

DUBARRY

# ÉTLAP

Étteremvezető: Borbély Péter  
Konyhafőnök: Révész István

**HIDEG ELŐÉTELEK**

Mozzarella caprese zöld pestoval	2300.-
Magyaros vegyes ízelítő	3500.-
Libamájpástétom pikáns Tokaji furmint lekvárral	3500.-

**LEVESEK**

Gulyásleves Csészében Tálban	1200.- 1500.-
Tárkonyos borjúraguleves citrommal Csészében Tálban	1200.- 1500.-

**MELEG ELŐÉTELEK**

Fehérboros, chilis-fokhagymás garnéla roston, pirítóssal	3400.-
Spenótos pite fokhagymás mártással	1900.-

**VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK**

Roston sült füstölt gomolyasajt magvas salátaágyon	3800.-
Roppanós zöldséges quinoa	2900.-

**HALÉTELEK**

Tokhalfilé roston, burgonyapürével, bébizöldséggel, szarvasgomba olajjal	4500.-
Lazacfilé roston, spenótos pitével, fokhagymamártással	4200.-

**SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

Csirke ropogós bundában joghurtos kevert salátával	3900.-
Cézár saláta csirkemell csíkokkal	3900.-
Csirkemellsteak zöldborsós quinoával, chiliszósszal	3900.-
Rozéra sült kacsamell édesburgonya textúrákkal, jus-vel	4400.-
Libamáj roston sültve, Tokaji boros egres raguval, burgonyapürével	5900.-

**BORJÚ- ÉS SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

Borjú bécsi szelet petrezselymes burgonyával	4900.-
Cigánypecsenye steakburgonyával, savanyúsággal	3700.-
Borskéregben sült sertésszűz, tejszínes-spenótos burgonyával, lyoni hagymával	4400.-
Magyaros sertésszűz érmék lecsós karikaburgonyával	4400.-

**MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

Bélszín szeletek /tournedo/ füstölt kecskesajtos-vargányagombás raguval, édesburgonyafánkkal /200 g, Dél-Amerika/	7800.-
Roston sült bélszínsteak zöldborsmártással, sült burgonyával /200 g, Dél-Amerika/	7800.-
Bélszín szeletek /tournedo/ magyarosan, lecsós karikaburgonyával /200 g, Dél-Amerika/	7800.-

**MAGYAROS ÉTELEK**

Sertéspörkölt galuskával	3900.-
Paprikás csirke galuskával	3900.-
Székelgyulyás	3900.-
Kolozsvári töltött káposzta	3900.-
Erdélyi fatányéros	5700.-

**TÉSZTÁK**

Tejszínes-gombás spagetti parasztszonkával	3100.-
Kápia paprikakrémes spagetti csirkével	3700.-
Kápia paprikakrémes spagetti garnélával	3900.-

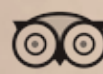
**SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK**

Magvas saláta tökmagolajjal	1500.-
Cézár saláta	1900.-
Joghurtos saláta	1500.-
Paradicsomsaláta	900.-
Uborkasaláta	900.-
Tejfölös uborkasaláta	950.-
Csemege vagy kovászos uborka	900.-
Ecetes alma paprika	900.-
Csalamádé	900.-

**DESSZERTEK**

Málnás tiramisu	1300.-
Fehérsokoládés Royal szelet sós karamellel	1300.-
Juliska torta Dédnagymamánk receptje szerint	1300.-

A számla végösszegéhez +12% szervízdíjat számítunk fel.

**ITALLAP**

tripadvisor

# DUBARRY

## ITALLAP

### VERMUTOK VERMOUTH

Martini /bianco, dry, rosso/	0,1 l	1000.-
Campari	0,1 l	1600.-
Aperol	5 cl	1200.-

### PÁRLATOK SPIRITS

Kóser szilva	4 cl	1100.-
Absolut vodka	4 cl	1100.-
Finlandia vodka	4 cl	1100.-
Smirnoff vodka	4 cl	1100.-
Gordon's gin	4 cl	1100.-
Beefeater gin	4 cl	1400.-
Bacardi	4 cl	1400.-
Captain Morgen Black	4 cl	1300.-
Tequila Jose Cuervo	4 cl	1100.-
Calvados	4 cl	1100.-
Pernod	4 cl	1300.-
Ouzo 12	4 cl	1000.-
Sambuca	4 cl	1100.-

### WHISKYK WHISKIES

Ballantine's	4 cl	1200.-
Grant's	4 cl	1500.-
Johnnie Walker	4 cl	1200.-
Johnnie Walker Black Label	4 cl	2050.-
Jack Daniels	4 cl	1500.-
Jim Beam	4 cl	1200.-
Chivas Regal	4 cl	1800.-
Glenfiddich	4 cl	2500.-
Glenfarclas 15	4 cl	3400.-
Jameson	4 cl	1200.-

