

ÉTLAP ♦ MENU CARD ♦ SPEISEKARTE

PÓ
DI
UM



hotel★★★★
Famulus
business hotel

PÓDIUM ÉTTEREM – 1. kategória
Nyitva: 11⁰⁰–22⁰⁰

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

NAGY IMRE
étteremvezető
F&B manager

ALEXOVICS RÓBERT
konyhafőnök
executive chef

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

www.hotelfamulus.hu
www.podiumetterem.hu

ELŐÉTELEK
STARTERS ◆ VORSPEISEN

Tatár beefsteak

Steak Tartare

Tatarbeefsteak



2590 Ft

**Pódium salátatál: leveles
saláták uborkával,
paradicsommal, majonézzel
és csirkemell csíkokkal**

”Pódium” salad plate: lettuce,
cucumber and tomato with
mayonnaise and stripes of chicken
breast

”Pódium” Salatteller: Blattsalat,
Gurken, Tomaten mit Mayonnaise
und Hühnerbruststreifen



1590 Ft

**Ruccola saláta paradicsommal
és mozzarellával**

Rocket salad with tomato and
mozzarella

Rucola mit Tomaten und Mozzarella



1490 Ft

LEVESEK
SOUPS ◆ SUPPEN

Tárkonyos borjúragu leves

Veal-ragout soup with tarragon

Kalbsragout Suppe mit Estragon



1190 Ft

**Marhahúsleves tésztával,
zöldségekkel**

Beef soup with pasta and vegetables

Rinderfleischsuppe mit Nudeln und
Gemüsen



890 Ft

Bográcsgulyás

Hungarian Goulash Soup

Ungarisches Kesselgulasch



1090 Ft

FŐÉTELEK ♦ MAIN DISHES ♦ HAUPTGERICHTE

Csirkehúsos tortilla

Tortilla with chicken breast

Tortilla mit Hühnerbrust



1190 Ft

Serrano sonkás panini

Panini with serrano ham

Panini mit Serrano Schinken



1490 Ft

Mozzarellás panini

Panini with mozzarella

Panini mit Mozzarella



1090 Ft

Tejszínes süllőfalatok kapros burgonyával

Creamed pike-perch with dill potatoes

Sahnige Zander bitten mit Dillkartoffeln



2490 Ft

Lazac steak spárgás rizottóval, sáfránymártással

Grilled salmon fillet with asparagus risotto and Saffron sauce

Lachssteak mit Spargel-Risotto und Safran Soße



2790 Ft

Corn flakes-es csirkemell tök-magos-pestos fusilli tésztával

Chicken breast coated in Cornflakes with Fusilli in pumpkin seeds-pesto sauce

Hühnerbrust in Corn-flakes paniert mit Fusilli in Kürbiskern-Pesto Soße



1890 Ft

Serpenyős csirkecsíkok pirított idényzöldségekkel és borsos joghurttal

Chicken breast stripes in pan with vegetables and peppery yoghurt sauce

Hühnerbruststreifen mit gegrilltem Gemüse und Pfeffer-Joghurt-Soße



1790 Ft

FŐÉTELEK ♦ MAIN DISHES ♦ HAUPTGERICHTE

Panírozott csirkerögök fokhagymás tartárral, cikkburgonyával és salátával

Chicken nuggets with potato wedges, served with salad and garlic tartar sauce

Panierte Hühnerbrust mit Steak-kartoffeln, Salat und Tartar Soße mit Knoblauch



2190 Ft

Házunk Cordon Bleu-je pulykából parasztsonkával és vörös cheddar sajttal, hasáburgonyával és jázmin rizzsel

Our Cordon Bleu from turkey with ham and red cheddar cheese, pommes frites and jasmine rice

Unsere Cordon Bleu aus Truthahn mit Schinken und rote Cheddar Käse, Pommes frites und Jasmin Reis



