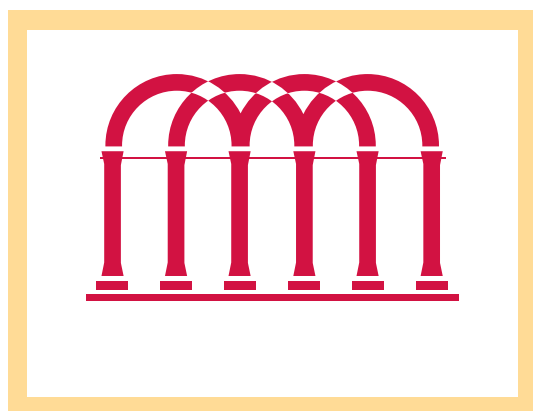


R E S T A U R A N T



M E N U

Az árakra 10 % felszolgálati díjat számítunk fel!

All Prices are subject to additional 10 % service charge!

Alle Preise verstehen sich zuzuegl 10 % Bedienungsgeld!

Les prix ne comprennent pas le 10 % service!

LEVESEK

HIDEG SZAMÓCA KRÉMLEVES <i>citrom fagyalattal készítve</i>	1.200
FALUSI HÚSLEVES GYÖMBÉRES PÁSZKÁVAL <i>vele főtt zöldségekkel</i>	1.200
ZÖLDSÉGES MÁRVÁNYSAJT LEVES <i>serranoi sonka csíkokkal</i>	1.200
SZEGEDI GULYÁS LEVES <i>zellerrel és csipetkével</i>	1.200

ELŐÉTELEK - TÉSztÁK

KACSAMÁJ TERRINE SHERRYVEL <i>almás-zellersalátával és makói hagyma chips-szel</i>	2.500
FÜSTÖLT KANADAI LAZACRÓZSÁK JÉGSALÁTÁVAL <i>tejszínhabos-tormás ribizlivel, meleg burgonyapogácsával</i>	2.500
SERRANOI SONKATÖLCSÉREK SÁRGADINNYE FALATOKKAL <i>szőlővel és pörkölt mogyoróval</i>	2.600
FOKHAGYMÁVAL ÉS CHILIPAPRIKÁVAL PIRÍTOTT KIRÁLYRÁKOK <i>olívaolajban, pirítóssal kínálva</i>	3.000
SPAGETTI „CARBONARA” <i>szénégetők kedvence, bacon-nel, tojásos petrezselymes tejszínnel</i>	1.900
PAPARDELLE „BOLOGNESE” <i>olasz házi metélt marhahúsos-paradicsomos-bazsalikomos raguval</i>	2.300

VASLAPON SÜLTEK KÍVÁNSÁG SZERINT

LAZACJAVA ZÖLDFŰSZERREKKEL	3.900
CSIRKEMELL FILÉ KAKUKKFŰVEL	3.200
SERTÉSBORDÁK FOKHAGYMÁS DIJONI MUSTÁRRAL	3.200
BÉLSZÍN SZELETEK KONYAKOS MOGYORÓMÁRTÁSBAN	4.300
BÁRÁNY BORDÁK TEJSZÍNES SAMBAL-CURRY MÁRTÁSSAL	3.900

ÉTELEINKET FÓLIÁS BURGONYÁVAL, GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL,
FŰSZERVAJJAL ÉS FRISS SALÁTÁVAL KÍNÁLJUK.

FLAMENCO „LIGHT“ AJÁNLAT

LEVELES PARAJJAL TÖLTÖTT PALACSINTA <i>friss zöldségekkel és hollandi mártással gratinírozva</i>	2.100
MOZZARELLA PARADICSOM SZELETEKKEL ÉS ARTICSÓKÁVAL, <i>jégsalátával és pestos extra szűz olíva olajjal</i>	2.000
KAKUKKFÜVES FÜSTÖLT GOMOLYA GRILLEZVE <i>olajbogyóval és roppanós kerti zöldsalátával</i>	2.500
ROPOGÓS PULYKAÉRMÉK KUKORICA PEHELYBEN SÜTVE <i>balzsamecetes, almás vitamin salátával</i>	3.000
OREGÁNÓVAL SÜLT CSIRKEMELL FILÉK <i>görög salátával és joghurtos tzatzikivel</i>	3.200

