

# Aljánlatunk



## ELŐÉTELEK

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

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

Gravlax (pácolt lazac) salátával, tormahabbal  
és pirítóssal **1690 Ft**

## LEVESEK

Újházy tyúkhúsleves  
1|3|7 **990 Ft**

Spárgakrémleves zöldolajjal  
1|7|11 **990 Ft**

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

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

Karfiol velouté ricottás raviolival  
1|3|7 **990 Ft**

## KÖNNYŰ ÉTELEK

Zöldfűszeres tagliatelle garnélával, koktél-  
paradicsommal  
1|2|3 **1990 Ft**

Vargánya risotto, grillezett brie sajt  
7 **1990 Ft**

Gnocchi lila burgonyából, mediterrán  
zöldségekkel, tejszínes paradicsomszósszal  
1|7|8 **1990 Ft**

Rántott spárgakosár tavaszi salátákkal, fűszeres  
mártogatóssal  
1|3|7|10 **1990 Ft**

## FŐÉTELEK

Lazacfilé citromos vajmártással,  
brokkolival és fehér spárgával  
4|7 **3390 Ft**

Csukafilé sült paprikakrémmel, idény jellegű  
zöldségekkel  
4 **2990 Ft**

Sous vide csirkecombfilé spenótos lasagnéval  
1|3|7 **2490 Ft**

Csirkeemellfilé gorgonzolával,  
zöldségszalmával, jázminrizsszel  
1|3|7|9 **2490 Ft**

Mázás kacsamell tonkababos  
almapürével és burgonyafánkkal  
1|3 **2490 Ft**

Fűszeres kacsamell wokzöldséggel  
és pappardelle tésztával  
1|3|6 **2490 Ft**

Lassan sült sertésstarja zsenge tejszínes  
karalábéval  
1|7 **2790 Ft**

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

Sertésfilé cukorborsóval, füstölt szósszal,  
zsenge vajjas retekkel  
7 **2590 Ft**

Ropogós malaccsülök lilakáposzta krémmel és  
pórés újbургonyával  
**3290 Ft**

Vaslapon, vajon sült borjú bécsi  
parázburgonyával  
1|3|7 **3390 Ft**

Bélszín steak libamájjal, madeira  
mártással, pirított zöldségekkel  
1|3|7 **4290 Ft**

Marhapörkölt pofahúsból, cigánygaluskával  
1|3 **2590 Ft**

## VEGYES SAVANYÚSÁG

10 **590 Ft**

## DESSZERTEK

Somlói galuska  
1|3|6|7|8 **990 Ft**

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

Epres panna cotta  
7 **990 Ft**

Házi túrógombóc rebarbararaguval  
1|3|7 **990 Ft**

Érvényes: 2018. május 17-től.  
Allergénekkal kapcsolatban kérje kollégánk tájékoztatását.  
Utolsó rendelés zárás előtt fél órával.

Kisadag étel 70%-os áron.  
Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák.  
Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

# Our offer



## STARTERS

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

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

Gravlax with lettuce, horseradish foam  
and toast **1690 Ft**

## SOUPS

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

Asparagus cream soup with green oil  
1|7|11 **990 Ft**

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

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

Cauliflower velouté with ricotta ravioli  
1|3|7 **990 Ft**

## LIGHT DISHES

Herbed tagliatelle with shrimp  
and cherry tomato  
1|2|3 **1990 Ft**

Porcini risotto and grilled brie cheese  
7 **1990 Ft**

Vitelotte gnocchi with mediterranean vegetables  
and creamy tomato sauce  
1|7|8 **1990 Ft**

Baked Asparagus basket with spring salad and  
herb dip  
1|3|7|10 **1990 Ft**

## MAIN COURSES

Salmon fillet with lemon butter sauce, broccoli  
and asparagus  
4|7 **3390 Ft**

Pike fillet with fried paprika sauce and vegetables  
4 **2990 Ft**

Sous vide chicken thigh fillet with spinach  
lasagne  
1|3|7 **2490 Ft**

Chicken breast fillet gorgonzola with vegetable  
straw and jasmine rice  
1|3|7|9 **2490 Ft**

Fondant duck breast with tonka bean apple  
puree and potato doughnut  
1|3 **2490 Ft**

