

ÉTLAP / MENU

SALÁTÁK ÉS ELŐÉTELEK SALADS/STARTERS

	HUF
Klasszikus Caesar saláta Classic Caesar Salad	2 100
pirított jércemellel vagy királyrákkal with Chicken Breast or King Crab	2 500
<i>Allergének / Allergens: 2, 3, 7, 9</i>	
Caprese saláta mini mozzarellával, kókteleparadicsommal Caprese Salad with Baby Mozzarella Balls and Cherry Tomatoes	2 500
<i>Allergének / Allergens: 7</i>	
Tonhal kapribogyóval, füstölt fürjtojással, pirított magokkal, zsenge saláta levelekkel, zöldcitrom dresszingsgel Tuna Salad with Capers, Smoked Quail Eggs, roasted Seeds, Fresh Salad Leaves and Lime Dressing	2 400
<i>Allergének / Allergens: 4, 5</i>	
Grillezett kecskesajt, házi füstölt paprika krém, kevert saláta, kalács Grilled Goat Cheese, Homemade Creamy Smoked Paprika Sauce, Mixed Salad, Brioche Bread	2 400
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	

SZENDVICSEK / SANDWICHES

	HUF
Yellow burger marhahússal, házi majonézzel, cheddar sajttal, sült angolszalonnával, fűszeres burgonyával Yellow Beef Burger, homemade Mayonnaise, Cheddar Cheese, Bacon and Spicy Potatoes	2 700
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7, 9</i>	
Pulled Pork burger tükörtojással Pulled Pork Burger with Fried Egg	2 700
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Klasszikus Club szendvics Classic Club Sandwich	2 700
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7, 9</i>	
Cheddar sajtos Croque Madame Cheddar Croque Madame	2 400
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7, 9</i>	

LEVESEK / SOUPS

	HUF
Magyar gulyásleves Hungarian Goulash Soup	1 600
<i>Allergének / Allergens: 1, 2, 4</i>	
Szarvasgombás lila burgonya krémleves pirított angolzellerrel Cream of Purple Potato Soup with Truffle and Roasted Celery	1 500
<i>Allergének / Allergens: 1, 7</i>	
Libaleves gorgonzolás batyuval Goose Broth with Gorgonzola Dumplings	1 500
<i>Allergének / Allergens: 1, 2, 4, 7</i>	

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

	HUF
Csirkemell supreme laskagombával, gyökérzöldségekkel Chicken Breast Supreme with Oyster Mushroom and Root Vegetables	3 600
<i>Allergének / Allergens: 7</i>	
Vajhal filé és rákfasírt pak-choi-jal Bok Choy with Butter Fish and Crab Cake	3 600
<i>Allergének / Allergens: 3, 5, 7</i>	
Grillezett bélszín steak édesburgonyával, lilahagyma lekvárral, édesköménnyel Grilled Sirloin Steak with Sweet Potatoes, Red Onion Marmalade and Fennel	7 500
<i>Allergének / Allergens: 1, 7</i>	
Penne fokhagymás tofuval, szárított paradicsommal, kalamata olivabogyóval Penne with Garlic Tofu, Sun-dried Tomatoes and Kalamata Olives	1 900
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 13</i>	

TÉSZTÁK / PASTA

	HUF
Mac & Cheese	1 900
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Lasagne Grana Padanoval sütvé Lasagna with Grana Padano Cheese	1 900
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	

KLASSZIKUSOK / CLASSIC DISHES

	HUF
Pankóban sült bécsi szelet céklás burgonyasalátával Panko Crusted Wiener Schnitzel with Beet Potato Salad	3 200
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Marhalábszár pörkölt juhtúrós galuskával Hungarian Beef Paprika Stew and Gnocchi with Sheep Cheese	3 200
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Rántott borjúláb, pirított hagymás burgonya, házi tartár Fried Calf's Feet, Onion Mashed Potatoes, Homemade Tartare Sauce	3 600
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	

DESSZERTEK / DESSERTS

	HUF
Házi császármorzsa barack- és szilvalekvárral Homemade Kaiserschmarrn with Apricot and Plum Jam	1 100
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Húzott almásrétes bourbon vaníliaszósszal Traditional Apple Strudel with Bourbon Vanilla Sauce	1 100
<i>Allergének / Allergens: 2, 4, 7</i>	
Magyar sajtok szőlőlekvárral Hungarian Cheese Plate with Grape Jam	1 100
<i>Allergének / Allergens: 7</i>	

episode

Konyhafőnök/ Executive Chef: Tóth Zoltán

Éttermi igazgató/ Food & Beverage Manager: Horváth Dániel

Az árakhoz 10 % felszolgálati díjat számítunk fel. / All prices are subject to additional 10 % service charge.

Érvényes: 2019. májustól / Valid from May 2019

www.danubius-hotels.com/helia

Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás, és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdésével forduljon az üzletvezetőhöz.

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the manager.