TRADÍCIÓK - SPECIALITÁSOK

SZÁRNYASHÚSSAL TÖLTÖTT PALACSINTA „BAKONYI“ MÓDRA <i>csiperkegombás-paprikás mártással</i>	2.200
LIBAMÁJ SZELET ROSTON, ALMÁVAL ÉS TOKAJIS VELOUTÉVAL <i>toast kenyéren, aszalt szilvával és ropogós hagymával</i>	3.200
* * * *	
BALATONI FOGASFILÉ GRILLEZETT TIGRISRÁKKAL <i>roppanós zöldségszalmával, badacsonyi olaszrizling mártásban</i>	4.200
HÁZIAS BORJÚPAPRIKÁS <i>tepertős-túrós csuszafelfújttal</i>	3.000
* * * *	
VASLAPON SÜLT PANGASIUS (ázsiai fehérhúsú halfilé) <i>kakukkfűves vajkaramellel és szezonális zöldségekkel</i>	3.500
CSIRKEMELL ROSTON VILMOSKÖRTÉVEL ÉS MÁRVÁNYSAJTTAL <i>gratinírozva, grillezett színes paprikával és olívás rizzsel</i>	3.400
RÓZSASZÍNŰRE SÜTÖTT KACSAMELL <i>enyhén csípős wok zöldséggel, grillezett ananással, burgonyalepényen</i>	4.000
BACONBE GÖNGYÖLT SERTÉS ÉRMÉK <i>balzsamecetes-hollandi mártással, zöldséges rétesrel és jázmin rizzsel</i>	3.800

SUPPEN

KALTE ERDBEERCREMESUPPE <i>mit Zironeneis verfeinert</i>	1.200
FLEISCHSUPPE LÄNDLICHER ART MIT INGWER-MATZENKLÖSSCHEN <i>und mitgekochtem Suppengemüse</i>	1.200
ROQUEFORT-CREMESUPPE MIT GEMÜSE <i>und Serrano-Schinken-Streifen</i>	1.200
GULASCHSUPPE SZEGEDINER ART <i>mit Sellerie und Zupfnudeln</i>	1.200

VORSPEISEN - NUDELGERICHTE

ENTENLEBERTERRINE SHERRY VEREDELTE <i>mit Apfel-Sellerie Salat und Makóer Zwiebelchips</i>	2.500
KANADISCHER RÄUCHERLACHS MIT EISBERGSALAT <i>mit Krensaahnehaube, Johannisbeeren und warmen Kartoffelpogatschen</i>	2.500
SERRANO SCHINKEN MIT HONIGMELONE <i>mit Trauben und gerösteten Haselnüssen</i>	2.600
KÖNIGSKRABBE MIT KNOBLAUCH UND CHILIPAPRIKA GERÖSTET <i>mit Olivenöl, mit Toastbrot</i>	3.000
SPAGHETTI „CARBONARA“ <i>Leibgericht der Kohlenbrenner mit Bacon und Ei-Petersilien-Sahnesauce</i>	1.900
PAPPARDELLE „BOLOGNESE“ <i>hausgemachte italienische Bandnudeln mit einem leckeren Ragout aus Rindfleisch, Tomaten und Basilikum</i>	2.300

FRISCHGEGRILLTES VON DER ROSTPLATTE NACH WUNSCH

LACHSFILET MIT GARTEN-KRÄUTERN	3.900
HÄHNCHENBRUSTFILET MIT THYMIAN	3.200
SCHWEINKOTELETTS MIT DIJONER KNOBLAUCHSENF	3.200
RINDERFILET „TOURNEDOS“ MIT COGNAC-HASELNUSS-SAUCE	4.300
LAMMKOTELETTS MIT SAHNE-SAMBAL-CURRY-SAUCE	3.900

WIR SERVIEREN ZU UNSEREN GERICHTEN FOLIENKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE,
KRÄUTERBUTTER UND FRISCHEN SALAT.

