

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 mag
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.

EBÉDMENÜ / LUNCH MENU



*Zsolnay
Kávéház*

CAFÉ • BISTRO • BAR

OROSZ KLASSZIKUSOK

2020. január 27- február 9.

Állítsa össze saját menüjét,
válasszon 2 vagy 3 fogást kínálatunkból!

2 fogás: 3 700.- 3 fogás: 4 900.-

ELŐÉTELEK

Füstölt makréla kapros salátával ^{1;5;7}

Orosz heringsaláta ^{1;5;7}

Hússaláta marhanyelvel ^{1;4;7;9;14}

LEVESEK

Szoljanka – orosz falusi leves ^{1;2;4}

Moszkvai borscs ^{1;4;7}

FŐÉTELEK

Ketalazac kaviárral és blinivel ^{2;4;5;7;14}

Kacsamell hajdinával és grúz diómártással ^{1;7;9;10;14}

Kijevi jércemell burgonyapürével ^{1;2;4;7}

Saslik fóliában sült burgonyával és savanyúságokkal ^{7;9;14}

Malacsült orosz vinegrette-tel ^{1;4;7;9;14}

Stroganoff marhapofa ^{1;2;7;9;14}

Káposztás pirog ^{2;7;14}

DESSZERTEK

Túrós vatruska ^{2;4;7}

Orosz krémtorta ^{2;4;7;10;14}

Szimyiki erdei gyümölcsökkel ^{2;4;7;14}

RUSSIAN CLASSICS

27 January - 9 February, 2020

Create your own menu,
choose 2 or 3 courses from our selection!

2 courses: 3 700.- 3 courses: 4 900.-

STARTERS

Smoked Mackerel with Dill Salad ^{1;5;7}

Russian Herring Salad ^{1;5;7}

Meat Salad with Ox-Tongue ^{1;4;7;9;14}

SOUPS

Russian "Solyanka" Soup ^{1;2;4}

Borsch Moscow Style ^{1;4;7}

MAIN DISHES

Keta Salmon with Caviar and Blini ^{2;4;5;7;14}

Duck Breast with Buckwheat and Georgian Walnut Sauce ^{1;7;9;10;14}

Kiev Chicken Breast with Mashed Potatoes ^{1;2;4;7}

Shashlik with Baked Jacket Potatoes and Pickles ^{7;9;14}

Roast Pork with Russian Vinaigrette ^{1;4;7;9;14}

Beef Cheeks Stroganoff Style ^{1;2;7;9;14}

Cabbage Pirog ^{2;7;14}

DESSERTS

Ricotta Vatruska ^{2;4;7}

Russian Cream Cake ^{2;4;7;10;14}

Symniki with Berries ^{2;4;7;14}