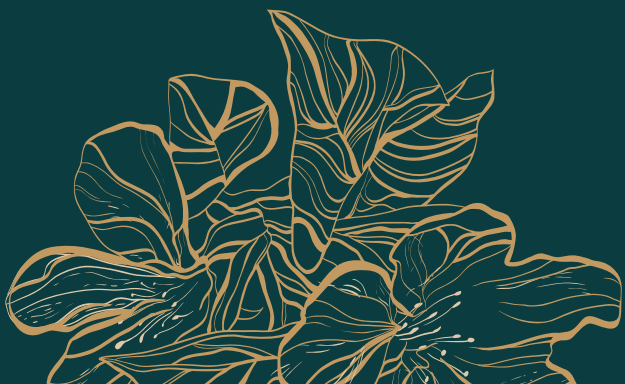




**MALA
MENU**





design. luxury. harmony





AKTUÁLIS AJÁNLATUNK

OUR CURRENT OFFERS – UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

HIDEG ALMA-KÖRTE KRÉMLEVES MÁLNAFAGYLALTTAL 3.690

Chilled Apple–Pear Cream Soup with Raspberry Sorbet
Kalte Apfel-Birnen-Cremesuppe mit Himbeereis

ÉRLELT LÁGY KECSKESAJT GRILLEZVE 6.290

leveles zöldek, bodzás málna vinaigrette, pirított kesudió és mogyoró
GRILLED AGED SOFT GOAT CHEESE | GEGRILLTER GEREIFTER ZIEGENWEICHKÄSE
Mixed greens, raspberry-elderflower vinaigrette, roasted cashew and hazelnut
Blattsalat, Himbeer-Holunder-Vinaigrette, geröstete Cashews und Haselnuß

KAPROS-TEJFÖLÖS VAJTÖK FÖZELÉK

KECSKESAJTOS KÖLES FASÍRTTAL 5.990

Creamed Butter Squash with Dill and Sour Cream,
served with Millet and Goat Cheese “ball”
Butterkürbis Gemüse mit Dill und Sauerrahm, serviert mit Hirse-Ziegenkäse-Fritter

LECSÓ 6.590

pecsenye kacsamáj, sült császárhús, kovászos kenyér
HUNGARIAN RATATOUILLE | UNGARISCHES LETSCHO
Seared duck liver, roasted pork belly, sourdough bread
Gebratene Entenleber, gerösteter Schweinebauch, Sauerteigbrot

SERPENYŐBEN SÜLT LAZAC STEAK 8.350

spenótos ricottás ravioli, aszaltparadicsom, sárga cukkini
PAN-SEARED SALMON STEAK | GEBRATENES LACHSSTEAK AUS DER PFANNE
Spinach and ricotta ravioli, sun-dried tomato, yellow zucchini
Spinat-Ricotta-Ravioli, getrocknete Tomaten und gelbe Zucchini

ANGUS BBQ OLDALAS 8.890

grillezett csöveskukorica, mogyoróhagyma, korianderes koktélpáradicsom jam,
házi fűszeres steakburgonya

ANGUS BBQ RIBS | ANGUS-BARBECUE-RIPPCHEN

Grilled corn on the cob, pearl onions, coriander tomato jam, spiced steak fried potatoes
Gegrillter Maiskolben, Perlzwiebeln, Koriander-Kirschtomatenmarmelade,
Gewürzte Steak Kartoffeln

KÓKUSZTEJES SÜLTRIZS 3.590

sárgabarack fagylalt, ribizli ragu

COCONUT MILK ROASTED RICE | IM KOKOSMILCH GEBACKENER REIS

Apricot ice cream, red currant ragout
Aprikoseneis mit Johannisbeerragout

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!

Please contact the staff for allergen information. | Bei vorkommen einer Nahrungsmittelallergie
bitte informieren Sie unser Personal im Voraus.