FLAMENCO „LIGHT“ ANGEBOT

<i>PALATSCHINKEN MIT BLATTSPINAT GEFÜLLT mit frischem Gemüse und Sauce Hollandaise gratiniert</i>	2.100
<i>MOZZARELLA MIT TOMATENSCHNITTEN UND ARTISCHOCKEN auf Eisbergsalat mit Pesto-Olivenöl Extra Virgin</i>	2.000
<i>GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE MIT THYMIAN GEGRILLT mit Oliven und knackigem grünem Gartensalat</i>	2.500
<i>KNUSPRIGE PUTENMEDALLIONS IN CORNFLAKES-KRUSTE GEBACKEN mit Apfel-Vitaminsalat und Balsamessig</i>	3.000
<i>HÄHNCHENBRUSTFILET MIT OREGANO KURZ GEBRATEN auf griechischer Salat und Joghurt-Tzatziki</i>	3.200

TRADITIONEN - SPEZIALITÄTEN

<i>PALATSCHINKEN MIT GEFLÜGELFLEISCH GEFÜLLT NACH „BAKONY“ ART mit Champignon-Paprikasauce</i>	2.200
<i>GÄNSELEBERSCHNITTEN VOM ROST MIT APFEL UND TOKAJER WEINSAUCE auf Toastbrot mit Dörripflaumen und knackigen Zwiebeln</i>	3.200
* * * *	
<i>BALATONER ZANDERFILET MIT GEGRILLTER TIGERKRABBE auf knackiges Gemüsejulienne und Badacsonyer Welschriesling-Sauce</i>	4.200
<i>KALBSPAPRIKASCH NACH HAUSMANNSART dazu Topfen-nudelaufguss mit Grieben</i>	3.000
* * * *	
<i>PANGASIUSFILET (weisser asiatischer Süßwasserfisch) AUF DER ROSTPLATTE GEBRATEN mit Thymian-Butterkaramell und Gemüse der Saison</i>	3.500
<i>HÄHNCHENBRUST VOM ROST MIT WILHELMSBIRNE UND ROQUEFORT gratiniert, mit buntem gegrilltem Paprika und Olivenreis</i>	3.400
<i>ENTENBRUST ROSA GEBRATEN mit pikantem Wok-Gemüse, gegrillten Ananasscheiben auf Kartoffelplätzchen angerichtet</i>	4.000
<i>MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL mit Balsamico-Hollandaise, Gemüsestrudel und Jasminreis</i>	3.800

SOUPS

COLD STRAWBERRY CREAM SOUP <i>with lemon ice cream</i>	1.200
VILLAGE STYLE MEAT SOUP WITH GINGER-MATZO BALL <i>and with cooked vegetables</i>	1.200
BLUE CHEES-CREAMSOUP WITH VEGETABLES <i>and with Serrano ham strips</i>	1.200
GOULASH SOUP SZEGED STYLE <i>with celery and small dumplings</i>	1.200

STARTERS - PASTA

DUCK LIVER TERRINE WITH SHERRY <i>served with an apple and celery salad, and with Makó onion chips</i>	2.500
SMOKED CANADIAN SALMON ROSETTES WITH ICEBERG LETTUCE <i>served with creamy horseradish currant and a warm potato scone</i>	2.500
SERRANO HAM ROLLUPS WITH HONEYDEW MELON TIDBITS <i>finished with grapes and toast bread</i>	2.600
KING PRAWNS FRIED WITH GARLIC AND CHILLI <i>in olive oil, served with a toast bread</i>	3.000
SPAGHETTI CARBONARA <i>the charcoal worker's favourite food, served with bacon and a creamy egg and parsley sauce</i>	1.900
PAPARDELLE BOLOGNESE <i>home-made Italian noodles with a beef, tomato and basil ragout</i>	2.300

MEALS OF YOUR CHOICE PREPARED BY ROASTING ON A HOT IRON PLATE

BEST SALMON WITH GARDEN HERBS	3.900
BREAST OF CHICKEN FILLET WITH THYME	3.200
PORK RIBS WITH GARLIC DIJON MUSTARD	3.200
BEEF TENDERLOIN SLICES IN A BRANDY-HAZELNUT SAUCE	4.300
LAMB RIBS WITH A CREAMY SAMBAL-CURRY SAUCE	3.900

WE SERVE OUR DISHES WITH FOIL-WRAPPED POTATO, GRILLED VEGETABLES,
SPICY BUTTER AND FRESH SALAD.

