

Zsolnay
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

Történetünk 1913-ban,
a Fábry Henrik kávékereskedő által megálmodott,
legendás Britannia Szállóban kezdődött itt,
a budapesti Grand Boulevard-on.

Our story began in 1913
when Henrik Fábry, a well-known coffee merchant
established the legendary Hotel Britannia
on Budapest's Grand Boulevard.



Britannia Kávéház

Szállodánk kávéháza Britannia Kávéház néven, több mint 100 éve, 1913-ban nyitotta meg kapuit. A kávéház az 1930-as évektől kezdve otthon kultúrának, találkozásoknak és kézműves kávénak. Alapítónk, Fábry Henrik kávékereskedő volt. Az ő örökségét folytatva minden generáció tovább építi a tradicionális kávéházi kultúrát. A 80-as években köteleztük el magunkat a Zsolnay Porcelánmanufaktúra kézműves, egyedi mintájú csészéi mellett, majd a Roncadi család saját pörkölésű speciality kávéival mi is hozzátettünk a Britannia-történethez. Önnek érték a tradíció?



Britannia Café

Our café opened over 100 years ago, in 1913. The café has fostered culture, provided entertainment, and served artisanal coffee since the 1930s. Our founder, Henrik Fábry, was a coffee merchant. All subsequent generations have followed in his footsteps and cultivated traditional café culture. In the 80's we dedicated ourselves to using the artisanal, uniquely decorated cups created by Zsolnay Porcelain Manufactory Ltd., and since last year we have been brewing speciality coffee roasted by the Roncadi family. This is our generation's contribution to the history of Britannia. Do you also value tradition just like we do?



ÉTELEK MENU

ÍZEK A NAGYVILÁGBÓL CLASSIC FLAVOURS FROM THE WORLD

Cézár saláta 2, 4, 5, 7, 9 ^V	4 900
fokhagymás kruton, parmezán dresszing, Grana Padano forgács	
Caesar salad	
garlic crouton, Parmesan dressing, Grana Padano shavings	
grillezett csirkemellel / with grilled chicken breast	+ 1 000
fokhagymás tigrisrákkal / with garlic shrimps 3	+ 2 300
Zöldséges tortilla bazsalikomos fetakrémmel 2, 4, 7 ^V	3 200
Vegetable tortilla, basil-feta cheese spread	
Panini mozzarellával és szárított paradicsommal 2, 4, 7 ^V	3 200
Mozzarella-dried tomato panini	
Füstölt lazacos bagett 2, 4, 5, 7	3 200
Smoked salmon baguette	
Sajtos-sonkás croissant 2, 4, 7	3 200
Cheese-ham croissant	
Old fashioned burger 1, 2, 4, 7, 9, 12	7 200
100% marhahús-pogácsa, paradicsom, jégsaláta, kovászos uborka, lilahagyma és a titkos burger szószunk	
100% pure beef patty, tomatoes, iceberg salad, dill pickles, red onions and our secret burger sauce	
cheddar sajttal / with cheddar cheese 7	+ 1 200
ropogós baconnel / with crispy bacon	+ 1 600
Klubszendvics 2, 4, 9	6 200
grillezett csirkemell, paradicsom, uborka, jégsaláta, tükörtojás, bacon	
Club sandwich	
grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers, iceberg salad, fried egg, bacon	
Fish & Chips 2, 4, 5, 7	7 200
tőkehállal / with codfish	
Chicken & Chips 2, 4, 7	7 200
aiolival / with aioli	
Pizza Margherita 2, 4, 7 ^V	6 200
paradicsom, mozzarella, bazsalikom	
tomatoes, mozzarella, fresh basil	
Pizza Prosciutto 2, 4, 7	6 200
paradicsom, mozzarella, bazsalikom, érelt sonka, rukkola	
tomatoes, mozzarella, fresh basil, cured ham, arugula	


