



*Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant*

Hideg előételek • Cold appetizers:

Narancsos pácolt lazac/csburgódombi sziklevél saláták   5250 Ft
Orange marinated salmon/Csburgódomb rock leaf salads

Kacsamáj terrine/tokaji zselé/házi briós    6450 Ft
Duck liver terrine/Tokaj jelly/homemade brioche

Levesek • Soups

Fácán leves/házi metélt/zöldségek    2250 Ft
Pheasant soup/homemade noodle/vegetables

Kucsmagomba krémleves/parmezán ropogós   3250 Ft
Mushroom cream soup/Parmesan crisp

Allergén anyagok:
Allergens:



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFELE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC




CSILLAGFÜRT
LUPIN






Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant

Főételek • Main courses

Zöldmorzsában sült jércemell/sütőtök rizottó/kukorica/popcorn    5250 Ft
Chicken breast fried in green morsel/pumpkin risotto/corn/popcorn

Hamis nyúlsült/burgonya püré/vajas zöldségek     6150 Ft
Roast Rabbit/Mashed Potatoes/Butter Vegetables

Sertésszűz pecsenye/kolbász morzsa/erdei gombák/rántott polenta     6450 Ft
Pork tenderloin/sausage crumbs/wild mushrooms/fried polenta

Őzgerinc/őszi zöldségek/lilakáposzta krém 9550 Ft
(édesburgonya, lilaburgonya, cékla, zeller stb.)   
Venison tenderloin/autumn vegetables/purple cabbage cream
(sweet potatoes, purple potatoes, beets, celery, etc.)

Lencsevagdalt/sütőtökös humusz/sült zöldségek 4250 Ft
Lentils/pumpkin hummus/roasted vegetables

Allergén anyagok:
Allergens:



GLUTÉN
GLUTEN



RAK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFELE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT
LUPIN



Károlyi - Kastély Hotel & Restaurant

Desszertek • Desserts

Sacher torta/meggyragu 🌾 🥚 🍶 🍓
Sacher cake/cherry ragout

2200 Ft

Opera szelet 🌾 🥚 🍶
Opera slice

2450 Ft

Csurgódombi sajtkóstoló 🍶
Csurgódomb cheese tasting

3250 Ft

Ételeink mindig friss alapanyagokból készülnek a heti piaci kínálat figyelembe vételével.
Ezért a táblán szereplő ételek változhatnak.

Our dishes are always made with fresh ingredients. The dishes on the menu may vary considering the seasonal market offer.

Varga Gergely
Chef

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén kérjük, egyeztessen kollégáinkkal. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk eleget tenni kéréseinek, azonban kérjük, vegye figyelembe, hogy nem minden esetben tudjuk ezeket megvalósítani.

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban további allergéneket tartalmazhatnak.

Felhívjuk figyelmét arra, hogy ételeink azonos konyhai térben készülnek, ezért nyomokban bármely allergén anyagot tartalmazhatnak.

In case of any food allergy or hypersensitivity to any ingredient, please consult our colleague. We will do our best to accommodate your requests, but please note that we may not be able to accommodate them in all cases. In addition to the allergens indicated as ingredients, our foods may contain traces of additional allergens.

Please note that our meals are prepared in the same kitchen area, so they may contain all types of allergenic substances.

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

Áraink Magyar Forintban (HUF) értendők, és a törvényileg előírt 5%-os ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

Allergén anyagok:
Allergens:



GLUTÉN



RAK



TOJÁS



HAL



FÖLDIMOGYORÓ



SZÓJA



LAKTÓZ



DIÓFELE



ZELLER



MUSTÁR



SZEZÁMMAG



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK



PUHATESTŰEK



CSILLAGFÜRT
LUPIN