

ELŐÉTELEK

Black Angus bélszíntatár zöldségekkel és pirítóssal 1 3 6 7 9 11	3990 Ft
Cézár saláta házi aszalt paradicsommal kis adag (90 gramm) nagy adag (180 gramm) 1 3 5 6 7 8 10 11	1590 Ft 2990 Ft
Füstölt lazac magos ropogóssal, pikáns padlizsánkrémekkel, olajbogyós salátával 1 3 4 5 7 8 11	3990 Ft
Királyrák fűszeres morzsában, hagymakarikával, körte chutney-val, zöldsaláta ágyon 1 2 3 4 7	3990 Ft

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves* 1 3	1390 Ft
Gulyásleves marhalábszárral* 1 3	1690 Ft
Édesburgonya krémleves kapros túrógombóccal, parmezánnal* 1 3 7	1390 Ft

KÖNNYŰ ÉTELEK

Grillezett, fűszeres camembert sajt friss salátával, karamellizált magvakkal, mézes-mustáros vinaigrettel 1 5 7 8 10 11 12	2990 Ft
Érlelt Black Angus BBQ-s bélszíncsíkok (200 g) tortillában, coleslaw salátával, édesburgonya hasákkal 1 3 7 9 10 12	3990 Ft

FŐÉTELEK

Fogasfilé tökmagos bundában, kardamomos sütőtökrémekkel, jázmin rizzsel és tárkonyos majonézzel 1 3 4 7 9	3990 Ft
Lazacfilé roston, sült citrommal, édes gyömbéres chiliszósszal, pirított zöldséges kuskusszal 1 4 7	4490 Ft
Konfitált kacsacomb hagymás burgonyával, almás káposztapürével és rozmaringos jus-vel 1 3 4 7 9 10 11	3790 Ft

Rozé kacsamell rózsaborsos meggyel, füstölt sajtos polentakrémmel 7	4190 Ft
Serrano sonkával, vörös cheddar sajttal töltött csirkemell házi morzsában, hasábburgonyával 1 3 7	2990 Ft
Csirkemellsteak aszalt paradicsommal, mozzarellával sütvé, pestós tagliatelle-vel 1 3 7 9 11	3690 Ft
Mustáros sertés szűzpecsenye baconbe göngyölve, erdei gombás rizottóval, petrezselymes vajjal 1 6 7	3990 Ft
Marhapörkölt cigánygaluskával, uborkasalátával* 1 3	3690 Ft
Lassan sült tarja „Eszterházy” módra, pirított szalvétagombóccal és zöldségropogóssal 1 3 5 7 8 10 11	2990 Ft
Borjúbécsi fűszeres cikkburgonyával, friss salátával 1 3 7	4990 Ft
Érlelt Black Angus hátszín dijoni mustárral, sült hagymával, héjas roppanós burgonyával 1 3 7 10	4990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín steak kucsmagombával, pirított hizott kacsamájjal és tócsnival 1 3 5 6 7 8 11	7990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín steak pirított baconnal, tükörtojással, jus-vel, pirított zöldségekkel 1 3 6 7	7490 Ft

VEGYES SAVANYÚSÁG

10	690 Ft
----	--------

DESSZERTEK

Somlói galuska* 1 3 6 7 8	1390 Ft
Túrókrémes palacsinta barackos-mangós kulival, málnaporral 1 3 5 7 8 11	1390 Ft
Narancsos karamellkrém ropogós krokanttal, habcsókkal 1 3 5 7 8 11	1390 Ft
Paleolit szelet 3 5 6 7 8 11	1390 Ft

STARTERS

Black Angus Beef tenderloin tartare with vegetables and toast 1 3 6 7 9 11	3990 Ft
“Caesar” Salad with homemade sun-dried tomato small portion (90 gramm) large portion (180 gramm) 1 3 5 6 7 8 10 11	1590 Ft 2990 Ft
Smoked salmon with grissini, spicy aubergine cream and salad with olives 1 3 4 5 7 8 11	3990 Ft
King crab in spicy crumb, with onion rings and pear chutney on green salad 1 2 3 4 7	3990 Ft

SOUPS

Chicken broth “Újházi”* 1 3	1390 Ft
Beef goulash soup* 1 3	1690 Ft
Sweet potato cream soup with dill cheese dumplings and parmesan* 1 3 7	1390 Ft

