

Előételek - Starters

Cézár saláta	2 900 Ft
4, 7, 9 Ceasar salad	
Cézár saláta jércemell csíkokkal	3 700 Ft
4, 7, 9 Ceasar salad with chicken breast strips	
Cézár saláta garnélával	4 300 Ft
4, 7, 9 Caesar salad with shrimps	
Sertés rilette - házi kenyér, savanyított lilahagyma	3 600 Ft
2, 9 Pork rilette – home made bread, pickled red onion	
Grill camambert balzsamos sült alma, fehér kalács toast, saláta	3 700 Ft
2,7 Grilled camembert -balsamic baked apple, toast, salad	

Levesek - Soups

Gulyásleves	3 100 Ft
1, 2, 4 Goulash soup	
Húsleves gazdagon	2 300 Ft
1, 2, 4,7 Bouillon with vegetables	
Kelkáposzta krémleves - grillkolbász, burgonyaszírom	2 200 Ft
7 Cream of kale soup – grilled sausage, potato chips	
A Chef napi levese - naponta változó, szezonális ajánlat	1 700 Ft
Chef's daily soup – seasonal offer, changing every day	

Főfogások - Main courses

Bélszín érmék rántva- kéksajtos karfiolos saláta,burgonya chips	9 900 Ft
2,4,7,9 Breaded tenderloin medallions – blue cheese and cauliflower salad, potato chips	
Jércemell érmék - sült édesbugonya, sósmogyorós balzsamecet	5 400 Ft
7,10,11 Chicken breast medallions – roasted sweet potatoes, penautes balsamic vinegar	
Bélszín steak bors mártással - tócsni, erdei gomba, pak choi	10 500 Ft
2,7,9 Beef steak with peppercorn sauce – hashbrowns, wild mushrooms, pak choi	
A mi paprikás csirkénk - házi burgonyagombóc, uborkasaláta	5 100 Ft
2, 4, 7 Our Chicken Paprikash – homemade potato dumpling, cucumber salad	
Kacsa rolád - céklás málna ragu, zöldfűszeres sült polenta	5 900 Ft
2,4,7 Duck roulade – beetroot raspberry ragout, roasted polenta with herbs	
Sertés tarja gomolyával töltve - burgonya püré, szívsaláta	5 500 Ft
4,7 Chop of Pork with mashed potatoes, heart salad and pickled cucumber	
Fogas roston- kerti saláta	6 900 Ft
5 Grilled pike-perch – garden salad	

Cukkinis krémsajtos penne - pirított magvak	4 400 Ft
2,4,7,10,11,12 Cream cheese penne with courgette – roasted seeds	
Tagliatelle - pesto, chilis csirkemell, rukkola	4 600 Ft
2, 4, 7,10,11 Tagliatelle – pesto, chilli chicken breast, arugula	
Astoria Schnitzel - sertésszűz, bécsi burgonyasaláta	6 500 Ft
2, 4, 7,9 pork tenderloin, Viennese potato salad	
Lazac spárgás risottoval - sajt chips	7 500 Ft
5, 7 Salmon with asparagus risotto – cheese chips	
Astoria burger - sült édesburgonya, coleslaw saláta	6 500 Ft
2,4,7,9,12 French fries and coleslaw	
A Chef asztaláról	4 900 Ft
Chef's offer	
<u>Desszertek - Desserts</u>	
Dobos kocka	1 150 Ft
2, 4, 7, 10, 11 Dobos cake	
Eszterházy torta	1 200 Ft
2,4, 7, 10 Eszterházy cake	
Rákóczi túrós	1 200 Ft
2, 4, 7 Cottage cheese cake Rákóczi Art	
Csokoládé rolád - hozzáadott glutént nem tartalmaz	1 250 Ft
4, 7 Chocolate roll – no added gluten	
Luciano málnás tart	1 250 Ft
2, 4, 7 Luciano raspberry tart	
Karamellás-körtés szelet	1 200 Ft
2, 4, 7 Caramel pear cake	
Túrógombóc szilva chutney	1 200 Ft
2, 4, 7 Cottage cheese dumplings with plum chutney	
Sült sajtorta	1 200 Ft
2, 4, 7, 10 Cheesecake	
Kókusztejes chia puding gyümölcsvelővel /glutén és laktózmentes/	1 200 Ft
Coconut milk chia pudding with fruit pulp /gluten and lactose free/	
Vitrinünkben további desszertek közül választhat. Tekintse meg aktuális ajánlatunkat.	
Further dessert options are available. Please check out the counter for daily offers.	



allergén információ allergen information



1 zeller
celery



8 puhatestűek
molluscs



2 glutént tartalmazó gabonaféle
cereals containing gluten



9 mustár
mustard



3 rákfélék
crustaceans



10 diófélék
nuts



4 tojás
eggs



11 földimogyoró
peanuts



5 hal
fish



12 szezám-mag
sesame seeds



6 lupin
lupin



13 szója
soya



7 tej
milk



14 kén-dioxid
sulphur dioxide