MALA MENU

AKTUÁLIS AJÁNLATUNK

OUR CURRENT OFFERS – UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

KÓKUSZTEJES EPER–REBARBARA LEVES 3.990
lime, citromfű, pirított kókuszchips
COCONUT MILK STRAWBERRY–RHUBARB SOUP
ERDBEER–RHABARBER-SUPPE MIT KOKOSMILCH
lime, lemongrass, toasted coconut chips | Limette, Zitronenmelisse, geröstete Kokoschips

ROPOGÓS KECSKESAJTGOLYÓK 6.650
rukkola–bébispenót saláta citrusos vinaigrette, pirított magvak
CRISPY GOAT CHEESE BALLS | KNUSPRIGE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN
rocket–baby spinach salad citrus vinaigrette, toasted seeds
Rucola–Babyspinat-Salat Zitrus-Vinaigrette, geröstete Samen

Borajánlatunk: **Bujdosó Our Sea Sauvignon Blanc 2023 Balatonlelle** 2.750 / dl

KACSAMÁJJAL TÖLTÖTT TANYASI CSIRKEMELL 7.850
vargányakrém, házi gnocchi, zsenge zöldborsó, vadbrokkoli
FARM CHICKEN BREAST STUFFED WITH DUCK LIVER
GEFÜLLTE BAUERNHÄHNCHENBRUST MIT ENTENLEBER
porcini cream, homemade gnocchi, tender green peas, bimi broccoli
Steinpilzcreme, hausgemachte Gnocchi, junge Erbsen, Bimi-Brokkoli

Borajánlatunk: **Garamvári Kadarka 2023 Balatonlelle** 1.400 / dl

PANKO MORZSÁBAN SÜLT TÉPETT MANGALICA HÚS 6.890
kelkáposztafőzelék, újburgonya
PANKO-CRUSTED PULLED MANGALICA PORK
PANKO PANIERTES GEZUPFTES MANGALICA-SCHWEINEFLEISCH
Hungarian-style creamed cabbage, baby potatoes | Grünkohleintopf, Frühkartoffeln

Borajánlatunk: **Villa Tolnay Tenger 2022 Csobánc** 2.250 / dl

KONFITÁLT MARHAPOFA 8.790
lángos, házi lecsó, szárított sonka
SLOW COOKED BEEF CHEEK | GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN
lángos, homemade lecsó, cured ham
Lángos, hausgemachtes Letscho, getrockneter Schinken

Borajánlatunk: **Garamvári Kadarka 2023 Balatonlelle** 1.400 / dl

MISO-GLAZÍROZOTT TONHAL STEAK 8.790
uborka–edamame saláta, fekete szezámmag
MISO-GLAZED TUNA STEAK | MISO-GLASIERTES THUNFISCHSTEAK
cucumber–edamame salad, black sesame seeds
Gurken–Edamame-Salat, schwarzer Sesam

Borajánlatunk: **Bujdosó Our Sea Sauvignon Blanc 2023 Balatonlelle** 2.750 / dl

PEACH MELBA TWIST 3.750
vaníliakrém, konfitált őszibarack, málna variációk, mandula crumble
vanilla cream, confit peach, raspberry variations, almond crumble
Vanillecreme, konfierter Pfirsich, Himbeer-Variationen, Mandel-Crumble

ELŐÉTELEK

STARTERS, VORSPEISEN

SÜLT PADLIZSÁNKRÉM MARINÁLT OLÍVABOGYÓVAL ÉS KOKTÉLPARADICSOMMAL 3.890
Baked aubergine cream with marinated olives and cherry tomato
Gebratene Auberginencreme mit marinierten Oliven und Cocktail-Tomaten

ANGUS MARHATATÁR 7.390
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 4.650
grillezett padlizsánkrém – bazsalikomos tonhalkrém – cherry paradicsom lekvár, gorgonzolás kukoricakrém – pörkölt kukorica, kecskesajt mousse nyári szarvasgombával – mézes dió
MALA GARDEN PLATE WITH HOMEMADE BREAD grilled eggplant cream, basil tuna cream – cherry tomato jam, gorgonzola corn cream – roasted corn, goat cheese mousse with summer truffle – honey walnuts
REICHE MALA GARDEN KOSTPROBE MIT HAUSGEMACHTEM BROT
Gegrillte Auberginencreme, Basilikum-Thunfischcreme – Kirsch-Tomaten-Marmelade, Gorgonzola-Maiscreme – gerösteter Mais, Ziegenkäse-Mousse mit Sommertrüffel – Honig-Walnüsse

