

ABACUS ÉTTEREM / ABACUS RESTAURANT

ÉTLAP / MENU

HIDEG ELŐÉTELEK / COLD APPETIZERS

Fekete erdei és zsámbéki medencei érlelt sonka duett parmezán forgáccsal és rukkolával 3.490 HUF
Black forest and locally made raw ham duetwith parmesan flakes and ruccola

Lazactatár selymes sajtkrémmel és friss kaporral, kapribogyóval és citrommal 3.990 HUF
Salmon tartar with savory cheese cream and fresh dill, capers and lemon

SALÁTÁK / SALADS

Cézár saláta / *Ceasar salad* 2.490 HUF

Cézár saláta csirkemellel / *Ceasar salad with chicken breast* 3.190 HUF

Cézár saláta rákkal / *Ceasar salad with crab* 3.990 HUF

Görög saláta feta sajttal, citromlével / *Greek salad with feta cheese and lemon juice* 2.690 HUF

LEVESEK / SOUPS

Szárnyas raguleves friss tárkonnyal és sok zöldséggel 1.690 HUF
Chicken ragout soup with fresh tarragon and vegetables

Zöldségleves friss tárkonnyal / *Vegetable soup with fresh tarragon* 1.690 HUF

Herceghalomi marhahúsleves gazdagon csigatésztaival és gombás derelyével 1.690 HUF
Rich beef broth with soup noodles and mushroom-ravioli

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Bécsi szűzermék, petrezselymes burgonyával és piros gyümölcs jam-mal 4.990 HUF
Wiener pork fillet (schnitzel) with parsley potato and redberry jam

Bőrén sült fogasfilé fokhagymás garnélával, tejszínes parajjal és vajás burgonyával 5.990 HUF
Pan-fried crispy fillet of pikeperch and garlic scented prawn with spinach in cream and butter potato

Bélszín steak Cafe de Paris fűszervajjal, francia rakott burgonyával 9.990 HUF
Tenderloin steak melted in Cafe de Paris herb butter accompanied by juicy French layered potato

Vaslapon sült csirkemell szeletek sült zöldségekkel 4.690 HUF
Iron roasted chicken breast with grilled vegetables

Vörösborban lassan párolt marhapofa saját szaftjával, cukkínivel és burgonya krokettel 5.690 HUF
In red wine slow braised Beef cheek with zucchini, potato croquettes and gravy

Konfitált kacsacomb, pirított káposztás törtburgonya, narancs redukciós peccsenyelé 5.590 HUF
Duck leg confit with roasted cabbage enriched mashed potato, demi-glace sauce driven crazy by orange juice reduction

Szicíliai penne házi paradicsommártással cherry paradicsommal 2.990 HUF
Sicily style penne with homemade tomato sauce and cherry tomato

DESSZERTEK / DESSERTS

Tradicionális vaníliás Creme Brulée / *Traditional vanilla Creme Brulée* 1.790 HUF

Forró csokoládés láva sütemény / *Hot chocolate lava cake* 1.990 HUF

Fenti áraink az általános forgalmi adót és a szerviz díjat tartalmazzák. / *V.A.T. and service charge are included in the prices.*

ÉTTEREMVEZETŐ / *RESTAURANT MANAGER*: Badak Ferenc
KONYHAFŐNÖK / *EXECUTIVE CHEF*: Fenyő László
TELEFON / *PHONE*: +36-23-532-360

NYITVATARTÁS / OPENING TIME

12.00-15.00 és 18.00-22.00 között / *between 12.00-15.00 and 18.00-22.00 PM*

BÜFÉEBÉD / BUFFET LUNCH

12.00-15.00 között / *between 12.00-15.00 PM*

7.990 HUF / Pers.

BÜFÉVACSORA / BUFFET DINNER

18.00-22.00 között / *between 18.00-22.00 PM*

8990 HUF / Pers.

VASÁRNAPI BÜFÉEBÉD / SUNDAY BRUNCH

minden vasárnap / *Every Sunday*

12.00-15.00 között / *between 12.00-15.00 PM*

7490 HUF / Pers.