

ABACUS ÉTTEREM / ABACUS RESTAURANT

ÉTLAP / MENU

HIDEG ELŐÉTELEK / COLD APPETIZERS

Spájk tál (körözött, májas, füstölt kolbász, szalámi, sonka, savanyított zöldségek) 3.990 HUF
Pantry platter (Spicy ewe cheese spread, liver paste, smoked sausage, salami, ham and pickled vegetables)

Házi füstölt libamell sárgadinnyével, fűszersalátával, baracklekvárral 4.490 HUF
Homemade smoked goose breast with cantaloupe, herb salad and peach jam

SALÁTÁK / SALADS

Cézár saláta / *Ceasar salad* 2.990 HUF

Cézár saláta csirkemellel / *Ceasar salad with chicken breast* 3.690 HUF

Cézár saláta grillezett rákkal / *Ceasar salad with grilled crab* 4.590 HUF

LEVESEK / SOUPS

Herceghalmi húsleves gazdagon, csigatésztával 2.990 HUF
Rich grandma's broth with snail pasta

Szezonális leves 2.490 HUF
Seasonal soup

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

Vaslapon sült csirkemell grillezett zöldségekkel, friss kevert salátával 5.490 HUF
Iron roasted chicken breast with grilled vegetables and fresh mixed salad

Bécsi szelet sertésszűzből fűszeres sült burgonyával, szilva kompóttal 5.990 HUF
Viennese style pork tenderloin with spicy steak potato and plum compote

Bőrén sült fogasfilé tejszínes-parajos burgonyagombóccal, sült paradicsomos fűszersalátával 6.990 HUF
Crispy freshwater pike-perch fillet with creamy-spinach potato dumplings and dried tomato herb salad

Bélszín sült gombákkal, burgonya tócsnival, kakukkfűves glacé-val 10.990 HUF
Beef tenderloin with roasted mushrooms, rösti potato and thyme infused glaze

Lassan párolt marhapofa vadas mártással, zsemlegombóccal 6.590 HUF
Slow-braised beef cheek with piquant brown sauce and bread dumplings

Grillezett zöldségek lágy, pikáns csicseriborsó krémmel, fűszeres sült tofuval
Grilled vegetables with soft and vibrant chickpea cream and spicy fried tofu

4.490 HUF

DESSZERTEK / DESSERTS

Tradicionális vaníliás Creme Brulée / *Traditional vanilla Creme Brulée*

1.990 HUF

Forró csokoládés láva sütemény / *Hot chocolate lava cake*

2.190 HUF

Csokoládé mousse (gluten-, laktóz-, cukormentes)

2.190 HUF

Chocolate mousse (free of gluten, lactose, and sugar)

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*: Kovács János
TELEFON / *PHONE*: +36-23-532-360

NYITVATARTÁS / *OPENING TIME*

12.00-15.00 és 18.30-22.00 között / *between 12.00-15.00 and 18.30-22.00 PM*

Vasárnap / Sunday:

12.00-15.00 és 18.30-21.30 között / *between 12.00-15.00 and 18.30-21.30 PM*

BÜFÉEBÉD / *BUFFET LUNCH*

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

11.990 HUF / Pers.

BÜFÉVACSORA / *BUFFET DINNER*

18.30-22.00 között, vasárnap: 18.30-21.30 között /
between 18.30-22.00 PM, Sunday: 18.30-21.30 PM

11.990 HUF / Pers.

VASÁRNAPI BÜFÉEBÉD / *SUNDAY BRUNCH*

minden vasárnap / *Every Sunday*

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

11.990 HUF / Pers.