

Üdvözöljük Önt Kastélyszállónk éttermében!

Kíváncsi lenne Ön arra, hány forradalmian új ötlet született egy-egy ünnepi lakoma alkalmával a fenyőharasztpusztai Kastély étkezőtermében? Talán Podmaniczky Frigyes egy itteni, unokatestvérénél töltött családi ebéd alkalmával beszélt első alkalommal az Andrássy út kiépítésének terveiről...

Elképzelte már, milyen lehetett a Podmaniczky család egy ünnepi étkezése ebben a Kastélyban? A gazdasszony gondosan válogatott, minőségi és főként házi alapanyagból állította elő az Uraság számára a pompás étkeket... Természetesen, gazdasszonyuk kiskertjéből nem hiányozhattak a jobbnál-jobb fűszernövények, mint például a rezeda, rozmaring, majoránna, medvehagyma, melyek közül a medvehagyma, még ma is fellelhető minden tavasszal a 13 hektáros őspark gyomrában, csodás illatát árasztva!

A szálloda mai, gyönyörű állapotában visszatért a gyökereihez. Kialakításával, szolgáltatásaival és ízeivel is olyan környezetet teremt, amelyben a múlt romantikája a jelen ízlésével találkozik.

Reméljük, az Ön ízlésével is!

Fontos információ! Ajánlataink között Sous Vide eljárással készült ételek is szerepelnek, melyet (SV) megjegyzéssel láttunk el!

Néhány szó a Sous Vide (ejtsd: szu vid, magyarul vákuum alatt) eljárásról: egy professzionális főzési módszer, amely oxigénmentes, vákumozott környezetben, pontos hőmérséklet-ellenőrzés mellett megakadályozza az oxidációt, így nem történik jelentősebb elszíneződés. Az eredmény egy tökéletes állagú, ízű és minőségű étel. A sous vide eljárással készült hús majdnem ugyanolyan színű és állagú marad, mint a kezelés előtti, nyers állapotban lévő, azonban a rostok tökéletesen puhák és szaftosak, tehát az étel nem nyers!

Jó étvágyat kívánunk!





Ébétélek / Starters

Magyaros vegyes ízelítő /Hungarian mixed plate

1 550 Ft

Camembert sajt rántva, áfonyadzsemmel /Camembert in Breadcrumbs with Cranberries

1 750 Ft

Sajttál/Cheese plate

2 200 Ft

Roston sült libamáj kroutonon/Roasted Goose liver with Crouton

2 950 Ft

Levesek / Soups

Sajtkrém leves kroutonnal /Cheese Soup with Croutons

Csésze (2 dl) 490 Ft

Tál (4,5 dl) 690 Ft

Erőleves májgaluskával /Consommé with Liver Dumplings

Csésze (2 dl) 550 Ft

Tál (4,5 dl) 750 Ft

Tejszínes, tárkonyos vadragu leves/Creamy Game Stew with Tarragon

Csésze (2 dl) 590 Ft

Tál (4,5 dl) 890 Ft

Húsleves gazdagon/Soup with Meat

Csésze (2 dl) 490 Ft

Tál (4,5 dl) 790 Ft

Görög gyümölcsleves/Greek Fruit Soup

Csésze (2 dl) 490 Ft

Tál (4,5 dl) 690 Ft





Szárnyasok / Fowl dishes

Bazsalikomos, mozzarella csirkemell / Chicken with Mozzarella Cheese

2 180 Ft

Vasalt csirke pikáns sajtmártással / Filet of Chicken with spicy Cheese Sauce

2 250 Ft

Pulyka Cordon Bleu / Turkey Cordon Bleu

2 250 Ft

Rostonsült csirkemell meggy mártásban / Chicken Breast with Sour Cherry Sauce

2 390 Ft

Fűszeres csirkemell csíkok salátaágyon, pikáns chili-mártással / Spicy Chicken Breast with Salad and Chili Sauce

