

SZAMOS GOURMET HÁZ SZAMOS GOURMET PALACE

HELYBEN FOGYASZTÁS ESETÉN 15% SZERVIZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.
A 15% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.

ÁRAINK AZ ÁFÁ-T TARTALMAZZÁK.
OUR PRICES INCLUDE VAT.

TORTARENDELÉST FELVESZÜNK!
WE ARE WELCOME TO MAKE YOUR CAKE ORDER!

KÉRJÜK TEKINTSE MEG A VITRINBEN BEMUTATOTT
NAPI AJÁNLATAINKAT ÉS CUKORMENTES, LAKTÓZMENTES
ÉS GLUTÉNMENTES SÜTEMÉNYEINKET IS!
WE HAVE SUGER-FREE, LACTOSE-FREE AND GLUTEN-FREE CAKES
AND MORE SELECTION AT THE SHOWCASE.

1052 BUDAPEST, VÁCI U. 1.
TEL.: 06 30 570 5973

NYITVA TARTÁS / OPENING TIMES
MINDEN NAP / EVERY DAY



GOURMET HÁZ

KÁVÉHÁZ ♦ CUKRÁSZDA



GOURMET PALACE

CAFE ♦ CONFECTIONERY

A RÓZSÁBÓL INDULT KI AZ EGÉSZ



Az apa nélkül nevelkedő, szegény sorsú szentendrei szerb fiúcska, a kis Szávics Mladen - aki még a Balkánról menekült ősei vérével örökölte a keleti édességek iránti vonzalmát - éppen cukrásztanuló volt a nagyhírű Augustz E. József Krisztina körüti üzletében. Egy szép napon - a harmincas évek elején - a céghez egy dán cukrász vetődött, aki megmutatta: kellő ügyességgel, figyelemmel és sok-sok gyakorlással a cukros, mandulás masszából, a marcipánból, csinos rózsákat lehet készíteni.

Jó pár óra, nap, hónap, év és évtized, és sok-sok százezer marcipánrózsa telt és kelt el azóta. Asszony is került, persze cukrászdából, lettek szép gyerekek, mára az unokák is fölcseperedtek, isteni szerencse, remek, derék vő jött a házhoz és mind megtanult rózsát készíteni, rózsával vészték át a nehéz éveket, rózsával lett ki a zsebpénz, rózsából került az ösztöndíjpótlék, a mellékereset, és végül a múltban gyökerezve, a közelmúlt viszontagságain edződve, a mai kedvező adottságokat jól kihasználva, rengeteg munkával, családi összefogással ebből a rózsából hajtott ki a kilencvenes évek közepére a többszáz dolgozót foglalkoztató, a magyar piac kilencven százalékát szolgáló, hét országba szállító, ígéretesen fejlődő pilisvörösvári marcipáncég, a Szamos, amely 1987-ben megnyitotta a pesti Belváros egyik legszebb üzletét is.

Persze Szamos bácsi már kezdettől kísérletezett ezzel a varázslatos, keleti eredetű, hántolt mandulából és cukorból összegyúrt anyaggal. Marcipánból ugyanis minden elkészíthető. A kis Szamos gyerekek minden jeles alkalommal, születésnapon, karácsonykor, húsvétkor a legváltozatosabb, a legmeghökkenőbb, különleges, sosem volt, de mindig egyként finom marcipánfiguráknak örvendeztek. (Nem véletlen talán, hogy a szakmában maradt mind a három.)

Ma már százezek osztozhatnak a kis cukrászcsemetek egykori örömeiben.

A cég ma már korántsem csak marcipánmasszát, rózsát, figurát készít, hanem a legkülönfélébb édességeket, tortát és nem utolsósorban pralinékat. A receptek többsége Szamos Mátyás leleményességét dicséri. Ahány darabka, annyi forma, annyi íz, annyi specialitás, megannyi meglepetés.

Matyi bácsi még megérte, hogy a kis családi vállalkozásból Európa-hírű nagyüzem fejlődjön, és megérte azt is, hogy a termelés mellett mind nagyobb szerepe legyen a vendéglátásnak, hogy egymás után nyíljanak a Szamos-cukrászdák, és majdnem megélte azt is, hogy szülővárosában, Szentendrén is fölkerüljön a Szamos név egy cukrászdának csillogó üvege fölé.

