



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Előételek

Vorspeisen / Starters

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és kecskesajttal ⁷

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Ziegenkäse
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and goat's cheese
3290 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és chili-s tigrisrákokkal ²

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Chili-Tiger Garnelen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and chili - tiger prawns
3990 HUF

Friss zöldsaláta hajtásokkal, vegan öntettel és zöldfűszeres csirkemell csíkokkal

Frischer grüner Salat mit Sprossen, veganem Dressing und Kräuter-Hähnchenbruststreifen
Fresh green salad with green sprouts, vegan sauce and green seasoning chicken breast strips
3390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Vöröslencsekrémrel töltött cékla, marinált eperrel

Gefüllte Rote-Bete mit roter Linsencreme und marinierten Erdbeeren
Beetroot stuffed with red lentil cream and marinated strawberry
2890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Spárgasaláta sonkával és fürjtojással ^{1,3,10}

Spargelsalat mit Schinken und Wachtelei
Asparagus salad with ham and quail egg
3490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Magyar libamájpástétom zöldalma kompóttal és házi brióssal ^{1,3,7}

Ungarische Gänseleberpastéte mit grünem Apfelkompott und selbstgemachter Brioche
Hungarian Foie Gras paté with green apple compote and homemade brioche
7390 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Furmint 2020 Füleky Pince, Tokaj

Tatárbsztek citromos vajjal és kovászos kenyérral ^{1,7,10}

Beef Tartar mit Zitronenbutter und Sauerteigbrot
Beef tartare with lemoned butter and sourdough bread
7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Trió Cuvée 2019 Takler Pince, Szekszárd

Levesek

Suppen

Soups

Kókusztejes Julienne zöldségleves hajdinával 9

Kokosmilch-Julienne Gemüsesuppe mit Buchweizen
Coconut milk-julienne vegetables soup with buckwheat
2690 HUF

Spárgakrémleves spárgával és magvakkal 7,11

Spargelcremesuppe mit Spargel und Kernen
Creamy asparagus soup with asparagus and seeds
2990 HUF

Csípős zöldséges halleves harcsafasírttal 1,3,4,9

Pikante Gemüse-Fischsuppe mit Wels-Frikadellen
Hot fish soup with vegetables and catfish ball
3590 HUF

Falusi tyúkhúsleves gazdagon 1,3,9

Reichhaltige Dorfhühnersuppe
Rich country side hen soup
2990 HUF

Marhapofa gulyásleves házi kenyérrel 1,3,9

Rinderbäckchengulaschsuppe mit hausgemachtem Brot
Beef cheeks goulash soup with homemade bread
3790 HUF

Főételek

Hauptspeisen

Main Courses

Szecsuáni borsos tofu ízletes szószban, kölessel ^{1,6,9}

Gepfeffertes Sichuan-Tofu in köstlicher Sauce mit Hirse
Sichuan peppered tofu in a delicious sauce with millet
4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Chardonnay 2022 Maróti Pince, Mátra

Papardelle zöldséges paradicsommártással és parmezán sajttal ^{1,3,7,9}

Papardelle mit Gemüse-Tomatensosse und Parmesankäse
Papardelle with vegetables-tomato sauce and parmesan cheese
4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Rosé 2023 Vincellér Pince, Sopron

Curry-s karfiol quiche mangó dresszingses friss salátával ^{1,3,7}

Curry-Blumenkohl-Quiche mit frischem Salat mit Mangosauce
Curry-coulliflower quiche and fresh salad with mango sauce
4990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Sárغامuskotály 2021 Nobilis Pince, Tokaj

Tanyasi csirkemell zöldséges hajdinakásával

Hähnchenbrust vom Bauernhof mit Gemüse-Buchweizen-Porridge
Farmhouse chicken breast with vegetables-buckwheat porridge
5490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zenit Dry 2023 Vincellér Pince, Sopron

Paprikás ördögsekér gomba sufnyudlival és fodros kellel ^{1,3,7}

Austernpilze mit cremigem Paprikasosse, Schupfnudeln und Grünkohl
Oyster mushroom with creamy red pepper sauce, potato noodles and kale
5990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Rosé Cuvée 2023 Konyári Pince, Balatonboglár

Magvas tőkehal szardellás-kapros-majonézes salátával 1,3,4,7,9

Kerniger Kabeljau mit Sardellen-Dill-Mayonnaise-Salat

Seeded cod fish with anchovy-dill-mayonnaise salad

5890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Sauvignon Blanc 2022 Maróti Pince, Mátra

Vajhal spárgával, hollandi mártással és petrezselymes újburgonyával 3,4,7

Butterfisch mit Spargel, Holländische Sosse und Petersilienkartoffeln

Butterfish with asparagus, hollandaise sauce and parsley-potatoes

7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Olaszrizling 2022 Figula Pince, Csopak

**Szűzpecsenye ropogós pankó morzsában sütve,
fokhagymás burgonya pürével és mentás joghurtos uborkasalátával** 1,3,7

Knusprig gebackener Panko-Schweinslungenbraten mit

Knoblauch-Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt und Minze

*Pork tenderloin deep fried in crispy panko crumb with
garlic-mashed potatoes and cucumber salad with yogurt and mint*

