







# *Mirror*

C A F É   &   R E S T A U R A N T

TRADITIONAL & TRENDY

**SZENDVICS PARÁDÉ HIDEGEN - MELEGEN**  
**PARADE ON COLD AND WARM SANDWICHES**

- Nizzai bagett** **1810.-**  
(tonhallal, főtt tojással, friss salátalevelekkel, uborkával, paradicsommal, fekete olajbogyóval készített szendvics) 
- Baguette of Nice**  
(Sandwich made of Tuna, hard boiled Egg, fresh Lettuce Leaves, Cucumber, Tomato and Black Olives)
- Hódító** **1750.-**  
(ciabatta kenyérbe zsúfolt prágai sonka és csípős kolbász, könnyű sajttal, primőrökkel)
- Conqueror**  
(Ciabatta stuffed with Prague Ham and spicy Sausage with light Cheese and Firstlings)
- Sajttorony balsamos salátákkal – vegetáriánus** **1730.-**  
(hazai sajttal - zöldséges sült zöldségekkel – balsamecetes salátával rakott emeletes szendvics) 
- Cheese Tower with Balsamic Salads - vegetarian**  
(Double-Decker Sandwich with Hungarian Cheese – fried Vegetables with Green Herbs – Salad with Balsamic Vinegar)
- Danubius Club szendvics chili mártogatóval** **2120.-**  
(ropogós bacon, grillezett jércemellel, tükörtojással pirított tramezzini kenyéren olivával) 
- Danubius Club Sandwich with Chili Dip**  
(Crunchy Bacon with grilled Chicken Breast, Sunny Side up Eggs on Toasted Tramezzini Bread & Olives)
- Mexikói csirkés, zöldséges wrap** **1730.-**  
(tortillába töltött pirított csirkemell és zöldség csíkok, csípős salsával) 
- Mexican Wrap with Chicken and Vegetable**  
(Fried Chicken Breast stuffed in Tortilla garnished with Vegetable Stripes and hot Salsa)

**A KONYHAKERTBŐL..**  
**FROM THE VEGETABLE GARDEN..**

- Saláta özőn kis vagy nagy adagban- vegetáriánus** **990.-**  
(friss saláták és primőrök citromolajos, olasz, francia, diós vagy cézár öntetekkel ízesítve) 
- Salad Mixin small or big Portion - Vegetarian**  
(Fresh Salads and Firstlings seasoned with Italian, French, Walnut or Caesar Dressings or with that of Lemon Oil)
- Salátához rendelhető extra kiegészítők** **1230.-**  
(grillezett balatoni fogasfilé vagy pirított jércemell csik, vagy parázson sült tofu vagy füstölt sajt)
- Accompanying Extra Dishes to the Salads (to be ordered separately)**  
(Grilled Pike-Perch Fillet of Balaton or Roasted Chicken Breast Stripes or Grilled Tofu or Smoked Cheese)
- Fitness saláta** **1230.-**  
(sült csirkemell csíkokkal, édes köménnyel, gyümölcszel kevert saláták, mézes-kapros joghurttal)
- Fitness Salad**  
(Fried Chicken Breast Stripes with Fennel, Salads mixed with Fruits and Honey-Dill Yoghurt)

## ELSŐ FOGÁSOK – STARTERS

<b>Hízott libamáj kalácson</b> (hideg kóstoló egy személyre) <b>Fattened Goose Liver on Milk Loaf</b> (Cold appetizer for 1 person)	<b>3200.-</b>
<b>Füstölt lazac szeletek frisée salátával</b> (gyömbérrel, és citrusokkal ízesített füstölt lazacszeletek citromos frisée levelekkel) <b>Smoked Salmon Slices with Frisée Salad</b> (Smoked Salmon Slices seasoned with Ginger and Citrus served with Lemon Frisée Lettuce Leaves)	<b>2680.-</b>
<b>Magyar kecskesajt szőlős rukkolán - vegetáriánus</b> (magyar kecskesajt diós öntettel, színes szőlővel, rukkolán forgatva)	<b>2690.-</b>
<b>Hungarian Goat Cheese on Grape covered Ruccola–Vegetarian</b> (Hungarian Goat Cheese topped with Walnut dressing and colourful Grape, enriched with Rucola)	

## EGY KORTY LEVEST? – A SIP OF SOUP?

<b>Újházi tyúkhúsleves finom metélttel</b> (tyúkból főzött kristálytisza leves, magyar specialitás) <b>Chicken Broth with Noodles Újházi style</b> (Clarified Consommé made of Chicken, Hungarian speciality)	<b>960.-</b>
<b>Klasszikus magyar gulyásleves</b> (marhahússal, burgonyával és zöldségekkel főzött, enyhén csípős leves, csészében tálalva) <b>Classical Hungarian Goulash Soup</b> (Classical mildly hot Goulash Soup made of Beef, with Potatoes and Vegetables, served in Cup)	<b>940.-</b>
<b>Paprika krémleves parajos raviolival</b> (paradicsompaprika krémleves spenótos-túrós raviolival) <b>Pepper Cream Soup with Spinach-Ravioli</b> (Pimiento Cream Soup with Ravioli stuffed with Spinach and Cottage Cheese)	<b>890.-</b>