Szamos Mátyás Szentendrén, a cukrászdától öt perc sétányira nyugszik az ortodox szerb temetőben.

Matyi bácsi hazatért kétszeresen is.

Szamos Csokoládé Iskola

A Szamos Csokoládé Iskola tanulói az alapoktól kezdve a profi szakmai fogásokig megismerhetik a kézműves bonbon öntés, tortadíszítés és macaron készítés titkait.

Szamos Chocolate School

Students enrolled at Szamos Chocolate School will learn all about the art of chocolate and cake manufacturing from basic level skills to professional trade secrets.

Kezdő és haladó kurzusok
Basic and advanced courses



Bonbon öntés, macaron készítés, tortadíszítés
Bonbon molding, macaron making and cake decorating



Céges csapatépítések
Corporate team building and trainings



Családi rendezvények
Special family events

Szamos Csokoládé Iskola

1052 Budapest, Váci u. 1.
Telefon: +36 30 233 34 12

Információ és jelentkezés:
Information and registration:
www.csokoladeiskola.hu
info@csokoladeiskola.hu



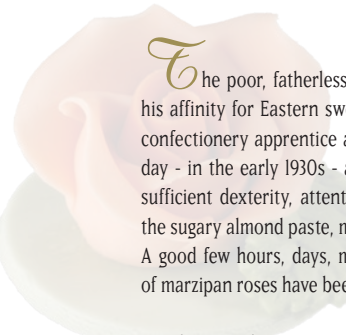
CSOKOLÁDÉ

ISKOLA



*www.csokolademuzeum.hu
www.csokoladeiskola.hu*

THE WHOLE THING STARTED WITH ROSES



The poor, fatherless Serbian boy from Szentendre, little Mladen Szávics - who inherited his affinity for Eastern sweets through the blood of his Balkan refugee ancestors - was just a confectionery apprentice at the famous shop of József E. Auguszt on Krisztina Boulevard. One day - in the early 1930s - a Danish confectioner joined the shop, who demonstrated that with sufficient dexterity, attention and lots and lots of practice, pretty roses could be made from the sugary almond paste, marzipan.

A good few hours, days, months, years and decades have passed and hundreds of thousands of marzipan roses have been sold since then.

He also found a wife, in a confectionery of course. They had beautiful children, and even their grandchildren have grown up since then. Fortunately, a fine and upstanding son-in-law joined the family business and along with the children and grandchildren they all learned to make roses. Roses helped them tide over the difficult years. Roses were a source of pocket money, scholarship allowance, extra income and, finally, rooted in the past, hardened by the ups and downs of recent times, availing of current favourable conditions, with a lot of work and by joining forces, by the mid-nineties the family had built Szamos, an up-and-coming marzipan company based in Pilisvörösvár with several hundred employees, serving ninety percent of the Hungarian market, and supplying to seven countries, which in 1987 opened one of the nicest shops in downtown Pest.

Of course old Mr Szamos experimented with this magical, eastern blend of peeled almonds and sugar from the outset, as anything can be made from marzipan. On every special occasion, birthdays, Christmas, Easter the little Szamos children were delighted to receive the most varied array of amazing, unique, original and always intact delicious marzipan figures (it is perhaps no coincidence that all three kids stayed in the business).

Today, hundreds of thousands of customers have the chance to share the erstwhile joy of the little confectioners to be.

The company now makes much more than just marzipan fondant, roses and figures; it produces a wide range of sweets, cakes and last but not least, delicious desserts. The majority of the recipes praise the ingenuity of Mátyás Szamos, so many shapes, flavours, specialties, and surprises.

Old Mátyás lived to see the family business turn into a large-scale operation known throughout Europe. He also lived to see, parallel to production, the growing role of hospitality in the business, Szamos confectioneries opening one after another and almost lived to see the Szamos name adorn the top of the shiny window of a confectionery in his hometown of Szentendre.

Mátyás Szamos rests a five minute walk from the confectionery in the Serbian Orthodox cemetery in Szentendre.