LEVESEK

SOUPS, SUPPEN

THAI ZÖLDSÉGLEVES KÓKUSZTEJJEL 3.590
Thai vegetable soup with coconut milk / Thailändische Gemüsesuppe mit Kokosmilch

Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 4.250
Rákkal | with prawn | mit Garnelen 4.590

MEXIKÓI SAJTLEVES CSIRKÉVEL, PARADICSOMOS SALSÁVAL ÉS TORTILLÁVAL 4.280
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 3.950
Rich traditional Hungarian chicken soup / Reichhaltige Hühnersuppe ländlicher Art

KELETI ÍZVILÁG

ORIENTAL FOODS – ORIENTALISCHE KÜCHE

PEKINGI KACSAMELL 8.790
édesburgonya püré, chilis uborka saláta, szezámos hoisin jus
PEKING-STYLE DUCK BREAST| PEKING-ENTENBRUST
sweet potato purée, spicy cucumber salad, sesame hoisin jus
Süßkartoffelpüree, scharfer Gurkensalat, Sesam-Hoisin-Jus

THAI COBB SALÁTA 7.150
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 9.350
udon tészta, angus bélszín, kimchi, szója, lime, újhagyma, borsóhüvely, zöldbab, füstölt szezámolaj
udon noodles, angus tenderloin, kimchi, soybeans, lime, spring onion, peapod, green beans, smoked sesame oil
Udon Nudeln, Angus Lendenfilet, Kimchi, Soja, Limette, Frühlingszwiebel, Erbsenschoten, grüne Bohnen, geräuchertes Sesamöl

KHAO PAD LIME
– WOKBAN SÜLT ZÖLDSÉGES RIZS 5.790
KHAO PAD LIME – wok-fried vegetable rice
KHAO PAD LIME – gebratener Gemüsereis aus dem Wok

Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.850
Belszínnel | with beef tenderloin | mit Lendenstreifen 8.950
Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 8.490

THAI SÜLT TÉSZTA ZÖLDSÉGGEL 5.790
Thai noodles with vegetables | Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse

Csirkével | with chicken | mit Hühnchen 6.850
Királyrákkal | with king prawns | mit Garnelen 8.490

design. luxury. harmony

FŐÉTELEK

MAIN DISHES – HAUPTSPEISEN

PARMEZÁNBUNDÁS CSIRKECSÍKOK SALÁTÁVAL ÉS MÉZES MUSTÁRRAL 6.790
Chicken breast slices in parmesan coat with salad and honey mustard
Hühnchenstreifen im Parmesan-Mantel mit Salat und Honigsenf

KONFITÁLT KACSACOMB KÁPOSZTÁS BURGONYANUDLIVAL 7.990
Duck thigh confit, potato dumplings with cabbage
Konfitierte Entenkeule, Schupfnudeln mit Kohl

CIGÁNYPECSENYE FOKHAGYMÁVAL KONFITÁLT TARJÁBÓL, HÁZI FŰSZERES STEAKBURGONYÁVAL, SÜLT SZALONNÁVAL 6.990
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 5.890
Giant breaded and fried pork scallop
Wiener Schnitzel vom Schwein

BURGONYAKÖNTÖSBE BÚJTATOTT CSIRKEMELL SAJTTAL ÉS ESZTERHÁZY SONKÁVAL TÖLTVE 7.150
Chicken breast stuffed with cheese and Eszterházy ham, fried in potato coat
Hühnchenbrust im Kartoffelmantel gefüllt mit Käse und Esterházy-Schinken

PAPPARDELLE „STROGANOFF” 9.150
Angus bélszínfalatok, erdei gombák, crème fraîche
Angus beef tenderloin bites, wild mushrooms, crème fraîche
Angus-Rinderfiletstücke, Waldpilze, Crème fraîche