ELŐÉTELEK

STARTERS, VORSPEISEN



SÜLT PADLIZSÁNKRÉM MARINÁLT OLÍVABOGYÓVAL ÉS KOKTÉLPARADICSOMMAL 3.690

Baked aubergine cream with marinated olives and cherry tomato
Gebratene Auberginencreme mit marinierten Oliven und Cocktail-Tomaten

ANGUS MARHATATÁR 6.950

szarvasgombás fűszervaj, savanyított zöldségek, kovászos kenyér

ANGUS BEEF TARTARE | ANGUS-RINDERTATAR

Truffle herb butter, pickled vegetables, sourdough bread
Trüffel-Kräuterbutter, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot

MALA GARDEN ÍZELÍTŐ HÁZI LEPÉNNYEL 4.390

grillezett padlizsánkrém, szarvasgombás rikotta krém – mandula,
fehér babkrém – guanciale ropogós, lecsókrém – mangalica kolbász chips

MALA GARDEN PLATE WITH HOMEMADE BREAD Grilled aubergine cream,
truffle ricotta cream – almond, white bean cream – crispy guanciale,
Hungarian ratatouille cream – mangalica sausage chips

REICHE MALA GARDEN KOSTPROBE MIT HAUSGEMACHTEM BROT

Gegrillte Auberginencreme, Trüffel-Ricottacreme – Mandel, Weiße-Bohnen-Creme –
knuspriger Guanciale, Letschocreme – Mangalica-Wurstchips

TONHAL CEVICHE mangó, avokádó, citrusok, koriander 5.990

TUNA CEVICHE | THUNFISCH-CEVICHE

mango, avocado, citrus, coriander / Mango, Avocado, Zitrusfrüchte, Koriander



LEVESEK

SOUPS, SUPPEN



THAI ZÖLDSÉGLEVES KÓKUSZTEJJELE 3.290

Thai vegetable soup with coconut milk / Thailändische Gemüsesuppe mit Kokosmilch

.....
Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 3.950

Rákkal | with prawn | mit Garnelen 4.290

MEXIKÓI SAJTLEVES CSIRKÉVEL, PARADICSOMOS SALSÁVAL ÉS TORTILLÁVAL 3.990

Mexican cheese soup with chicken, tomato salsa and tortillas
Mexikanische Käsesuppe mit Hühnchen, Tomatensalsa und Tortillas

TYÚKHÚSLEVES LÚDGÉGETÉSZTÁVAL 2.990

Chicken soup with noodles / Hühnersuppe mit Nudeln

FALUSI TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON 3.690

Rich traditional Hungarian chicken soup / Reichhaltige Hühnersuppe ländlicher Art



KELETI ÍZVILÁG

ORIENTAL FOODS – ORIENTALISCHE KÜCHE

ROZÉ KACSAMELL 8.390

Édes chili-kesudió-szezámmag, édesburgonya puré, pak choi

ROSÉ DUCK BREAST | ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Sweet chili-cashew-sesame, sweet potato purée, pak choi

Süße Chili-Cashew-Sesam-Mischung, Süßkartoffelpüree, Pak Choi



THAI COBB SALÁTA 6.690

csirkemell tempura, friss zöldek, mézes-szójás shiitake gomba, friss koriander, pácolt gyömbér, mangó, szójacsíra, kesudió, kéksajt, bacon chips

THAI COBB SALAD chicken breast tempura, fresh greens, honey and soy sauce covered shiitake mushrooms, fresh coriander, marinated ginger, mango, soybean sprouts, cashews, blue cheese, and bacon chips

THAILÄNDISCHER COBB-SALAT Hühnerbrust-Tempura, frisches Gemüse, Shiitake-Pilze mit Honig und Soja, frischer Koriander, marinierter Ingwer, Mango, Sojasprossen, Cashewnüsse, Blauschimmelkäse, Bacon-Chips

YAKI UDON 8.990

udon tészta, angus bélszín, kimchi, szója, lime, újhagyma, borsóhüvely, zöldbab, füstölt szezámolaj

Udon pasta, angus tenderloin, kimchi, soybeans, lime, shallot, pea pod, green beans, smoked sesame oil

Udon Nudeln, Angus Lendenfilet, Kimchi, Soja, Limette,

Frühlingszwiebel, Erbsenschoten, grüne Bohnen, geräuchertes Sesamöl

NASI GORENG – INDONÉZ ZÖLDSÉGES SÜLT RIZS, KORIANDERES UBORKASALÁTÁVAL 5.190

NASI GORENG – Indonesian fried rice with vegetables and cucumber salad with coriander

