

Előételek Vorspeisen Starters

Libamáj trilógia

Gänzeleber Trilogie

Goose-liver trilogy

3700 Ft

Lazactatár, citrusos avokádosalátával

Lachs und Avocadosalat mit Zitrusaroma

Salmon tartare and avocado salad flavoured with citrus

3300 Ft

Cézár saláta grillezett jércemellel

Cesarsalat mit gegrillter Hühnchenbrust

Caesarean salad with grilled breast of pullet

2000 Ft

Füstölt lazacos papardelle vierge mártással, parmezán forgáccsal

Geräucherter Lachs mit Remoulade aus Papardellen Vierge und Parmesanspänen

Pappardelle with smoked salmon in sauce vierge decorated with parmesan chips

2100 Ft

Grillezett nyári zöldségek, illatos hollandi mártással

Gegrillte Sommergemüse, mit duftender holländischer Remoulade

Grilled summer vegetables with fragrant hollandaise sauce

1800 Ft

Spenótos fetás tekercs, édes sült fokhagymaszósszal

Spinatrollen mit Feta-Käse und süßer Knoblauchsoße

Spinach and feta cheese rolls with a sweet sauce of fried garlic

1400 Ft

Cukkini lepény saláta ikebanával, zöldfűszeres mártással

Zucchini-fladen mit Salat-Ikebana und würziger Soße

Courgette torteau with salad ikebana and a dressing made with fresh herbs

1400 Ft

Levesek Suppen Soups

Hagyományos gulyásleves

Traditionelle Gulaschsuppe

Traditional Hungarian goulash soup

900 Ft

Húsleves gazdagon

Reichhaltige Kraftbrühe

Luxurious consommé abundant in vegetables

900 Ft

Tárkonyos vadragu leves, mini burgonya gombócokkal

Wildragoutsuppe mit Estragon und Mini-Kartoffelklöße

Game ragout with tarragon and tiny potato dumplings

1000 Ft

Édeskömény krémleves, paradicsom vinegrettel

Fenchelcremsuppe mit Tomatenvinaigrette

Florence fennel cream soup with tomato vinegrette

900 Ft

Főételek Hauptgerichte Main courses

Bundázott csirkecomb filé fűszeres burgonya gerezdekkel

Paniertes Hühnerkeulenfilet mit gewürzten Kartoffelstücken
Fillet of leg of chicken fillet in breadcrumbs with spicy potato slices

2500 Ft

Spárgával süttött jércemell, grillezett cukkínivel, bazsalikomos paradicsomos salsa-val

Mit Spargeln gefüllte Hühnchenbrust, gegrillte Zucchini, Salsa Verde und Tomaten mit Basilikum
Roasted pullet breast filled with asparagus, served with grilled courgette slices and a salsa of tomato and basil

2800 Ft

Csirkemell filé zöldfűszeres morzsában, francia lecsóval, jázmin rizzsel

Hühnerbrustfilet in Kräuterpanade, Rattatouille, Jasminreis
Filleted chicken breast in a coat of herbs and breadcrumbs served with ratatouille and jasmine rice

2800 Ft

Sertés bordák fűszerkéregben, szalonnás, kolbászos burgonya raguval

Schweinerippen in Kräuterkruste mit Speck, Wurst und Kartoffelragout
Pork cutlet in spicy coat with a ragout of bacon, smoked sausage meat, and potatoes

2800 Ft

Sertés szűzermék Serrano sonkában, aszalt szilvas-gombás raguval, brokkolis burgonya tortával, grillezett spárgával

Schweinefilet in Serranoschinken, Dörrpflaumen und Pilzragout, Kartoffeltörtchen mit Broccoli und gegrilltem Spargel
Pork tenderloin medallions coated with Serrano ham with a ragout of prune and mushrooms, served with tartlets of broccoli and potato, as well as grilled asparagus shoots

3200 Ft

Vörösboros marhapörkölt lecsós házi tarhonyával

Rindergulasch in Rotwein mit hausgemachten Eiergraupen und Letscho
Beef stew cooked with red wine and garnished with letcho and home-made egg barley

