

### **Danubius Grand Hotel Margitsziget**

*1873-ban épült a fürdőtelep részeként Ybl Miklós tervei szerint a főváros szívében fekvő „tündér” szigeten. Az elegáns szálloda a kezdetektől fogva otthont adott a művészvilág ismert alakjainak, a politikai élet hírességeinek, uralkodói családok koronás főinek, íróknak, újságíróknak. Többszöri átépítés után a patinás szálloda ma újra régi fényében ragyog, visszanyerte eredeti arculatát.*

### **Gróf Széchenyi István (1791-1860)**

*Író, politikus, az első felelős magyar kormány tagja, aki eszméi, tevékenysége és azoknak hatása révén a reformkori Magyarország fejlődésének legnagyobb alakja. Az ő kezdeményezésére és támogatásával alakul meg a Magyar Tudományos Akadémia, szellemi atyja és tevékeny építtetője a Budát Pesttel összekötő első állandó hídnak, – hogy csak a legfontosabbakat említsük. A nagy kortárrsal, Kossuth Lajossal kölcsönösen nagyrabecsülik egymást, de politikájuk merőben eltérő, mégis Kossuth adja neki a megtisztelő nevet:*

**„A LEGNAGYOBB MAGYAR”**



### **Danubius Grand Hotel Margitsziget**

*was built in 1873 as part of the bathing establishment according to the plans of Miklós Ybl on the „fairy island” in the heart of the capital. This elegant hotel has always been a favourite haunt of celebrated artists, famous politicians, royalty and crowned heads, writers and journalists. After rebuilding the hotel several times it regains its original shape and it enjoys its original glamour again.*

### **Count István Széchenyi (1791-1860)**

*Writer, politician, member of the first accountable Hungarian Government whose ideas and activities and their influence on society made him Hungary's biggest statesmen during the so-called Reform Era. The Hungarian Academy of Sciences was founded at his initiative and with his support. He was also the mentor and actively participated in the building of the first permanent bridge on the Danube between Buda and Pest - to mention only some of his greatest achievements. He and his other great contemporary, Lajos Kossuth greatly appreciated each other although their politics were wholly different. Yet, it was Kossuth who gave him the honourable title:*

**„THE GREATEST HUNGARIAN”**

## **ELŐÉTELEK / STARTERS / VORSPEISEN**

**1. Hideg libamáj formában sütvé, narancsos friss salátahalmon, vörösfonya mártással**

*Cold goose liver served on a fresh orange  
and green lettuce bed, and red cranberry sauce*

*Kalte Gänseleber in Terrine gebraten, auf frischem Salat mit Orangen und Preiselbeersauce*

3.500,-

**2. Házi füstölösű lazac és pisztrángszeletek articsókával, vízi tormarózsával**

*Smoked salmon and trout slices with an artichoke and water-cress rosette*

*Hausgeräucherte Lachs- und Forellenscheiben mit Artischocken und Brunnenkresserose*

3.500,-

**3. Kacsamell Carpaccio, balsamos gyöngyhagymával**

*Breast of duck carpaccio, served with pickled balsamic onions*

*Entenbrustcarpaccio mit Perlzwiebeln in Balsamico-Essig*

2.500,-

**4. Mediterrán ízelítő**

*Mediterranean tidbits*

*Kleine Kostprobe aus der mediterranen Küche*

1.800,-



## **LEVESEK / SOUPS / SUPPEN**

**5. Erőleves, húsos raviolival, Tokaji aszúval illatosítva**

*Consomé with ravioli, perfumed with Tokaj wine*

*Kraftbrühe mit Fleischtäschchen, mit Tokajer Aszúwein abgeschmeckt*

900,-

**6. Citromfüves borjúragu leves burgonyagombóccal**

*Veal ragout soup served with melilot and potato dumplings*

*Kalbsragoutsuppe mit Zitronenmelisse und Kartoffelklößchen*

900,-

**7. Rozmaringos narancskrémleves**

*Orange cream soup seasoned with rosemary*

*Orangencremesuppe mit Rosemarin gewürzt*

900,-

## HALAK / FISH DISHES / FISCH GERICHTE

**8. Pangasius grillen sütve, lime salsával, vadrizzsel, wokban pirított zöldségekkel**

*Grilled pangasius fillet, served with lime salsa, wild rice, and wok-fried vegetables*