Old Matyi returned home twice.

KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK ♦ COFFEE SPECIALITIES



ESZPRESSZÓ 1100 Ft
Eszpresszó kávé, tejszín
ESPRESSO
Espresso coffee, cream



AMERICANO 1200 Ft
Eszpresszó kávé, forró víz
AMERICANO
Espresso coffee, hot water



TEJESKÁVÉ 1290 Ft
Eszpresszó kávé, forró tej
CAFFEE LATTE
Espresso coffee, hot milk



CAPPUCCINO 1250 Ft
Eszpresszó kávé, habosított tej
CAPPUCCINO
Espresso coffee, whipped milk



CAPPUCCINO GRANDE 1350 Ft
Dupla eszpresszó kávé, habosított tej
CAPPUCCINO GRANDE
Double espresso coffee, whipped milk



ICE LATTE 1290 Ft
Hosszú kávé, hideg tej, jég
ICE LATTE
Long coffee, cold milk, ice



FLAT WHITE 1450 Ft
Dupla ristretto, habosított tej
FLAT WHITE
Double ristretto, whipped milk

**Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.
A 15% service charge will be added to your bill.**

PEZSGÓ / CHAMPAGNE**BORTOLOMIOL PROSECCO BRUT**

Palack / bottle.....	0,75 l	9500 Ft
Pohár / glass.....	0,12 l	1750 Ft

KREINBACHER BRUT CLASSIC

Palack / bottle.....	0,75 l	14900 Ft
----------------------	--------	----------

HUNGARIA EXTRA DRY

Palack / bottle.....	0,2 l	2790 Ft
----------------------	-------	---------

SAUSKA BRUT NV / SAUSKA ROSE BRUT

Palack / bottle.....	0,375 l	5900 Ft
----------------------	---------	---------

BOROK / WINES**PANNONHALMI TRICOLLIS**

Fehérbor / White wine		
Palack / Bottle.....	0,75 l	8900 Ft
Pohár / Glass.....	0,15 l	1800 Ft

SAUSKA ROSÉ CUVÉE

Rosé bor / Rose wine		
Palack / Bottle.....	0,75 l	8900 Ft
Pohár / Glass.....	0,15 l	1800 Ft

GERE CABERNET SAUVIGNON

Vörösbor / Red wine		
Palack / Bottle.....	0,75 l	10900 Ft
Pohár / Glass.....	0,15 l	1900 Ft

SAUSKA LATE HARVEST (2018)

Palack / Bottle.....	0,5 l	15900 Ft
Pohár / Glass.....	0,1 l	2900 Ft

SÖRÖK / BEERS**HEINEKEN**

Üveges sör/ bottled beer.....	0,33 l	1390 Ft
-------------------------------	--------	---------

PILSNER URQUELL

Üveges sör/ bottled beer.....	0,5 l	1690 Ft
-------------------------------	-------	---------

RÖVIDITALOK / SPIRITS

ZWACK UNICUM	4 cl	1990 Ft
CAMPARI	8 cl	1890 Ft
MARTINI BIANCO	8 cl	1890 Ft
MARTINI DRY	8 cl	1890 Ft
GREY GOOSE VODKA	4 cl	2490 Ft
TANQUERAY LONDON DRY GIN	4 cl	2390 Ft
JAMESON WHISKEY	4 cl	2290 Ft
HENESSY V.S. COGNAC	4 cl	2990 Ft
BAILEY'S	4 cl	1890 Ft
ZSINDELYES PÁLINKA	4 cl	2290 Ft
Szilva, kajszibarack, meggy Plum, apricot, cherry		

LONG DRINKEK / LONG DRINKS

APEROL SPRITZ	0,25 l	2890 Ft
HUGO SPRITZ	0,25 l	2890 Ft
GOURMET GIN AND TONIC	0,2 l	2790 Ft
CAMPARI NARANCS	0,2 l	2790 Ft

KÁVÉKÜLÖNLLEGESSÉGEK ♦ COFFEE SPECIALITIES



LATTE MACCHIATO 1390 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab
LATTE MACCHIATO
 Espresso coffee, hot milk, whipped milk