2800 Ft

Bélszín szelet zöldbors mártással, házi burgonyával, rakott padlizsánnal

Lendenbraten mit Grünpeffersoße, Kartoffeln und Aubergine

Beef tenderloin with green pepper sauce, savoury potatoes and layered aubergines

4500 Ft

Zöldspárgával és csiperkegombával pirított bélszíncsíkok, burgonya krokettal

Gebratene Lendenstreifen mit grünen Spargel und Champignon, Kartoffelkroketten

Beef stripes sautéed with green asparagus shoots and mushrooms, served with potato croquettes

4500 Ft

Halak Fischgerichte Fish

Tepsiben sült lepényhaltekercs rozmaringos burgonyával, pesto szósszal

Gebratene Flunderrolle mit Rosmarinkartoffeln und Pesto-Soße

Roll of flounder dab roasted in the oven with rosemary potatoes and a pesto sauce

2900 Ft

Magokkal bundázott pangasiusfilé, színes leveles salátával

Panierte Pangasiusfilet mit buntem Blattsalat

Fillet of pangasius coated with seeds and garnished with a mixture of colourful leafy vegetables

2600 Ft

Grillezett fogasfilé, illatos gombával, garnélával és bébiburgonyával

Gegrilltes Zanderfilet mit duftenden Pilzen, Garnelen und Kartoffeln

Grilled fillet of pike perch with fragrant mushrooms, shrimps, and baby potatoes

3400 Ft

Roston sült lazacfilé, medvehagymás tésztával

Gegrilltes Lachsfilet mit Bandnudeln und Bärlauch

Grilled fillet of salmon with wood garlic pasta

3200 Ft

Rozmaringágon sült Tilápia nyárs, zöldséges burgonyával, narancsos capri mártással

Buntbarschspieß auf Rosmarinbett mit Gemüsekartoffeln und Caprisoße mit Orangen

Tilapia spike roasted on a rosemary twig with savoury potatoes and caper sauce with orange

3200 Ft

Saláták Salate Salads

Illatos mediterrán saláta fetasajttal

Duftender mediterraner Salat mit Feta-Käse
Fragrant Mediterranean salad with feta cheese

900 Ft

Színes kerti saláták balzsamos-mézes öntettel

Bunter Gartensalat mit Honig Balsamsoße
Colourful leafy vegetables from the garden with a dressing of balsamic honey

800 Ft

Friss kevert saláta

Frischer gemischter Salat
Fresh mixed vegetables

900 Ft

Saláták a vendég igényei szerint

Salate nach Wunsch der Gäste
Tailor-made salads according to your choice

700 Ft

Desszertek ☞ Desserts ☞ Desserts

Forró csokoládé soufflé, vanília fagyalattal, balzsamecetes eper raguval

Heißes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Erdbeerragout

Hot chocolate soufflé with vanilla ice-cream and a strawberry ragout made with balsamic vinegar

900 Ft

Házi somlói galuska

Somloer Nockerln

Home-made Somló noodles

900 Ft

Fagyaltkehely gyümölcsökkel, tejszínhabbal

Eisbecher mit Obst und Schlagsahne

Ice-cream calyx with various kinds of fruit and whipped cream

900 Ft

Rebarbarás creme brulée, málnasorbettel

Crème Brulée mit Rhabarber und Himbeersorbet

Crème brûlée with rhubarb and raspberry sorbet

900 Ft

Meleg szilvás pitetorta, dió fagyalattal

Warme Pflaumentorte mit Wallnusseis

Hot plum pie with walnut ice-cream

900 Ft

Sajtízeltő hazai sajtokból

Käsevariationen aus einheimischen Käsearten

Selection of local cheese variants

1200 Ft

Friss filézett gyümölcsök

Frisches Obst

Fresh filleted fruit

900 Ft

Az árakhoz 10 % felszolgálati díjat számítunk fel!

All Prices are subject to additional 10 % service charge!

Alle Preise verstehen sich zuzuegl 10 % Bedienungsgeld!

