

## Étlap | Menu | Speisekarte

### Előételek | Starters | Vorspeisen

**Ízelítő a Chef-től a Zsámbéki-medence házias ízeiből** **2.850 Ft - 9.5 €**

*Chef's appetizer, handpicked from the tastes of the Zsámbék basin*

Auswahl des Chefkochs aus Geschmäckern des Zsámbéker Beckens

**Kemencében sült libamáj  
brióssal, lilahagyma dzsemmel és füge chutney-val** **3.290 Ft – 10.9 €**

*In oven baked goose liver  
with purple onion jelly and figs chutney served with brioche*

Im Ofen gebackene Gänseleber  
mit Gelee aus roten Zwiebeln, Feigenchutney und Brioche

**Marha tatár francia sós vajjal, kaprival, gyöngyhagymával** **2.990 Ft – 9.9 €**

*Beef tartare with French salty butter, capers and shallots*

Tartar vom Rind mit französischer Salzbutter, Kapern und Schalotten

**Füstölt pisztráng tormás gránátalmával, római salátával** **2.490 Ft - 8.3 €**

*Smoked trout accompanied by horse-radish with pomegranate and Roman salad*

Geräucherte Forelle an Meerrettich und Granatapfel, serviert mit römischem Salat

**Szürkemarha carpaccio bazsalikom pestóval,  
rukkolával, parmezán forgácsokkal** **2.850 Ft - 9.5 €**

*Argentine beef carpaccio with basil pesto, rucola and parmesan flakes*

Argentinisches Rinder-Carpaccio mit Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesanspänen

**Házi húsos batyu (pelmenyi) borjúhússal töltve,  
zsályás-sütőtökös-vargányás raguval** **2.190 Ft – 7.3 €**

*Homemade veal stuffed ravioli  
served with a ragout made of sage, pumpkin and bolete*

Hausgemachte Kalbfleischravioli mit einem Ragout aus Salbei, Kürbis und Röhrling

### Saláták | Salads | Salate

**Cézársaláta | Caesar salad | Cäsarsalat**

**klasszikus fűszeres krutonnal** **1.680 Ft – 5.6 €**

*with spicy croutons | mit würzigen Croutons*

**csirkemell kockákkal** **2.390 Ft – 7.9 €**

*with cubes of chicken breast | mit Hähnchenbrust-Würfeln*

**óriás garnélával** **3.290 Ft – 10.9 €**

*with giant shrimps | mit Riesengarnelen*

**Füstölt mozzarella grillezve,  
görög joghurtos salátával, endíviában** **2.690 Ft – 8.9 €**

*Smoked and grilled mozzarella  
with greek salad and yoghurt dressing, served in chicory*

Geräucherter, gegrillter Mozzarella  
mit griechischem Salat und Joghurtdressing, serviert in Chicoree

**Kacsamell rosé borban érlelt mézes fügével,  
friss kevert salátával** **2.890 Ft – 9.6 €**

*Breast of duckling in rosé wine with honey marinated figs and fresh lettuce leaves*  
Entenbrust in Roséwein und mit Honig marinierte Feigen mit frischem grünem Salat

**Currys tempurában sült lepényhal filé szójabab salátával** **3.190 Ft – 10.6 €**

*Flounder filet baked in a tempura curry marinade, served with soy-bean salad*  
Flunderfilet gebacken in Curry-Tempura Marinade, serviert mit Sojabohnensalat

## Levesek | Soups | Suppen

**Sütőtök krémleves kókusztejjel, pirított tökmaggal** **990 Ft - 3.3 €**

*Pumpkin cream soup with coconut milk and roasted pumpkin seeds*  
Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch und gerösteten Kürbiskernen

**Forró marhahúsleves zöldségekkel, daragaluskával** **1.190 Ft – 3.9 €**

*Hot beef broth with vegetables and semolina noodles*  
Heiße Rindfleischbrühe mit Gemüse und Grießnockerln