KÖRÚTI FALATOK GRAND BOULEVARD BITES

Lazac tatár avokádóval és paradicsommal 2, 5, 7	4 200
Salmon tartare with avocado and tomatoes	
Sült cékla kecskesajttal 2, 4, 7	3 900
Roasted beetroot with goat cheese	
Vaníliás kacsamáj-brulée, házi kalács, chutney 2, 4, 7	4 900
Duck liver brulée, homemade scone, chutney	
Zsolnay saláta	3 200
római salátalevelek, koktélpáradicsom, uborka, kaliforniai paprika, hónapos retek, lilakáposzta, edamame bab, mentás joghurt dresszing	
Zsolnay salad	
Romain lettuce, cherry tomato, cucumber, bell pepper, spring radish, red cabbage, edamame, mint yoghurt dressing	

FORRÓ LEVESEK HOT SOUP POTS

Szarvasgombás ökörszályleves, macesz gombóc, cukorborsó 1, 2, 4	3 400
Truffle oxtail soup, motza dumplings, sugar snap pea	

SZEZONÁLIS AJÁNLAT SEASONAL OFFER

Hideg vajtökrémleves és/vagy pankóban sült marhapofa, tökropogós 2, 4, 7, 10 	3 400
Cold marrow cream soup and/or panko breaded beef cheeks, marrow cracker	

Tradicionális gulyásleves, házi csipetke 1, 2, 4	4 900
Traditional goulash soup, pinched noodles	

Napi zöldségleves (krémleves) 1, 7 	2 900
Vegetable cream soup of the day	



ZÓNAÉTELEK SMALL PLATES

Kacsamáj lecsóval, házi kovászos kenyér 2	4 900
Duck liver with Hungarian lecsó, freshly baked sourdough bread	
Borjúpaprikás kapos uborkasalátával, házi kovászos kenyér 2, 7	3 900
Calf stew with cucumber-dill salad, homemade sourdough bread	
Juhtúrós galuska, fejes saláta 2, 4, 7	3 600
Gnocchi with eve-cheese, lettuce	
Brassói aprópecsenye, házi káposztasaláta	3 600
Brasov roast, homemade cabbage salad	

A zónaételek eredete

Bajban voltunk az angol fordítással, így utánajártunk, honnan ered a kis adagként tálalt étel zóna elnevezése a magyar nyelvben. A XIX. században a gőzmozdonyok víz- és szénkészleteit útközben is tölteni kellett. Az erre szolgáló megállók miatt az útvonalakat zónákra osztották. A rövid megállók jó alkalmat kínáltak a szemfüles vendéglátósoknak arra, hogy az utasoknak kis adag, gyorsan elfogyasztható ételeket kínáljanak. Manapság esti színházi előadások előtt, üzleti megbeszélések alatt még mindig van létjogosultsága a zónaadagoknak.

Ön hogy fordítaná a zónaétel szavunkat?



The origin of so-called “zóna” (zone) meals

We have been wondering about the origin of this Hungarian word that denotes small meal portions. In the 19th century steam engines had to resupply water and coal on their route. As a result, trains had to make frequent stops, and their routes were divided into zones where such stops had to be made. Clever restaurant owners took this opportunity to offer small meal portions to passengers during these short stops. Small portions may still be a good choice for guests before theatre or at a business meeting.

Can you think of a clever word for “zóna” meals?

ZSOLNAY SIGNATURE®

Zsolnay Signature® Töltött káposzta 2, 4, 7	3 200
édeskáposzta, kukoricadara, füstölt oldalas, házi tejföl és frissen sült kovászos kenyér	
Our Zsolnay Signature® Stuffed cabbage	
sweet cabbage, corn-gris, smoked rib, homemade sour cream and sourdough bread	