I. osztály / First Class

Sándor Borsi
Executive Chef

Sándor Balogh
Director of F&B

Itallap

Aperitifek • Aperitifs

Martini	8cl	800 Ft
Campari	6cl	1 100 Ft

Likőrök • Liqueurs • Liköre

Cointreau	4cl	1 500 Ft
Bailey's Irish cream	4cl	1 400 Ft

Párlatok • Spirits

Smirnoff vodka	4cl	1 100 Ft
Finlandia vodka	4cl	1 100 Ft
Gordon's gin	4cl	1 100 Ft
Beefeater gin	4cl	1 100 Ft
Bacardi rum	4cl	1 100 Ft
Vilmos	4cl	1 000 Ft
Tequila	4cl	1 100 Ft
Kosher szilvapálinka	4cl	1 200 Ft
Gundel Barackpálinka	4cl	1 100 Ft
Gundel Körtepálinka	4cl	1 100 Ft

Gyomorkeserű • Bitters • Magenbitter

Jägermeister	4cl	1 200 Ft
Zwack Unicum	4cl	1 200 Ft

Whisky • Whiskys

Ballantines	4cl	1 200 Ft
Johnnie Walker RL	4cl	1 200 Ft
Chivas Regal	4cl	1 600 Ft
Jameson Irish	4cl	1 200 Ft
Jack Daniel's	4cl	1 600 Ft

Konyak • Cognac

Hennessy VS	4cl	2 000 Ft
Remy Martin VSOP	4cl	2 600 Ft

Koktélok • Cocktails

Kir Royal	1 000 Ft
Martini coctail	1 300 Ft
Pina Colada	1 600 Ft

Alkoholmentes koktélok • Non alcoholic cocktails

Sunrise coctail	800 Ft
Drive cocktail	800 Ft

Báritalok • Long Drinks

Gin & Tonic	1 600 Ft
Screw Driver (Vodka-Orange)	1 300 Ft
Campari & Orange	1 300 Ft
Bacardi cola	1 500 Ft

Pezsgők • Champagne

BB pezsgő édes/száraz	0,75 l	4 700 Ft
Hungária Extra Dry	0,20 l	1 800 Ft
Hungária Extra Dry	0,75 l	5 600 Ft
Danubius Experience	0,75 l	3 300 Ft
Danubius Fontana	0,75 l	3 300 Ft

Sörök • Beers

Stella Artois	0,33 l	800 Ft
Pilsner Urquell	0,33 l	900 Ft
Dreher Classic	0,33 l	800 Ft
Dreher Classic	0,5 l	900 Ft
Dreher Alcohol free	0,33 l	800 Ft
Szalón barna (dark)	0,5 l	900 Ft

Üdítők • Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Tonic	0,25 l	450 Ft
Őszibaracklé, Narancslé, Almalé, Ananászlé	0,10 l	225 Ft
(Peach, Orange, Apple, Pineapple, Ice Tea)	0,10 l	225 Ft

Paradicsomlé (Tomato)	0,20 l	750 Ft
Frissen csavart narancslé	0,10 l	500 Ft
Freshly squeezed orange juice		