LIGHT MEALS RECOMMENDED BY THE FLAMENCO CHEF

PANCAKE STUFFED WITH LEAF SPINACH <i>with fresh vegetables and Hollandaise sauce au gratin</i>	2.100
MOZZARELLA WITH TOMATO SLICES AND ARTICHOKE, <i>iceberg lettuce and pesto flavoured extra virgin olive oil</i>	2.000
THYME FLAVOURED SMOKED GREEN-CHEESE, GRILLED <i>served with olives and fresh crispy green salad</i>	2.500
CRUNCHY TURKEY MEDALLIONS DEEP FRIED IN A CORNFLAKE CRUST <i>served with a high vitamin apple and balsamic vinegar salad</i>	3.000
GRILLED CHICKEN BREAST FILLETS WITH OREGANO <i>served with Greek salad and yogurt tzatziki</i>	3.200

TRADITIONALS - SPECIAL MEALS

PANCAKE STUFFED WITH POULTRY MEAT BAKONY STYLE <i>with a champignon mushroom and paprika sauce</i>	2.200
GRILLED GOOSE LIVER FILLET WITH APPLE AND TOKAY VELOUTE <i>served on a toast bread with prunes and crispy onion</i>	3.200
* * * *	
LAKE BALATON PIKE-PERCH FILLET WITH GRILLED TIGER PRAWN <i>served with crispy shredded vegetables in a Badacsony-Riesling wine sauce</i>	4.200
HOME-MADE VEAL STEW <i>with a curd cheese and noodles soufflé, finished with crackling</i>	3.000
* * * *	
PANGASIUS (<i>Asian white meat fish fillet</i>) ROASTED ON A HOT IRON PLATE <i>served with thyme flavoured caramelised butter and seasonal vegetables</i>	3.500
GRILLED CHICKEN BREAST WITH WILLIAMS PEAR AND BLUE CHEESE <i>served au gratin with grilled colourful bell pepper and olive rice</i>	3.400
ROSY PINK DUCK BREAST <i>with slightly hot wok vegetables and grilled pineapple, served on a baked potato cake</i>	4.000
PORK MEDALLIONS BAKED IN BACON <i>with a balsamic-Hollandaise souce, vegetable strudel and jasmine rice</i>	3.800

ZUPPE

<i>ZUPPA FREDDA DI FRAGOLE</i> <i>servita con gelato al limone</i>	1.200
<i>BRODO DI CARNE ALLA PAESANA CON PANE AZZIMO ALLO ZENZERO</i> <i>con verdure bollite</i>	1.200
<i>ZUPPA DI VERDURE AL GORGONZOLA</i> <i>con strisce di prosciutto di Serrano</i>	1.200
<i>GULASH DI SZEGED</i> <i>con gnocchetti e verdure</i>	1.200

ANTIPASTI – PASTA

<i>TERRINA DI FEGATO D'OCA CON SHERRY</i> <i>con insalata di mele e sedano e rotelle di cipolle rosse di Makó</i>	2.500
<i>ROSE DI SALMONE CANADESE AFFUMICATO CON LATTUGA</i> <i>con ribes panna e rafano e focaccine calde di patate</i>	2.500
<i>INVOLTINI DI PROSCIUTTO DI SERRANO CON BOCCONCINI DI MELONE</i> <i>con uva e arachidi tostate</i>	2.600
<i>GAMBERONI REALI ROSOLATI CON AGLIO E PEPERONCINO PICCANTE</i> <i>con olio d'oliva e pane abbrustolito</i>	3.000
<i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</i> <i>con pancetta, uova, prezzemolo e panna</i>	1.900
<i>PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE</i> <i>pappardelle fatte in casa con ragù di manzo, pomodoro e basilico</i>	2.300