## MÁSODIK FOGÁSOK - MAIN COURSES

<b>Füstölt halas rizottó színes paprika kockákkal</b> (füstölt lazaccal és vajhállal készített rizottó olívás paprikakockákkal) <b>Risotto with smoked Fish garnished with colourful Pepper Cubes</b> (Risotto made with smoked Salmon, Butter Fish and Olive Pepper Cubes)	<b>2490.-</b>
<b>Fenyőmaggal pirított zöldségek fetával - vegetáriánus</b> (fetasajttal és fenyőmaggal pirított zöldség) <b>Vegetables with roasted Pine Nut and Feta - vegetarian</b> (Vegetables with roasted Pine Nut and Feta Cheese)	<b>2160.-</b>

## TÉSZTA ÉTELEK – PASTA DISHES

<b>Mezze penne paradicsommal és pancettával – enyhén csípős</b> (csípős paradicsom szószban forgatott tollhegytészta, pirított pancettával) <b>Mezze Penne with Tomato and Pancetta – mildly hot</b> (Penne in hot Tomato Sauce, with frizzled Pancetta)	<b>1840.-</b>
<b>Tojásos galuska fejes salátával</b> (magyar tésztakülönlegesség ízesített fejes salátával) <b>Egg Gnocchi with Lettuce</b> (Hungarian Pasta Speciality with savoured Lettuce)	<b>970.-</b>
<b>Spagetti Principessa – vegetáriánus</b> (tejszínes krémmártásban forgatott spagetti fokhagymával, bazsalikonnal, rózsaborssal) <b>Spaghetti Principessa – Vegetarian</b> (Spaghetti in Creamy Sauce with Garlic, Basil and Rose Pepper)	<b>1630.-</b>

## HALAK - FISH

**Harcsafilé kapros túrós csuszával, paprikamártással** 3330.-  
(klasszikus recept alapján készült roston sütött harcsafilé, túrós csuszával és paprikamártással)

***Sheat-Fish Fillet with Dilled Cottage-Cheese Pasta and Pepper Sauce***  
(*Grilled Sheat-Fish Fillet made by classical receipt, served with Cottage-Cheese Pasta and Pepper Sauce*)

**Tengeri fogas filé serpenyőben sütve** 2990.-  
(roston sütött fogas filé burgonya pürén mangó chutneyval)

***Pen fried Perch-Pike Fillet***  
(*Grilled Perch-Pike Fillet with Mashed Potatoes and Mango Chutney*)

**Grillezett lazacderék párolt zöldséggel és citromfű mártással** 2940.-  
(lazacderék grillezve, illatos citromfű mártással és zöldségekkel)

***Grilled Salmon Mignon with steamed Vegetables and Lemon Balm Sauce***  
(*Salmon Mignon grilled and served with aromatic Lemon Balm Sauce and Vegetables*)



## PRESZTIZS ÉTELEINK INNEN-ONNAN OUR PRESTIGE MEALS FROM HERE AND THERE

**Grillcsibe mell finom füvekkel** 2940.-  
(grillezett csirkemell filé friss fűszernövényekkel gazdagított salátalevelekkel)

***Grilled Chicken Breast Fillet with Fine Herbs***  
(*grilled Chicken Breast Fillet garnished with Lettuce Leaves jazzed up with Fresh Herbs*)



**Korianderes kacsasült hagymás tört burgonyával, erdei gyümölcs raguval** 3980.-  
(csontozott fél kacsasült stircelt burgonyával, erdei gyümölcs kompóttal)

***Roast Duck with Coriander, Mashed Potatoes with Onion and Forest Fruits' Ragout***  
(*Roast Fillet of a half Duck garnished with „Rösti” Potatoes and Forest Fruits' Compote*)

**Lassan sütött magyar bárány keresztfartó zöldséges lecsón** 4260.-  
(egészben, rozmaringgal lassan sütött bárányszűz, zöldséges lecsóval, árpagyöngyös burgonyával)

***Slow Roast Hungarian Lamb with Vegetable Letcho***  
(*Slow Roast Lamb with Rosemary garnished with Vegetable Letcho, Potato and Pearl-Barley*)

**Zsályás kunsági mangalica szűz magvakban** 3390.-  
(sertés szűzpecsenye egészben sütve, pirított olajos magvakba forgatva – aszalt szilvás párolt lila káposztán)

***Fillet Mignon of Pork „Mangalica” in Seeds, with Sage, Kunság style***  
(*Fillet Mignon of Pork roasted in one piece with Oil Seeds on steamed Red Cabbage and dried Plum*)

**Tejszínes borjúpaprikás galuskával – uborkasalátával** 3380.-  
(klasszikus magyar recept alapján készített szaftos étel speciális tésztakörrel és savanyúsággal)