1990 Ft

Ropogós kacsamell káposztás gnocchival és epres balzsamkrémme

Roast duck with cabbage-gnocchi and strawberry sauce

Knuspriger Entenbraten mit Kraut-gnocchi und Erdbeere Soße



2190 Ft

Baconos-mustáros sertéstekercs jázmin rizzsel és salátával

Ham and mustard filled pork roll with jasmine rice and salad

Schweinsroulade mit Speck und Senf gewürzt, Jasmin Reis und Salat



2190 Ft

Pódium grillkavalkád fűszeres cikkburgonyával és vegyes savanyúsággal

Mixed Grill Plate "Pódium" with steak potatoes and mixed pickles

Grillkavalkade "Pódium" mit Steak-kartoffeln und gemischten Salat



2390 Ft

FŐÉTELEK ♦ MAIN DISHES ♦ HAUPTGERICHTE

Szűzermék parmezános bundában, burgonyapürével és leveles salátákkal

Parmesan coated pork medallions with potato purée and mixed salad
Schweinemedallions mit Parmesan paniert mit Kartoffelpüree und gemischten Blattsalat



1990 Ft

Szűzermék kapros-gombás rákraguval, pestós pappardellével

Pork medallions in crayfish ragout in dill sauce with mushrooms and Pesto Pappardelle

Schweinemedallions in Krebsdill-ragout mit Pilz und mit Pappardelle



2190 Ft

Lassan sült sertésstarja fehércáposzta ágyon, házi gratin burgonyával

Braised pork spare rib with steamed white cabbage and potatoes gratin

Langsam gebratener Schweinekamm mit Weißkohl und Kartoffel Gratin



1990 Ft

Amerikai pácolt oldalas steak-burgonyával, coleslaw-val

Marinated pork ribs "Amerika" style with steak fries, served with coleslaw

Marinierte Schweinerippchen nach "Amerika"-Art mit Steak Kartoffeln und Krautsalat



2490 Ft

Borjú bécsi petrezselymes burgonyával

Vienna Schnitzel (veal) with parsley potato

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln



2990 Ft

FŐÉTELEK ♦ MAIN DISHES ♦ HAUPTGERICHTE

Borjúpaprikás tojásos nokedlivel

Paprika Veal Stew with eggs dumplings

Kalbapaprikasch mit Eiernockerln



2490 Ft

Marhapörkölt házi galuskával

Beef stew with home-made dumplings

Rindgulasch mit hausgemachten Nudeln



2090 Ft

Hátszín steak vajás borsóval, metélőhagymás tört burgonya, mentás joghurt

Rump steak with buttered peas, with mashed potatoes and pepper-mint-yoghurt

Rumpsteak mit Buttererbsen, mit Stampfkartoffeln und Pfefferminz-Joghurt



2990 Ft

Famulus hátszínszeletek ropogós hagymával, hasáburgonyával

"Famulus" rump steak with crispy fried onions and chips

"Famulus" Rumpsteak mit knusprigen Zwiebeln und Pommes frites



2790 Ft

Bélszín szarvasgombás toaston libamájjal, konyakmártással és jázmin rizzsel

Beef tenderloin steak on toast with truffle sauce, with Brandy ragout and jasmine rice

Lendensteak auf Toast mit Trüffelsoße, mit Brandy-Ragout und Jasmin-Reis



3790 Ft

Marha steak ceruzababbal és házi gratin burgonyával

Beef steak with green bean and potatoes gratin

Rindersteak mit grüne Bohnen und Kartoffel Gratin



3490 Ft

SALÁTÁK ♦ SALADS ♦ SALAT

Aktuális savanyúság- kínálatunkról érdeklődjön a felszolgálónál!

Ask our friendly staff about the
seasonal pickles!

Nach unserem Gemüseangebot
fragen Sie den Kellner!



490 Ft

Primőrökből:

Early season vegetables:
Frühgemüsen:

paradicsom

tomato
Tomaten

uborka

cucumber
Gurken

tejfölös uborkasaláta

cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit saurer Sahne

káposztasaláta

cabbage salad
Krautsalat

És a házilag eltettekből

Home made pickles
Hausgemachtes Essiggemüse

almapaprika

apple paprika
Apfelpaprika

csemegeuborka

pickled gherkins
Gewürzgurken

vegyesvágott

mixed pickles
Gemischter Salat

Vagy mindez vegyesen

Mixed
Gemischter Salatteller

Kis salátatál

Small plate
Kleiner Teller

DESSZERTEK ♦ DESSERTS ♦ NACHSPEISE

Somlói galuska tejszokoládé krémmel

Somló Trifle with milk chocolate cream
Somlauer Nockerln mit
Milchsokoladencreme



890 Ft

Gundel palacsinta csokoládé öntettel

Gundel pancake with chocolate sauce
Gundel Palatschinken mit
Schokoladensoße



890 Ft

Epres-kókuszos paleolit szelet

Strawberry-coconut paleo cake
Erdbeer-Kokos-Schnitte auf Paleo Art

890 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 **Csillagfűrt (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.

