 **990 Ft**

Almás-mákos rétes vanília fagyalittal
és karamell öntettel
1|3|7 **990 Ft**

STARTERS

Beef tenderloin tartare with capers
3 | 6 | 7 | 10 **2990 Ft**

“Caesar” salad with homemade sun-dried
tomato
3 | 10 **1590 Ft**

Bruschetta with smoked salmon with Sichuan
pepper
4 | 7 **1990 Ft**

SOUPS

Chicken broth Újházi style
1 | 3 | 7 **990 Ft**

Veal ragout soup with sage
1 | 3 | 7 **1290 Ft**

Beef goulash soup
1 | 3 **1290 Ft**

Sweet potatoe cream soup
4 | 7 **990 Ft**

LIGHT DISHES

Herbed tagliatelle with shrimp and cherry
tomato
1 | 2 | 3 **2390 Ft**

Spinach risotto with grilled goat cheese
4 | 7 **1990 Ft**

Spicy boar stripes with chanterelles on linguini
with parmesan
4 | 7 **2290 Ft**

MAIN COURSES

Salmonfillet grilled with honey and chili
on crusted vegetable
1 | 7 **3690 Ft**

Pike-perch fillet in Almond coat with fresh leaf
salad, sweet potatoe and lime-chili yoghurt
1 | 5 | 7 **2990 Ft**

Chicken breast fillet grilled with Brie and pear
garnished with jasmine rice
4 | 7 **2590 Ft**

Chicken Cordon Bleu with red cheddar, serrano
ham garnished with rice and french fries
4 | 7 **2690 Ft**

Fondant duck breast with vanilla-applesauce
and potato pancakes
1 | 3 **2590 Ft**

Duck liver slices with hungarian ratatouille
„Kisalföld” style, garnish your choice
4 | 7 **4990 Ft**

Pork leg in mustard marinade „Szigetköz” style
with wedges
4 | 7 **2790 Ft**

Pork cheeks in panko breadcrumbs
with mascarpone potatoe puree
1 | 3 | 7 | 10 **2690 Ft**

Pork tenderloin with bacon-feta cheese
gnocchi
4 | 7 **2890 Ft**

In butter fried Veal Scallop Vienne Style
with ember-baked potatoes
1 | 3 | 7 **3490 Ft**

Tenderloin steak with goose-liver madeira
sauce, sauteed vegetables
1 | 3 | 7 **4790 Ft**

Tenderloin steak with morel-green pepper
sauce and french fries
4 | 7 **4690 Ft**

Roast beef with onions, mustard jus
and wedges
4 | 7 **3690 Ft**

Beef stew with dumplings and cucumber salad
4 | 7 **2690 Ft**

MARINATED VEGETABLES, PICKLES –

10 **590 Ft**

DESSERTS

Somlói sponge cake
1 | 3 | 6 | 7 | 8 **990 Ft**

Nut-apple paleolit dessert
3 | 8 **990 Ft**

Creme brulée with home made sorbet
3 | 7 **990 Ft**

Apple-Poppy seed Strudel with vanilla ice
cream
1 | 3 | 7 **990 Ft**

VORSPEISEN

Beef Tartare mit Kapern
3|6|7|10 **2990 Ft**

„Caesar“ Salat mit hausgemachten
getrockenen Tomaten
3|10 **1590 Ft**

Bruschetta mit Räucherlachs
mit Szechuanpfeffer
4|7 **1490 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe „Újházy“ Art
1|3|7 **990 Ft**

Kalbsragoutsuppe mit Salbei
1|3|7 **1290 Ft**

Gulaschsuppe von Rinderbacke
1|3 **1290 Ft**

Süßkartoffelcremesuppe
4|7 **990 Ft**

LEICHTE GERICHTE

Tagliatelle mit Kräutern, Garnelen, Cocktail-
Tomaten
1|2|3 **2390 Ft**

Spinatenrisotto mit gegrilltem Ziegenkäse
4|7 **1990 Ft**

Würzige Wildschweinstreifen mit Pfifferlinge
auf Linguini mit Parmesan
4|7 **2290 Ft**

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet gegrillt in honig-chili marinade
mit Grillgemüse
1|7 **3690 Ft**

Zanderfilet in Mandelmantel mit frischem
Blattsalat, Süßkartoffelscheiben und Limetten-
Chili-Joghurt
1|5|7 **2990 Ft**

Hähnchenbrustfilet mit Brie und Birne
und Jasminreis
4|7 **2590 Ft**

Hühner Cordon Bleu mit rotem Cheddar,
Serrano schinken dazu Reis und Pommes
4|7 **2690 Ft**

