

ELŐÉTELEK

Dijoni mustáros Black Angus bélszín tatár zöldségekkel 3 7 10	3990 Ft
Cézár saláta házi aszalt paradicsommal Kis adag (90 gramm) Nagy adag (180 gramm) 3 4 10	1590 Ft 2990 Ft
Tonhalpástétom rukkolával 4 6 7	2290 Ft

LEVESEK

Újházy tyúkhúsleves 1 3 7	1190 Ft
Rókgomba-krémleves füstölt marhanyelvel 1 3 7 8	1390 Ft
Gulyásleves lábszárból 1 3	1390 Ft

FŐÉTELEK

Panko morzsában sült tigrisrák sütőtökös gnocchival 1 3 7 8	4990 Ft
Brie sajt parajos-tejszínes gnocchival 1 3 7 8	2990 Ft
Fogasfilé zöldfűszeres-szezámos bundában, citromos-birsalmás vajjal, friss salátával és jázmin rizsszel 4 7 11	3390 Ft
Lazacfilé roston zöldséges-szójás tésztával, friss joghurttal 1 3 4 7	3790 Ft
Kacsamell gyömbéres káposztával, balzsamos fügével és burgonyatallérral 1 3 5 7 8	3990 Ft

Csirkemell steak Serrano porban, friss salátával, lime-os-málnás öntettel és édesburgonyával
2990 Ft

Magos-mustáros sertés szűz majonézes-céklás káposztasalátával, házi BBQ szósszal és dollárchips-szel
1|3|10 **3290 Ft**

Argentín Black Angus bélszín steak:

- Libamájjal, madeira mártással, grill zöldséggel
1|3|7
 - Gesztenyés kucsmagomba mártással, hasábburgonyával
1|3|7
 - Rózsaborsos-csilis eperszósszal, steakburgonyával
1|3|7|8
- 200 gramm **5990 Ft**
400 gramm **9990 Ft**

Érlelt Black Angus hátszín baconos-fekete fokhagymás ceruzababbal, mustáros jus-vel és héjas roppanós burgonyával
6|7|9|10 **5490 Ft**

Eredeti bécsi szelet borjúból, fűszeres cikkburgonyával és uborkasalátával
1|3|7 **4490 Ft**

VEGYES SAVANYÚSÁG

10 **590 Ft**

DESSZERTEK

Somlói galuska 1 3 5 6 7 8	1190 Ft
Gesztenyés crème brulée 1 3 5 6 7 8 11	1190 Ft
Túrógombóc édes tejföllel 1 3 5 6 7 8	1290 Ft
Diós-almás paleolit szelet 3 8	1190 Ft

STARTERS

Black Angus Beef tenderloin tartare "Dijon"
with vegetables
3 | 7 | 10 **3990 Ft**

"Caesar" salad with homemade sun-dried
tomato
Small portion (90 gramm) **1590 Ft**
Large portion (180 gramm) **2990 Ft**
3 | 4 | 10

Tuna Pâté with arugula
4 | 6 | 7 **2290 Ft**

SOUPS

Chicken broth "Újházi"
1 | 3 | 7 **1190 Ft**

Chanterelle cream soup with smoked beef
tongue
1 | 3 | 7 | 8 **1390 Ft**

Beef goulash soup from shank
1 | 3 **1390 Ft**

MAIN COURSES

Black Tiger shrimps breaded in Panko
with pumpkin-gnocchi
1 | 3 | 7 | 8 **4990 Ft**

Spinach and cream gnocchi with grilled Brie
1 | 3 | 7 | 8 **2990 Ft**

Pike-perch filet breaded in herbs with lemon-
quince-butter, fresh mixed green salad and
jasmin rice
4 | 7 | 11 **3390 Ft**

Grilled salmonfilet with vegetable-soy-noodles
and fresh yoghurt
1 | 3 | 4 | 7 **3790 Ft**

Duck breast with gingered cabbage, balmed
fig and potato pancakes
1 | 3 | 5 | 7 | 8 **3990 Ft**

Chickenbreast steak in Serrano powder,
with fresh mixed green salad, lime-raspberry
dressing and sweet potato **2990 Ft**