SPAGHETTI AL PESCE SAN MARZANO 8.790
San Marzano paradicsommártás, kapribogyó, sült lazac, tintahal, tigrisgarnéla
San Marzano tomato sauce, capers, salmon, squid, tiger prawns
San-Marzano-Tomatensauce, Kapern, Gebratener Lachs, Tintenfisch, Tiger-Garnelen

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 mit:
Bio Vollkorn Dinkelmehl Nudeln / Bio glutenfreiem Braunreis Nudeln – extra HUF 1.000

AGLIO E MARE 8.990
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

ÉRLELT USDA PRIME MARHA OLDALAS 9.290
chimichurri, korianderes kukoricasaláta, lime vajjal sült újburgonya
DRY-AGED USDA PRIME BEEF SHORT RIBS
chimichurri, coriander corn salad, lime-butter roasted baby potatoes
Chimichurri, Koriander-Mais-Salat, in Limettenbutter gebackene Frühkartoffeln

ANGUS BÉLSZÍN STEAK (URUGUAY) / 225 gr 14.950
Angus tenderloin steak (Uruguay)
Angus Lendensteak (Uruguay)

Mártások Sauces | Saucen 1.750
- 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 1.690

HÁZI FŰSZERES STEAKBURGONYA 1.690
Spiced steak fried potatoes | Gewürtzte Steak Kartoffeln

HASÁBBURGONYA French fries | Pommes Frites 1.690

BURGONYAPÜRÉ Mashed potatoes | Kartoffelpüree 1.690

SÜLT ÉDESBURGONYA HASÁB 2.290
Fried sweet potato | Süßkartoffel-Pommes

FRISS SALÁTA Fresh mixed salad | Frischer Salat 2.990

SÜLT ZÖLDSÉGEK Grilled vegetables | Grillgemüse 2.990

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA 1.690
Cucumber salad with sour cream | Gurkensalat mit Sauerrahm-Dressing

PARADICSOMSALÁTA Tomato salad | Tomatensalat 1.690

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG 1.690
Homemade mixed pickles | Hausgemachtes Sauergemüse

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!
Please contact the staff for allergen information.
Bei Vorliegen einer Nahrungsmittelallergie informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

DESSZERTEK, SAJTOK

DESSERTS, CHEESE PLATE – DESSERT, KÄSEPLATTE

TÚRÓGOMBÓC 3,950
pirított pisztácia morzsa, fehércsokoládés tejfölmártás, eper concassé
COTTAGE CHEESE DUMPLINGS | TOPFENKNÖDEL
toasted pistachio crumble, white chocolate sour cream sauce, strawberry concassé
geröstete Pistazienbrösel, Sauerrahmsauce mit weißer Schokolade, Erdbeer-Concassé

BELGA CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL ÉS ERDEI GYÜMÖLCSÖNTETTEL 4.250
Belgian chocolate soufflé with vanilla ice cream and forest fruit sauce
Belgisches Schokoladensouffle mit Vanille-Eiscreme und Waldfruchtsauce

MALA GARDEN KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS HELYI TERMELŐKTŐL 4.590
Mala Garden cheese selection from local producers
Mala Garden Käsevariationen von örtlichen Herstellern

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

Kérjük, ha van valamilyen ételallergiája, azt rendelés előtt jelezze a felszolgálónak!
Please contact the staff for allergen information.
Bei Vorliegen einer Nahrungsmittelallergie informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

A számla bontása kiemelt időszakban nem lehetséges, megértésüket köszönjük!
Please note that we are unable to split the bill, thank you for your understanding!
Bitte beachten Sie, dass wir während Stoßzeiten keine getrennten Rechnungen ausstellen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Elvitel és csomagolás esetén: 350 Ft/db számítunk fel.
Please notice that by ordering for take away or packaging we charge 350 HUF.
Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen zum Mitnehmen oder Verpackungen 350 HUF pro Stück berechnen.

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.
Bitte geben Sie Ihren Wunsch nach einer MwSt.-Rechnung im Voraus bekannt, da wir nachträglich keine Rechnungen ausstellen

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 kettétálalni, ill. fél adag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel! Áraink forintban értendőek, és tartalmazzák 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 MwSt.

MALA
MOMENTS
FOR YOUR
SOUL