

# Best of Gellért

*válogatás az elmúlt 90 év  
legkedveltebb ételeiből*

*selection of the most successful dishes  
of the past 90 years*

*Classic Collection*  
**DANUBIUS HOTEL**  
**GELLÉRT**

## *Előételek – Appetizers*

Gundel saláta grillezett zöld spárgával <i>Gundel salad with grilled green asparagus</i>	1900,-
Csirággal, füstölt pizstráanggal dúsított fogas tekercs Csíki mártással és pácolt barna csiperkével <i>Pike-perch roll filled with asparagus and smoked trout in Csiki style sauce with marinated brown champignons</i>	3100,-
Csekonits saláta pirított csirkemellel és zalai rákkal <i>Salad à la Csekonits with crispy chicken breast and Zala crab meat</i>	3200,-
Libamájpástétom zölddió krémmel <i>Goose liver pâté with green walnut cream</i>	2900,-

## *Levesek – Soups*

Consommé Szent Hubertus módon (vad erőleves, főtt fürjtojással) <i>Consommé à la Saint Hubertus (game consommé with quail-eggs)</i>	1100,-
Nyírségi gombóclevés (húsos raguleves friss kerti zöldségekkel) <i>Nyír style dumpling/meat ball soup (meatball soup with fresh garden vegetables)</i>	1200,-

## *Halételek - Fishes*

Szilvásvárad pizstráng egészben sütve, zöldségekkel és mandulás palacsintával <i>Whole-baked Trout straight from Szilvásvárad with vegetables and almond pancake</i>	4400,-
Édesvízi halak tálja lazaccal gazdagítva (roston sült pizstráng és lazac, fogas Orly, rántott ponty) <i>Freshwater fish-plate enriched with salmon (roasted trout and salmon, pike-perch à la Orly, crusted carp)</i>	7800,- for 2 persons
	13200,- for 4 persons

## *Húsételek – Meat dishes*

Francia morzsába forgatott csirkemell  
rántott petrezselyemmel és tökmagolajos  
kevert salátával

*French-crust chicken breast with fried parsley  
and mixed greens in pumpkinseed-oil dressing*

3100,-

Ludaskása libamell szeletekkel és májjal  
*Goose pilaf with goose breast fillets and liver*

3900,-

Grillezett mangalica pecsenye friss lecsóval,  
tojásos galuskával

*Oven-Grilled Mangalica pork with fresh “letcho”  
and egg-noodles*

4300,-

Töltött borjúszegegy, remegő malac császárhús  
dödöllével és paradicsomsalátával

*Stuffed beef breast-meat and crispy pork baby-  
rib with “dödölle” and tomato salad  
(dödölle: Hungarian meat and onion gnocchi)*

3400,-

Esterházy rostélyos szürke marhából,  
szalvétagombóccal

*Ribsteak Eszterházy from Hungarian grey cattle  
served with bread dumplings*

3600,-

Marha steak vargányás zöldbors mártással  
és burgonya lepénnyel

*Beef steak with home-made Rosti potatoes  
and flap mushroom - green pepper sauce*

5900,-

Paradicsomos, fokhagymás báránypörkölt  
petrezselymes burgonyával

*Tomato and garlic lamb stew with parsley potato*

3400,-

Gellért tál ínycsiklandó húsokkal, salátával,  
mártásokkal

(töltött borjúszegegy, remegős malac császár, óvári  
mangalica szűz, bundázott csirkemell, vaslapon sült  
libamáj)

8700,-  
for 2 persons

15000,-  
for 4 persons

*Gellért Platter with mouth-watering meat variety  
and salads with dressings*

*(stuffed veal-breast, crispy bacon, Mangalica tenderloin  
from Óvár, breaded chicken-breast, iron-baked goose liver)*

## *Desszertek / Desserts*

Somlói galuska  
*Somló sponge cake*

1200,-

Posztobányi puding házi toffifivel  
*Posztobány pudding with home-made toffifee*

1200,-

Mákos guba vanília sodóval  
*Poppy-seed bread-dumplings with vanilla custard*

910,-

Gundel palacsinta  
*Gundel pancake*

1400,-

Bécsi almás rétes fahéj mártással  
*Viennese apple strudel with cinnamon sauce*

1300,-

Fagylalt serleg  
*Ice-cream bowl*

1100,-