

FAVORY RESTAURANT

ÉTLAP SPEISEKARTE MENU

Konyhafőnök / Chef: Moór Csaba
Étteremvezető / Restaurant manager: Ender Norbert

Az allergénekkal kapcsolatban
felszolgáló kollégáink készséggel adnak felvilágosítást.

A főételek ára tartalmazza a köretet is.

Áraink bruttó árak, forintban értendők és
nem tartalmazznak szervízdíjat.

Fél adag esetén 70% árat számolunk.

Für Informationen von Allergenen wenden Sie Sich bitte
an unseren Kollegen im Restaurant!

Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise in HUF
und beinhalten keine Servicegebühr.

Halbe Portionen werden mit 70% des Vollpreises berechnet.

For informations about allergens turn
to our colleagues in the restaurant!

Our prices are gross prices in HUF
and do not include a service charge.

Half portions are available at 70% of the full price.



		Allergének listája	Allergene	Allergen list
1.		Glutént tartalmazó gabonafélék	Glutenhaltiges Getreide	Cereals containing gluten
2.		Rákfélék	Krebstiere	Crustaceans
3.		Tojás és tojásszármazék	Eier	Eggs
4.		Hal és halfélék	Fische	Fish
5.		Földimogyoró	Erdnüsse	Peanuts
6.		Szójabab	Soja	Soybeans
7.		Tej és abból készült termékek	Milch & Milchprodukte	Milk & milk products
8.		Diófélék, olajos magvak	Schalenfrüchte	Nuts
9.		Zeller	Sellerie	Celery
10.		Mustár	Senf	Mustard
11.		Szezámag	Sesam	Sesame seeds
12.		Kén-dioxid	Schwefeldioxide und Sulfite	Sulphur dioxide & sulphites
13.		Csillagfürt	Lupinen	Lupin
14.		Puhatestűek	Weichtiere	Molluscs



Levesek Suppen Soups

Sütőtök-krémleves
balzsamecetes sült céklával

Kürbiscremesuppe
mit in Balsamico-Essig gebratener rote Bete

Cream of pumpkin soup
with balsamic-roasted beetroot

1.900,-Ft
(7)

Bableves füstölt csülökkel, kolbásszal, házi csipetkével

Bohnensuppe mit geräuchertem Schweinshaxen,
Wurst und hausgemachten Nudeln

Bean soup with smoked pork knuckle,
sausage and homemade noodles

2.400,-Ft
(1,3,7,9)

Húsleves gyöngytyúkból

Perlhuhnbrühe

Guinea fowl broth

2.700,-Ft
(1,3,9)



Főételek

Hauptgerichte

Main courses

Vaslapon sült lazacfilé
serpenyős zöldségekkel, tejszínes tormamártással
Gebratenes Lachsfilet, dazu gebratenes Pfannengemüse
und cremige Meerrettichsauce

Pan-fried salmon fillet
served with sautéed vegetables and creamy horseradish

6.200,-Ft
(1,3,4,7)

Bazsalikomos csirkemell "sonkaforgáccsal" sütve,
hozzá parajos gnocchi parmezánforgáccsal
Gebratene Hähnchenbrust mit Basilikum
Schinken-Chips, Spinat-Gnocchi mit gehobeltem Parmesan
Roasted chicken breast with basil and crispy ham shards,
served with spinach gnocchi and parmesan shavings

5.200,-Ft
(1,7)

Rozmaringos libacomb pirított burgonyagombóccal,
„Kschwóztkraut“-tal (sváb kolbászos káposzta)
Rosmarin-Gänsekeule mit goldbraun gebratenen Kartoffelknödeln
und „Kschwóztkraut“ (schwäbischem Sauerkraut mit Wurst)

Rosemary-roasted goose leg
served with golden fried potato dumplings
and 'Kschwóztkraut' (swabian sauerkraut with sausage)

5.800,-Ft
(1,3,7,10)



Főételek Hauptgerichte Main courses

Sertésszűz szalonnaköntösben,
juhtúrós sztrapacskával, kakukkfűves szegfűgombával
Schweinefilet im Speckmantel, serviert mit Schafskäse-Nockerln
und mit Thymian verfeinerten Nelkenschwindlingen
Pork tenderloin wrapped in bacon
served with sheep's cheese dumplings and thyme-flavoured Scotch bonnet

5.100,-Ft
(1,3,7,10)

Kakukkfűves szarvashátszín
narancsos-gyömbéres-aszalt áfonyás mártással, dödöllével
Hirschrückensteak mit Thymian verfeinert,
serviert mit Orangen-Ingwer-Preiselbeeren-Sauce, dazu „Dödölle“
Thyme-roasted venison sirloin
served with orange-ginger-dried cranberry sauce and „dödölle“

8.400,-Ft
(1,3,7,10)

Cukkinis-aszalt paradicsomos rizottó
sült tökkel, citrusos rukkolával
Risotto mit Zucchini und getrockneten Tomaten,
gebackenem Kürbis, und Zitrus-Rucola
Risotto with zucchini and sun-dried tomatoes,
roasted pumpkin and citrus-dressed rocket

4.700,-Ft
(1,3,7,9)



Desszertek Nachspeisen Desserts

Gesztenyekrèmes palacsinta
csokoládéöntettel és körtefagylalttal

Feine Pfannkuchen mit Kastaniencreme,
edler Schokoladenglasur und aromatischem Birneneis

Delicate crêpes filled with chestnut cream,
finished with refined chocolate glaze and pear ice cream

2.600,-Ft
(7,8)

Mákos nudli szilvalekvárral, karamellizált almával

Mohnnudeln mit feiner Pflaumenkonfitüre
und karamellisierten Äpfeln

Poppy seed dumplings with fine plum jam
and caramelised apple wedges

2.400,-Ft
(1,3,7)

Narancsos-mandulás brownie málnaöntettel, vaníliafagylalttal

Orangen-Mandel-Brownie, mit Himbeersauce und Vanilleeis

Orange & almond brownie with raspberry coulis and vanilla ice cream

2.600,-Ft
(1,3,7)



Savanyúságok Salate Salads

Klasszikus uborkasaláta
Klassischer Gurkensalat
Classic cucumber salad

Káposztával töltött almapaprika
Apfelpaprika mit Kraut gefüllt
Apple peppers stuffed with cabbage

Házi káposztasaláta
Hausgemachter Krautsalat
Home made cabbage salad

Csemegeuborka
Gewürzgurken
Pickled gherkins

Ecetes vegyes saláta
Gemischter Salat mit Essig-Dressing
Mixed salad with vinegar dressing

900,-Ft