### BORPÁRLATOK BRANDIES

Martell V.S.	4 cl	2250.-
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	3000.-
Hennessy V.S.	4 cl	2500.-
Hennessy Fine	4 cl	3000.-
Courvoisier V.S.	4 cl	2400.-
Metaxa *****	4 cl	1100.-

# DUBARRY

## ITALLAP

### LIKÖRÖK LIQUEURS

Unicum	5 cl	1200.-
Jägermeister	5 cl	1200.-
Ramazzotti	5 cl	1200.-
Amaretto	4 cl	1400.-
Cointreau	4 cl	1600.-
Grand Marnier	4 cl	1600.-
Bailey's	4 cl	1250.-
Kahlua	4 cl	1600.-

### ÜVEGES SÖRÖK BEER IN BOTTLE

Heineken 0,0% alkoholmentes /alcohol free/	0,33 l	900.-
Gösser Natur Radler 0,0% alkoholmentes, citromos /alcohol free, lemon flavour/	0,33 l	900.-
Krusovice Cerné barna /dark	0,5 l	1400.-

### CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEER

Soproni csapolt sör	0,3 l	600.-
	0,5 l	1000.-
Soproni IPA	0,3 l	700.-
	0,5 l	1200.-

### ALMABOR CIDER

Strongbow Apple Ciders Gold Apple	0,33 l	1100.-
--------------------------------------	--------	--------

### ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

GRAPOS üdítők / GRAPOS soft drinks	0,3 l	750.-
Cola, Zero Cola, Tonic, Gyömbér /Ginger/		
Narancs /Orange/		
Alma /Apple/		
Jeges tea /Ice Tea/		
Szóda	0,3 l	210.-
Narancslé /Orange juice 100%/	0,3 l	750.-
Őszibaracklé /Peach juice 50%/	0,3 l	750.-
Paradicsomlé /Tomato juice 100%/	0,3 l	750.-
Red Bull	0,25 l	1050.-

### HÁZI KÉSZÍTÉSŰ ÜDÍTŐK HOME MADE SOFT DRINKS

Limonádé /Lemonade/	0,3 l	990.-
Málnaszörp /Raspberry soda/	0,3 l	890.-
Jeges tea /Ice tea/	0,3 l	990.-
Frissen facsart narancslé /Fresh orange juice/	0,3 l	1200.-

### ÁSVÁNYVIZEK MINERAL WATERS

Theodora dús, mentes /sparkling, still/	0,33 l	500.-
Acqua Panna	0,25 l	750.-
San Pellegrino	0,25 l	750.-

### KÁVÉ, TEA COFFEE, TEA

Espresso		600.-
Espresso macchiato		650.-
Hosszú kávé /Long coffee		690.-
Cappuccino		690.-
Caffè latte		690.-
Latte macchiato		690.-
Melange		750.-
Frappé		800.-
vanília vagy karamell ízesítés /vanilla or caramel flavour/		
Koffeinmentes kávé /Decaffeinated coffee		690.-
Ír kéné /Irish coffee/		1600.-
Tea		650.-
fekete, zöld vagy gyümölcs /black, green or fruit/		
Forró csokoládé /Hot chocolate/		1000.-

### KOKTÉLOK COCKTAILS

Aperol Spritz		1890.-
Campari Juice		1700.-
Gin Tonic		1890.-
Cuba Libre		1890.-
Mojito		1890.-
Bloody Mary		1650.-
Kir Royal		1890.-
Virgin Mojito		1200.-

### VORSPEISEN APPETIZERS

Mozzarella caprese mit grünem Pesto Mozzarella caprese with green pesto	2300.-
Hungaricum gemischte kalte Platte Hungaricum cold cut platter	3500.-
Gänseleberpastete mit pikanter Tokajer Furmint Marmelade Foie gras with piquant Tokaji furmint jam	3500.-

### SUPPEN SOUPS

Gulaschsuppe Goulash soup Klein/Small	1200.-
Gross/Large	1500.-
Kalbsragoutsuppe mit Estragon und Zitrone Veal ragout soup with tarragon und lemon Klein/Small	1200.-
Gross/Large	1500.-

### WARME VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Knoblauch-Garnelen mit Chili und Weisswein, Toast Chili, garlic and white wine shrimps with toast	3400.-
Spinat Quiche mit Knoblauchsauce Creamed spinach pie with garlic sauce	1900.-

### FÜR VEGETARIER FOR VEGETARIAN

Geräucherter Schafskäse mit frischem Salat Roasted smoked cheese with fresh salad	3800.-
Quinoa mit knusprigem Gemüse Quinoa with crunchy vegetables	2900.-