MÉZES KÁVÉ 1490 Ft
 Eszpresszó kávé, forró tej, tejhab, méz
HONEY COFFEE
 Espresso coffee, hot milk, whipped milk, honey



SZAMOS KÁVÉ 1450 Ft
 Eszpresszó kávé, vanília forró tej
SZAMOS COFFEE
 Espresso coffee, hot vanilla milk



JEGES KÁVÉ (SZEZONÁLIS) 2250 Ft
 Eszpresszó kávé, vanília fagyalt, tejszínhab
ICE CAFFEE (SEASONAL)
 Espresso coffee, vanilla ice cream, whipped cream



FORRÓ CSOKOLÁDÉ (SZEZONÁLIS) 1,5 dl 1650 Ft
HOT CHOCOLATE (SEASONAL)

EXTRÁK / EXTRAS

TEJ 1 dl 250 Ft
MILK

HÁZI TEJSZÍNLAB 1 adag 450 Ft
HOME MADE WHIPPED CREAM 1 portion

MÉZ 1 adag 150 Ft
HONEY 1 portion

BÁRMELY KÁVÉ RENDELHETŐ NÖVÉNYI VAGY LAKTÓZMENTES TEJJEL +350 Ft
ANY COFFEE CAN BE ORDERED FROM VEGETABLE OR LACTOSE-FREE MILK

ITALAINK KOFFEINMENTES KÁVÉBÓL IS KÉRHETŐEK.
ALL OUR DRINKS ARE AVAILABLE AS DECAFFEINATED.

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.
A 15% service charge will be added to your bill.

KLASSZIKUS TEÁK ♦ CLASSIC TEA

ZÖLD TEA SENCHA SENPAI.....	1350 Ft
GREEN TEA SENCHA SENPAI	
ZÖLD TEA, ÍZESÍTETT GRÜN MATINEE.....	1350 Ft
FLAVOURED GREEN TEA GRÜN MATINEE	
FEKETE TEA ENGLISH BREAKFAST.....	1350 Ft
BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST	
FEKETE TEA, ÍZESÍTETT ROYAL EARL GREY.....	1350 Ft
FLAVOURED BLACK TEA ROYAL EARL GREY	
GYÓGYNÖVÉNY TEA GINGSENG VALLEY.....	1350 Ft
HERBAL TEA GINGSENG VALLEY	
GYÓGYNÖVÉNY TEA, ÍZESÍTETT SMOOTH MINT.....	1350 Ft
FLAVOURED HERBAL INFUSION SMOOTH MINT	
GYÜMÖLCSTEÁ, ÍZESÍTETT RED FRUIT FLASH.....	1350 Ft
FLAVOURED FRUIT INFUSION RED FRUIT FLASH	



TEÁINKAT A LEGMAGASABB MINŐSÉGŰ, GONDOSAN
KIVÁLOGATOTT TEALEVELEKKEL AZ ALTHAUS TEA BIZTOSÍTJA

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.
A 15% service charge will be added to your bill.

JEGES TEÁK / ICE TEA

FUZETEA	0,25 l	790 Ft
Citrom, barack		
Lemon, peach		

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK / CARBONATED SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, TONIC, GYÖMBÉR	0,25 l	790 Ft
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, TONIC, GINGER ALE		

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER

RÖMERQUELLE		
Üveg / bottle.....	0,33 l	950 Ft
Üveg / bottle.....	0,75 l	1690 Ft
szénsavas / sparkling		
szénsavmentes / still		
FONYÓDI		
Üveg / bottle.....	0,25 l	790 Ft
szénsavas / sparkling		
szénsavmentes / still		