PIATTI ALLA PIASTRA A RICHIESTA

<i>SALMONE ALLE ERBE VERDI</i>	3.900
<i>FILETTO DI PETTO DI POLLO AL TIMO</i>	3.200
<i>COTOLETTE DI MAIALE CON MOSTARDA DI DIGIONE E AGLIO</i>	3.200
<i>FETTINE DI FILETTO CON SALSA DI NOCCIOLE AL COGNAC</i>	4.300
<i>COSTOLETTE D'AGNELLO CON SALSA SAMBAL-CURRY ALLA PANNA</i>	3.900

**TUTTI I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE, VERDURE GRIGLIATE,
BURRO SPEZIATO ED INSALATA FRESCA**

PROPOSTA FLAMENCO „LIGHT“

<i>CRÉPE RIPIENA DI SPINACI</i> <i>gratinata con salsa olandese e verdure fresche</i>	2.100
<i>MOZZARELLA CON FETTE DI POMODORO E CARCIOFI</i> <i>con lattuga e olio d'oliva extravergine al pesto</i>	2.000
<i>GIUNCATA GRIGLIATA AL TIMO</i> <i>con oliva ed insalata verde</i>	2.500
<i>MEDAGLIONI DI TACCHINO CROCCANTI COTTI SUI FIOCCHI DI MAIS</i> <i>con aceto balsamico e insalata vitaminica alle mele</i>	3.000
<i>FILETTI DI PETTO DI POLLO CON ORIGANO</i> <i>con insalata greca e tzatziki</i>	3.200

TRADIZIONI – SPECIALITÀ

<i>CRÉPE RIPIENA DI CARNE DI VOLATILE ALLA „BAKONYI“</i> <i>con salsa funghi champignon e paprika</i>	2.200
<i>FETTINA DI FEGATO D'OCA ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA AL TOKAJ E MELE</i> <i>su pane tostato con prugne secche caramellate e cipolle croccanti</i>	3.200
* * * *	
<i>FILETTO DI DENTICE DEL BALATON ALLA GRIGLIA CON MAZZANCOLLE</i> <i>con insalata julienne e salsa di vino Riesling di Badacsony</i>	4.200
<i>SPEZZATINO DI VITELLO ALLA PAPRIKA</i> <i>con soufflé di pasta con ricotta e ciccioli di maiale</i>	3.000
* * * *	
<i>PANGASIO COTTO E PASSATO COL FERRO DA STIRO (filetto di pesce asiatico a carne bianca)</i> <i>con burro caramellato al timo e verdure di stagione</i>	3.500
<i>PETTO DI POLLO AI FERRI CON PERE WILLIAMS E GORGONZOLA</i> <i>gratinata con peperoni grigliati e riso alle olive</i>	3.400
<i>PETTO D'ANATRA ROSATO</i> <i>su una focaccia di patate con verdure wok leggermente piccanti ed ananas grigliato</i>	4.000
<i>MEDAGLIONI DI MAIALE COTTI NEL BACON</i> <i>con salsa cremosa balsamica olandese, sfogliata di verdure e riso jasmine</i>	3.800

SOPAS

<i>CREMA FRÍA DE FRESA SILVESTRE hecha con helado de limón</i>	1.200
<i>CALDO CAMPESTRE CON ALBÓNDIGA DE PAN CENCEÑO AL GENGIBRE con las verduras cocidas en el mismo</i>	1.200
<i>SOPA DE QUESO AZUL A LAS VERDURAS con franjas de jamón serrano</i>	1.200
<i>SOPA GULASH AL ESTILO DE SZEGED con apio y con ñoquis</i>	1.200

