

ELŐÉTELEK

Dijoni mustáros Black Angus bélszintatár zöldségekkel 1 3 6 7 9 10	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
Füstöltlazacos bruschetta wasabis, joghurtos uborkával 1 4 7	1990 Ft
Mangalicapofa-terrine fűszeres morzsában, tárkonyos majonézzel, kapri gyümölcscsel 1 3 5 6 7 8 9 10 11	2290 Ft

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves* 1 3	1190 Ft
Gulyásleves marhalábszáróból* 1 3	1390 Ft
Vargányakrémleves füstölt libasonkával 1 7	1190 Ft

FŐÉTELEK

Garnélafarok pankó morzsában, édes chiliszósszal, édesburgonya hasákkal 1 2 4 10	2990 Ft
Grillezett karaván füstölt sajt friss salátával, mézes-mustáros almával* 7 10	2590 Ft
Fogasfilé mandulabundában mentás zöldborsó-pürével, jázmin rizzsel, remulád mártással 1 3 4 7 8 9 10 11	3390 Ft
Lazacfilé roston, grillezett zöldségekkel, narancsos-rózsaborsos hollandi mártással 1 4 7	3990 Ft
Konfitált kacsacomb káposztás nudlival 1 3 7	3390 Ft
Rosé kacsamell szegfűgombás tagliatellével, parmezánforgáccsal 1 3 7	3990 Ft

Serrano sonkával, vörös cheddar sajttal töltött csirkemell házi morzsában, hasábburgonyával 1 3 7	2590 Ft
Csirkemell steak sült almapürével, savanyított gyömbérrel, jázmin rizzsel 1	2290 Ft
Sertés szűzpecsenye baconba göngyölve, vörösboros-erdeigombás raguval, burgonyás tőcsnival 1 3 5 6 7 8 11	3290 Ft
Marhapörkölt „nudliból” cigánygaluskával, uborkasalátával* 1 3	2990 Ft
Borjúbécsi fűszeres cikkburgonyával, friss salátával 1 3 7	4490 Ft
Érlelt Black Angus hátszín dijoni mustárral, sült hagymával, héjas roppanós burgonyával 1 3 7 10	4990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín steak füstölt marhanyelvével zöldborsmártással, steakburgonyával 200 gramm 400 gramm 1 3 7 10	5990 Ft 9990 Ft
Érlelt Black Angus bélszín steak libamájjal, madeira mártással, grillezett zöldségekkel 200 gramm 400 gramm 1 3 7 10	5990 Ft 9990 Ft

VEGYES SAVANYÚSÁG

10	590 Ft
----	---------------

DESSZERTEK

Somlói galuska* 1 3 6 7 8	1190 Ft
Tiramisu 1 3 6 7 8	1290 Ft
Túrógombóc vaníliás édes tejföllel* 1 3 7	1290 Ft
Epres-kókuszos paleolit szelet 3 5 6 7 8 11	1190 Ft

STARTERS

Black Angus Beef tenderloin tartare "Dijon" with vegetables 1 3 6 7 9 10	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
Bruschetta with smoked salmon and cucumber with yoghurt 1 4 7	1990 Ft
Terrine from mangalica jaw in herb crumb, with estragon mayonnaise, capersl 1 3 5 6 7 8 9 10 11	2290 Ft

SOUPS

Chicken broth "Újházi"* 1 3	1190 Ft
Beef goulash soup* 1 3	1390 Ft
Porcini cremesoup with smoked goosebreast 1 7	1190 Ft

MAIN COURSES

Shrimps in Panko crumb with sweet chili sauce and sweet potato fries 1 2 4 10	2990 Ft
Grilled "Caravan" smoked cheese with fresh salad and honey-mustard apple* 7 10	2590 Ft
Pike perch fillet in almond coat, green peas purée with mint, jasmine rice, Remoulade sauce 1 3 4 7 8 9 10 11	3390 Ft
Grilled salmon fillet with grilled vegetables and orange-pink pepper Hollandaise 1 4 7	3990 Ft
Duck leg confit with cabbage noodles 1 3 7	3390 Ft
Rosé duck breast with Scotch bonnet mushroom tagliatelle and parmesan 1 3 7	3990 Ft

