



ÉTLAP MENU SPEISEKARTE

I. kategória / I. Class / I. Klasse

Nyitva tartás / Open / Geöffnet: 6:45-10:30, 12:00-15:00, 18:00-23:00

Érvényes / Valid from / Gültig von: 2010. 05. 17.

Csetnegi Zoltán

Director of Food & Beverage

Juhász István

Executive Chef

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.







All prices are subject to additional 10% service charge. / Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.

Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.

All prices are inclusive of VAT. / Alle Preise enthalten MwSt.



♥ Kímélő ételek / Healthy Options / Schonkost

- | | |
|---|----------|
|  Paradicsomszeletek fűszeres ricottával és kerti salátával
<i>Tomato Slices served with spicy Ricotta and Garden Salad</i>
Tomatenscheiben mit würzigem Ricotta und Gartensalat | HUF 2100 |
|  Harmatos salátalevelek fetával, szőlőolajos öntettel
<i>Green Salad with Feta Cheese and Vinegar Dressing</i>
Grünen Salat mit Feta Kaese and Trauben-Essig Dressing | HUF 1900 |
| Garnélarák jégсалátával, édesköménnyel és dióolajos dresszingsel
<i>Tiger Prawns with Iceberg Salad and Fennel, sprinkled with Nut-Oil Dressing</i>
Garnelen mit Wirsing-Gemüsesalat, Fenchel, begossen mit Nussöl-Dressing | HUF 2500 |
|  Olívaolajon sült vegyes zöldségek burgonyás rétesrel és roston sült tofuuval
<i>On Olive Oil roasted Vegetables with Potato Strudel and roasted Tofu</i>
Gemischten Gemüse in Olivenöl gebraten mit Kartoffelstrudel und gerösteten Tofu | HUF 2100 |
|  Zabpelyhes lepény erdei gombával, zöldséges raguval
<i>Oatmeal Pie with Mushrooms and Vegetable Ragout</i>
Haferflockenfladen mit Waldpilzen und Gemüse-Ragout | HUF 1700 |
| Halibutfilé parajágyon almával és ribizlis dióval
<i>Fillet of Halibut with Spinach, Apple and Currant Walnut</i>
Heilbuttfilet mit Spinat, Apfel und Johannisbeeren-Nuss | HUF 4300 |
| Csirkemell sárgarépás lepénnyel és cukkinis paradicsomraguval
<i>Breast of Chicken with Carrot Pie and Zucchini-Tomato Ragout</i>
Hühnchenbrust mit Karottenfladen und Zucchini-Tomaten | HUF 2900 |
|  Szeletelt gyümölcsök citromfagyalattal
<i>Sliced Fruits with Lemon Ice-cream</i>
Fruchtscheiben mit Zitroneneis | HUF 2000 |
|  Céklás csokoládétorta erdei gyümölcsraguval (cukor nélkül készítve)
<i>Chocolate Cake with Red Beet and Forest Fruit Ragout (Sugar free)</i>
Schokoladentorte mit roten Bete und Waldbeerenragout (Zuckerfrei) | HUF 900 |



Hideg előételek / Cold Starters / Kalte Vorspeisen

- Kerti saláták roston sült libamájcsíkokkal, ropogós szalonnametéllel** HUF 4300
Garden Salad with grilled Goose Liver Stripes and crispy Bacon
Grünen Salat mit gegrillten Gaenseleberstreifen und Bacon
- ◆ **Bivaly mozzarella pestóval, paradicsommal, Serrano sonkával, balsamecettel locsolva** HUF 2400
Buffalo Mozzarella with Pesto, Tomato, Serrano Ham, sprinkled with Balsamic Vinegar Sauce
Büffel-Mozzarella mit Pesto und Tomaten, mit Serrano-Schinken, mit Balsamico-Dressing begossen
- ♥ **Füstölt lazacszeletek vörösboros zselével, póréhagymás retkesalátával** HUF 2600
Smoked Salmon with Red Wine Jelly and Leek Radish Salad
Geraeucherter Lachs mit Rotweingelee und Lauch-Rettichsalat
- ♥ **Fogasfilé lazaccal és papaya salsával** HUF 2600
Fillet of Pike Perch with Salmon and Papaya Salsa
Zanderfilet mit Lachs und Papaya Salsa
- Tokajival ízesített kacsamáj terrin erdei nektáros fügepürével** HUF 4400
Duck Liver Terrine with Tokaj Wine, Forest Nectar and Fig Purée
Entenleber-Terrine mit Tokaj Wein und Waldnektar verfeinertem Feigenpüree
- Kacsamell szeletek levendulás Panna Cottával és grapefruittal** HUF 2100
Fillets of Duck Breast served with Lavender scented Panna Cotta and Grapefruit
Entenbrustfilets mit Lavendel gewürztem Panna Cotta und Grapefruit
- Vegyes hideg falatok (libamáj terrin, királyrák, hátszín carpaccio-val)** HUF 4500
Assorted Cold Bits (Goose Liver Terrine, King Prawn and Rump Steak Carpaccio)
Gemischte kalte Happen (Gänseleber-Terrine, Königskrabben, Rumpsteak-Carpaccio)



