



Zsolnay  
Kávéház

KÁVÉHÁZI KLASSZIKUSOK / CAFÉ CLASSICS

NEMZETKÖZI ÉTELEK / THE GLOBE KITCHEN

ZSOLNAY KÉZMŰVES DESSZERTEK / ZSOLNAY ARTISAN DESSERTS

NAGYKÖRÚTI TÖRTÉNETEK / GRAND BOULEVARD STORIES

## KÁVÉHÁZI KLASSZIKUSOK / CAFÉ CLASSICS



### Zsolnay Signature®

#### Töltött káposzta <sup>2; 4; 7</sup>

gersli, füstölt libamell, házi tejföl, kovászos kenyér

#### Stuffed cabbage

barley pearls, smoked goose breast,  
homemade sour cream, sourdough bread

I 900



St. Andrea Áldás Egri Bikavér 0,15 l

I 200

\*

#### Libamájbefőtt savanyított zöldekkel <sup>1; 2; 9</sup>

lilahagyma lekvár, házi kenyér chips

#### Goose liver foie gras entier with pickled salad

red onion jam, homemade bread chips

3 900

\*

#### Hagyományos magyar gulyásleves <sup>1; 2; 4</sup>

gyökérzöldségek, házi csipetke

#### Traditional Hungarian goulash soup

root vegetables, noodles

2 500

\*

#### Narancsos libaleves <sup>1; 2; 4</sup>

libatepertős macesz, zöldségek

#### Goose soup with a touch of orange

goose crackling mace, vegetables

I 900

\*

#### Grand Boulevard "Schnitzel" <sup>2; 4; 7; 9</sup>

csontos sertéskaraj, céklás burgonyasaláta, citrom  
pork loin with bone, beetroot potato salad, lemon

5 600

**Nagyi paprikás csirkéje** <sup>2;4;7</sup>  
tojásos galuska, fejes saláta  
**Granny's chicken paprika stew**  
eggs "galuska", salad  
**3 400**

**KÖRÚTI FALATOK, ZÓNAÉTELEK**  
**GRAND BOULEVARD TAPAS BITES and SMALL PLATES**

---

**Sonkás-sajtozás** <sup>2;7</sup>  
mangalica sonka-kolbász, gomolya,  
sózott lilahagyma, házi kenyér  
**Local selection of ham and cheese bites**  
Mangalitza ham-sausage, gomolya cheese,  
salted red onion, homemade sourdough bread

**1 900**

 *Kiss Gábor Rouge 364 0,15 l*

**1 300**

\*

**Krémek a kamrából** <sup>2;4;7;9</sup>  
körített túró, liba rilette, kapris-tojás,  
kovászos kenyér  
**Spreads from the pantry**  
cheese spread, goose rilette, Capri-egg spread,  
homemade sourdough bread

**1 900**

 *Sauska Rosé Brut 0,15 l*

**1 200**

\*

**Marhapörkölt** <sup>2;7</sup>  
házi kenyér, kapros-tejfölös uborkasaláta  
**Beef stew**  
homemade sourdough bread, cucumber salad  
with dill and sour cream

**2 100**

\*

**Túrós csusza** <sup>2;4;7</sup>  
pirított mangalicaszalonna  
**Cottage cheese "csusza"**  
roasted Mangalitza bacon  
**1 900**

**KÁVÉHÁZI KLASSZIKUSOK / CAFÉ CLASSICS**

## NEMZETKÖZI ÉTELEK / THE GLOBE KITCHEN

### **Paradicsom-mozzarella panini** V; 2; 4; 7; 10

bazsalikom, majonéz, rukkola

### **Tomato-mozzarella panini**

basil, mayo, arugula

**I 900**

\*

### **Sajtos-sonkás croissant** 2; 4; 7

prágai sonka, ementáli sajt

### **Cheese-ham croissant**

Prague ham, Emmental cheese

**I 900**

\*

### **Texas BBQ pulled pork panini** 2; 4; 7; 9

káposztasaláta, tépett sertés

coleslaw, pulled pork

**I 900**

\*

### **Pogácsa (2 db/adag)** 2; 4; 7

kapros-túrós, tepertős

### **Scones (2 pcs/portion)**

dill-cottage cheese, crackling

**700**

\*

### **Cézár saláta** V; 2; 4; 5; 7; 9

fokhagymás kruton, parmezán dresszing,

Grana Padano forgács

### **Caesar salad**

garlic crouton, Parmesan dressing,

Grana Padano shavings

**2 900**

grillezett csirkemellel 2; 4; 5; 7; 9

add grilled chicken breast

**+ I 200**

fokhagymás tigrisrákkal 2; 3; 4; 5; 7; 9

add garlic shrimps

**+ 2 800**

**Napi zöldségleves** 1:7  
szezónálisan változó zöldségleves  
**Vegetable soup of the day**  
chef's seasonal offer

**1 500**

\*

**Old fashioned burger** 1; 2; 4; 7; 9  
100% marhahús-pogácsa, paradicsom, jégсалáta,  
kovászos uborka, lilahagyma és a titkos burgerszószunk  
100% pure beef patty, tomatoes, Iceberg, dill pickles,  
red onions and our secret burger sauce