NASI GORENG – gebratener Gemüsereis nach indonesischer Art, dazu Gurkensalat mit Koriander

Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.490

Belszínnel | with beef tenderloin | mit Lendenstreifen 8.690

Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 7.990



THAI SÜLT TÉSZTA ZÖLDSÉGGEL 5.190

Thai noodles with vegetables | Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse



Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.490

Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 7.990





FŐÉTELEK

MAIN DISHES - HAUPTSPEISEN

PARMEZÁNBUNDÁS CSIRKECSÍKOK

SALÁTÁVAL ÉS MÉZES MUSTÁRRAL 6.390

Chicken breast slices in parmesan coat with salad and honey mustard
Hühnchenstreifen im Parmesan-Mantel mit Salat und Honigsenf



KONFITÁLT KACSACOMB KÁPOSZTÁS BURGONYANUDLIVAL 7.290

Duck thigh confit, potato dumplings with cabbage
Konfitierte Entenkeule, Schupfnudeln mit Kohl

CIGÁNYPECSENYE FOKHAGYMÁVAL KONFITÁLT TARJÁBÓL, HÁZI FÜSZERES STEAKBURGONYÁVAL, SÜLT SZALONNÁVAL 6.490

Roasted pork cutlets with garlic and spiced steak potatoes with bacon
Zigeunerbraten aus Knoblauch konfitiertem Schweinenacken,
hausgemachte würtzige Steak Kartoffeln und gebratener Speck



ÓRIÁS RÁNTOTT SERTÉS SZELET 5.490

Giant breaded and fried pork scallop
Wiener Schnitzel vom Schwein

BURGONYAKÖNTÖSBE BÚJTATOTT CSIRKEMELL SAJTAL ÉS ESZTERHÁZY SONKÁVAL TÖLTVE 6.790

Chicken breast stuffed with cheese and Eszterházy ham, fried in potato coat
Hühnchenbrust im Kartoffelmantel gefüllt mit Käse
und Esterházy-Schinken

RÁNTOTT PRÉSELT MALACCSÜLÖK 6.950

rakott burgonya, petrezselymes majonézhab, kapri-hagyma salsa

CRISPY PRESSED PORK KNUCKLE | PANIERTES GEPRESSTES SPANFERKEL

Layered potatoes, parsley mayo foam, caper-onion salsa
Schichtkartoffeln, Petersilien-Mayo-Schaum, Kapern-Zwiebel-Salsa

GARGANELLI 8.690

angus bélszín falatok, erdei gombakrém, vadbrokkoli, Pecorino Romano

Angus tenderloin bites, wild mushroom cream, broccolini, Pecorino Romano
Angusfiletwürfel, Waldpilzcreme, Broccolini, Pecorino Romano

Kérésre fenti ételt elkészítjük:

Bio teljes kiőrlésű tönkölybúza tésztából, / Bio gluténmentes barnarizs tésztából: + 1.000 felár
Upon request, we are able to prepare the above dishes from:

Bio wholegrain spelt wheat pasta / Bio gluten-free brown rice pasta - extra HUF 1.000

Auf Anfrage können wir die oben erwähnten Gerichte zubereiten von:

Bio Vollkorn Dinkelmehl Nudeln / Bio glutenfreiem Braunreis Nudeln - extra HUF 1.000



TONHAL TATAKI 8.290

lazackaviáros krémmártás, bimi brokkoli, édesburgonyás sültrizz

TUNA TATAKI | THUNFISCH-TATAKI

Salmon caviar cream sauce, bimi broccoli, sweet potato fried rice

Lachs-Kaviar-Cremesoße, Bimi-Brokkoli, Süßkartoffel-Bratreis

AGLIO E MARE 8.790

fokhagymás olíva olajban sült bébi tintahal & királyrák kovászos kenyérrel

Grilled baby calamari & king prawns in garlic olive oil, with sourdough bread

Gegrillte Baby-Calamari & Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl, mit Sauerteigbrot

ANGUS BÉLSZÍN STEAK (URUGUAY) / 225 gr 14.550

Angus tenderloin steak (Uruguay)

Angus Lendensteak (Uruguay)