*Pangasiusfilet gegrillt, mit Lime-Salsa, Wildreis und im Wok gebratenem Gemüse*

4.400,-

**9. Harcsapaprikás juhtúrós galuskával**

*Catfish stew with ewe-cheese dumplings*

*Welspaprikasch mit Schafkäse-Eiernockerln*

3.900,-

**10. Vörös tonhal fűszerkéregben, szárított paradicsomos, parajos tagliatellével, rizlingmártással**

*Red tuna baked in a spicy coat, served with spinach tagliatelle*

*and sun-dried tomatoes in a riesling sauce*

*Roter Thunfisch in Gewürzkruste, dazu Tagliatelle mit Dörrtomaten und*

*Spinat, mit Rieslingsauce*

3.900,-

**11. Fokhagymás bazsalikomban párolt diós tigrisgarnéla nyárson**

*Tiger prawn en brochette, braised with garlic, basil and nuts*

*In Knoblauch-Basilikum gedünstete Tigergarnelen mit Nüssen am Spieß*

4.500,-

---

WELLNESS AJÁNLATUNK

DANUBIUS  
*Healthy Choice*

WELLNESS ANGEBOT

**12. Mozarellával grillezett paradicsomos spaghetti**

*Spaghetti with a tomato sauce served with grilled Mozzarella*

*Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella gegrillt*

2.400,-

**14. Pulyka java vaslapon sütve, zöldborsos, roppanós kerti saláta körettel**

*Roasted breast of turkey prepared on a hot iron plate, served with green peppers*

*fresh garden salad*

*Das Beste von der Pute auf Eisenplatte gebraten, mit grünen Erbsen*

*knackfrischem Gartensalat*

3.500,-

**15. Lávakövön sült zöldségek juhsajttal besütve**

*Roasted vegetables gratinated with ewe cheese*

*Gemüse auf Lavastein-Grill gebraten, mit Schafkäse überbacken*

2.400,-

**MAGYAR konyha és a SZÉCHENYI étterem remekei**  
**HUNGARIAN specialities and SZÉCHENYI Restaurant delights**  
**Spezialitäten der UNGARISCHEN Küche**  
**und des Restaurants SZÉCHENYI**

**16. Klasszikus hideg ízelítő Hungaricumokból**

*Traditional Hungarian hors d'oeuvres*

*Klassische ungarische Hors d'oeuvres*

3.200,-

**17. Gulyásleves szürkemarhából**

*'Grey cattle' beef goulash soup*

*Gulaschsuppe vom Graurind*

1.200,-

**18. Libamáj szeletek roston, mézzel kenetett szezámagos almakarikákkal**

*Roasted medallions of foie gras with honey apple rings covered in sesame seeds*

*Gänseleber medallions vom Rost, dazu Apfelringe mit Honig und Sesamkernen*

5.900,-

**19. Mangalicakaraj vele sült kacsamájjal, cukkínis lecsóval, kakukkfűves burgonyával**

*'Mangalica' pork chops fried with duck liver, served with ratatouille  
and thyme seasoned potatoes*

*Mangalitzenkotelette mit gebratener Entenleber, Ratatouille und Thymiankartoffeln*

5.500,-

**20. Borjúpörkölt tojásos galuskával**

*Veal stew with traditional home-made dumplings*

*Kalbspörkölt mit Eiernockerln*

3.100,-

**21. Borjú szűzermék fűszerkéregben grillezve, mangós chutney-vel, vadrizszel,  
mandulás burgonyagolyókkal, párolt zöldségekkel**

*Grilled and freshly seasoned fillet mignon of veal served with mango chutney,  
wild rice, potato dumplings and steamed vegetables*

*Kalbsfiletmignons in Gewürzkruste gegrillt, mit Mangochutney, Wildreis, Kartoffelbällchen  
mit Mandeln und gedünstetem Gemüse*

5.900,-

**22. Szürkemarha fartó krémmártással, szalvéta gombóccal**

*'Grey cattle' rumpsteak served with a crème fraîche sauce and bread dumplings*

*Rumpsteak vom Graurind mit Cremesauce und Serviettenknödeln*

3.200,-

**23. Rozmaringos Újzélandi báránygerinc fokhagymás zöldségtortával,  
szalonnás zöldbabbal**

*Saddle of New Zealand's lamb flavoured with rosemary,  
served with vegetable pastry and French beans*

*Neuseeländer Lammrücken mit Rosmarin, dazu Gemüsetorte mit Knoblauch  
und grüne Bohnen mit Speck*

6.900,-

**24. Bélszín duett:  
rostonsült bélszín roqueforttal és  
bélszíntokány zöld spárgával töltött burgonyával**

*Beef duet:*

*Fillet steak served with blue cheese and  
fine strips of beef with potatoes stuffed with green asparagus*

*Rind duette:*

*Filetsteak mit Roquefort, und  
Pikantes Rindgeschnetztes, dazu Kartoffeln mit grünem Spargel gefüllt*

5.400,-

**25. Tűzdelt őzfilé grillen sütve, karamellizált forró meggyel,  
almás krokettel, kesudiós jázmin rizszel**

*Grilled fillet of venison served with caramelised hot Morello cherries, apple croquettes  
and jasmine rice with cashews*