Glasierte Entenbrust mit Vanille-Apfelmus
und Kartoffelpuffer
1|3 **2590 Ft**

Entenleber Scheiben mit Letscho „Kisalföld“ Art
mit Beilage zum Wahl
4|7 **4990 Ft**

Schweinehaxe in Senf mariniert „Szigetköz“ Art
mit Kartoffel Wedges
4|7 **2790 Ft**

Schweinebacke in Panko-Mehl
mit Mascarpone-Kartoffelpüree
1|3|7|10 **2690 Ft**

Schweinefilet mit bacon-Schafskäse Gnocchi
4|7 **2890 Ft**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Glühkartoffeln
1|3|7 **3490 Ft**

Lendensteak mit Gänseleber, Madeira Sauce
und gegrillte Gemüse
1|3|7 **4790 Ft**

Lendensteak mit Morchel-Grüner Pfeffer sauce
und Pommes
4|7 **4690 Ft**

Zwiebelrostbraten mit Senf jus
und Steakkartoffeln
4|7 **3690 Ft**

Rindergulasch mit Spätzle und Gurkensalat
4|7 **2690 Ft**

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE

10 **590 Ft**

DESSERTS

Somlauer Nockerl
1|3|6|7|8 **990 Ft**

Walnuß-Apfel Paleo Schnitte
3|8 **990 Ft**

Creme brulée mit hausgemachte Sorbet
3|7 **990 Ft**

Apfel-Mohn Strudel mit Vanille Eiscreme
1|3|7 **990 Ft**

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

FOODS CONTAINING FOOD ALLERGENS

ALLERGIE UND INTOLERANZ AUSLÖSENDE GRUNDSTOFFE UND PRODUKTE

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

Cereals with gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and all hybrid forms of these products) and products containing gluten.

Glutenhaltige Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, bzw. deren hybridisierte Arten) und daraus hergestellte Produkte.

2 Rákfélék és a belőlük készült termékek.

Shellfish and shellfish products.

Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3 Tojás és a belőle készült termékek.

Egg and egg products.

Eier und daraus hergestellte Produkte.

4 Hal és a belőle készült termékek.

Fish and fish products.

Fisch und Fischprodukte.

5 Földimogyoró és a belőle készült termékek.

Peanut and peanut products.

Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte.

6 Szójabab és a belőle készült termékek.

Soybean and soybean products.

Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte.

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

Milk and dairy products (including lactose).

Milch und Milchprodukte (auch Laktose).

8 Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió és az ezekből készült termékek.

Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachios, macadam) and any nut products.

Nüsse, d.h. Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und daraus hergestellte Produkte.

9 Zeller és a belőle készült termékek.

Celery and products containing celery.

Sellerie und daraus hergestellte Produkte.

10 Mustár és a belőle készült termékek.

Mustard and products containing mustard.

Senf und daraus hergestellte Produkte.

11 Szezám-mag és a belőle készült termékek.

Sesame seed and products containing sesame seed.

Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte.

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

The amount of sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ in excess of 10mg/kg or 10mg/litre final concentration.

Schwefeldioxid und die in SO₂ ausgedrückten Sulfite über Gesamtkonzentration von 10mg/kg, bzw. 10mg/Liter.

13 Csillagfürt (lupin) és a belőle készült termékek.

Lupin and products containing lupin.

Lupine und daraus hergestellte Produkte.

14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Molluscs and products containing molluscs.

Weichkörpertiere und daraus hergestellte Produkte.

Pódium Étterem – 1. kategória

Nyitva: 11⁰⁰–22⁰⁰

Telefon: +36 (96) 547 730 • E-mail: info@podiumetterem.hu

Nagy Imre
étteremvezető
F&B manager

Varga János
konyhafőnök
executive chef

Üzemeltető: Pannon Famulus Kft. 9022 Győr, Liszt Ferenc u. 42.

Érvényes 2018. szeptember 10-től. • Utolsó rendelés zárás előtt fél órával. Kisadag étel 70%-os áron. • Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák. Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

Valid from 2018. 09. 10. • Last orders half an hour before closing time. • Small portions cost 70% of regular prices. • Prices are in HUF and include the VAT. All prices are subject to additional 10% service charge.

Gültig von 2018. 09. 10. • Letzte Bestellung 30 Minuten vor Geschäftsschluss. • Kleine Portion 70% des Gesamtpreises. Unsere Preise sind in HUF und beinhalten den MWS. • Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.