Chicken breast stuffed with Serrano ham and red cheddar cheese in homemade crumb with french fries 1 3 7	2590 Ft
Chicken breast steak with roasted apple puree, pickled ginger and jasmine rice 1	2290 Ft
Pork tenderloin wrapped in bacon, with red wine forest mushroom ragout and potato rösti 1 3 5 6 7 8 11	3290 Ft
Beef stew with gypsy dumplings and cucumber salad* 1 3	2990 Ft
Veal Viennese with spicy potato wedges and fresh salad 1 3 7	4490 Ft
Aged Black Angus sirloin with Dijon mustard, grilled onion and crispy shellpotatoes 1 3 7 10	4990 Ft
Aged Black Angus beef steak with smoked neat's tongue in pepper sauce and steak potatoes 200 gramm 400 gramm 1 3 7 10	5990 Ft 9990 Ft
Argentinian Black Angus Tenderloin Steak with goose liver, Madeira sauce, grilled vegetables 200 gramm 400 gramm 1 3 7 10	5990 Ft 9990 Ft

MARINATED PICKLES

10	590 Ft
----	---------------

DESSERTS

Somló sponge cake* 1 3 6 7 8	1190 Ft
Tiramisu 1 3 6 7 8	1290 Ft
Curd cheese dumplings with sweet sour cream* 1 3 7	1290 Ft
Stawberry-coconut paleolit dessert 3 5 6 7 8 11	1190 Ft

VORSPEISEN

Black Angus Beef Tartare "Dijon" mit Gemüse
1|3|6|7|9|10 **3990 Ft**

"Caesar" Salat mit hausgemachten getrockenen
Tomaten
kleine Portion (90 gramm) **1590 Ft**
grosse Portion (180 gramm) **2990 Ft**
1|3|5|6|7|8|10|11

Bruschetta mit Räucherlachs und Joghurt-Gurken
1|4|7 **1990 Ft**

Mangalica-Backen-Terrine in Kräuterpanade
mit Estragon-Mayonnaise, Kapern
1|3|5|6|7|8|9|10|11 **2290 Ft**

SUPPEN

Hühnersuppe "Újházi"*
1|3 **1190 Ft**

Gulaschsuppe*
1|3 **1390 Ft**

Steinpilzcremesuppe mit geräuchertem
Gänsebrustschinken
1|7 **1190 Ft**

HAUPTGERICHTE

Garnelen in Pankobrösel mit Süss-Chili-Sauce
und Süsskartoffel-frites
1|2|4|10 **2990 Ft**

Gegrillter "Karavan" Räucher-Käse, frischem Salat
und Honig-Senf-Apfel*
7|10 **2590 Ft**

Zanderfilet im Mandelmantel mit Erbsenpüree
mit Minze, Jasminreis, Remuladensauce
1|3|4|7|8|9|10|11 **3390 Ft**

Lachsfilet vom Rost mit gegrilltem Gemüse
und Orangen-Rosenpfeffer-Hollandaise
1|4|7 **3990 Ft**

Confitierte Entenkeule mit Kohl Nudeln
1|3|7 **3390 Ft**

Rosé Entenbrust mit Nelken-Schwindling
Tagliatelle und Parmesan
1|3|7 **3990 Ft**

Mit Serrano-Schinken und rotem Cheddar-Käse
gefüllte Hähnchenbrust in hausgemachter
Bröselmantel mit Pommes Frites
1|3|7 **2590 Ft**

Hähnchenbruststeak mit gebratenem-
Apfelpüree, eingelegtem Ingwer und Jasminreis
1 **2290 Ft**

Schweinefilet im Speckmantel mit Rotwein-
Waldpilzragout und Kartoffelrösti
1|3|5|6|7|8|11 **3290 Ft**

Rindergulasch mit Zigeunernockerl
und Gurkensalat*
1|3 **2990 Ft**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wedges
und frischem Salat
1|3|7 **4490 Ft**

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

Aged Black Angus Filet mit geräucherter
Rinderzunge in Pfeffersauce und Steakkartoffeln
200 gramm **5990 Ft**
400 gramm **9990 Ft**
1|3|7|10

Argentinisches Black Angus Filet Steak
mit Gänseleber, Madeira Sauce, Grillgemüse
200 gramm **5990 Ft**
400 gramm **9990 Ft**
1|3|7|10

GEMÜSE IN ESSIGMARINADE

10 **590 Ft**

DESSERTS

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

Tiramisu
1|3|6|7|8 **1290 Ft**

Topfenknödel mit süssem Rahm*
1|3|7 **1290 Ft**

Erdbeer-Kokos Paleo Schnitte
3|5|6|7|8|11 **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/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

Varga János
konyhafőnök
executive chef

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