



Előételek - Appetizers - Vorspeisen

Kiskerti salátával marinált zöldségekkel, bodzaöntettel
Garden salads wit marinated vegetables, elderberry sauce
Salatteller mit mariniertem Gemüse, Holundersauce

2600 Ft



Gellért saláta pármái sonkával, kecskesajttal, candy dióval
Gellért salad with Parma ham, goat cheese, candy walnut
Gellért Salat mit Parmaschinken, Ziegenkäse, Candy Walnuss

3200 Ft



Lazac carpaccio mézes-gyömbéres
koriander pesztóval, galambbegy salátával
*Salmon carpaccio with honey-ginger
coriander pesto, lamb lettuce salad*
*Lachscarpaccio mit Honig-Ingwer
Koriander Pesto, Feldsalat*

3400 Ft



Kacsamáj parfé eper vinaigrette-es bébisalátával
Duck liver parfait with strawberry vinaigrette-baby salad
Entenleber Parfait mit Erdbeer-Vinaigrette und Babysalat

4200 Ft



Tatárjárás: paradicsom, lazac, érlelt bélszín
zöldségekkel, pirítóssal
*Assorted appetizers: tomato, salmon, aged sirloin
with vegetables, toast*
*Tomaten, Lachs, gereifter Lendenbraten
mit Gemüse, Toast*

3900 Ft



Levesek - Soups - Suppen

Újházy tyúkhúsleves csigatésztával, zöldségszalmával
Chicken bouillon Újházy style with pasta, vegetable vermicelli
Hühnersuppe Újházy Art mit Gemüse, Schneckenudeln

1200 Ft



Vargánykrémleves szarvasgomba olajjal, tökmagos ropogóssal
Porcini cream soup with truffle oil, crispy pumpkin seed
Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl, mit Kürbiskern Kroketten

1400 Ft



Gulyásleves csipetkével, zöldpaprikával
Goulash soup with noodle, green pepper
Gulaschsuppe mit gezupften Nockerln, grüne Paprika

1800 Ft



Tészta - Pasta

Spagetti tenger gyümölcseivel, rákokkal, kagylókkal, paradicsommal
Seafood spaghetti with prawns, mussels, tomato
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Krebs, Muscheln, Tomaten

3600 Ft



Főételek - Main Courses - Hauptspeisen

Grillezett juhgomolya meleg zöldségsalátán
Grilled sheep's milk cheese with warm vegetable salad
Gegrillter Gomolya Schafskäse auf warmem Gemüsesalat

3400 Ft



Fogasfilé kapros rákraguval, párolt zöldségekkel, cukorborsóval
Pike fillet with dill-prawn ragout, steamed vegetables, sugar snap pea
Zanderfilet mit Dill-Krebsragout, gedünstetem Gemüse, Zuckererbsen

4800 Ft



Grillezett lazac tejszínes parajjal, burgonyával,
édesköménnyel, citrom répával
Grilled salmon with creamy spinach, potato,
fennel, lemon carrot
*Gegrillter Lachs und Spinat mit Sahne, Kartoffeln,
Fenchel, Zitronenkarotten*

5200 Ft



Paprikás csibe szivarka brick tésztában, tejfölhabbal
Paprikash chicken wrapped in brick pasta with sour cream
Brick-Teigtaschen mit Hühnchen-Paprikasch gefüllt, mit Sahneschaum

3200 Ft



Suprême jércemell sült zöldségekkel,
bordáskellel, bazsalikom crust-tal
*Supreme pullet breast with roasted vegetables,
pak choi, basil crust*
*Suprême Junghühnerbrust mit gebratenem Gemüse,
Pak Choy, Basilikum Crust*

4200 Ft



Kacsacomb kacsamáj rizottóval, Cabernet jus-vel, újhagymával
Duck leg with duck liver risotto, Cabernet jus, spring onion
Entenschenkel mit Entenleber Risotto, Cabernet Jus, Frühlingszwiebeln

5200 Ft



Gellért szűzpecsenye zöldborsópürével,
gombákkal, sajt chips-szel
*Pork tenderloin Gellért style with green pea purée,
mushrooms, cheese chips*
*Gellért Jungfernbraten mit Erbsenpüree,
Pilzen, Käsechips*

4900 Ft



Serpenyős báránycomb steak toszkán salátával, mogyoróburgonyával
Pan-seared lamb leg steak with Tuscan salad, fingerling potato
Geschmortes Lammkeulensteak mit Toscana-Salat, Nusskartoffeln

6900 Ft



Borjú steak spárgával, garnélával,
hollandi mártással, grill zöldségekkel
Veal steak with asparagus, shrimp,
Hollandaise sauce, grilled vegetables
*Kalbssteak mit Spargel, Garnelen,
Sauce hollandaise, Grillgemüse*

6900 Ft



Beefsteak friss lecsóval, sós vargabélessel,
ököruszály mártással
Beefsteak with fresh letcho, salty cottage cheese patty,
oxtail sauce
Beefsteak mit frischem Letscho, salzigem Topfennudelauf, Ochenschwanzsuppe

6900 Ft



Desszertek Desserts

Almás rétes fahéjhabbal, vaníliásodóval
Apple strudel with cinnamon mousse, vanilla sauce
Apfelstrudel mit Zimtschaum, Vanilleschaum

1500 Ft



Gellért puding puncsmártással
Gellért pudding with punch sauce
Gellért Pudding mit Punschsauce

1600 Ft



Fehér csokoládés túrótorta eperrel
White chocolate-cottage cheese cake with strawberry
Quarktorte mit weißer Schokolade, Erdbeere

1600 Ft



Zserbó tányérdesszert
Gerbeaud plate dessert
Gerbeau Tellerdesser

1800 Ft





I. osztályú üzlet
First Class Restaurant

Az árhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
All prices are subject to additional 10% service charge.
Wir berechnen zusätzlich 10% Servicegebühr.

Kérjük, esetleges ételallergiáját vagy egyedi kérését rendelés előtt jelezze felszolgálójának. Örömmel segítünk alternatív ételsorának összeállításában.

If you have an allergy to any food product or a special request, please advise us prior to ordering. We will gladly help you to select alternative dishes.

Wir bitten Sie, vor der Bestellung die Servicekraft über etwaige Lebensmittelallergien oder über individuelle Wünsche in Kenntnis zu setzen. Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung eines alternativen Gerichtes.

Koncz Katalin
éttermi igazgató
Director of F&B

Müncz Gábor
vezető konyhafőnök
Executive Chef

Danubius Hotel Gellért
H-1114 Budapest, Szent Gellért tér 2.
Tel.: (36-1) 889-5497