7290 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Szidónia Zöldveltélni 2023 Vincellér Pince, Sopron

Marhapofa pörkölt galuskával és házi csalamádével 1,3,7

Rinderbäckchen-Gulasch mit Nockerln und

selbstgemachtem eingelegten Gemüse

Beef cheeks stew with noodle and homemade pickled vegetables

7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Loliense Red Cuvée 2020 Konyári Pince, Balatonboglár

Kacsamell polentával, áfonyás káposztamajonézzel és karottával 7,12

Entenbrust mit Polenta, Blaubeer-Kraut-Mayonnaise und Karotten

Duck breast with polenta, blueberry-cabbage mayonnaise and carrots

7990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Syrah 2022 Takler Pince, Szekszárd

Angus bélszín Cognac-os borsmártással, konfitált burgonyával, zöldségekkel 7,9,12

Angussteak mit Cognac-Pfeffersauce, confierten Kartoffeln und Gemüse

Angus steak with Cognac - pepper sauce, confit potatoes and vegetables

18 990 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* „Enigma” Merlot Barrique 2020 Kiss Gábor Pince, Villány

Desszertek

Desserts

Kókuszos házi sütemény 1,3,7,8

Hausgemachter Kokos-Kuchen
Homemade coconut sponge cake
2490 HUF

Nyers vegán zabdesszert gyümölcsökkel

Rohes veganes Haferdessert mit Früchten
Raw vegan oatsdessert with fruits
2590 HUF

Somlói „Revolution” pohárdesszert 1,3,7,8

Somlauer Nockerln „Revolution” im Glas
Sponge cake á la Somló „Revolution” - glass dessert
2790 HUF

Spárgás panna cotta eperrel és mákmorzsával 1,3,7,8

Spargel-Panna Cotta mit Erdbeeren und Mohnschmarren
Asparagus panna cotta with strawberry and poppy seed crumbs
2990 HUF

Virágos rizskrémes tart 1,3,7,8

Blumiger Reiscrème-Tart
Flowery rice cream tart
3290 HUF

Sajtválogatás magyar és nemzetközi sajtokból 7,8

Auswahl an ungarischen und internationalen Käsesorten
Selection of Hungarian and International cheese
4890 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Graham's Fine Tawny Port

Almapálinkával flambírozott alma, vanília fagyalattal 1,3,7,8

Flambierter Apfel mit Apfelbrand und Vanilleeis
Apple flambéed with apple destillate with vanilla ice cream
6490 HUF

Borajánlat / Wein Empfehlung / *Wine offer:* Muskotály 2022 Thummerer Pince, Eger

SZIDÓNIA MAGYAROS MENÜ

SZIDÓNIA - UNGARISCHES MENÜ

SZIDÓNIA - HUNGARIAN MENU

Egy csésze marhapofa gulyásleves házi kenyérrel ^{1,3,9}

Eine Tasse Rinderbäckchen-Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot
A cup of beef cheeks goulash soup with homemade bread



Magyaros harcsa szalonnás májkrokettel és zellerpürével ^{1,3,4,7,9}

Wels nach ungarischer Art mit Speck-Leberkroketten und Selleriepüree
Catfish á la Hungary with bacon-liver croquettes and celeriac puree

VAGY / ODER / OR

Marhapofa pörkölt galuskával és házi csalamádével ^{1,3,7}

Rinderbäckchen-Gulasch mit Nockerln und selbstgemachtem eingelegten Gemüse
Beef cheeks stew with noodle and homemade pickled vegetables



Somlói „Revolution” pohárdesszert ^{1,3,7,8}

Somlauer Nockerln „Revolution” im Glas
Sponge cake á la Somló „Revolution” - glass dessert

Szidónia Ásványvíz

Szidónia Mineral Wasser
Szidónia mineral water

Három fogásos menü ásványvízzel:

Drei Gänge Menü mit Mineralwasser:
Three courses menu with mineral water:
13 990 HUF

Allergének

Allergene / Allerges

- | | |
|--|--|
| 1. Glutént tartalmazó gabonafélék
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten | 8. Diófélék
Schalenfrüchte
Nuts |
| 2. Rákfélék
Krebstiere
Crustaceans | 9. Zeller
Sellerie
Celery |
| 3. Tojás
Eier von Geflügel
Eggs | 10. Mustár
Senf
Mustard |
| 4. Hal
Fisch
Fish | 11. Szezám
Sesamsamen
Sesame seeds |
| 5. Földimogyoró
Erdnüsse
Peanuts | 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Szójabab
Sojabohnen
Soybeans | 13. Csillagfürt
Lupinen
Lupin |
| 7. Tej
Milch
Milk | 14. Puhatestűek
Weichtiere
Molluscs |

Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!
Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!
For more details please, ask Our colleagues!

Váradi Károly
Konyhafőnök
Chef de Cuisine

Tolvaj Csaba
Étteremvezető
Restaurant Manager