**4 200**

Cheddar sajttal  
add Cheddar cheese

**+ 500**

ropogós baconnel  
add crispy bacon

**+ 500**

\*

**Klubszendvics** 2; 4; 9  
grillezett csirkemell, paradicsom, uborka,  
jégсалáta, tükörtójas, bacon

**Club sandwich**

grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers,  
Iceberg, fried egg, bacon

**3 200**

\*

**Pizza Margherita** V / **Prosciutto**  
paradicsom, mozzarella, bazsalikom / érelt sonka, rukkola  
tomatoes, mozzarella, fresh basil / cured ham, arugula

**3 100**

\*

**Fish&Chips** 2; 4; 5  
mentás zöldborsópüré  
green pea puree with mint

**3 900**

\*

**Rigatoni** V; 2; 4; 7  
pesto, tejszínes gorgonzola vagy fűszeres paradicsomszósz  
pesto, creamy Gorgonzola or Al' Arrabbiata

**3 500**

**NEMZETKÖZI ÉTELEK / THE GLOBE KITCHEN**





**Zsolnay Desszert Trilógia** 2; 4; 7; 10; 11

**Zsolnay Dessert Trilogy**

Dobos – Eszterházy – Zserbó

I 100

 *Gróf Degenfeld Szamorodni Sárgamuskotály 6 cl*

I 200

\*

**The Globe**

I 100

\*

**Somlói galuska** 2; 4; 7; 10; 11

**Somlói trifle dessert**

I 200

\*

**Eszterházy-torta** 2; 4; 7; 10; 11

**Eszterházy cake**

**Lúdláb-torta** 2; 4; 7; 10

**Lúdláb cake**

**Karamell-étcsokis tortácska** 4; 10

**Caramel-dark chocolate cake**

**Madrigál** 4; 7; 10

(laktózmentes, búzaliszt és hozzáadott cukor nélkül)

**Madrigal**

(lactose-free, without flour and sugar)

**Vanília-eper tortácska** 4; 7; 10

(búzaliszt nélkül)

**Vanilla-strawberry cake**

(without flour)

**Nutellás-mascarpone szelet** 2; 4; 7; 11

**Nutella-mascarpone cake**

**New York sajttorta** 2; 4; 7

**New York cheesecake**

**Gyümölcsös krémes** 2; 4; 7; 10

**Vanilla custard with seasonal fruit crown**

I 100

## A BRITANNIA HOTEL ÉS A KÁVÉKULTÚRA



Szállodánk Britannia Szálló néven több mint 100 éve, 1913. május 10-én nyitotta meg kapuit. A kávéház az 1930-as évektől kezdve ad otthont kultúrának, találkozó-soknak és kézműves kávé-nak. 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 tavaly a Roncadi család saját pörkölésű speciality kávéival, a mi generációnk is hozzá tett a Britannia-történethez. *Önnek érték a tradíció?*

\*

## 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 előadás előtt, üzleti megbeszélés alatt, még mindig van létjogosultsága a zóna adagoknak. *Őn hogy fordítaná angolra a zónaétel szavunkat?*

\*

## 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 ülésén a fiatal József Attilát vitázni, vagy később a 80-as években Korda Györgyöt, Medveczky Ilonát, akik szállodánk híres Orfeum mulatójában kezdték pályafutásukat. *Őn milyen emléket hagy a kupola alatt?*



## BRITANNIA HOTEL AND COFFEE CULTURE

Our hotel opened over 100 years ago, on 10 May 1913. The café has fostered culture, provided entertainment, and served artisanal coffee since 1930. 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?*

\*

## 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 19<sup>th</sup> 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?*

\*

## 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, argue with fellow literary men at the meetings of the friends of "Nyugat", an important literary journal of the early 20<sup>th</sup> century, as well as György Korda, the popular singer, and Ilona Medveczky, the famed dancer in the 1980's, as both started their careers in the acclaimed Orfeum nightclub of our hotel. *What memories will you recall on Haranghy Dome and Budapest?*



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 szezámag  
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 1 889 3966

restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest

Nyitva tartás: 10:00 - 22:00 / Open: 10:00 am - 10:00 pm

Konyha nyitva tartása: 10:00 - 21:30 / Kitchen is open: 10:00 am - 9:30 pm

F&D Manager:

Nagy Zoltán

Konyhafőnök / Executive Chef:

Tóth Zoltán

Cukrászfőnök / Pastry Chef:

Barna László