Kisadag étel 70%-os áron.

Small portions cost 70% of regular prices.

Kleine Portion 70% des Gesamtpreises.

Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák.

Prices are in HUF and include the VAT.

Unsere Preise sind in HUF und beinhalten den MWS.

Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are subject to additional 10% service charge.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.

Utolsó rendelés zárás előtt fél órával.

Last orders half an hour before closing time.

Letzte Bestellung 30 Minuten vor Geschäftsschluss.

Érvényes/Valid from/Gültig von 2017. 06. 15.

Téli ajánlat

WINTER OFFER ◆ WINTERANGEBOT



Szigetközi marinált ponty

Breaded carp in vinegar marinade
,Szigetköz” style

Gebackener Karpfen in Essigmarinade
auf ,Szigetköz” Art



1390 Ft

Zöldséges malackocsonya friss tormával, hordós savanyúsággal (karfiol, uborka, gyöngyhagyma)

Homemade pig brawn with vegetables,
fresh horseradish and marinated
vegetables (cauliflower, pickles, pearl
onions)

Hausgemachte Ferkelsülze mit Gemüse,
frischem Meerrettich dazu marinierte
Gemüse (Blumenkohl, Essiggurken,
Silberzwiebeln)



1290 Ft

Füstölt szarvassonka málnaecetes salátával

Smoked venison ham on salad
with Raspberry vinegar

Hirschschinken geräuchert auf salat
mit Himbeeressig



1690 Ft

Petrezselyem krémleves zöldolajjal, magvas ropogóssal

Cream soup from parsley, with green oil
and grissini

Petersiliencremesuppe mit grünem Öl
und Grissini



790 Ft

Kisdunai halászlé harcsafilével

Fish soup ,Kisduna” style with filet
of catfish

Fischsuppe auf ,Kisduna” Art
mit Welsfilet



1490 Ft

Feketelaposhal-filé, céklarizottó, sárgaróka-gomba-mártás

Black halibut file with root beet-risotto and chanterelle sauce

Heilbuttfilet mit Rote-Rüben-Risotto und Pfifferlingsauce



2190 Ft

Kolozsvári töltött káposzta cserépedényben

Filled cabbage leaves „Kolozsvár” style in clay pot

Gefülltes Kraut auf „Kolozsvár” Art im Römertopf



1790 Ft

Kapuvári bicskáspecsenye törtburgonyával

Filled pork roast „Kapuvár” style with chopped potatoes

Gefüllter Schweinebraten auf „Kapuvár” Art mit Quetschkartoffeln

1790 Ft

Mentás-mustáros báránysült, szalonnás kelbimbóval, burgonyapürével

Gigot marinated in mint and mustard, with Brussels sprouts and mashed potatoes

Lammkeule in Minze und Senf mariniert, mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelpüree



2790 Ft

Gesztenyés tiramisu

Chestnut Tiramisu / Kastanien-Tiramisu



890 Ft

Kávés chia puding

Espresso chia pudding

Espresso chia Pudding



890 Ft

Almás pite karamellfagyival, friss áfonyával

Apple pie with toffee ice cream and fresh blueberries

Apfeltortelett mit Karamell Eiscreme und frischen Blaubeeren



890 Ft

Érvényes/Valid from/Gültig von 2017. 12. 15.

Kisadag étel 70%-os áron.

Small portions cost 70% of regular prices.
Kleine Portion 70% des Gesamtpreises.

Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák.

Prices are in HUF and include the VAT.
Unsere Preise sind in HUF und beinhalten den MWS.

Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are subject to additional 10% service charge.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.

Utolsó rendelés zárás előtt fél órával.
Last orders half an hour before closing time.

Letzte Bestellung 30 Minuten vor Geschäftsschluss.



Kisadag étel 70%-os áron.

Small portions cost 70% of regular prices.
Kleine Portion 70% des Gesamtpreises.

Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák.

Prices are in HUF and include the VAT.
Unsere Preise sind in HUF und beinhalten den MWS.

Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are subject to additional 10% service charge.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.

Utolsó rendelés zárás előtt fél órával.

Last orders half an hour before closing time.
Letzte Bestellung 30 Minuten vor Geschäftsschluss.

Érvényes/Valid from/Gültig von 2017. 09. 01.