2 550 Ft

Kandírozott gyümölcsökkel göngyölt pulykamell rolád, narancsos-rozmaringos mártással és tejszínes burgonyapürével

2 550 Ft

Medvehagymával töltött csirkemell, piritott mandulás sajtmártással és párolt rizzsel

2 550 Ft

Ropogós kacsacomb lilahagymával / Crispy Duck Leg with Onion

2 690 Ft

Csirkemell mandulabundában / Chicken Breast in Almondcrumbs

2 790 Ft

Roséra sült kacsamell steak (SV) vörös gyümölcs mártással, rösztli burgonyával

3 150 Ft



Fenyőharaszt



Kastélyszálló

KASTÉLYSZÁLLÓ

Sertés / Pork dishes

Füstölt sajttal és baconnel töltött sertéborda

2 450 Ft

Pikáns borda / Spicy Rib

2 650 Ft

Omlós sült oldalas barnasör mártással, hagymában forgatott burgonyával

2.750,-Ft

Húsos szalonnába göngyölt szűzermék (SV), fehérboros zöldbors mártással, sajtos-tejfölös tócsnival

3.150,-Ft

Ropogósra sült csülök (50 dkg) vörösboros párolt káposztával, hagymás törtburgonyával

3.250,-Ft

Kétszemélyes haraszti bőségtál " / Haraszti " Dish of Abundance

"Klasszik Tál"

Pulyka Cordon Bleu

Ropogós kacsacomb lilahagymával

Pikáns borda

Csirke mell ropogós kukorica bundában

Rántott sajtfalatkák

Vegyes köret

6 450 Ft/kétszemélyes tál





“Pipi tál”

Kandírozott gyümölcsökkel göngyölt pulykamell rolád, narancsos-rozmaringos mártással

Bazsalikomos, mozzarella csirkemell

Csirkemell mandulabundában

Ropogós kacsacomb lilahagymával

Rántott karfiol

Rizibizi, párolt zöldségek

6 450 Ft/kétszemélyes tál

“Húsimádó tál”

Ropogósra sült csülök (50 dkg) vörösboros párolt káposztával

Omlós sült oldalas barnasör mártással

Ropogós kacsacomb lilahagymával

Pikáns raguval töltött sertésborda

Rántott sajt

Hagymában forgatott burgonya és fűszeres steak burgonya

7 700 Ft/kétszemélyes tál

“Reform tál”

Mandulás pizstráng

Medvehagymával töltött csirkemell, pirított mandulás sajtmártással

Húsos szalonnába göngyölt szűzermék (SV), fehérboros zöldbors mártással

Camembert sajttal, dióval és mazsolával töltött pulykamell

Ránott sajtfalatkák, házi eper lekvárunkkal

Sajtos-tejfölös tócsni, párolt jázmin rizs

7 700 Ft/kétszemélyes tál





KASTÉLYSZÁLLÓ

Halételek / Fish dishes

Süllő sajtbundában / Filet of Fish fried in Cheese

2 950 Ft

Baconba göngyölt fogasfilé / Rolled Pike Perch

2 650 Ft

Fogas tejszínes rákraguban Kárpáti módra / Pike-perch „Kárpáti”-Style

2 980 Ft

Mandulás pisztráng / Trout with Almonds

3 220 Ft

Lazac steak tejszínes gombamártással / Salmon Steak with Creamy Mushroom Sauce

3 980 Ft

Lazac citromos mártással / Salmon Steak with Lemon Sauce

3 750 Ft

Vadételek / Game dishes

Vörösboros vadvörkölt / Game Stew in Red Wine

2 650 Ft

Vargányás vadvörkölt / Wild boar stew

2 890 Ft

Tűzdelt szarvas áfonya mártással / Larded Deer with Blackberries

3 450 Ft

Rozmaringos báránysült / Roasted Lamb with Rosemary

3 550 Ft





Vegetáriánus ételek / Vegetarian dishes

Almával töltött sajt / Cheese Stuffed with Apple

2 450 Ft

Csőben sült brokkoli / Broccoli in Breadcrumbs

1 850 Ft

Sajttal és zöldséggel töltött palacsinta / Pancake Stuffed with Cheese and Vegetables

2 450 Ft

Sajttal töltött gombafejek rántva, tartárral / Mushroom in Breadcrumbs with Tartar

2 450 Ft

Köretek / Garnish

Fűszeres steakburgonya / Steak Potato

Röszti burgonya / "Röszti" Potato

Hagymás törtburgonya / Mashed Potatoes with Onion

Rizibizi / Rice with Green Peas

Párolt rizs / Steamed Rice

Sajtos-tejfölös tócsni / Cheesy „Tócsni” (Potato Flan) with Sour Cream

Burgonyafánk / Doughboy

Petrezselymes burgonya / Parsley Potato

Zöldköret / Steamed Vegetables





Saláták / Salads

Cézársaláta pirított csirkemell csíkokkal / Caesar's Salad with Chicken Breast

1 650 Ft

Görögsaláta / Greek Salad

1 550 Ft

Uborkasaláta / Cucumber Salad

650 Ft

Paradicsomsaláta / Tomato Salad

650 Ft

Káposztasaláta / Coleslaw

550 Ft

Csemegeuborka / Pickled Cucumber

450 Ft

Ecetes almapaprika / Pickled Paprika

320 Ft

Desszertek / Dessert

Gesztenyepüré / Purée de Marron

650 Ft

Sült almakarikák illatos bundában, vanília fagyalittal

650 Ft

Somlói galuska / Sponge-Cake „Somlói”-Style

850 Ft

Haraszti fagyalaltkehely / „Haraszti” Ice-cream Cup

850 Ft

Gundel palacsinta / Gundel Pancake

890 Ft



Fenyőharaszt



Kastélyszálló

KASTÉLYSZÁLLÓ

Üdítők / Soft drinks

Coca termékek (0,2 liter/üveg) 350 Ft

Coca Cola

CocaCola Light

Fanta Narancs

Tonic

Ginger

NaturAqua savas és mentes vizek (0,25 liter/üveg) 350 Ft

Ice Tea (0,25 liter/üveg) 450 Ft

Citromos

Őszibarackos

Cappy rostos üdítőitalok 150 Ft/ dl

Őszibarack (Peach)

Alma (Apple)

Narancs juice (Orange)

Red Bull 900 Ft

Kávék / Coffees

Eszpresszó 350 Ft

Cappuccino 450 Ft

Jeges/Ice kávé 950 Ft

Irish kávé 990 Ft

Tea 350 Ft



Fenyőharaszt



Kastélyszálló

KASTÉLYSZÁLLÓ

Pezsgők

Törley 2 900 Ft

Hungária 4 990 Ft

Asti Cinzano 6 900 Ft

Asti Martini 7 900 Ft

Sörök / Beers

Gösser (0,33) 450 Ft

Heineken (0,33) 450 Ft

Citromos Gösser (0,5) 550 Ft

Clausthaler (0,33) 590 Ft

Budweiser (0,33) 590 Ft

Krusovice (0,33) 590 Ft

Rövid italok / Short drinks

4 cl

Ballantines 750 Ft

Johnnie Walker 750 Ft

Jack Daniels 990 Ft

Jim Beam 990 Ft

Chivas Regal 1 650 Ft

Finlandia 750 Ft

Smirnoff Vodka 750 Ft

Napoleon 550 Ft

Metaxa 750 Ft

Hennessy 1 900 Ft

Sligovica 990 Ft

Nobilis Pálinkák 990 Ft

Jägermeister 750 Ft

Zwack Unicum 750 Ft

Tequila 750 Ft

Gordon's Gin 990 Ft

Rum Bacardi 990 Ft

Baileys (6 cl) 1 250 Ft

Campari (1 dl) 1 500 Ft

Martini 1 dl) 750 Ft