*Gespicktes Rehfilet gegrillt, mit heißen karamellisierten Sauerkirschen, Apfelkroketten  
und Jasminreis mit Kaschunüssen*

4.900,-



**26. Állítsa össze salátáját saláta bárunkból**

*Make your own salad from our salad bar*

*Stellen Sie Ihren Salat nach eigener Wahl  
an unserer Salatbar zusammen*

**Saláták, ropogós kerti zöldekkal, három fajta öntettel,  
pirított magvakkal, parmezan sajttal, sült baconnel, olívbogyókkal,  
és házi készítésű savanyúságokkal**

*Fresh green lettuce, assorted vegetables, olives,  
roasted sunflower seeds, Parmesan cheese, bacon bits, home-made pickled vegetables  
and three types of dressings*

*Verschiedene Salatsorten, knackfrisches Gartengemüse,  
dreierlei Dressing, geröstete Kerne, Parmesan, gebratene Baconstreifen, Oliven,  
hausgemachtes Essiggemüse*

1.200,-

## **DESSZERTEK / DESSERTS**

### **32. Karamellás körtetorta epertükrön**

*Caramelised pearcake with strawberry sauce*  
*Caramellisiert Birnekuchen mit Erdbeersauce*

1.000,-

### **33. Margitszigeti álom (mogyoróban hempergetett kávéfagylalt)**

*Margaret Island delight (Tartufo al caffè)*  
*Margareteninseltraum (Tartufo al caffè)*

1.600,-

### **34. Hagyományos citromos sajttorta citrom chips-szel**

*Traditional lemon cheesecake served with lemon crisp*  
*Traditionelle Zitronen-Käsetorte mit Zitronenchips*

1.000,-

### **35. Friss gyümölcssaláta Drambuie-vel**

*Fresh fruit salad served with Drambuie*  
*Frischer Obstsalat mit Drambuie*

1.300,-

### **36. Diplomatapudding rumos-puncsöntettel**

*Cabinet pudding of diplomat with rum-punch sauce*  
*Diplomatenpudding übergossen mit rum-punch sosse*

800,-

### **37. Diétás almás rétes**

*Light apple strudel*  
*Apfelstrudel light*

1.200,-



## **SAJTKÍNÁLAT**

### **ASSORTED CHEESE PLATTER / KÄSEANGEBOT**

#### **38. (Camembert, Cheddar, Parenyica, kecskesajt és márványsajt ízelítő) „Grissini-vel, szőlő, alma és dió kíséretében”**

*(Camembert, Cheddar, Parenica, goat cheese and blue cheese tidbits)*  
*served with Grissini, grapes, apple and walnuts*

*(Käseplatte mit Camembert, Cheddar, geräuchertem Schafkäse Parenica, Ziegenkäse und Edelschimmelkäse) serviert mit Grissini, Trauben, Äpfeln und Nüssen*

2.900,-

**AJÁNLATUNK GYEREK VENDÉGEINKNEK**  
**OUR OFFER FOR CHILDREN**  
**UNSER ANGEBOT FÜR KINDER:**

**27. Húsleves lúdgégetésztával**

*Consomé with pasta*

*Fleischbrühe mit Nudeln*

500,-

**28. Rántott szelet hasáburgonyával**

*Breaded escalope of pork with French fried*

*Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes frites*

1.200,-

**29. Milánói spagetti reszelt sajttal**

*Spaghetti Milanese topped with grated cheese*

*Spaghetti a la Milanese mit geraspeltem Käse*

900,-

**30. Mákos metélt**

*Pasta with sweetened poppy seeds*

*Mohnnudeln*

500,-

**31. Fagylaltkehely forró csokoládéval**

*Bowl of ice-cream served with a hot chocolate*

*Eisbecher mit heißer Schokolade*

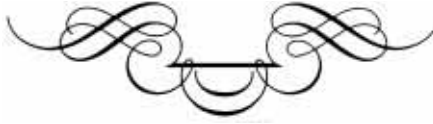
600,-



*Köszönjük kedves cigarettázó, vagy szivarozó vendégeinknek, hogy az étterem helyett  
a Drink bárban gyújtanak rá.*

*Our honoured Guests are asked to smoke their cigarettes or cigars in the Drink bar  
and not in the Restaurant. Thank you.*

*Unsere lieben Gäste, die rauchen wünschen, werden gebeten,  
sich in der Drink Bar zuzugeben.*



*I-es kategóriába sorolt üzlet  
Áraink az Áfát tartalmazzák.*

*First Category Restaurant  
Prices include VAT.*

*Erstklassiges Restaurant  
Die MwSt ist in den Preisen inbegriffen.*

*Ferenc Kovács  
Executive Chef*

*János Alacsony  
F&B Manager*