HALAK ÉS HÚSOK FISH AND MEAT

Citrusos süllőfilé, rizottó, bleure blanc 5, 7	7 900
Fillet of pike perch with citrus, risotto, bleure blanc	
Lazacfilé grillezett zöldségekkel 5	8 200
Atlantic salmon fillet, grilled vegetables	
Bélszín, egészben sült burgonya, házi tejföl, cheddar sajt, bacon 1, 7	16 900
Steak, whole roasted potatoes, homemade sour cream, cheddar cheese, bacon	
Pankóban sült csirkecomb, burgonyahab, metélőhagymás paradicsomsaláta 2, 4, 7	6 900
Panko breaded chicken leg, creamy meshed potato, tomato salad with chives	
Rigattoni királyrákkal, fokhagyma, parmezán 2, 3, 4, 7	7 900
Rigattoni with prawns, garlic, parmesan	
Lasagne alla Bolognese 2, 4, 7	6 200
darálthús, Grana Padano minced meat, Grana Padano	
Bolognai spagetti 2, 4, 7	6 200
Spaghetti Bolognese	

KÉZMŰVES SÜTEMÉNYEK ARTISAN DESSERTS

DESSERT VÁLASZTÉKUNKAT FOLYAMATOSAN FRISSÍTJÜK.
KÉRJÜK, AKTUÁLIS AJÁNLATUNKAT TEKINTSE MEG A **KÁVÉHÁZI AJÁNLÓBAN** ÉS A VITRINÜNKBEN.

OUR DESSERT SELECTION IS CONSTANTLY UPDATED.
PLEASE CHECK OUT THE **CAFÉ SPECIALS** AND THE COUNTER FOR DAILY OFFER.



A kupola

Haranghy Jenő, az Iparművészeti Egyetem tanára, az 1930-as évek híres művésze, anno szinte beköltözött a Britannia Szállóba. Neki köszönhetjük emblemikus üvegkupolánkat. A több mint százéves egyedi műtárgy alatt nemzedékek báloztak, mulattak, csodálva a csillagok ragyogását. A Haranghy-üvegkupola láthatta Móra Ferencet Kalmár Icával összebújni, a Nyugat Baráti Kör ülésein a fiatal József Attilát. A kupola ihlette egyedi, kézműves The Globe desszertünket. Ön milyen emléket hagy a kupola alatt?



The dome





Jenő Haranghy, a professor at the University of Applied Arts and a celebrated artist of the 1930's, called Britannia Hotel his home. We have him to thank for our emblematic glass dome. This unique artwork, more than a hundred years old, has seen generations of debutants dancing and admiring the shimmering stars. The glass dome made by Haranghy may have witnessed one of our great writers, Ferenc Móra embracing his lover, Ica Kalmár, the young Attila József, one of our most celebrated poets at the meetings of the Friends of Nyugat, an important literary journal of the early 20th century. The Haranghy dome inspired the birth of our artisan dessert, The Globe. What memories will you leave behind under the dome?

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást. Az allergén alapanyagokon kívül más, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok is kerülhetnek az ételbe az ételkészítési folyamat során.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask and we'll be happy to explain.
Please note that beside the allergens other ingredients causing food intolerance may be present in the food.

1  zeller celery	2  glutén gluten	3  rákfélék crustaceans	4  tojás egg	5  hal fish	6  lupin lupin	7  tej milk
8  puhatestűek molluscs	9  mustár mustard	10  diófélék nuts	11  földimogyoró peanuts	12  szezámmag sesame	13  szója soya	14  szulfátok sulfites

 laktózmentes • lactose-free  hozzáadott búzaliszt mentes • no wheat flour added
 hozzáadott cukor nélkül • no sugar added  vegetáriánus • vegetarian



Részletesebb allergén információért, kérjük, szkennelje be a QR-kódot.
For further allergen information please scan the QR code.



Étteremvezető • Restaurant Manager: Németh Károly
Konyhafőnök • Executive Chef: Tóth Zoltán

Nyitva tartás • Open: 7:00 - 23:00

Konyha nyitva tartása • Kitchen is open: 10:00 - 21:45

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Az árakhoz 12% felszolgálati díjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, including the VAT and are subject to additional 12% service charge.

Zsolnay
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

Zsolnay Kávéház

Teréz krt. 43., H-1067 Budapest, Hungary

T: +36 1 889 3966, restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest