



# MENU

*Zsolnay  
Kávéház*

CAFÉ • BISTRO • BAR

BRINNER

BISTRO

DESSERTS

**ELŐÉTELEK és LEVESEK / STARTERS and SOUPS**

**Libamájbefőtt savanyú salátákkal** <sup>1; 2; 4; 7</sup>  
 Goose Liver Foie Gras Entier with Pickled Salad  
**3 790.-**

**Füstölt lazactatár sóban érlelt tojássárgával,  
 retek-újhagyma mesclun salátán (V)** <sup>1; 5; 7</sup>  
 Smoked Salmon Tartare with Salt-Cured Egg Yolks,  
 Radish-Spring Onions Mesclun Salad  
**3 190.-**

**Marhahúsleves háziasan** <sup>1; 2; 4; 7; 9</sup>  
 Homemade Beef Consommé  
**1 890.-**

**Sült karfiol velouté Dubarry, sajtroppanccsal (V)** <sup>1; 7</sup>  
 Fried Cauliflower Velouté Dubarry with Crispy Cheese  
**1 600.-**

**Szürkemarha gulyásleves csipetkével és ízbombával** <sup>1; 2; 4</sup>  
 Hungarian Grey Cattle Goulash Soup with Noodles  
 and Spice Bomb  
**1 790.-**

**FŐÉTELEK / MAIN DISHES**

**Kézi készítésű szarvasgombás ravioli zöldborsós parajkrémben,  
 sült cseresznyeparadicsommal (V)** <sup>1; 2; 4; 7</sup>  
 Handmade Truffle Ravioli with Green Peas and Spinach Cream  
 with Roasted Cherry Tomato  
**2 500.-**

**Bőrén sütött fogasfilé csicseriborsókrémes  
 Puy lencseraguval, lazackaviárral** <sup>1; 2; 4; 5; 7</sup>  
 Roasted Pike Perch Fillets with Chickpeas Cream  
 and Lentils Ragout, Salmon Caviar  
**4 800.-**

**Catfish and Chips** <sup>1; 2; 4; 5; 7; 9; 13</sup>  
**2 500.-**

**Serpenyőben sütött pisztrángfilé zöldségtortán,  
 „fekete burgonyával”** <sup>1; 2; 5; 7</sup>  
 Pan Fried Trout Fillets with Vegetables Cake  
 and “Black Potato”  
**4 500.-**

**Tigrisrák fokhagymás vajon pirítva, parajfészekben tálalva (G)** <sup>3; 7</sup>  
 Tiger Shrimp Roasted on Garlic Butter Served with Spinach  
**3 800.-**

**Mr. Foster Burger** <sup>1;2;4;9</sup>

**3 200.-**

**Rántott csirkecombfilé petrezselymes,  
vajás párizsi burgonyával, mimóza salátával** <sup>2;4;7</sup>  
Fried Chicken Leg Fillets with Butter Parsley  
Parisian Potatoes and Mimosa Salad

**2 650.-**

**Kakukkfűves kacsamell rakott padlizsánnal** <sup>1;2;4;7</sup>  
Thyme Duck Breast with Layered Eggplant

**4 100.-**

**Lassan süttött báránysült répákkal,  
lágypolentával, Stilton sajttal** <sup>2;7;10</sup>  
Slowly baked Lamb with Carrots, Soft Polenta  
and Stilton Cheese

**6 500.-**

**Kenyértésztában sült sörös sertéscsülök káposztaágyon** <sup>2;7;10</sup>  
Beer Roasted Pork Knuckles baked in Bread with Cabbages

**4 800.-**

**Borjúpörkölt tojásos házi galuskafelfújttal** <sup>1;2;4;7</sup>  
Veal Stew with Homemade Gnocchi Soufflé

**3 200.-**

**Óriás borjú bécsiszelet burgonyasalátával** <sup>1;2;3;7</sup>  
Giant Wiener Schnitzel with Potato Salad

**4 900.-**

**Surf & Turf (G)** <sup>1;2;3;7</sup>

**Éreлт szürkemarha bélszínjával Scampival,  
bébisalátákkal, édesburgonya- és zellerhasábokkal**  
Hungarian Grey Cattle Beefsteak with Shrimp,  
Baby Salad, Sweet Potatoes and Celery

**8 500.-**

## **KÖRETVÁLASZTÉK / SIDES**

**Édesburgonya- és zellerhasábok; „Fekete burgonya”;  
Rakott padlizsán; Káposzta variációk; Vajás parajlevelek;  
Sült bazsalikomos cseresznyeparadicsom  
Sweet Potatoes and Celery; “Black Potato”;  
Layered Eggplant; Variations of Cabbage; Buttered Spinach;  
Fried Basil Cherry Tomato**

**1 590.-**

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<br>celery                                      |  8 puhatestűek<br>molluscs          |
|  2 glutént tart. gabonaféle<br>cereals containing gluten |  9 mustár<br>mustard                |
|  3 rákfélék<br>crustaceans                               |  10 diófélék<br>nuts                |
|  4 tojás<br>eggs   |  11 földimogyoró<br>peanuts         |
|  5 hal<br>fish   |  12 szezám-mag<br>sesame seeds      |
|  6 lupin<br>lupin                                      |  13 szója<br>soya                 |
|  7 tej<br>milk   |  14 kén-dioxid<br>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 1 889 3966

restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest

Nyitva tartás / Open: 8:00-24:00

Konyha nyitva tartása / Kitchen is open: 8:00-23:00

F&D Manager:

Nagy Zoltán

Konyhafőnök / Executive Chef:

Jaksics József

Cukrászfőnök / Pastry Chef:

Bechmann György