**Szarvas gulyásleves házi csipetkével** **1.390 Ft – 4.6 €**

*Traditional deer goulash soup with homemade noodles*  
Traditionelle Gulaschsuppe vom Hirsch mit hausgemachten Nudeln

## Halak | Fish dishes | Fischgerichte

**Kardhal steak  
thai currys tenger gyümölcseivel, parajos vadrizzsel** **4.290 Ft – 14.3 €**

*Swordfish steak grilled with Thai vegetable curry  
and served with rice confetti and baby spinach*

Steak vom Schwertfisch, gegrillt mit Thai-Curry-Gemüse  
und serviert mit Reiskonfetti und Babyspinat

**Egészben sült szilvásvárad-i pisztráng  
vaslapon sült zöldségekkel, kemencés burgonyával** **3.590 Ft – 11.9 €**

*Trout baked in whole from Szilvásvárad  
with vegetables fried on iron plate and baked potato*

Im Ganzen gebackene Szilvásvárad-Forelle  
mit auf Eisenplatte gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel

**Rántott harcsafilé fokhagymamártással,  
füstölt sajtos burgonyapürével** **3.190 Ft - 10.6 €**

*Breaded catfish filet with onion sauce,  
served with a puree of smoked cheese and potato*

Paniertes Filet vom Wels mit Zwiebelsoße,  
serviert mit einem Püree aus Räucherkäse und Kartoffeln

**Citromborsban sült norvég lazacderék  
juhtúrós-sütőtökös pappardellével** **3.990 Ft – 13.3 €**

*Norwegian salmon baked in lemon pepper,  
served with sheep cheese and pumpkin pappardelle*

Norwegischer Lachs, in Zitronenpfeffer gebacken,  
serviert mit Schäfskäse und Kürbis-Pappardelle

## Főételek | Main courses | Hauptgerichte

**Etyeki füstölt gomolyával és parasztonkával töltött  
tanyasi jércemell rántva, hagymás tört burgonyával** **3.490 Ft – 11.6 €**

*Smoked goat cheese from Etyek, farm pullet breast  
stuffed with country ham and mashed potatoes with fried onions*

Geräucherter Ziegenkäse aus Etyek, mit Landschinken gefüllte Hühnerbrust  
und Kartoffelpüree mit gebratenen Zwiebeln

**Mézzele pácolt csirkecomb filé  
friss salátával, sült kukoricával** **2.990 Ft – 9.9 €**

*Chicken drumstick filet marinated with Honey  
and served with fresh salad and maize*

Hähnchenfilet vom Schenkel mit Honigmarinade,  
serviert mit frischem Salat und Mais

**Kemencében sült ropogós libacomb  
sólettel, vele készült tojással, macesszal** **3.790 Ft – 12.6 €**

*Oven baked leg of goose  
served with cholent, boiled egg and matzah dumpling*

Ofengebackener Schenkel von der Gans,  
serviert mit Tscholent, gekochtem Ei und Matzah Knödel

**Bécsi szelet borjúszűzből  
petrezselymes burgonyával, tejfölös uborkasalátával** **3.850 Ft - 12.8 €**

*Viennese schnitzel made of veal  
served with parsley potatoes and cucumber salad*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

**Rózsaszín kacsamell kakukkfűvel,  
vörösboros aszalt szilvával, sütőtök pürével** **3.950 Ft – 13.2 €**

*Breast of duckling baked to rose color with thymian,  
served with dried plum in red wine and pumpkin-puree*

Entenbrust, rosa gebacken, mit Thymian,  
dazu getrocknete Pflaumen in Rotwein und Kürbispüree

**Baconben sült mangalica szűz pikáns zöldbors mártással,  
rozmaryngos burgonya korongokkal** **3.790 Ft - 12.6 €**

*Filet of mangalica-pork wrapped in bacon  
served with piquant green pepper sauce and with baked rosemary potatoes*

Mit Bacon umhülltes Filet vom Mangalica-Schwein,  
serviert an pikanter Soße mit grünem Pfeffer und gebackenen Rosmarinkartoffeln