LIMONÁDÉK / LEMONADE

KLASSZIKUS CITRUSOS LIMONÁDÉ

CLASSIC CITRUS LEMONADE

Közepes / medium	0,31	1170 Ft
Nagy / large	0,51	1950 Ft

MÁLNÁS-GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

LEMONADE WITH RASPBERRY-GINGER

Közepes / medium	0,31	1170 Ft
Nagy / large	0,51	1950 Ft

BODZÁS-GYÖMBÉRES LIMONÁDÉ

LEMONADE WITH ELDER-GINGER

Közepes / medium	0,31	1170 Ft
Nagy / large	0,51	1950 Ft

GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES

FRISSEN FACSART NARANCSLÉ

FRESH ORANGE JUICE

Kicsi / small	0,21	1250 Ft
Közepes / medium	0,31	1875 Ft

ROSTOS ÜDÍTŐK	0,21	950 Ft
----------------------------	------	--------

FRUIT JUICES

Barack, narancs, alma
Peach, orange, apple



TRÜFFEL TORTA1500 Ft

Csokoládés-diós piskóta tejszínes
csokoládékrémrel töltve

TRUFFLE CAKE

Chocolate-walnut sponge cake filled
with chocolate cream



ESZTERHÁZY TORTA1500 Ft

Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből egyenként
sütött lapok, narancslikőrös diós krémrel töltve

ESZTERHÁZY CAKE

Sheets baked individually from the mixture of
ground walnuts and beat-up egg whites, filled with
orange liqueur and walnut cream



MANDULATORTA1500 Ft

Dobos cukorral áthúzott piskótalapok, fehér-
csokoládés, mandulapralinés krémrel töltve

ALMOND CAKE

Sponge cake sheets covered with Dobos sugar
filled with white chocolate, almond praline cream



SZATMÁRI SZILVATORTA1500 Ft

Aszalt szilvával sült piskóta lapok között
mandulapralinés és csokoládékrém

SZATMÁRI PLUM CAKE

Sheets baked with dried plum with
chocolate cream and almond nougat



TEJSZÍNES CSOKOLÁDÉTORTA1500 Ft

Csokoládés piskóta lapok között tejszínes
csokoládékrém

CHOCOLATE CAKE

Chocolate-sponge cake filled with chocolate cream



DOBOSTORTA1500 Ft
Egyenként sült doboslapok, csokoládékrémmel töltve, dióval panírozva és karamell lappal díszítve
DOBOS CAKE
Individually baked Dobos sheets filled with chocolate cream, crumbed in walnut and decorated with caramel sheets



ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA1600 Ft
Tökmagolajos, mandulalisztes piskóta lapon, vanília fehér csokoládés bavaoís mousse, tökmagpralinés és málnaszelés betétekkel
THE GREEN GOLD OF ŐRSÉG
Vanilla white chocolate loose ganache on pumpkinseed oil and almond sponge cake sheet with raspberry jelly and pumpkin-seed pralines



GYÜMÖLCSŐS TÚRÓTORTA1500 Ft
Piskótalapon őszibarack és tejszínes túrókrém, friss gyümölcscsel díszítve
FRUITY CHEESECAKE
Peach and creamy cottage cheese cream on a sponge cake sheet, decorated with fresh fruit



MARZIPÁN TORTA 1550 Ft
Piskótalapok csokoládékrémmel és marcipánnal rétegelve
MARZIPAN CAKE
Sponge cake sheets layered with chocolate cream and marzipan



KARAMELLÁS KÁVÉTORTA 1550 Ft
Kávés piskótalapok, tejszokoládés és fehér csokoládés kávékrémmel töltve, karamell mázzal áthúzva
COFFEE CAKE WITH CARAMEL
Coffee sponge cake sheets filled with milk and white chocolate coffee cream, striped with caramel



VICTORIA DESSZERT2950 Ft

Leveles vajastésza lapok között tejszínnel lazított vaníliakrém, tejszínes karamell öntettel, friss idénygyümölcscsel

VICTORIA DESSERT

Vanilla cream loosened with cream between flaky short pastry sheets, served with creamy, caramel dressing, fresh seasonal fruits



SOMLÓI GALUSKA 2200 Ft

TRADICIONÁLIS MAGYAR SÜTEMÉNY

Vaníliás, kakaós és diós piskótalapok sárgakrémmel, mazsolával, dióval töltve, csokoládéöntettel és tejszínhabbal díszítve

SOMLÓI TRIFLE

TRADITIONAL HUNGARIAN PASTRY

Vanilla, chocolate and walnut sponge cake filled with yellow cream, raisins, walnuts, decorated with chocolate dressing and whipped cream