Spicy duck breast with Wok vegetables  
and pappardelle  
1|3|6 **2490 Ft**

Slowly roasted pork neck with creamy kohlrabi  
1|7 **2790 Ft**

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

Pork fillet, sweet pea, smoked sauce,  
tender buttered radish  
7 **2590 Ft**

Crispy roasted pork leg with red cabbage  
puree and potatoes with leeks  
**3290 Ft**

In butter fried Veal Scallop Vienne Style  
with ember-baked potatoes  
1|3|7 **3390 Ft**

Tenderloin steak with goose-liver  
madeira sauce, sauteed vegetables  
1|3|7 **4290 Ft**

Beef stew of cheek meat with gipsy dumplings  
1|3 **2590 Ft**

**MARINATED VEGETABLES, PICKLES –**  
1|3|6|7 **590 Ft**

## DESSERTS

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

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

Strawberry panna cotta  
7 **990 Ft**

Homemade cottage cheese dumplings  
with rhubarb-ragout  
1|3|7 **990 Ft**

Valid from 2018. 05. 17.

Ask our colleague about allergens.

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.

# Unser Angebot



## VORSPEISEN

Beef Tartare mit Kapern 3 6 7 10	2990 Ft
„Caesar“ salat mit hausgemachte getrocknete Tomaten 3 10	1590 Ft
Gravlax mit salat, Meerrettichschaum und Toastbrot	1690 Ft

## SUPPEN

Hühnersuppe „Újházy“ Art 1 3 7	990 Ft
Spargelcremesuppe mit grünem Öl 1 7 11	990 Ft
Kalbsragoutsuppe mit Salbei 1 3 7	1290 Ft
Gulaschsuppe von Rinderbacke 1 3	1290 Ft
Blumenkohl velouté mit Ricotta gefüllte Ravioli 1 3 7	990 Ft

## LEICHTE GERICHTE

Tagliatelle mit Kräutern, Garnelen, Cocktail-Tomaten 1 2 3	1990 Ft
Steinpilzrisotto, mit gegrilltem Brie 7	1990 Ft
Gnocchi von Lilakartoffeln mit mediterranem Gemüse auf Rahm-Tomatensauce 1 7 8	1990 Ft
Gebackener Spargelkorb mit Frühlingssalat und Kräuterdip 1 3 7 10	1990 Ft

## HAUPTGERICHTE

Lachsfilet mit Zitronen-Buttersauce, Brokkoli und Spargel 4 7	3390 Ft
Hecht-Filet mit Grillpaprika-Creme und Saison- gemüse 4	2990 Ft
Sous Vide Hähnchenkeulen-Filet mit Spinatlasagne 1 3 7	2490 Ft

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola, Gemüsestroh und Jasminreis 1 3 7 9	2490 Ft
---	---------

Glasierte Entenbrust mit Tonkabohnen Apfelmusse und Kartoffelkrapfen 1 3	2490 Ft
--	---------

Würzige Entenbrust mit Wok Gemüse und Pappardelle 1 3 6	2490 Ft
---	---------

Schweinenacken langsam gebraten mit Rahm-Kohlrabigemüse 1 7	2790 Ft
---	---------

Schweinebacke in Panko-Mehl mit Mascarponen-Kartoffelpüree 1 3 7 10	2690 Ft
---	---------

Schweinefilet mit Zuckerschoten, räuchersauce, Rettich gebuttert 7	2590 Ft
--	---------

Knusprige Ferkelhaxe mit Rotkohlcreme und Lauch-Kartoffeln	3290 Ft
---	---------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Glühkartoffeln 1 3 7	3390 Ft
---	---------

Lendensteak mit Gänseleber, Madeira Sauce und gegrillte Gemüse 1 3 7	4290 Ft
--	---------

Rindbacken-Gulasch mit Zigeunernockerl 1 3	2590 Ft
---	---------

## GEMÜSE IN ESSIGMARINADE

1 3 6 7	590 Ft
---------	--------

## DESSERTS

Somlauer Nockerl 1 3 6 7 8	990 Ft
-------------------------------	--------

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

Erdbeer Panna Cotta 7	990 Ft
--------------------------	--------

Hausgemachte Topfenknödel mit Rhabarber-ragout 1 3 7	990 Ft
--	--------

Gültig von 2018. 05. 17.  
Fragen Sie unseren Kollegen nach Allergenen.  
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.