Hilton Classics



Cézár saláta (csirkével vagy rákkal) <i>Caesar Salad (either with Chicken or with Crayfish)</i> Caesar-Salat (entweder mit Hühnchen oder Krebs)	HUF 3900
Club szendvics <i>Club Sandwich</i>	HUF 3900
◆ Hilton Burger (sajttal vagy baconnal) <i>Hilton Burger (either with Cheese or with Bacon)</i> Hilton Burger (entweder mit Käse oder Speck)	HUF 3900

Meleg előételek / Hot Starters / Warme Vorspeisen



✔ Erdei gomba fűszerekkel párolva, francia toasztal <i>Seasoned Forest Mushroom with French Toast</i> Waldpilzen mit Kraeuter und französischen Toast	HUF 2300
Csirkemelles zöldségraguval töltött tésztakosár rizlinges vajmártással <i>Pastry stuffed with Breast of Chicken and Vegetables in Riesling Butter Sauce</i> Gefülltes Kuchenteig mit Hühnchen-Gemüsen Ragout und Riesling-Butter Sosse	HUF 2600
✔ Pappardelle Putta Nesca módra (olívabogyó, paradicsom) <i>Pappardelle a la Putta Nesca (Olive, Tomato)</i> Pappardelle a la Putta Nesca (Oliven, Tomaten)	HUF 2300



Levesek / Soups / Suppen

-  **Cukkinis édeskömény krémleves szarvasgombaolajjal illatosítva, szezámós ostyával** HUF 1300
Zucchini-Sweet Fennel Cream Soup with Truffle Oil, Sesame Waffle
Zucchini-Feuchelcremesuppe mit Trüffelöl und Sesamenwaffel
- Kókuszos csirkeleves rákkal** HUF 1300
Chicken Soup with Coco and Crayfish
Hühnchensuppe mit Kokusnuss und Krebs
- Gulyásleves csipetkével** HUF 1500
Goulash Soup with Nipped Pasta
Goulaschsuppe mit gezupften Nockerln
-  **Erőleves tojáskocsonyával, zöldségszalmával** HUF 1200
Consommé with Egg Jelly and Vegetables
Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüse

Halak / Fish Dishes / Fischgerichte

-  **Fogasfilé kapos ráraguval** HUF 6900
Fillet of Pike Perch with Crayfish Ragout seasoned with Dill
Zanderfilet mit Krebsragout gewürzt mit Dill
-  **Halibut filé óriás garnélával, pezsgómártással, korianderes sütőtökpürével, zöldborsókrémrel** HUF 5900
Fillet of Halibut with Black Tiger Prawns, Champagne Sauce, Pumpkin Purée flavoured with Coriander and Greenpea Cream
Heilbuttfilet mit Riesengarnelen in Champagnersosse mit Koriander aromatisiertem Backkürbispüree und grüne Erbsencreme
-  **Lazac steak tormakrémmel sütve, snidlinges mustármártással, parajjal** HUF 3500
Salmon Steak roasted with Horseradish Cream, in Chive flavored Mustard Sauce and Spinach
Lachssteak mit Meerrettichcreme gebraten, mit Schnittlauch gewürzter Senfsosse und Spinat
-  **Halízeliő (lazaccal, halibuttal, rákkal, fogással) Sauvignon mártással** HUF 5900
Assorted Fish Platter (with Salmon, Halibut, Crayfish, Pike Perch) in Sauvignon Sauce
Fischplatte (Lachs, Heilbutt, Krebs und Zander) in Sauvignon Sosse