**Argentin marha steak illatos erdei gombákkal, bikavér glace-val, juhtúrós puliszkával** **6.990 Ft – 23.3 €**

*Argentinian beef steak with forest mushrooms, gazed with bull's blood wine and served with sheep cheese polenta*

Argentinisches Rindersteak mit Waldpilzen, glasiert mit Stierblut-Wein und serviert mit Schafskäse-Polenta

**Grillezett báránygerinc medvehagyma pestós rizottóval, parmezán forgáccsal, lilahagyma lekvárral** **4.590 Ft – 15.3 €**

*Grilled saddle of lamb accompanied by wild garlic risotto with parmesan chips and purple onion jam*

Gegrillter Lammrücken, serviert mit Bärlauchrisotto, Parmesan-Chips und Marmelade aus roten Zwiebeln

## Wokban készült ételek | *Wok Dishes*

**Pirított tészta vagy rizs zöldségekkel, és**

*Roasted noodles or rice accompanied by vegetables and*  
Gebratene Nudeln oder Reis an Gemüse und

**csirkemellel** **3.290 Ft – 10.9 €**  
*with chicken breast | mit Hühnerbrust*

**marha bélszínnel** **4.990 Ft – 16.6 €**  
*with beef filet | mit Rinderfilet*

**óriás garnélával** **4.190 Ft – 13.9 €**  
*with giant shrimps | mit Riesengarnelen*

**füstölt tofuval** **3.290 Ft – 10.9 €**  
*with smoked tofu | mit geräuchertem Tofu*

## Savanyúságok | *Pickles* | Sauergemüse

**Házi vegyes savanyúságok** **580 Ft – 1.9 €**  
*Assorted homemade pickles* | Verschiedenes hausgemachtes Gemüse

**Tejfölös uborkasaláta** **580 Ft – 1.9 €**  
*Cucumber salad with sour cream* | Gurkensalat mit Saure Sahne

**Paradicsomsaláta** **580 Ft – 1.9 €**  
*Tomato salad* | Tomatensalat

**Kovászos uborka** **580 Ft – 1.9 €**  
*Grand Mo's pickled cucumber* | Salzgurken

## Desszertek és sajtok | *Desserts and cheese* | Nachspeisen und Käse

**Rumos gesztenyekrém aszalt szilvával, fahéjas-szilvás gombóccal** **1.490 Ft - 4.9 €**

*Rum flavoured Chestnut cream with dried plum and cinnamon plum dumplings*

Mit Rum aromatisierte Walnusscreme mit getrockneten Pflaumen und Zimtpflaumenknödeln

**Crème brulée gyümölcsökkel** **1.290 Ft - 4.3 €**

*Crème brulée with fruits*  
Crème Brulée mit Früchten

**Csokoládé brownie** **1.290 Ft - 4.3 €**

*Chocolate brownie*  
Schokoladen Brownie

**Fahéjas sült alma sült tejbegrízzel, erdei gyümölcs raguval** **1.230 Ft - 4.1 €**

*Roasted apple with cinnamon in baked semolina cream topped with forest fruits*

Gerösteter Zimtapfel mit gebackener Grießcreme und Waldfrucht-Ragout

**Variációk sütőtök témára: tök brulée, sült tök karamell tükrön, tökös piskóta** **1.290 Ft - 4.3 €**

*Variations on pumpkin theme: pumpkin brulée, baked pumpkin on caramel, sponge cake filled with pumpkin*

Variationen zum Thema Kürbis:  
Kürbis brulée, gebackener Kürbis auf Karamell, Biskuitkuchen mit Kürbisfüllung

**Kézműves sajtválogatás a Zsámbéki-medencéből** **2.490 Ft – 8.3 €**

*Selection of handmade cheese from the Zsámbék-basin*  
Auswahl handgemachter Käse aus dem Zsámbéker Becken

