

ELŐÉTELEK

Bélszíntatár kaprigyümölcscsel
3 | 6 | 7 | 10 **2990 Ft**

Cézár saláta házi aszalt paradicsommal
3 | 4 | 10 **1590 Ft**

Padlizsánkrém aszalt paradicsommal
és kapribogyóval
1 | 3 | 6 | 7 | 10 **1590 Ft**

LEVESEK

Újházy tyúkhúsleves
1 | 3 | 7 **990 Ft**

Tárkonyos vadraguleves zöldséggel
1 | 3 | 7 | 8 **1290 Ft**

Házunk gulyása marhából
1 | 3 **1290 Ft**

Csicsókakrémleves sonkachips-szel és
szarvasgomba olajjal
1 | 3 | 7 | 8 **990 Ft**

KÖNNYŰ ÉTELEK

Zöldfűszeres tagliatelle garnélával,
kockás paradicsommal
1 | 2 | 3 | 7 **2390 Ft**

Sütőtökös risotto dióbundában sült
camamberttel
1 | 3 | 7 | 8 **1990 Ft**

Fűszeres vaddisznócsíkok rókaagombával,
linguinivel és parmezánforgáccsal
1 | 3 | 7 | 9 **2290 Ft**

FŐÉTELEK

Lazacfilé roston mézes chilivel
és grillezett zöldségekkel
4 **3690 Ft**

Fogasfilé mandulás bundában, friss salátával
és batátával, lime-os-chilis joghurttal
1 | 3 | 4 | 7 | 8 **2990 Ft**

Csirkemellfilé körtével és brie sajttal grillezve,
jázminrizzsel
7 **2590 Ft**

Csírke cordon bleu vörös cheddarral, serrano
sonkával, vegyes körettel
1 | 3 | 7 **2690 Ft**

Mázás kacsamell vaníliás almapürével, tócsnival
1 | 3 **2690 Ft**

Kacsacomb gesztenyés párolt káposztával
és törtburgonyával **2590 Ft**

„Kisalföldi” lecsós kacsamáj szeletek választható
körettel **4990 Ft**

„Szigetközi” mustáros sertéscsülök fűszeres
cikkburgonyával
10 **2790 Ft**

Marhaoldalas burgonyás réteszel és zellerpürével
1 | 3 | 7 | 9 **2690 Ft**

Sertés szűz vörösboros-fokhagymás
aszaltszilvával és jázminrizzsel **2890 Ft**

Vaslapon, vajon sült borjú bécsi parázsburgonyával
1 | 3 | 7 **3490 Ft**

Bélszín steak libamájjal, madeira mártással,
pirított zöldségekkel
1 | 3 | 7 **4790 Ft**

Bélszín steak kucsmagombás
zöldborsmártással és hasábburgonyával
7 **4690 Ft**

Hagymás hátszín mustáros jus-sel,
steakburgonyával
10 **3690 Ft**

Marhapörkölt lábszárból galuskával
és uborkasalátával
1 | 3 **2690 Ft**

VEGYES SAVANYÚSÁG

10 **590 Ft**

DESSZERTEK

Somlói galuska
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 **990 Ft**

Diós-almás paleolit szelet
3 | 8 **990 Ft**

Gesztenyepüré rumos meggyel, csokoládé
öntettel és tejszínhabbal
7 **990 Ft**

Almás-mákos rétes vanília fagyalattal
és karamell öntettel
1 | 3 | 7 **990 Ft**

STARTERS

Beef tenderloin tartare with capers
3|6|7|10 **2990 Ft**

“Caesar” salad with homemade sun-dried
tomato
3|4|10 **1590 Ft**

Eggplant-creme with sun-dried tomatoes
and capers
1|3|6|7|10 **1590 Ft**

SOUPS

Chicken broth Újházi style
1|3|7 **990 Ft**

Tarragon venison ragout soup with green apple
1|3|7|8 **1290 Ft**

Beef goulash soup
1|3 **1290 Ft**

Jerusalem artichoke soup with ham chips and
Tartuffe oil
1|3|7|8 **990 Ft**

LIGHT DISHES

Herbed tagliatelle with shrimp and cherry tomato
1|2|3|7 **2390 Ft**

Pumpkinrisotto with Camambert fried
in almond coat
1|3|7|8 **1990 Ft**

Spicy boar stripes with chanterelles on linguini
with parmesan
1|3|7|9 **2290 Ft**

MAIN COURSES

Salmonfillet grilled with honey and chili
on crusted vegetable
4 **3690 Ft**

Pike-perch fillet in Almond coat with fresh leaf
salad, sweet potatoe and lime-chili yoghurt
1|3|4|7|8 **2990 Ft**

Chicken breast fillet grilled with Brie and pear
garnished with jasmine rice
7 **2590 Ft**

Chicken Cordon Bleu with red cheddar, serrano
ham garnished with rice and french fries
1|3|7 **2690 Ft**

Fondant duck breast with vanilla-applesauce
and potato pancakes
1|3 **2690 Ft**

Duck leg with steamed chestnut-cabbage
and mashed potatoes
2590 Ft

Duck liver slices with hungarian ratatouille
„Kisalföld” style, garnish your choice
4990 Ft