Főételek / Main Dishes / Hauptspeisen


- 🍷 **Palacsinta csirkemellel töltve, paprikás krémmártással, meleg kerti salátával** HUF 2100
Pancake stuffed with Chicken Breast in Paprika Cream Sauce and warm Garden Salad
Pfannkuchen mit Hühnerbrust gefüllt in Paprika-Cremesosse mit warmen Gartensalat
- Libamáj roston, Camembert-es rétesrel, vörösboros meggyraguval** HUF 4500
Roasted Goose Liver with Camembert Strudel and Sour Cherry Ragout flavoured with Red Wine
Gänseleber vom Rost, mit Camembert-Strudel und Rotwein verfeinertem Weichselragout
- Kacsajava roston sültve laskagombával, édesburgonyakrémmel, vöröskáposzta lekvárral és cékla eszenciával** HUF 3500
Grilled Duck Steak with Oyster Mushroom, Potato Cream, Red Cabbage Jam and Red Beet Essence
Entensteak mit Austernpilzen, Kartoffelcreme, Rotenkraut-Marmelade und rote Bete
- ◆ **Sertésszűzsült lecsós házitarhonyával** HUF 3900
Fillet Mignon of Pork with Letcho and Home Made Flour Pellets
Jungfermedallions mit Letscho-Eiergerstel
- Borjúgerincfilé zöldborsópürével, kolompér Mille-Feuille-jel, szarvasgombás vermutmártással** HUF 5900
Saddle of Veal Fillet with Greenpea Purée, Potato Mille-Feuille in Truffle-Vermouth Sauce
Kalbsrückenfilet mit grünem Erbsenpüree, Kartoffel Mille-Feuille und getrüffelter Vermuthsosse
- Borjúszelet rántva burgonyával, kerti salátával** HUF 3900
Fried Veal Fillet with Potato and Garden Salad
Gebackene Kalbsschnitten mit Kartoffeln und Gartensalat
- Borjúpörkölt vajás galuskával** HUF 3100
Hungarian Veal Stew with Butter-Gnocchi
Kalbspörkölt mit Butternockerln
- Hátszínszelet dijoni mustármártással, erdei gombaraguval, zöldséges lasagne-val** HUF 4800
Rump steak in Dijon Mustard Sauce with Forest Mushroom Ragout and Vegetable Lasagne
Rumpsteak in Dijoner Senfsosse, mit Waldpilzragout und Gemüse-Lasagne





Desszertek / Desserts

 Diétás joghurt citromrolád <i>Dietetic Yoghurt Lemon Roulade</i> Diaet Joghurt-Zitronen Rolade	HUF 800
Fagylaltvariációk kehelyben <i>Ice-cream Variations in Cup</i> Eis-Variationen im Becher	HUF 1500
Fahéjas sült alma sorbet <i>Apple Sorbet with Cinnamon</i> Gebackene Apfelsorbet mit Zimt	HUF 1500
Citromtortlette, málnaparfait, vaníliafagylalt <i>Lemon Tortlette, Raspberry Parfait, Vanilla Ice-cream</i> Zitrone Tortlette, Himbeeren Parfait, Vanille Eis	HUF 1200
Lúdlábszelet vörösboros meggyraguval, fehér csokoládéhabbal <i>"Lúdláb" Cake with Red Wine – Sour Cherry Ragout, white Chocolate Mousse</i> "Lúdláb" Torte mit Rotwein – Sauerkirschragout und Weissenschokolade Mousse	HUF 1200
Ricotta krém, Carpaccio, Tokaji sorbet <i>Ricotta Cream, Carpaccio, Tokaji Sorbet</i> Ricotta Creme, Carpaccio, Tokaji Sorbet	HUF 1200
Sült sajttorta, tiramisu, őszibarackfagylalt <i>Baked Cheese Cake, Tiramisu, Peach Ice-cream</i> Gebackene Käsetorte, Tiramisu, Pfirsich Eis	HUF 1300
Somlói Mille Feuille vaníliás eperparfait-val <i>"Somló" Mille Feuille with Vanilla – Strawberry Parfait</i> Schomlauer Mille Feuille mit Vanille – Erdbeeren Parfait	HUF 1300
Variációk csokoládéra <i>Chocolate variation</i> Schokoladen Variationen	HUF 1200
Meleg csokoládé álom hideg málnahabbal <i>Hot Chocolate with Cold Raspberry Mousse</i> Heisse Schokoladen mit kalte Himbeeren Mousse	HUF 1200
Forró vegyes rétes fahéjmártással <i>Assorted Hot Strudels with Cinnamon Sauce</i> Heisse Strudelvarianten mit Zimtsosse	HUF 1500



 **Kímélő ételek / Healthy Option / Schonkost Speisen**

 **Vegetáriánus / Vegetarian / Für Vegetarier**

 **Sertéshúst tartalmaz / Contains pork / Enthält Schweinefleisch**

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are subject to additional 10% service charge.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.

Az áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák.

All prices are inclusive of VAT.

Alle Preise enthalten MwSt.

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

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

Im Fall von speziellen Ernährungsbedingungen, Allergien oder für weitere Informationen über Zutaten wenden Sie sich bitte an den Manager.