



## Károlyi - Kastély Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

### Előételek • Appetizers

Füstölt libamell carpaccio, mustárgyöngy, dió, fügelekvár a kertünkéből 🍷🍷🍷 4 900 Ft  
Smoked Goose Breast Carpaccio, Mustard Seeds, Walnuts, Fig Jam from Our Garden

Kucsmagomba mousse, zöldmorzsa, marinált szőlő, pirított mogyoró 🍄🌿 3 950 Ft  
Morel Mushroom Mousse, Herb Crumble, Marinated Grapes, Toasted Hazelnuts

### Levesek • Soups

Ököruszály leves, párolt marhahús, zöldségek, érlelt tojás 🍲🥚 2 950 Ft  
Oxtail Soup, Braised Beef, Vegetables, Aged Egg

Karfiol krémleves, pácolt lazac, marinált karfiol rózsák 🐟 2 200 Ft  
(kérhető lazac nélkül, vegán levesként)  
Cauliflower Cream Soup with Pickled Salmon and Marinated Cauliflower  
(vegan version without salmon available)

### Főételek • Main courses

Vörös pestoba pácolt bécicsirke egészben sütve, töltött padlizsán, égetett újhagymás mártás 🍷 5 950 Ft  
Red Pesto-Marinated Baby Chicken Whole Roasted, Stuffed Eggplant, Caramelized Spring Onion Sauce

Kacsamell fűszeres almával töltve, vajos rakott burgonya, narancsos zsálya velouté 🍷🍷 7 550 Ft  
Duck Breast with Spiced Apple Filling, Buttered Potato Gratin, Orange and Sage Sauce

Konfitált malaccsülök, elzászi káposzta, ropogós burgonya, mangalica morzsa 8 200 Ft  
Confit Pork Knuckle, Alsace-Style Cabbage, Crispy Potatoes, Mangalica Crumble

Áraink Magyar Forintban (HUF) értendők, és a törvényileg előírt ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árak nem tartalmazzák szervízdíjat.  
Our prices are in Hungarian Forint (HUF) and include the VAT. Service charge is not included. • Unsere Preise sind in ungarischen Forint (HUF) angegeben und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer. Die angegebenen Preise enthalten keine Servicegebühr.



Vegán  
Vegan



Gluténmentes  
Gluten-free



Laktózmentes  
Lactose-free



GLUTÉN  
GLUTEN



RÁK  
CRAB



TOJÁS  
EGG



HAL  
FISH



FÖLDIMOGYORÓ  
PEANUT



SZÓJA  
SOY



LAKTÓZ  
LACTOSE



DIÓFÉLE  
NUTS



ZELLER  
CELERY



MUSTÁR  
MOUTARD



SZEZÁMMAG  
SESAM SEED



KÉN-DIOXID  
ÉS SZULFITOK  
SULPHURE-  
DIOXIDE



PUHATESTŰEK  
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT  
LUPIN

Allergén anyagok:  
Allergens:



## Károlyi - Kastély Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

- Szarvasgerinc mozaik, zellerkrém, ördögszekér gomba, hecsedli mártás**  9 500 Ft  
Venison Loin Mosaic with Celery Cream, Devil's Saddle Mushrooms, and Cloudberry Sauce
- Keszthelyi tokhal citrusos glaze-zal, grillezett fésűkagyló, zöldséges quinoa**    9 200 Ft  
Sturgeon from Keszthely with Citrus Glaze, Grilled Scallops, and Quinoa with Vegetables
- Parajos ordával töltött canelloni, aszalt paradicsomos sugo, bazsalikom**    4 900 Ft  
Cannelloni Filled with Spinach and Curd, Sun-Dried Tomato Sugo, Fresh Basil
- Sült tofu, fekete szezám, céklás kevert saláta, citrusolaj, gránátalma**   5 100 Ft  
Roasted Tofu, Black Sesame, Mixed Beetroot Salad, Citrus Oil, Pomegranate

## Gyerekeknek • For Children

- Csirkemell filé bundában, kukoricás rizs, csemege uborka**   3 800 Ft  
Breaded Chicken Breast Fillet, Corn Rice, Pickled Cucumber
- Mini sajtburger, hasábburgonya, mártogatós**   4 200 Ft  
(helyi termelőtől származó, 100 % marhahús)  
Mini Cheeseburger, Hand-Cut Fries, Dipping Sauce  
(100% Beef from Local Producer)

## Desszertek • Desserts

- Csokoládés trifle pohárban, amaretto morzsa, marcipán**      2 850 Ft  
Chocolate Trifle in a Glass, Amaretto Crumble, Marzipan
- Avokádó Panna Cotta, narancs zselé, koriander szirup**  2 600 Ft  
Avocado Panna Cotta, Orange Gel, Coriander Syrup
- Omlós körtetorta, sós karamell mártás, kesudió**    3 100 Ft  
Tender Pear Tart, Salted Caramel Sauce, Cashews

Áraink Magyar Forintban (HUF) értendők, és a törvényileg előírt ÁFA-t tartalmazzák. A feltüntetett árak nem tartalmazzák szervízdíjat.  
Our prices are in Hungarian Forint (HUF) and include the VAT. Service charge is not included. • Unsere Preise sind in ungarischen Forint (HUF)  
angegeben und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer. Die angegebenen Preise enthalten keine Servicegebühr.



Vegán  
Vegan



Gluténmentes  
Gluten-free



Laktózmentes  
Lactose-free



GLUTÉN  
GLUTEN



RAK  
CRAB



TOJÁS  
EGG



HAL  
FISH



FÖLDIMOGYORÓ  
PEANUT



SZÓJA  
SOY



LAKTÓZ  
LACTOSE



DIÓFÉLE  
NUTS



ZELLER  
CELERY



MUSTÁR  
MOUTARD



SZEZÁMMAG  
SESAM SEED



KÉN-DIOXID  
ÉS SZULFITOK  
SULPHURE-  
DIOXIDE



PUHATESTŰEK  
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT  
LUPIN

Allergén anyagok:  
Allergens: