

# Adria Palace Bar

Served from 09.30 am – 10.30 pm  
Felszolgálva 9:30-tól 22:30-ig

## ALL DAY BREAKFAST – REGGELI EGÉSZ NAP

<i>French omelette with fine herbs</i> Francia omlett friss fűszerekkel	2.500,-
<i>Hungarian style omelette with paprika and sausage</i> Magyaros omlett paprikával és kolbásszal	3.300,-
<i>Scrambled eggs with smoked salmon</i> Füstölt lazacos tojásrántotta	3.500,-
<i>Cinnamon French toast with jam</i> Fahéjas francia toast lekvárral	1.600,-
<i>Seasonal sliced fruit plate</i> Szezonális szeletelt gyümölcstál	2.300,-
<i>International ham and salami plate</i> Sonka és szalámi ízelítő	3.500,-
<i>French cheese plate</i> Ízelítő francia sajtokból	3.500,-

Served from 11.30 am – 10.30 pm  
Felszolgálva 11:30-tól 22:30-ig

## SANDWICHES - SZENDVICSEK

<i>Club sandwich with French fries</i> Club szendvics csirkehússal, frissen piritott szalonnával és hasábburgonyával	4.100,-
<i>Toasted French baguette with Serrano ham and gruyère cheese, French fries</i> Grillezett baguette gruyère sajttal, sonkával és hasábburgonyával	3.500,-
<i>Croque-monsieur with ham and gruyère cheese, French fries</i> Croque-monsieur toast sonkával, gruyère sajttal és hasábburgonyával	3.500,-
<i>Smoked salmon tortilla with guacamole</i> Tortillába tekert füstölt lazac avokádó guacamoléval	3.800,-
<i>Cheeseburger with bacon and French fries</i> Sajtburger hasábburgonyával	4.100,-
<i>Queen Elizabeth sandwich with ham and cheese, poached egg and mixed salad</i> Queen Elizabeth szendvics sajttal,sonkával és posírozott tojással, vegyes salátával	4.100,-

## SOUPES - LEVESEK

<i>Traditional French onion soup</i> Hagyományos francia hagymaleves	2.000,-
<i>Traditional Hungarian goulash soup</i> Gulyásleves	2.400,-

## SEAFOOD - TENGHER GYÜMÖLCSEI

### **Oysters Fines de Claire N3 - Osztriga N3**

1 piece / 1db 600,-  
6 pieces / 6db 3.200,-

### **Fisherman's plate - Halász tál**

(Scottish smoked salmon – Gravlax marinated salmon –  
prawns – smoked haddock) 3.500,-  
(Skót füstölt lazac – Házi marinált lazac –  
Garnélarák – Füstölt foltos tőkehal)

### **Shell fish plate - Kagyló tál**

(3 oysters N3 – 3 Cockles – 3 prawns – Sea snails) 3.200,-  
(3 Osztriga – 3 Mandulakagyló – 3 Garnélarák – Csiga)

### **Prawns torpedo - Királyrák torpedó**

Fried shrimps in bread crumbs, sweet chili sauce 3.200,-  
Rántott királyrák édes chili mártással

## PASTA AND RISOTTO - TÉSztÁK

Fresh penne pasta in a creamy tomato sauce with vodka, 3.900,-  
parmesan cheese  
Házi friss penne vodkás tejszínes paradicsom mártással,  
Parmezán sajttal

Vegetable risotto with shaved parmesan cheese 3.900,-  
Zöldséges rizottó parmezánlevelekkel

## NOS SALADES – SALÁTÁK

Goose foie gras terrine with Tokaji 4.600,-  
fruit chutney and toasted bread  
Libamájterrinn tokajis gyümölcs chutneyvel  
és pirítóssal

Serrano cured ham with rucola salad, 3.900,-  
fresh melon and port  
Serrano füstölt sonka rukkola salátával,  
sárgadinnyével és portóival

Tuna bruschetta with tomato and basil, 3.200,-  
mixed seasonal salad in balsamic dressing  
Bruschetta bazsalikomos - paradicsomos tonhallal  
és balzsamdresszings salátával

Mixed seasonal salad and marinated grilled vegetables 3.200,-  
Vegyes salátaizelő olivás-grillezett zöldségekkel

Fried crispy tortilla with dips 2.500,-  
(Guacamole – Spicy tomato salsa – Herbs yogurt)  
Frissen sült tortilla chips különböző mártásokkal  
(avocado – pikáns paradicsom – fűszeres joghurt)

Fish and chips 3.000,-  
Homemade deep fried breaded fish fingers, served with  
French fries and tartar sauce  
Rántott hal hasábburgonyával és tartár mártással

Crispy homemade ginger and soy vegetables spring rolls 2.500,-  
served with hot chilli sauce  
Gyömbéres és szójás tavaszi tekercs csipős chili mártással

## CAFE GOURMAND

*Choose from our selection of homemade cakes served with a hot drink*

Válasszon házilag készült tortáinkból, melyhez egy forró italt szolgálunk fel

1250,-

### **MATCHA**

*Dacquois chocolate sponge cake – sour cherry jelly – white chocolate mousse – marasquino*

Mogyorós felvert tojásfehérjével – meggyzselé – fehércsokoládé mousse – Marasquino cseresznye

### **NAPOLEON**

*Walnut sponge cake – walnut mousseline cream – thin pear compote jelly – white fondant glacage.*

Diós piskóta – diós mousseline krém – körtekompót zselé – fehér fondant

### **GOURMANDISE PÊCHE**

*Pistachio joconde sponge cake – peach mousse – peach compote – white chocolate fondant with peach*