***Creamy Veal-Stew with Noodles and Cucumber Salad***  
(*Original Hungarian Stew with special Hungarian Pasta and Cucumber Salad*)

**Bélszín java Erdész módra, burgonya lepénnyel** 5200.-  
(érett bélszín burgonya lepénnyel tálalva, szalonnás vargánya raguval)

***Beef Steak Forester style garnished with Potato-Cake***  
(*Ripe Beef Steak served on Potato-Quiche with Ragout of Bacon and Boletus Mushroom*)

## ÉDES BŰNBEESÉS – SWEET CRIMES

- Somlói galuska** **890.-**  
(rumos, mazsolás - dióban áztatott piskótalapok habos vaníliakrémmel rétegezve)  
**Sponge Cake „Somló” Style**  
(*Sponge Cake Layers soaked in Rum, Raisins and Walnut with foamy Vanilla Cream*)
- Fehér csokis mascarponés mousse korong** **1170.-**  
(fehér csokoládés tortácska)  
**Mousse Disc of white Chocolate and Mascarpone**  
(*Tartlet of white Chocolate*)
- Almásrétes másképpen** **1300.-**  
(diós karamellizált almával töltött rétes, vaníliamártással tálalva)  
**Apple Strudel in a different way**  
(*Strudel stuffed with caramelized Nut-Apple topped with Vanilla Dressing*)

## FAGYLALTOK – ICE CREAMS

- Krémvanília – csokoládé – eper – citrom fagyalt** **390.- /gombóc/Scoop**  
**Cream Vanilla – Chocolate – Strawberry – Lemon Ice Cream**
- Jeges kávé** **990.-**  
**Ice Coffee**

## SAJT SEREGSZEMLE – CHEESE SELECTION

- Hazai és nemzetközi sajtválogatás a napi kínálat szerint** **1850.-**  
(lágy túró, kék, brie, illatos, tehén, juh, kecske vagy kemény sajtokból válogatva - hozzá illő kísérekkel)  
**Rich choice of Hungarian and international Cheese according to the Daily Selection**  
(*Selection of Soft Cottage-Cheese, Blue, Brie, Fragrant, Cow Cheese, Ewe Cheese, Goat Cheese, Hard Cheese with matching Accompaniments*)

## GYÜMÖLCSPARÁDÉ – FRUITS

- Ananász csónak - vegetáriánus** **1460.-**  
(formázott ananászban tállalt hazai és trópusi friss gyümölcsök)  
**Pineapple boat – vegetarian**  
(*Hungarian and tropical fresh Fruits served in formed Pineapple*)
- Friss szezonális gyümölcsök tálról kínálva - vegetáriánus** **1100.-**  
**Fresh Fruits of the Season served on Platter –vegetarian**



**„BON APETITO” MENÜK - „BON APETITO” MENUS**

4400.-

**“VALAMI KÖNNYŰ” - „SOMETHING LIGHT”**

„Mimóza” saláta főtt tojással  
Grillezett halszelet pikáns capri mártással krokett és zöldség  
Ananászos répatorta  
*Salad „Mimosa” with Egg*  
*Slice of Grilled Fish in piquant Capri Sauce with Croquette and Vegetables*  
*Carrot Cake with Pineapple*

**“VALAMI EGYSZERŰ” - „SOMETHING SIMPLE”**

Citrom nádas zöldségleves  
Pirított pulykamell csíkok rozsmaringos tejszínes gombákkal és vadrizszel  
Almás rétes  
*Vegetable soup with Lemon „Reed”*  
*Stripes of Roast Turkey with creamy Mushroom, Rosemary and Wild Rice*  
*Apple Strudel*

**„VALAMI NAGYSZERŰ” - „SOMETHING MAGNIFICENT”**

Mezze penne paradicsommal és panchettával  
Mozzarella sajttal töltött sertés-szűzpecsenye színes burgonyapürével  
Fekete Erdő szelet meggyel öntve  
*Mezze Penne with Tomato and Panchetta*  
*Stuffed Fillet Mignon with Mozzarella and colourful Mashed Potatoes*  
*Black Forest Tart topped with Sour Cherry*

**Árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.**  
***All prices are subject to additional service charge of 10%.***



**Danubius Healthy Choice választék**

(egészséges alapanyagokból korszerű technológiával készült ételek)

***Danubius healthy choice dishes***

*(made from healthy products with modern technology)*

Első osztály – *First Class*

F&B Manager: Kurucz Mariann - Executive chef: Jaksics József

**Érvényes: 2010. júliustól – *Valid from July 2010***

*Classic Collection*  
**DANUBIUS HOTEL**  

---

**ASTORIA**

H-1053 Budapest, Kossuth Lajos utca 19-21.  
Telefon: +36 1 889 6022 ♦ Telefax: +36 1 889 6092  
E-mail: [astoria.restaurant@danubiushotels.com](mailto:astoria.restaurant@danubiushotels.com)



**danubiushotels.com**