Pork leg in mustard marinade „Szigetköz” style
with wedges
10 **2790 Ft**

Beef ribs with potato strudel and celery purée
1|3|7|9 **2690 Ft**

Pork tenderloin with garlic-plum in redwine
sauce and jasmine rice
2890 Ft

In butter fried Veal Scallop Vienne Style
with ember-baked potatoes
1|3|7 **3490 Ft**

Tenderloin steak with goose-liver madeira
sauce, sauteed vegetables
1|3|7 **4790 Ft**

Tenderloin steak with morel-green pepper
sauce and french fries
7 **4690 Ft**

Roast beef with onions, mustard jus and wedges
10 **3690 Ft**

Beef stew with dumplings and cucumber salad
1|3 **2690 Ft**

MARINATED PICKLES

10 **590 Ft**

DESSERTS

Somlói sponge cake
1|3|5|6|7|8 **990 Ft**

Nut-apple paleolit dessert
3|8 **990 Ft**

Chestnut purée with rum-cherries, chocolate
sauce and whipped cream
7 **990 Ft**

Apple-Poppy seed Strudel with vanilla ice cream
1|3|7 **990 Ft**

VORSPEISEN

Beef Tartare mit Kapern
3|6|7|10 **2990 Ft**

„Caesar“ Salat mit hausgemachten
getrockenen Tomaten
3|4|10 **1590 Ft**

Aubergine-creme mit getrocknete Tomaten
und Kapern
1|3|6|7|10 **1490 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe „Újházy“ Art
1|3|7 **990 Ft**

Estragon-Wildragout Suppe mit grünem Apfel
1|3|7|8 **1290 Ft**

Gulaschsuppe von Rinderbacke
1|3 **1290 Ft**

Topinamburcremesuppe mit Schinken chips
und Trüffelöl
1|3|7|8 **990 Ft**

LEICHTE GERICHTE

Tagliatelle mit Kräutern, Garnelen, Cocktail-Tomaten
1|2|3|7 **2390 Ft**

Kürbisrisotto mit Camambert im Mandelmantel
gebacken
1|3|7|8 **1990 Ft**

Würzige Wildschweinstreifen mit Pfifferlinge
auf Linguini mit Parmesan
1|3|7|9 **2290 Ft**

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet gegrillt in honig-chili marinade
mit Grillgemüse
4 **3690 Ft**

Zanderfilet in Mandelmantel mit frischem
Blattsalat, Süsskartoffelscheiben und Limetten-
Chili-Joghurt
1|3|4|7|8 **2990 Ft**

Hähnchenbrustfilet mit Brie und Birne
und Jasminreis
7 **2590 Ft**

Hühner Cordon Bleu mit rotem Cheddar,
Serrano schinken dazu Reis und Pommes
1|3|7 **2690 Ft**

Glasierte Entenbrust mit Vanille-Apfelmus
und Kartoffelpuffer
1|3 **2690 Ft**

Entenkeule mit Kastanien-Rotkohl und
Kartoffelstampf
2590 Ft

Entenleber Scheiben mit Letscho „Kisalföld“ Art
mit Beilage zum Wahl
4990 Ft

Schweinehaxe in Senf mariniert „Szigetköz“ Art
mit Kartoffel Wedges
10 **2790 Ft**

Rinder Ribs mit Kartoffelstrudel und Selleriepüree
1|3|7|9 **2690 Ft**

Schweinefilet mit Knoblauch-Pflaumen
in Rotweinsauce und Jasminreis
2890 Ft

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Glühkartoffeln
1|3|7 **3490 Ft**

Lendensteak mit Gänseleber, Madeira Sauce
und gegrillte Gemüse
1|3|7 **4790 Ft**

Lendensteak mit Morchel-Grüner Pfeffer sauce
und Pommes
7 **4690 Ft**

Zwiebelrostbraten mit Senf jus
und Steakkartoffeln
10 **3690 Ft**

Rindergulasch mit Spätzle und Gurkensalat
1|3 **2690 Ft**

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE

10 **590 Ft**

DESSERTS

Somlauer Nockerl
1|3|5|6|7|8 **990 Ft**

Walnuß-Apfel Paleo Schnitte
3|8 **990 Ft**

Kastanienpüree mit Rum-Kirschen,
Schokoladensauce und Schlagsahne
7 **990 Ft**

Apfel-Mohn Strudel mit Vanille Eiscreme
1|3|7 **990 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

Nyitva: 11⁰⁰–22⁰⁰

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

Nagy Imre
étteremvezető
F&B manager

Varga János
konyhafőnök
executive chef

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

Érvényes 2018. december 1-től. • Utolsó rendelés zárás előtt fél órával. Kisadag étel 70%-os áron. • Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák. Az árainkhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.

Valid from 2018. 12. 01. • Last orders half an hour before closing time. • Small portions cost 70% of regular prices. • Prices are in HUF and include the VAT. All prices are subject to additional 10% service charge.

Gültig von 2018. 12. 01. • Letzte Bestellung 30 Minuten vor Geschäftsschluss. • Kleine Portion 70% des Gesamtpreises. Unsere Preise sind in HUF und beinhalten den MWS. • Alle Preise verstehen sich zuzüglich 10% Bedienungsgeld.