

ELŐÉTELEK

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

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

Marinált lazacfalatkák kapros lilahagyma
salátával, mézes mustárral
4|10 **1990 Ft**

Kacsamáj terrine füge chutney-val,
sós karamellás tökmaggal
5 **2590 Ft**

LEVESEK

Újházy tyúkhúsleves
1|3|7 **990 Ft**

Zsályás kacsaragu leves zöldségekkel
1|3|7|8 **1190 Ft**

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

Gyümölcsleves idény szerint
1|3|6|7|8 **990 Ft**

KÖNNYŰ ÉTELEK

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

Zöldborsós rizottó rostonsült pisztrángfilével
1|3|4|7 **1990 Ft**

Grillezett brie sajt citrusos salátával,
fűszeres magvakkal
7|8|11 **1990 Ft**

FŐÉTELEK

Lazacfilé pirított szezámmal, lime-os mézzel
sütve, grillezett zöldségekkel
4|7|8|11 **3690 Ft**

Fogasfilé roston, friss salátával és batátával,
chilis joghurttal
1|4|7 **2990 Ft**

Csirkemellfilé pestóval, aszalt paradicsommal
sütve, jázmin rizzsel
7|8 **2590 Ft**

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

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

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

Sertés szűz articsókával, narancsos
sáfránymártással, jázmin rizzsel
1|3|7|8 **2590 Ft**

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

Marhahúsos lasagne mozzarellaival,
parmezános rukkolával
1|3|7 **2590 Ft**

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

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

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

Marhapörkölt lábszárból galuskával
és uborkasalátával
1|3 **2790 Ft**

VEGYES SAVANYÚSÁG

10 **590 Ft**

DESSZERTEK

Somlói galuska
1|3|5|6|7|8 **990 Ft**

Epres-kókuszos paleolit szelet
3|8 **990 Ft**

Crème brulée
1|3|5|6|7|8|11 **990 Ft**

Meggyes rétes rumos csokival, vaníliafagyalattal
1|3|7|8 **1190 Ft**

Gundel palacsinta
1|3|7|8 **1190 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**

Marinated salmon bites with dilled red onion
salad, and honey-mustard
4|10 **1990 Ft**

Duck liver terrine with fig chutney,
salty-caramel pumpkin seeds
5 **2590 Ft**

SOUPS

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

Saged duck ragout soup with vegetables
1|3|7|8 **1190 Ft**

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

Saisonal fruit cremesoup
1|3|6|7|8 **990 Ft**

LIGHT DISHES

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

Green peas risotto with grilled trout fillet
1|3|4|7 **1990 Ft**

Grilled brie with citrus salad, spicy seeds
7|8|11 **1990 Ft**

MAIN COURSES

Salmonfillet grilled with sesame seeds lime
and honey on grilled vegetables
4|7|8|11 **3690 Ft**

Pike-perch fillet from grill with fresh leaf salad,
sweet potatoe and chili yoghurt
1|4|7 **2990 Ft**

Chicken breast fillet with pesto, dried tomatoes,
and jasmine rice
7|8 **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**

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

Pork fillet grilled with artichokes, orange saffron
sauce and jasmine rice
1|3|7|8 **2590 Ft**

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

Lasagne (Beef) with mozzarella
and parmesan-rucola
1|3|7 **2590 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 **2790 Ft**

MARINATED PICKLES

10 **590 Ft**

DESSERTS

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

Stawberry-coconut paleolit dessert
3|8 **990 Ft**

Crème brulée
1|3|5|6|7|8|11 **990 Ft**

Sour cherry Strudel with rum-chocolate
and vanilla ice cream
1|3|7|8 **1190 Ft**

Gundel pancake (filled with walnut-cream,
topped with chocolate sauce)
1|3|7|8 **1190 Ft**

VORSPEISEN

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

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

Marinierte Lachshäppchen mit roter
Zwiebel-Salat mit Dill, und Honigsenf
4 | 10 **1990 Ft**

Entenleber-Terrine mit Feigenchutney,
Salzkaramell-Kürbiskerne
5 **2590 Ft**

SUPPEN

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

Salbei-Entenragout-Suppe mit Gemüse
1 | 3 | 7 | 8 **1190 Ft**

Gulaschsuppe vom Rind
1 | 3 **1290 Ft**

Fruchtcremesuppe nach Saison
1 | 3 | 6 | 7 | 8 **990 Ft**

LEICHTE GERICHTE

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

Grüne Erbsen Risotto mit gegrilltem Forellenfilet
1 | 3 | 4 | 7 **1990 Ft**

Gegrillter Brie mit Zitrusalat, würzige Kerne
7 | 8 | 11 **1990 Ft**

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet gegrillt in Limetten-Honig Marinade,
geröstetem Sesame mit Grillgemüse
4 | 7 | 8 | 11 **3690 Ft**

Zanderfilet vom Rost mit frischem Blattsalat,
Süßkartoffelscheiben und Chili-Joghurt
1 | 4 | 7 **2990 Ft**

Hühnerbrustfilet mit Pesto, getrockneten
Tomaten, und Jasminreis
7 | 8 **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**

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

Schweinefilet mit Artischocken,
Orangen-Safransauce und Jasminreis
1 | 3 | 7 | 8 **2590 Ft**

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

Lasagne (Rind) mit Mozzarella und Parmesan-
Rucola
1 | 3 | 7 **2590 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 **2790 Ft**

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE
10 **590 Ft**

DESSERTS

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

Erdbeer-Kokus Paleo Schnitte
3 | 8 **990 Ft**

Crème brulée
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 **990 Ft**

Sauerkirschen-Strudel mit Rum-Schoko
und Vanille Eiscreme
1 | 3 | 7 | 8 **1190 Ft**

Gundel-Pfannkuchen (gefüllt mit
Walnusscreme, mit Schokoladensauce belegt)
1 | 3 | 7 | 8 **1190 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 2019. április 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 2019. 04. 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 2019. 04. 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.