

## ELŐÉTELEK

Dijoni mustáros Black Angus bélszintatár zöldségekkel 1 3 6 7 9 10	<b>3990 Ft</b>
Cézár saláta házi aszalt paradicsommal kis adag (90 gramm) nagy adag (180 gramm) 1 3 5 6 7 8 10 11	<b>1590 Ft</b> <b>2990 Ft</b>
Füstöltlazacos bruschetta wasabis, joghurtos uborkával 1 4 7	<b>1990 Ft</b>
Mangalicapofa-terrine fűszeres morzsában, tárkonyos majonézzel, kapri gyümölcssel 1 3 5 6 7 8 9 10 11	<b>2290 Ft</b>

## LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves* 1 3	<b>1190 Ft</b>
Gulyásleves marhalábszáróból* 1 3	<b>1390 Ft</b>
Vargányakrémleves füstölt libasonkával 1 7	<b>1190 Ft</b>

## FŐÉTELEK

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

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

## VEGYES SAVANYÚSÁG

10	<b>590 Ft</b>
----	---------------

## DESSZERTEK

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

## STARTERS

Black Angus Beef tenderloin tartare "Dijon" with vegetables 1 3 6 7 9 10	<b>3990 Ft</b>
"Caesar" salad with homemade sun-dried tomato small portion (90 gramm) large portion (180 gramm) 1 3 5 6 7 8 10 11	<b>1590 Ft</b> <b>2990 Ft</b>
Bruschetta with smoked salmon and cucumber with yoghurt 1 4 7	<b>1990 Ft</b>
Terrine from mangalica jaw in herb crumb, with estragon mayonnaise, capersl 1 3 5 6 7 8 9 10 11	<b>2290 Ft</b>

## SOUPS

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

## MAIN COURSES

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

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

## MARINATED PICKLES

10	<b>590 Ft</b>
----	---------------

## DESSERTS

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

## 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 SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.**

The amount of sulphur dioxide and sulphites expressed as SO<sub>2</sub> in excess of 10mg/kg or 10mg/litre final concentration.

Schwefeldioxid und die in SO<sub>2</sub> 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: 11<sup>00</sup>–22<sup>00</sup>

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.

---