Pork tenderloin with seed mustard, beetroot-
coleslaw, home made BBQ sauce and dollar
chips
1 | 3 | 10 **3290 Ft**

Argentinian Black Angus Tenderloin Steak:

- With goose liver, Madeira sauce, grilled
vegetables
1 | 3 | 7
 - With chestnut-morel sauce, french fries
1 | 3 | 7
 - With pink pepper-chili-strawberry sauce,
potato wedges
1 | 3 | 7 | 8
- 200 gramm **5990 Ft**
400 gramm **9990 Ft**

Aged Black Angus sirloin steak with bacon-
black garlic green beans, mustard jus and
crispy peel potatoes
6 | 7 | 9 | 10 **5490 Ft**

Original Schnitzel „Vienna" style from veel
with potato wedges and cucumber salad
1 | 3 | 7 **4490 Ft**

MARINATED PICKLES

10 **590 Ft**

DESSERTS

Somló sponge cake
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 **1190 Ft**

Crème brulée with chestnut
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 11 **1190 Ft**

Curd cheese dumplings with sweet sour cream
1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 **1290 Ft**

Walnut-apple paleolit dessert
3 | 8 **1190 Ft**

VORSPEISEN

Black Angus Beef Tartare "Dijon" mit Gemüse
3|7|10 **3990 Ft**

"Caesar" Salat mit hausgemachten
getrockneten Tomaten
Kleine Portion (90 gramm) **1590 Ft**
Grosse Portion (180 gramm) **2990 Ft**
3|4|10

Thunfischpastete mit Rucola
4|6|7 **2290 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe "Újházi"
1|3|7 **1190 Ft**

Pfifferling-Cremesuppe mit geräucherte
Rinderzunge
1|3|7|8 **1390 Ft**

Gulaschsuppe aus Rinderbeinscheibe
1|3 **1390 Ft**

HAUPTGERICHTE

Black Tiger Shrimps in Pankomantel mit Kürbis-
Gnocchi
1|3|7|8 **4990 Ft**

Spinat und Sahne Gnocchi mit Brie vom Grill
1|3|7|8 **2990 Ft**

Zanderfilet in Kräutermantel mit Zitronen-
Quitten-Butter, grünem Salat und Jasminreis
4|7|11 **3390 Ft**

Lachsfilet vom Rost mit Gemüse-Soja-Nudeln
und frischem Joghurt
1|3|4|7 **3790 Ft**

Entenbrust mit Ingwer-Kraut, Balsamico-Feigen
und Kartoffelrösti
1|3|5|7|8 **3990 Ft**

Hähnchenbrust steak in Serrano pulver,
mit grünem salat, Limetten-Himbeeren-
Dressing und Süßkartoffel **2990 Ft**

Schweinefilet mit Körnersenf, Rote Bete
Coleslaw, hausgemachter BBQ Sauce
und Dollar Chips **3290 Ft**
1|3|10

Argentinisches Black Angus Filet Steak:

- Mit Gänseleber, Madeira Sauce, Grillgemüse
1|3|7
- Mit Kastanien-Morchel Sauce, Pommes Frites
1|3|7
- Mit Rosa Pfeffer-Chili-Erdbeer Sauce,
Kartoffelwedges
1|3|7|8

200 gramm **5990 Ft**
400 gramm **9990 Ft**

Aged Black Angus Rumpsteak mit Bacon-
schwarze Knoblauch grüne Bohnen, Senfjus
und knusprige Schalenkartoffelscheiben
6|7|9|10 **5490 Ft**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffelwedges und Gurkensalat
1|3|7 **4490 Ft**

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE **590 Ft**
10

DESSERTS

Somlauer Nockerl
1|3|5|6|7|8 **1190 Ft**

Creme Brulée mit Kastanien
1|3|5|6|7|8|11 **1190 Ft**

Topfenknödel mit süßem Rahm
1|3|5|6|7|8 **1290 Ft**

Walnuss-Apfel Paleo Schnitte
3|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. szeptember 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. 09. 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. 09. 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.