



Károlyi - Kastély
Fehérvárcsurgó

Előételek • Appetizers

Sós vaj és bagett

Salted butter and baguette

550 Ft



Füstölt lazactatár, mangó és alma

Smoked salmon tartare with mango and apple

1950 Ft



Libamáj, tokaji Aszú és briós

Foie gras with sweet 'Aszú' dessert wine from Tokaj and brioche

2590 Ft



Tagliatelle zöld pesztó és garnéla

Tagliatelle with green pesto and prawns

1450 Ft



Levesek • Soups

Húsleves, marhapofa és zöldség

Bouillon with beef cheek and vegetables

850 Ft



Vargánya veloute, bazsalikom és libamell

Porcini velouté with basil and goose breast

1290 Ft





Károlyi - Kastély
Fehérvárcsurgó

Főételek • Main courses

Grillezett lazac, rizottó és szegfűgomba

Grilled salmon, risotto and F.R mushrooms

3894 Ft



Tanyasi csirkemell grillezve, árpa és fekete gyökér

Grilled farm chicken breast with barley and black salsify

2650 Ft



Néma kacsamell, vargánya, tanyasi nudli és paprikamártás

Muscovy duck breast with bolete mushroom, home-made noodles and paprika sauce

3150 Ft



Kacsacomb sütve, káposzta, zöld dió és burgonya

Roasted duck leg with cabbage, green walnuts and potatoes

2250 Ft



Sertés szűz morzsában, burgonyakrém és borsó

Pork tenderloin with crumb crust, potato cream and peas

2850 Ft



Bélszínérék, grillezve, libamáj, gomba és lecsó

Grilled beef tenderloin with foie gras, mushrooms and Hungarian ratatouille

5690 Ft





Károlyi - Kastély
Fehérvárcsurgó

Desszertek • Desserts

Házi joghurt, szeder püré, sable
Home-made yogurt with blackberry puree, sable
1550 Ft



Rumos gesztenye, pisztácia és tonkababos fehér csokoládé
Chestnut with rum, pistachio and white chocolate with tonka beans
1650 Ft



Csokoládétorta, szarvasgomba és bogyós gyümölcsök
Chocolate cake with truffles and berries
1880 Ft



Csurgói sajt, füge és dió
Selection of locally made cheeses with figs and walnuts
1990 Ft



Az étlapon feltüntetett néhány étel elkészítési ideje hosszabb lehet, mint 20 perc.
Kérdés esetén felszolgálóink készséggel állnak rendelkezésére.

The preparation time of some dishes listed on the menu might be longer than 20 minutes.

Allergén anyagok:

Allergens:



GLUTÉN

RÁK

TOJÁS

HAL

FÖLDIMOGYORÓ

SZÓJA

LAKTÓZ

DIÓFÉLE

ZELLER

MUSTÁR

SZÉZÁMMAG

KÉN-DIOXID

ÉS SZULFITOK

SULPHURE-

DIOXIDE

PUHATESTŰEK

MOLLUSC

CSILLAGFÖRT

LUPIN

GLUTENE

CRAB

EGG

FISH

PEANUT

SOY

LACTOSE

NUTS

CELERY

MOUTARD

SESAM SEED

SULPHURE-

DIOXIDE

MOLLUSC

LUPIN