Pisztáciás vajas felvert – őszibarack mousse – őszibarack kompót – fehércsokoládé fondant

### **CHARLOTTE FRUITS ROUGES**

*Vanilla finger biscuit – strawberry mousse – raspberry coulis*

Vaníliás babapiskóta rudak – eper mousse – málna coulis

### **CEYLAN**

*Crunchy caramelized puffed rice – cinnamon madeleine sponge cake – bavaroise mousse with Ceylan cinnamon – pistachio crème brûlée*

Fahéjas Madeleine - karamellizált puffasztott rizs – ceyloni fahéjas bavaroise mousse – pisztáciás crème brûlée

### **PRALINÉ CITRON**

*Dacquois sponge cake – praliné nougatine – praliné and lemon cream*

–  
*lemon crème brûlée*

Mogyorós piskóta – praliné nugát – citromos-pralinés krém – citromos crème brûlée

### **ROYAL CHOCOLAT**

*Soft black chocolate sponge cake - crunchy praliné – light, black chocolate mousse.*

Csokoládéfelvert – ropogós mogyorókrém – csokoládé mousse

### **SABAYON ORANGE**

*Chocolate sponge cake – black chocolate sabayon mousse – orange-honey crème brûlée*

Csokoládés piskóta – étcsokoládés sabayon mousse – narancsos-mézes crème brûlée – étcsokoládé glacage

### **COCO NOISETTE**

*Hazelnut short crust biscuit - chocolate sponge cake – black chocolate ganache with rum – coconut and hazelnut cream – black chocolate glacage*

Mogyorós linzer „sablé” tészta és csokoládés-rumos ganache – kókuszos mogyorókrém – étcsokoládé glacage

### **CARAMEL EXOTIQUE**

*Almond ginger sponge cake – black chocolate bavaroise – exotic fruit – caramel mousse – black chocolate glacage*

Mandulás gyömbéres piskóta – étcsokoládés bavaroise – egzotikus gyümölcsök – karamell mousse – étcsokoládé glacage

**WHITE AND RED WINE - FEHÉR ÉS VÖRÖSBOROK**

	2 dl	0.75 l
Sauvignon Blanc 2009 <i>Szent Korona, Etyek</i>	1.350,-	4.750,-
Szürkebarát 2008 <i>Szeremlei, Badacsony</i>	2.100,-	7.800,-
Chardonnay barrique 2009 <i>Tűzkő, Szekszárd</i>	1.900,-	7.200,-
Tihanyi Rosé 2010 <i>Figula Mihály, Balaton</i>	1.600,-	6.200,-
Kékfrankos Missio 2008 <i>Jandl, Sopron</i>	2.100,-	7.800,-
Bikavér 2007 <i>Szent Gaál, Szekszárd</i>	2.500,-	9.200,-
Merlot 2007 <i>Vesztergombi, Szekszárd</i>	2.500,-	9.200,-

**CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE - PEZSGŐK**

	1.25 dl	0.75 l
Hungária Extra Dry	1.550,-	7.750,-
Laurent Perrier Brut		24.500,-
Bollinger Special Cuvée	3.650,-	21.500,-
Bollinger Rosé		30.500,-
Bollinger La grande Année		39.500,-
Dom Perignon		59.500,-
Prosecco Superior Furlan, Valdobbiadene	1.750,-	9.900,-

**DRAUGHT & BOTTLED BEER - SÖRÖK**

Dreher Pils ( <i>Draught</i> )	33 cl	1.100,-
Dreher Pils ( <i>Draught</i> )	50 cl	1.600,-
Dreher Pils	33 cl	1.100,-
Coronita, Warsteiner, Pilsner Urquel	33 cl	1.600,-
Erdinger ( <i>Weissbier</i> )	33 cl	1.600,-
Bitburger Drive ( <i>Alcohol free</i> )	33 cl	1.400,-
Budweiser Dark	33 cl	1.600,-
Heineken	33 cl	1.400,-

**MINERAL WATER, JUICES & SOFT DRINKS -****ÜDÍTŐ, GYÜMÖLCSLÉ & ÁSVÁNYVÍZ**

<i>Acqua Panna 25cl / San Pellegrino</i>	25cl	1.050,-
<i>Local Mineral Water Still/Sparkling</i>	33cl	900,-
<i>Orange, Pineapple, Apple, Tomato Juice</i>	20cl	1.050,-
<i>Freshly Squeezed Orange Juice</i>	20cl	1.600,-
<i>Coke, Diet Coke, Fanta, Sprite</i>	20cl	900,-
<i>Tonic, Ginger Ale</i>	25cl	900,-
<i>Monster Energy drink</i>	25cl	1.050,-

**COFFEE SELECTION - KÁVÉK**

<i>Espresso</i>	950,-
<i>Double Espresso</i>	1.050,-
<i>Cappuccino, Cafe Latte</i>	1.050,-
<i>Irish Coffee</i>	1.750,-
<i>American Coffee</i>	950,-
<i>Melange</i>	1.050,-
<i>Hot Chocolate</i>	1.050,-

**FRUIT AND HERBAL TEAS - GYÜMÖLCS- ÉS GYÓGYTEÁK**

<i>Lemongrass, Ginger and Citrus Fruit Tea</i>	1050,-
<i>Rooibos Nutmeg and Vanilla Tea</i>	1050,-
<i>Blackcurrant, Raspberry and cinnamon Tea</i>	1050,-
<i>Lemon ginger, herb &amp; spice infusion</i>	1050,-
<i>White tea, Elderflower and Apricot</i>	1050,-
<i>Camomile and lavender Tea</i>	1050,-
<i>Peppermint, Spearmint and Strawberry Tea</i>	1050,-