GOURMET VÁLOGATÁS3250 Ft

Eszterházy, Dobos, Trüffel falatok, Bécsi tallérral

GOURMET SELECTION

Eszterházy, Dobos, Truffel morsels with Wiener sollar



GESZTENYEPÜRÉ (SZEZONÁLIS)1950 Ft

Gesztenyepüré tejszínhabbal tálalva, konyakmeggyel díszítve

MASHED CHESTNUTS WITH WHIPPED CREAM (SEASONAL)

Chestnut puree served with whipped cream and cognac cherry



3250 Ft

GOURMET VÁLOGATÁS

ESZTERHÁZY, DOBOS,
TRÜFFEL FALATOK, BÉCSI
TALLÉRRAL

GOURMET SELECTION

ESZTERHÁZY, DOBOS,
TRÜFFEL MORSELS WITH
WIENER DOLLAR



E-8o TORTA1500 Ft
 Dobos lapok között kávékrém és tejszínhabbal
 lazított párizsi krém, marcipánnal rétegelve
E-8o CAKE
 Coffee cream and Parisian cream loosened with
 cream between Dobos sheets layered with marzipan



SACHER TORTA1500 Ft
 Csokoládés piskóta, baracklekvárral töltve,
 csokoládés mázzal bevonva
SACHER CAKE
 Chocolate sponge cake filled with apricot jam,
 coated in chocolate



MEGGYES LINZERTORTA1500 Ft
 Diós linzer tészta fahéjas, mogyorós
 meggytöltelékkel
SOUR CHERRY LINZER CAKE
 Walnut shortcake with cinnamon, hazelnut,
 sour cherry filling



SZILVAGOMBÓC TORTA (SZEZONÁLIS) 1500 Ft
 Sacher lapok között vaníliás tejszínkrém aszalt
 szilvával, szilvalekvárral és marcipán desszerttel
PLUM DUMPLING CAKE (SEASONAL)
 Vanilla creamy cream between sacher sheets
 with dried plums, plum jam and marzipan dessert



JOGHURTOS ERDEI GYÜMÖLCS TORTA
(SZEZONÁLIS).....1500 Ft

Piskótalapon joghurtos erdei gyümölcs krém,
tükörzselével a tetején

YOGHURT FOREST FRUIT CAKE (SEASONAL)
Sponge cake sheets filled with creamy forest fruit



EPERTORTA (SZEZONÁLIS).....1500 Ft

Kakaós piskóta lapon tejszínes eperkrém,
gyümölcssel díszítve

STRAWBERRY CAKE (SEASONAL)
Creamy strawberry cream on cocoa sponge
cake sheet, decorated with fruit



GESZTENYE MOUSSE TORTA (SZEZONÁLIS)..... 1550 Ft

Gesztenyés piskótalapok, rumos gesztenye
moussal töltve

CHESTNUT MOUSSE CAKE (SEASONAL)
Chestnut sponge cake sheets filled with rum
chestnut mousse



CITROMTORTA (SZEZONÁLIS).....1500 Ft

Piskótalapon citromos tejszínkrém

CREAMY LEMON CAKE (SEASONAL)
Creamy lemon cream on sponge cake sheet



MIGNON800 Ft/db

Félgömb alakú marcipános tészta,
krémrel töltve, fondanttal áthúzva

MIGNON

Semispherical marzipan dough filled
with cream, coated in fondant



SZAMOS KRÉMES1500 Ft

Leveles vajtészta lapok között,
tejszínnel lazított vaniliakrém

SZAMOS KRÉMES /CREAM-FILLED PASTRY/

Vanilla cream loosened with cream
between flaky short pastry



GYÜMÖLCSŐS LINZERKOSÁR (SZEZONÁLIS)1300 Ft

Linzerkosárba töltött, tejszínnel lazított
vaniliakrém, gyümölcsökkel díszítve

FRUITY LINZER BASKET (SEASONAL)

Creamy vanilla cream filled with linzer pie,
decorated with fruits



ESZTERHÁZY-TALLÉR1300 Ft

Darált dió és tojásfehérje hab keverékéből
egyenként sült lapok, kávé krémrel töltve,
dióval díszítve