## Szendvicsek | Sandwiches | Sandwiches/Baguettes

**Abacus Hamburger Trio három ízben  
(marha, csirke, zöldség burger) 2.380 Ft – 7.9 €**

*Abacus Hamburger Trio in three flavors (beef, chicken, vegetable burger)*

Abacus Hamburger Trio mit drei Varianten (Rind-, Hähnchen-, Gemüseburger)

**Grillezett mozzarella-cukkinis-pestós szendvics,  
répa chips-sel (V) 2.190 Ft – 7.3 €**

*Grilled mozzarella, courgette and pesto sandwich with carrot chips*

Sandwich mit gegrilltem Mozzarella, Zucchini, Pesto und Möhrenchips

**A világhírű Abacus mágnás szendvics házi sonkával, bacon-nel,  
friss snidlinges túrókrémmel, salátaágyon, tükörtojással,  
kétféle mustárral és kovászos uborkával, steak burgonyával 2.380 Ft – 7.9 €**

*The world famous Abacus Royal sandwich  
with ham bacon, cottage cheese with chives, fried eggs,  
in a nest of lettuce, mustard duo, pickled cucumber, steak potatoes*

Weltberühmtes Abacus Royal Sandwich  
mit Schinken, Bacon, frischer Schnittlauch-Quarkcreme auf Salatbett  
mit Spiegelei und Senf, Salzgurken und Steak Kartoffeln

**Óriás hamburger, cheddar sajttal, steak burgonyával,  
baconnel, káposztasalátával, házi barbecue mártással 2.380 Ft – 7.9 €**

*Monster hamburger with cheddar cheese, baked steak potatoes,  
Cole slaw salad and homemade barbecue sauce*

Riesen Hamburger mit Cheddar Käse, Bacon und gebackenen Steak Kartoffeln  
mit Cole Slaw Salat und hausgemachte barbecue Sauce

**Csirkemelles szendvics gomolyával, sajtos bagettben,  
jégسالátával, héjas steak burgonyával 2.190 Ft – 7.3 €**

*Grilled chicken breast sandwich with ricotta in cheese-baguette  
with iceberg lettuce and jacket potato*

Hähnchenbrust Sandwich mit Ricotta Käse im Käse Baguette  
und Western-Kartoffeln mit Eissalat

**Vegetáriánus szendvics (V) sült zöldséggel, padlizsánkrémmel,  
salátával, paradicsommal, pestóval, balzsamecet krémmel 1.990 Ft – 6.6 €**

*Vegetarian Sandwich (V) with grilled vegetables, egg-plant cream,  
lettuce, tomato, pesto, balsamic vinegar cream*

Vegetarisches Sandwich (V) mit gebratenem Gemüsesalat, Auberginencreme,  
Tomate, Pesto und Balsamico Creme

## Büféreggeli | Buffet-Breakfast

minden reggel

*every Morning*

from 7.00 - 10.00

3.490 HUF/Pers.

## Büféebéd, büfévacsoza | Buffet-Lunch, Buffet-Dinner

a foglaltság függvényében

*based on availability*

from 12.00 - 15.00 and 19.00 – 22.00

5.490 HUF/Pers.

## Vasárnapi büféebéd | Sunday Brunch

minden vasárnap

*every Sunday*

from 12.00-15.00

4.990 HUF/Pers.

Fenti áraink az általános forgalmi adót és a szervizdíjat tartalmazzák  
*V.A.T. and service charge are included in our prices.*

Az Európában megadott árak tájékoztató jellegűek.  
*Prices in Euros are approximately indicated.*

ABACUS Business & Wellness Hotel ★★★★★

**Restaurant Manager:** Badak Ferenc  
**Executive Chef:** Tóth Ferenc

H-2053 Herceghalom, Gesztenyés út 3.  
Telefon/Phone: +36-23-532-360

Nyitvatartási idő: 7.00 - 10.00 12.00 - 15.00 19.00 - 22.00  
*Opening-hours: 7.00 – 10.00 12.00 - 15.00 19.00 - 22.00*