### FISCHE FISHES

Störfilet auf dem Rost, mit Kartoffelpüree, jungem Gemüse und Trüffelöl Roasted sturgeon fillet with mashed potatoes, baby vegetables, truffle oil	4500.-
---	--------

Lachsfilet auf dem Rost mit Spinat Quiche und Knoblauchsauce  
Roasted salmon fillet with creamed spinach pie and garlic sauce 4200.-

## GEFLÜGELGERICHTE POULTRY DISHES

Hähnchenbrust in knuspriger Panade, frischer Salat mit Yoghurt-Dressing  
Crispy breast of chicken with fresh salad and yogurt dressing 3900.-

Caesar Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen  
Caesar salad with roasted chicken breast 3900.-

Hähnchensteak mit grünem Erbsen-Quinoa und Chili-Sauce  
Chicken steak with green peas quinoa and chili sauce 3900.-

Rosé gebratene Entenbrust mit Süßkartoffeltexturen und Jus  
Rose duck breast with sweet potato textures and jus 4400.-

Gänseleber auf dem Rost mit Tokajer Wein-Stachelbeeren-Ragout und Kartoffelpüree  
Roasted goose liver with Tokaji wine gooseberry ragout and mashed potatoes 5900.-

## GERICHTE VOM KALB, SCHWEIN VEAL, PORK DISHES

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln  
Veal scallop Vienna style with parsley potatoes 4900.-

Zigeunerbraten vom Schwein mit Steakkartoffeln und eingelegtem Gemüse  
Pork steak gipsy style with steak potatoes and pickled salad 3700.-

Schweinemedallions in Pfefferkruste, mit Sahne-Spinat-Kartoffeln und knusprigen Zwiebeln  
Pepper crusted pork tenderloin with creamed spinach potatoes and crispy onions 4400.-

Schweinemedallions nach ungarischer Art mit Letscho-Kartoffeln  
Pork tenderloin Hungarian style with lecho potatoes 4400.-

## GERICHTE VOM RIND BEEF DISHES

Lendentournedos mit geräuchertem Ziegenkäse-Steinpilz-Ragout und Süßkartoffelkrapfen  
Tenderloin tournedos with smoked goat cheese, porcini mushroom and sweet potato doughnuts  
/200 g, South America/ 7800.-

Lendensteak mit grüner Pfeffersauce und Pommes  
Tenderloin steak with green pepper sauce and roasted potatoes  
/200 g, South America/ 7800.-

Lendentournedos nach ungarischer Art mit frischem Letscho-Kartoffeln  
Tenderloin tournedos Hungarian style with lecho potatoes  
/200 g, South America/ 7800.-

## UNGARISCHE KÜCHE HUNGARIAN DISHES

Schweinegulasch mit Nockerln  
Paprika stew of pork with dumplings 3900.-

Paprikahuhn mit Nockerln  
Paprika chicken with dumplings 3900.-

Gulasch mit Kraut nach Székely Art  
Gulash with cabbage Székely style 3900.-

Gefülltes Kraut nach Klausenburger Art  
Stuffed cabbage Kolozsvári style 3900.-

Gemischte Fleischplatte nach Siebenbürger Art  
Mixed meat plate Transylvanian style 5700.-

## PASTA

Spaghetti in Sahne-Champignon-Sauce mit Bauernschinken  
Spaghetti in mushroom cream sauce with rustic ham 3100.-

Spaghetti mit Capia-Paprika-Creme und Hühnchen  
Spaghetti with capia pepper sauce and chicken 3700.-

Spaghetti mit Capia-Paprika-Creme Garnelen  
Spaghetti with capia pepper sauce and shrimp 3900.-

# DUBARRY

## SPEISEKARTE • MENU

### SALATE SALADS

Gemischter Sommersalat mit Kürbiskernöl Mixed summer salad with pumpkin seed oil	1500.-
Caesar Salat Caesar salad	1900.-
Gemischter Salat mit Yoghurt-Dressing Mixed salad with yogurt dressing	1500.-
Tomatensalat Tomato salad	900.-
Gurkensalat Cucumber salad	900.-
Gurkensalat mit saurer Sahne Cucumber salad with sour cream	950.-
Gewürzgurken Pickled cucumber	900.-
Paprikaschoten in Essig Pickled pepper	900.-
Gemischtes eingelegtes Gemüse Mixed pickles	900.-

### DESSERTS

Himbeer Tiramisu im Glas Raspberry Tiramisu in a glass	1300.-
Juliskatorte nach altem Hausrezept unserer Oma /Kaffee, Walnuss, Schokolade/ Juliska cake as our Great-Grandmother made it /coffee-walnuts chocolate cake/	1300.-
Weisse Schokoladentorte Royal mit Salzkaramell White chocolate cake with salted caramel sauce	1300.-

+ 12% Bedienungsgeld  
+ 12% service charge