ESZTERHÁZY-MEDALLION

Sheets baked individually from the mixture
of ground walnuts and beat-up egg whites,
filled with light coffee cream



ISLER 900 Ft

Diós linzertészta ribizlilekvárral töltve
csokoládéval mártva

ISCHLER

Walnut linzer shortcake filled with
red-currant jam coated in chocolate



WWW.SZAMOS.HU





GOURMET HÁZ GOURMET PALACE



REGGELIK ♦ BREAKFASTS
BISTRO ÉTELEK ♦ FOODS







MARHAGULYÁS LEVES.....3490 Ft
Beef goulash soup



PALACSINTA3590 Ft
spenótlevelekkel töltve, sajtmártással
PANCAKE
filled with spinach and cheese sauce



FRISS KEVERT SALÁTA4190 Ft
idény gyümölcsökkel, grillezett camembert, eper coulis
FRESH SALAD MIX
with grilled camembert, seasonal fruits and strawberry coulis



FRISS KEVERT SALÁTA4190 Ft
idény gyümölcsökkel, grillezett csirkemellel, eper coulis
FRESH SALAD MIX
with grilled chicken breast, seasonal fruits and strawberry coulis

REGGELIK ♦ BREAKFASTS



FRANCIA REGGELI..... 3190 Ft
Házi vajjas croissant (2 db), vaj, lekvár, tea vagy kávé
és frissen facsart narancslé (1,5dl)
FRENCH BREAKFAST
Butter croissant (2 pcs), butter, jam, tea or coffee and
fresh orange juice (1,5dl)



EGGS BENEDICT CLASSIC..... 3490 Ft
Buggyantott tojás, sonka, hollandi mártás, bagel
EGGS BENEDICT CLASSIC
Poached egg, ham, hollandaise sauce, bagel



EGGS BENEDICT ROYALE..... 3790 Ft
Buggyantott tojás, füstölt lazac, hollandi mártás, bagel
EGGS BENEDICT ROYALE
Poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce, bagel



ANGOL REGGELI..... 3690 Ft
Sült virsli, bacon, tükörtojás, paradicsomos bab, gomba,
paradicsom
ENGLISH BREAKFAST
Wiener sausages, bacon, eggs, baked beans, mushrooms,
tomatoes

Helyben fogyasztás esetén 15% szervizdíjat számítunk fel.
A 15% service charge will be added to your bill.



SHAKSHUKA.....3490 Ft

Közel-keleti lecsó fűszerekkel és tojással sütvé

SHAKSHUKA

Middle - Eastern lecho with fried eggs and spices



HAM & EGGS2950 Ft



OMLETT 3 TOJÁSBÓL..... 3150 Ft

OMLETTE WITH 3 EGGS

Feltétek/Toppings:

sajt – cheese / + 500,-Ft

sonka – ham / + 500,-Ft

gomba – mushroom /+450,-Ft



AVOKÁDÓ TOAST BUGGYANTOTT TOJÁSSAL.. 3890 Ft

Avocado toast with poached egg



CROQUE MONSIEUR 3690 Ft
 Sonka, besamel, sajt, kevert saláta
 Ham, bechamel, cheese, mixed salad



CROQUE MADAME3790 Ft
 Sonka, besamel, sajt, tükörtojás, kevert saláta
 Ham, béchamel, cheese, fried egg, mixed salad



CLUB SANDWICH 3990 Ft
 Toast kenyér, csirkemell, sonka, sajt, paradicsom, bacon,
 majonéz, chips, friss saláta
 Toasted bread, chicken breast, ham, cheese, tomato, bacon,
 mayonnaise, chips, fresh salad



BÉKEBELI BÉCSI VIRSLI2790 Ft
 Virsli, ketchup, mustár, bagett
WIENER
 Hot dog, ketchup, mustard and baguette



**AVOKÁDÓ TOAST SAJTKRÉMMEL
 TÖLTÖTT LAZACCAL, SALÁTÁVAL** 3990 Ft
**AVOCADO TOAST WITH CREAM CHEESE
 STUFFED SALMON AND GREEN SALAD**