LIGHT MEALS

Grilled spicy camembert cheese with fresh salad and caramelized seeds in honey-mustard vinaigrette 1 5 7 8 10 11 12	2990 Ft
Aged Black Angus BBQ sirloin strips (200 gramm) wraps with coleslaw salad and sweet potato fries 1 3 7 9 10 12	3990 Ft

MAIN COURSES

Pike perch fillet in pumpkin seeds coat with cardamom pumpkin cream, jasmine rice and tarragon mayonnaise 1 3 4 7 9	3990 Ft
Grilled salmon fillet with grilled lemon, with sweet ginger chili sauce and couscous with grilled vegetables 1 4 7	4490 Ft
Duck leg confit with onion potatoes, cabbage with apple puree and rosemary jus	3790 Ft

Rosé duck breast with rose pepper sour cherries and creamy smoked cheese polenta 7	4190 Ft
Chicken breast stuffed with Serrano ham and red cheddar cheese in homemade crumb with french fries 1 3 7	2990 Ft
Chicken breast steak with sun-dried tomato, mozzarella and green pesto tagliatelle 1 3 7 9 11	3690 Ft
Mustard Pork tenderloin wrapped in bacon, with forest mushroom risotto and parsley butter 1 6 7	3990 Ft
Beef stew with gypsy dumplings and cucumber salad* 1 3	3690 Ft
Slow baked spare ribs Esterházy Style with grilled Serviette Dumplings and vegetable-crisps 1 3 5 7 8 10 11	2990 Ft
Veal Viennese with spicy potato wedges and fresh salad 1 3 7	4990 Ft
Aged Black Angus sirloin with Dijon mustard, grilled onion and crispy shell potatoes 1 3 7 10	4990 Ft
Aged Black Angus Tenderloin Steak with morel, grilled fattened duck liver and potato rösti 1 3 5 6 7 8 11	7990 Ft
Aged Black Angus Tenderloin Steak with bacon, fried egg, Jus and grilled vegetables 1 3 6 7	7490 Ft

MARINATED PICKLES

10	690 Ft
----	--------

DESSERTS

Somló sponge cake* 1 3 6 7 8	1390 Ft
Cottage cream pancake with peach mango coulis and raspberry powder 1 3 5 7 8 11	1390 Ft
Orange caramel cream with crispy crocant and merinque 1 3 5 7 8 11	1390 Ft
Paleo Slice 3 5 6 7 8 11	1390 Ft

VORSPEISEN

Black Angus Beef Tartare mit Gemüse und Toast
1|3|6|7|9|11 **3990 Ft**

”Caesar” Salat mit hausgemachten getrocknenen Tomaten
kis adag (90 gramm) **1590 Ft**
nagy adag (180 gramm) **2990 Ft**
1|3|5|6|7|8|10|11

Räucherlachs mit Grissini, würzige Auberginencreme und Salat mit Oliven
1|3|4|5|7|8|11 **3990 Ft**

Königskrabbe in würzige Panade mit Zwiebelringe und Birnen Chutney an grünen Salatbett
1|2|3|4|7 **3990 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe ”Újházi”
1|3 **1390 Ft**

Gulaschsuppe*
1|3 **1690 Ft**

Süßkartoffelcremesuppe mit Dill Quarkknödel und Parmesan*
1|3|7 **1390 Ft**

LEICHTE SPEISEN

Gegrillter würziger Camembertkäse mit frischem Salat und karamellisierten Kernen in einer Honig-Senf-Vinaigrette
1|5|7|8|10|11|12 **2990 Ft**

Aged Black Angus BBQ Filet (200 gramm) in Wraps mit Coleslaw Salat und Süßkartoffelpommes
1|3|7|9|10|12 **3990 Ft**

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet im Kürbiskernmantel, Jasminreis, Kürbiscreme mit Kardamom und Estragon Mayonnaise
1|3|4|7|9 **3990 Ft**

Lachsfilet vom Rost mit gegrillte Zitrone, süßer Ingwer-Chili-Sauce und Couscous mit gegrilltem Gemüse
1|4|7 **4490 Ft**

Confitierte Entenkeule mit Zwiebelkartoffeln, Kraut mit Apfelpüree und Rosmarinjus
3790 Ft

Rosé Entenbrust mit Sauerkirschen mit Rosenpfeffer und cremige Geräucherter Käse Polenta
7 **4190 Ft**

