

PÓDIUM ÉTTEREM

ELŐÉTELEK/STARTERS/VORSPEISEN

Tatár Beefsteak „Magyaros” ízesítéssel friss kerti zöldségekkel, fokhagymás pirítóssal

5 990 Ft

Hungarian-style steak tartare with fresh garden vegetables and garlic toast

Steak Tatar nach ungarischer Art mit frischem Gartengemüse und Knoblauchtoast

1,3,6,7,9,11

Cézár saláta házi dresszingsel, parmezánforgáccsal és fűszeres croutonnal

1 990 Ft

Caesar salad with homemade dressing, Parmesan shavings and seasoned croutons

Caesar Salat mit hausgemachtem Dressing, Parmesanspänen und würzigen Croutons

1,3,4,5,6,7,8,9,10,11

+ csirkecsíkokkal

+ 1 990 Ft

+ with chicken strips

+ mit Hähnchenstreifen

+ falafelgolyókkal

+ 1 990 Ft

+ with falafel balls

+ mit Falafelbällchen

1,11

Rukkolasaláta koktélpardicsommal és bébi mozzarellával

2 490 Ft

Rocket salad with cherry tomatoes and baby mozzarella

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Baby-Mozzarella

6,7,10

LEVESEK/SOUPS/SUPPEN

Húsleves gazdagon (zöldségekkel, tésztával és benne főtt húzával)

1 990 Ft

clear meat soup with vegetables, noodles and boiled beef

Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse, Nudeln und gekochtem Fleisch

1,3,9

Ízletes marhagulyás

1 990 Ft

Traditional beef goulash soup

Herzhafte Rindergulaschsuppe

1,3,9

Petrezselyemkrémleves ricottás raviolival és grill édesburgonyával

2 590 Ft

Parsley cream soup with ricotta ravioli and grilled sweet potato

Petersiliencremesuppe mit Ricotta-Ravioli und gegrillter Süßkartoffel

FŐÉTELEK/MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

Tigrisrákfarak fehérborban párolva tagliatellével

4 990 Ft

Tiger prawn tails braised in white wine with tagliatelle

Tigergarnelenschwänze in Weißwein geschmort mit Tagliatellen

1,2,3

Chilei lazacfilé zöldborsós rizottóval

4 990 Ft

Chilean salmon fillet with green pea risotto

Chilenisches Lachsfilet mit Erbsenrisotto

4,7

Házi sonkával és Pannónia sajttal töltött csirkemell panko morzsában, burgonyapürével és Ranch szósszal

4 990 Ft

Chicken breast stuffed with homemade ham and Pannonia cheese in

panko crumbs, served with mashed potatoes and ranch sauce

Hähnchenbrust, gefüllt mit hausgemachtem Schinken und Pannonia-

Käse, in Pankopanade, dazu Kartoffelpüree und Ranchsauce

1,3,7

Csirkemell „Supreme” kéksajtos gnocchival

4 990 Ft

Chicken breast Supreme with blue cheese gnocchi

Hähnchenbrust „Supreme” mit Gnocchi in Blauschimmelkäse

1,3,7,9,10

Kacsa „duett” lilahagymalekvárral, knédliével és vajás karottával

5 990 Ft

Duck duet with red onion jam, dumplings and buttered carrots

Enten-Duett mit Rotweinzwiebelmarmelade, Knödeln und

Butterkarotten

1,3,7

Sertés „Tomahawk” sültfokhagyma-szósszal, burgonyatallérral és szezonális zöldségekkel

5 990 Ft

Pork tomahawk with roasted garlic sauce, potato medallions and seasonal vegetables

Schweine-Tomahawk mit Röstknoblauchsauce, Kartoffeltern und saisonalem Gemüse

1,3,7,10

„Bécsi szelet” csontos borjúkarajból, vajás petrezselymes burgonyával

11 590 Ft

“Wiener schnitzel” from bone-in veal chop with buttered parsley potatoes

„Wiener Schnitzel” vom Kalbskotelett am Knochen mit

Petersilienkartoffeln in Butter

1,3,7

STREET FOOD

Pulled pork szendvics bisztróburgonyával, salátával és coleslaw-val 4 190 Ft

*Pulled pork sandwich with bistro potatoes, salad and coleslaw
Pulled-Pork-Sandwich mit Bistro-Kartoffeln, Salat und Coleslaw
1,3,6,7,8,9,10*

Pódium sajtburger steak burgonyával 4 190 Ft

*Podium cheeseburger with steak fries
Podium Cheeseburger mit Steakhouse-Pommes
1,3,7,10*