Mártások Sauces | Saucen 1.650

Zöldbors Green pepper | Grüner Pfeffersoße

Whisky-BBQ

Szarvasgombás fűszervaj Truffle herb butter | Trüffel-Kräuterbutter 1.650



KÖRETEK, SAVANYÚSÁGOK

SIDE DISHES - BEILEIGEN, PICKLED SALADS - EINGELEGTES GEMÜSE

JÁZMINRIZS Jasmin rice | Jasminreis 1.590

HÁZI FÜSZERES STEAKBURGONYA 1.590

Spiced steak fried potatoes | Gewürzte Steak Kartoffeln

HASÁBBURGONYA French fries | Pommes Frites 1.590

BURGONYAPÜRÉ Mashed potatoes | Kartoffelpüree 1.590

SÜLT ÉDESBURGONYA HASÁB 2.190

Fried sweet potato | Süßkartoffel-Pommes

FRISS SALÁTA Fresh mixed salad | Frischer Salat 2.890

SÜLT ZÖLDSÉGEK Grilled vegetables | Grillgemüse 2.890

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA 1.590

Cucumber salad with sour cream | Gurkensalat mit Sauerrahm-Dressing

PARADICSOMSALÁTA Tomato salad | Tomatensalat 1.590

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.590

Homemade mixed pickles | Hausgemachtes Sauergemüse

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!
Please contact the staff for allergen information. | Bei vorkommen einer Nahrungsmittelallergie
bitte informieren Sie unser Personal im Voraus.





DESSZERTEK, SAJTOK

DESSERTS, CHEESE PLATE - DESSERT, KÄSEPLATTE

KLASSZIKUS TÚRÓGOMBÓC 3,450

édes tejfölkrém, tökmag grillázs, tökmagolaj

Classic quark dumpling, sweet sour cream, pumpkin seed brittle, pumpkin seed oil

Klassischer Quarkknödel, süße Sauerrahmcreme, Kürbiskern-Krokant, Kürbiskernöl

BELGA CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL

ÉS ERDEI GYÜMÖLCSÖNTETTEL 3.790

Belgian chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit sauce

Belgisches Schokoladensouffle mit Vanille-Eiscreme und Waldfruchtsauce



MALA GARDEN KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS

HELYI TERMELŐKTŐL 4.190

Mala Garden cheese selection from local producers

Mala Garden Käsevariationen von örtlichen Herstellern

design. luxury. harmony



Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!

Please contact the staff for allergen information.

A számla bontása kiemelt időszakban nem lehetséges, megértésüket köszönjük!

Please note that we are unable to split the bill, thank you for your understanding!

Elvitel és csomagolás esetén: 350 Ft/db számítunk fel.

Please notice that by ordering for take away or packaging we charge 350 HUF.

Az ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze,
utólag nem áll módunkban számlát kiállítani.

*Please indicate in advance if you require a VAT invoice,
as we are unable to issue invoices afterwards.*

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege a feltüntetett árakon felül 14 %-os szervízdíjat tartalmaz. Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy ételeinket nem áll módunkban kettétálatni, ill. fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel! Áraink forintban értendők, és tartalmazza az általános forgalmi adót!

Dear Customers, please note that we have an additional 14 % service charge. We are not able to split the meals. Please note, that by ordering a half-size meal, you are required to pay 70% of the original price. Our prices are in forints, and included the VAT.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir eine Servicegebühr von 14% zu der Rechnung hinzufügen. Beachten sie bitte auch, dass wir die Speisen nicht geteilt servieren können, und bei Bestellung von einer halben Portion wird 70% des Preises verrechnet. Unsere Preise sind in Forint angegeben, und enthalten die allgemeine Umsatzsteuer.



MALA
MOMENTS
FOR YOUR
SOUL



www.malagarden.hu | 8600 Siófok, Petőfi sétány 15/a | II. kategória
Asztalfoglalás: Tel.: 84/506 688 | info@malagarden.hu
Üzemeltető: w.w.m. 98' Kft. Siófok, Szent István sétány 1.
Üzletvezető: CZÖVEK Róbert, BAUER József
Konyhafőnök: FORISEK László | Konyhafőnök helyettes: VINICZAI György



design. luxury. harmony