Mit Serrano-Schinken und rotem Cheddar-Käse gefüllte Hähnchenbrust in hausgemachter Bröselmantel mit Pommes Frites
1|3|7 **2990 Ft**

Hähnchenbruststeak mit getrocknenen Tomato und Tagliatelle mit grüner Pesto
1|3|7|9|11 **3690 Ft**

Schweinefilet mit Senf im Speckmantel mit Waldpilz-Risotto und Petersilienbutter
1|6|7 **3990 Ft**

Rindergulasch mit Zigeunernockerl und Gurkensalat*
1|3 **3690 Ft**

Langsam gebackene Nackenstück nach Esterházy Art mit gegrilltem Serviettenknödel und Gemüse-chips
1|3|5|7|8|10|11 **2990 Ft**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wedges und frischem Salat
1|3|7 **4990 Ft**

Aged Black Angus Lendenstück mit Dijon-Senf, gegrillten Zwiebeln und knusprigen Schalkartoffeln
1|3|7|10 **4990 Ft**

Aged Black Angus Filet Steak mit Morcheln, gegrillte fette Enteleber und Kartoffelrösti
1|3|5|6|7|8|11 **7990 Ft**

Aged Black Angus Filet Steak mit Speck, Spiegelei, Jus und gegrilltem Gemüse
1|3|6|7 **7490 Ft**

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE

10 **690 Ft**

NACHSPEISEN

Somlauer Nockerl*
1|3|6|7|8 **1390 Ft**

Topfenpalatschinken mit Pfirsich und Mango Coulis und Himbeerpulver
1|3|5|7|8|11 **1390 Ft**

Orangen-Karamell-Creme mit knusprigem Krokant und Baiser
1|3|5|7|8|11 **1390 Ft**

Paleo Schnitte
3|5|6|7|8|11 **1390 Ft**

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK
FOODS CONTAINING FOOD ALLERGENS
ALLERGIE UND INTOLERANZ AUSLÖSENDE GRUNDSTOFFE UND PRODUKTE

1 **Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek.**

Cereals with gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and all hybrid forms of these products) and products containing gluten.

Glutenhaltige Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, bzw. deren hybridisierte Arten) und daraus hergestellte Produkte.

2 **Rákfélék és a belőlük készült termékek.**

Shellfish and shellfish products.

Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3 **Tojás és a belőle készült termékek.**

Egg and egg products.

Eier und daraus hergestellte Produkte.

4 **Hal és a belőle készült termékek.**

Fish and fish products.

Fisch und Fischprodukte.

5 **Földimogyoró és a belőle készült termékek.**

Peanut and peanut products.

Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte.

6 **Szójabab és a belőle készült termékek.**

Soybean and soybean products.

Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte.

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

Milk and dairy products (including lactose).

Milch und Milchprodukte (auch Laktose).

8 **Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió és az ezekből készült termékek.**

Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachios, macadam) and any nut products.

Nüsse, d.h. Mandeln, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und daraus hergestellte Produkte.

9 **Zeller és a belőle készült termékek.**

Celery and products containing celery.

Sellerie und daraus hergestellte Produkte.

10 **Mustár és a belőle készült termékek.**

Mustard and products containing mustard.

Senf und daraus hergestellte Produkte.

11 **Szezám-mag és a belőle készült termékek.**

Sesame seed and products containing sesame seed.

Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte.

12 **Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.**

The amount of sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂ in excess of 10mg/kg or 10mg/litre final concentration.

Schwefeldioxid und die in SO₂ ausgedrückten Sulfite über

Gesamtkonzentration von 10mg/kg, bzw. 10mg/Liter.

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

Lupin and products containing lupin.

Lupine und daraus hergestellte Produkte.

14 **Puhatestűek és a belőlük készült termékek.**

Molluscs and products containing molluscs.

Weichkörperiere und daraus hergestellte Produkte.

PÓDIUM ÉTTEREM

1. kategória/1. category/1. Kategorie

Nyitva/Open/Geöffnet: 11⁰⁰–22⁰⁰

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

Nagy Imre
étteremvezető
F&B manager

Mészáros Balázs
konyhafőnök
executive chef

Üzemeltető/Powered by/Präsentiert von
Pannon Famulus Kft. 9022 Győr, Liszt Ferenc u. 42.