Ásványvíz • Mineral water

Kékkúti Theodora Quelle	0.33 l	450 Ft
Natur Aqua	0.33 l	550 Ft

Danubius házi borok • Danubius Wines • Danubius Weine

BADACSONYI OLASZRIZLING *száraz*

WELSCHRIESLING *dry / trocken*

Nemesgulács, Rizapuszta Pincészet

	0,75 l	3200 Ft
pohár / glass / Glas	0,1 l	550 Ft

SOPRONI KÉKFRANKOS ROSÉ *száraz*

BLAUFRANKISCH ROSÉ *dry / trocken*

Nemesgulács, Rizapuszta Pincészet

	0,75 l	3200 Ft
pohár / glass / Glas	0,1 l	550 Ft

SZEKSZÁRDI MERLOT- KÉKFRANKOS

száraz, vörös

MERLOT- BLAUFRANKISCH *dry, red / trocken, rot*

Nemesgulács, Rizapuszta Pincészet

	0,75 l	3200 Ft
pohár / glass / Glas	0,1 l	550 Ft

DANUBIUS BORVÁLOGATÁS • DANUBIUS WINE SELECTION

Fehér és Roséborok • White and Rosé Wines • Weiss- und Roséweine

Kamocsay Prémium Chardonnay 2013

Hilltop Pincészet 0,75 l **4700 Ft**

Badacsonyi Olaszrizling 2013

Szeremley Pincészet 0,75 l **4200 Ft**

Mátrai Sauvignon Blanc 2014

Bárdos Pincészet 0,75 l **4200 Ft**

Mátrai Pinot Grigio 2014

Bárdos Pincészet 0,75 l **3900 Ft**

Kunsági Cserszegi Fűszeres 2014

Frittmann Pincészet 0,75 l **3900 Ft**

Neszmélyi Rosé 2014

Szöllösi Pincészet 0,75 l **4500 Ft**

Vörösborok • Red Wines • Rotweine

Villányi Merlot 2013

Telki Pincészet 0,75 l **4600 Ft**

Villányi Cabernet Sauvignon 2012

Csillagvölgy Pincészet 0,75 l **5200 Ft**

Egri Kékfrankos 2013

Egri Korona Borház 0,75 l **5400 Ft**

Balatoni Pinot Noir 2008

Liszky Pincészet 0,75 l **4600 Ft**

Villányi Portugieser 2014

Vylyan Pincészet 0,75 l **4600 Ft**

Egri Bikavér 2011

Juhász Pincészet 0,75 l **5400 Ft**

Szekszárdi Cabernet Franc 2012

Mészáros Pincészet 0,75 l **6200 Ft**

Egri Cabernet-Merlot Cuvée 2011

Thummerer Pincészet 0,75 l **4700 Ft**

Tokaji borok • Tokaj Wines • Tokajer Weine

Chateau Tarcal Tokaji Szamorodni 2008
édes / sweet / süss 0,5 l 5100 Ft
Gróf Degenfeld Pincészet 0,1 l 1200 Ft

Tokaji Szamorodni 0,5 l 5100 Ft
száraz / dry / trocken 0,1 l 1200 Ft

Chateau Tarcal Tokaji Aszu 3 Puttonyos
Gróf Degenfeld Pincészet 2008 0,5 l 7500 Ft
0,1 l 1600 Ft

Külföldi Danubius szállodák különleges borajánlata

Especial Offer of the outlander Danubius Hotels

Spezielles Weinangebot von ausländischen Danubius Hotels

Marienbad:

**MIKROSVIN MIKULOV WELSCHRIESLING
OLASZRIZLING**
száraz / dry / trocken 2005 0,75 l 6500 Ft

**VINARSTVI POLEHNA RULANDSKÉ
MODRÉ PORTUGIESER JELLEGŰ BOR**
száraz / dry / trocken 2005 0,75 l 6500 Ft

Pöstyén:
THERMIA PALACE SAUVIGNON BLANC
száraz / dry / trocken 2005 0,75 l 4900 Ft

**THERMIA PALACE CABERNET
SAUVIGNON**
száraz / dry / trocken 2005 0,75 l 5800 Ft

Szováta:
MÉNESI MUSTOS FEHÉR
száraz / dry / trocken 2005 0,75 l 5800 Ft

FEKETE LEÁNYKA SPECIAL RESERVE
száraz, vörös / dry, red / trocken, rot 2003
0,75 l 5800 Ft

Kávék és teák • Coffee & Tea • Kaffee & Tee

Espresso 450 Ft
Hosszú kávé/ Cup of coffee 450 Ft
Tejes kávé 450 Ft
Cappuccino 450 Ft
Melange 450 Ft
Ír kávé Irish Coffee / Irischer Kaffee 1600 Ft
Koffeinmentes kávé 450 Ft
Decaffeinated Coffee / Coffeinfreier Kaffee
Kakaó 450 Ft

Pickwick fekete és zöld tea 450 Ft
Pickwick gyógynövény tea 450 Ft
/ Herbal tea / Heiltee *Kamilla,*
csipkebogyó /chamiomile, roseship /
Kamille, Hagebutte
Gyümölcsteák / Fruit Tea / Früchtetee 450 Ft

Sándor Balogh

Director of F&B

I. osztály / First Class

Az árakhoz 10 % felszolgálási díjat számítunk fel!

All Prices are subject to additional 10 % service charge!

Alle Preise verstehen sich zuzuegl 10 % Bedienungsgeld!