



MENU

*Zsolnay
Kávéház*

CAFÉ • BISTRO • BAR

BRINNER

BISTRO

DESSERTS

ELŐÉTELEK és LEVESEK / STARTERS and SOUPS

Libamájbefőtt savanyú salátákkal ^{1;2;4;7}
Goose Liver Foie Gras Entier with Pickled Salad
3 790.-

**„Gravad lax” lazacvariációk retek-újhagyma
mesclun salátán, juharsziruppal (V)** ^{1;5;7}
“Gravad Lax” Variations with Radish-Spring Onions
Mesclun Salad with Maple Syrup
3 190.-

Karalábé-krémleves Bourbon vaníliával (V) ^{1;7}
Kohlrabi Cream Soup with Bourbon Vanilla
1 600.-

Szürkemarha gulyásleves csipetkével ^{1;2;4}
Hungarian Grey Cattle Goulash Soup with Noodles
1 790.-

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Japán szójasajt umami öntettel és salátával (V) ¹³
Japan Soy Cheese with Umami Sauce and Salad
1 500.-

Vajas fogasfilé vákuumban készítve, parajfészekbe tálalva (G) ^{3;7}
Buttered Pike Perch Fillets in vacuum, served in Spinach nest
4 500.-

**Kakukkfűves kacsacomb lecsóval
és burgonyatócsnival** ^{1;2;4;7}
Thyme Orange Duck Leg with Letcho
and Potato Flan
4 100.-

**Rozmaringos báránycomb és -borda
sáfrányos rizottón, bazsalikom pesztóval** ^{2;7;10}
Rosemary Leg of Lamb and Lamb Chops
with Saffron Risotto and Basil Pesto
6 500.-

Borjúpörkölt galuskával ^{1;2;4;7}
Veal Stew with Homemade Gnocchi
2 900.-

**Érlelt szürkemarha bélszínjava bébisalátákkal
és újhagymás burgonyapürével** ^{1;2;3;7}
Hungarian Grey Cattle Beefsteak with Baby Salad
and Mashed Potatoes with Spring Onion
8 500.-

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask and we'll be happy to explain.



ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION



1 zeller
celery



8 puhatestűek
molluscs



2 glutént tart. gabonaféle
cereals containing gluten



9 mustár
mustard



3 rákfélék
crustaceans



10 diófélék
nuts



4 tojás
eggs



11 földimogyoró
peanuts



5 hal
fish



12 szezám (sesame seeds)
sesame seeds



6 lupin
lupin



13 szója
soya



7 tej
milk



14 kén-dioxid
sulphur dioxide

V vegetáriánus / vegetarian

G glutén hozzáadása nélkül készült / gluten-free

K kímélő / healthy option

L nem tartalmaz laktózt / lactose-free

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

All prices are in Hungarian Forint, including the VAT and are subject to additional 10% service charge.

Radisson **BLU**
BÉKE HOTEL, BUDAPEST

Zsolnay Kávéház

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

T: +36 | 889 3966

restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest

Nyitva tartás / Open: 8:00-24:00

F&D Manager:

Nagy Zoltán

Konyhafőnök / Executive Chef:

Jaksics József

Cukrászfőnök / Pastry Chef:

Bechmann György