ENTRANTES - PASTAS

<i>TERRINE DE HIGADO DE PATO AL JEREZ con ensalada de manzana y de apio y con chips de cebollas de Makó</i>	2.500
<i>SALMÓN AHUMADO DE CANADÁ CON LECHUGA y con grosella al rábano picante y nata con pastelillo salado de patata</i>	2.500
<i>JAMÓN SERRANO CON MELÓN uva y con cacahuete tostado</i>	2.600
<i>GAMBAS AL AJO Y PIMENTÓN en aceite de oliva sobre pan tostada</i>	3.000
<i>ESPAGETI AL "CARBONARA" con bacon y con nata al huevo y perejil</i>	1.900
<i>PAPARDELE A LA "BOLOGNESE" con estofado de buey al tomate y albahaca</i>	2.300

PARILLADAS SEGÚN SU SELECCIÓN

<i>LOMO DE SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS</i>	3.900
<i>PECHUGA DE POLLO AL TOMILLO</i>	3.200
<i>CHULETAS DE CERDO A LA MOSTAZA DE DIJON AL AJO</i>	3.200
<i>SOLOMILLO A LA SALSA DE AVELLANA AL COGNAC</i>	4.300
<i>CHULETAS DE CORDERO AL CURRY CON SALSA SAMBAL Y CON NATA</i>	3.900

**NUESTROS PLATOS SE LES OFRECEMOS CON PATATAS ASADAS EN PAPEL ALUMINIO,
CON VERDURAS A LA PARILLA, CON MANTEQUILLA A LAS FINAS
HIERBAS Y CON ENSALADAS FRESCAS.**

PLATOS „LIGHT“ DE FLAMENCO

<i>CREPS A LAS ESPINACAS FRESCAS</i> <i>con verduras frescas gratinadas con salsa holandesa</i>	2.100
<i>MOZZARELLA AL TOMATE Y ALCACHOFA,</i> <i>con lechuga, aceite de oliva virgen y pesto</i>	2.000
<i>QUESO FRESCO DE OVEJA AHUMADO A LA PARILLA AL TOMILLO</i> <i>aceituna y lechuga fresca</i>	2.500
<i>CHULETAS DE PAVO EMPANADAS EN COPO DE MAÍZ</i> <i>con ensalada a la manzana y vinagre balsámico</i>	3.000
<i>FILETES DE PECHUGA DE POLLO AL OREGANO</i> <i>con ensalada griega al tzatziki</i>	3.200

TRADICIONES – ESPECIALIDADES

<i>CREPS RELLENAS DE CARNE DE AVES AL ESTILO „BAKONY“</i> <i>con salsa de champiñon y pimiento</i>	2.200
<i>HÍGADO DE OCA A LA PARILLA CON MANZANA</i> <i>Y CON VELLOUTE AL VINO DE TOKAJ</i> <i>sobre pan tostada con ciruela pasada y cebollas crujientes</i>	3.200
* * * *	
<i>FILETE DE LUCIOPERCA DEL LAGO BALATON CON GAMBAS A LA PARILLA</i> <i>con franjas de verduras asadas al vino blanco</i>	4.200
<i>ESTOFADO DE TERNERA AL PIMIENTO</i> <i>con soufflé de pasta al queso fresco</i>	3.000
* * * *	
<i>PANGASIUS A LA PLANCHA (filete de pescado blanco de Asia)</i> <i>al caramelo de mantequilla al tomillo y con verduras de la estación</i>	3.500
<i>PECHUGA DE POLLO A LA PARILLA CON PERA Y CON QUESO AZUL</i> <i>gratinada con pimiento a la parilla y con arroz al aceite</i>	3.400
<i>PECHUGA DE PATO ASADA</i> <i>con verduras picantes y con piña a la parilla, en andada de patata</i>	4.000
<i>SOLOMILLOS DE CERDO ASADOS AL BACON</i> <i>a la salsa holandesa al vinagre balsámico con hojaldre rellena de verduras y con arroz</i>	3.800

EXECUTIVE CHEF:
TAMÁS LUSZTIG

DIRECTOR OF F & B:
KÁROLY STIFTER

I. KATEGÓRIA / CATEGORY