Zöldséges panini sült édesburgonyával 3 490 Ft

*Vegetable panini with roasted sweet potato
Gemüse-Panini mit gebackener Süßkartoffel
1,3,7,8*

SALÁTÁK/SAVANYÚSÁG

SALADS/PICKLES; SALATE/EINGELEGTES

Vegyes friss idénysaláta 1490 Ft

*Mixed fresh seasonal salad
Gemischter frischer Saisonsalat*

Csemegeuborka / Almapaprika / Káposztasaláta 990 Ft/adag

*Pickled cucumber / pickled apple pepper / cabbage salad
Gewürzgurke / Apfelpaprika / Krautsalat*

Vegyes vágott savanyúság 990 Ft/adag

*Mixed pickled vegetables
Gemischtes eingelegtes Gemüse
9,10,12*

FŐÉTELEK/MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

Hátszínszelet házi mustárszósszal, sült hagymával és rozmaringos burgonyával 6 990 Ft

*Sirloin steak with homemade mustard sauce, fried onions and
rosemary potatoes
Roastbeefscheibe mit hausgemachter Senfsauce, Röstzwiebeln und
Rosmarinkartoffeln
1,7,10*

Bélszín, tigrisrákfarak „Surf&Turf“ tempurás ceruzababbal és grillezett zöldségekkel 11 990 Ft

*Beef tenderloin tiger prawn tail Surf&Turf with tempura green beans
and grilled vegetables
Rinderfilet Tigergarnelenschwanz Surf&Turf mit Tempura-
Prinzeßbohnen und gegrilltem Gemüse
1,7*

Klasszikus marhapörkölt házi galuskával 4 990 Ft

*Classic beef stew with homemade dumplings
Klassisches Rinderschmorgericht mit hausgemachten Nockerln
1,3,9,10*

Báránysült chimichurrival és édesburgonyával 6 490 Ft

*Roast lamb with chimichurri and sweet potato
Lamnbraten mit Chimichurri und Süßkartoffel
7*

DESSZERTEK/DESSERTS/NACHSPEISEN

Erdei gyümölcsös palacsinta 1 790 Ft

*Pancake with forest berries
Palatschinke mit Waldfrüchten
1,3,7*

Somlói galuska 1 790 Ft

*Somlói sponge cake trifle
Somlauer Nockerln
1,3,5,6,7,8*

Almás rétes (gluténmentes) fahéjas vaníliaöntettel 1 990 Ft

*Gluten-free apple strudel with cinnamon vanilla sauce
Glutenfreier Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce
3,7,8*

Vegán, glutén & tejmentes sütemény 2 690 Ft

*Vegan, gluten & dairy-free dessert
Veganes, gluten- & milchfreies Dessert
8*

PÓDIUM ÉTTEREM

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

FOODS CONTAINING FOOD ALLERGENS

ALLERGIE UND INTOLERANZ AUSLÖSENDE GRUNDSTOFFE UND PRODUKTE

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut vagy ezek hibrid fajtái) és a belőlük készült termékek.

Cereals containing gluten (such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.

Glutenhaltige Getreide (wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.

Crustaceans and products thereof.

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.

3. Tojás és a belőle készült termékek.

Eggs and products thereof.

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.

4. Hal és a belőle készült termékek.

Fish and products thereof.

Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse.

5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.

Peanuts and products thereof.

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.

6. Szójabab és a belőle készült termékek.

Soybeans and products thereof.

Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).

Milk and products thereof (including lactose).

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazíldió, pisztácia, makadámdió és a belőlük készült termékek.

Nuts, namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia and products thereof.

Schalenfrüchte, nämlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,

Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.

9. Zeller és a belőle készült termékek.

Celery and products thereof.

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

10. Mustár és a belőle készült termékek.

Mustard and products thereof.

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.

11. Szezámog és a belőle készült termékek.

Sesame seeds and products thereof.

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg vagy 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂.

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als gesamtes SO₂.

13. Csillagfürt (lupin) és a belőle készült termékek.

Lupin and products thereof.

Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Molluscs and products thereof.

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.

PÓDIUM ÉTTEREM

1.kategória/1. category/1. Kategorie

Nyitva / Open / Geöffnet: 11:00-22:00

Telefon: +36 (96) 547 730 • E-mail: info@podiumetterem.hu

Fehér Péter

étteremvezető / F&B manager

Alexovics Róbert

konyhafőnök / executive chef

Üzemeltető / Powered by / Präsentiert von

Pannon Famulus Kft. 9022 Győr, Liszt Ferenc u. 42.