

DUBARRY

**ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU**

Étteremvezető / Restaurant manager: Borbély Péter
Konyhafőnök / Chef: Révész István

HIDEG ELŐÉTELEK

Magyaros vegyes ízelítő	3800.-
Libamájpástétom, pikáns Tokaji furmint lekvár, diós kenyér	4100.-

LEVESEK

Gulyásleves	1500.-
Csésze	1900.-
Tál	

MELEG ELŐÉTELEK

Fehérboros, chilis-fokhagymás garnéla roston	3600.-
--	--------

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Spenótos pite, fokhagymamártás	2100.-
Roston sült kecskesajt, tökmagolajos-magvas saláta	3900.-
Roppanós zöldséges quinoa	3100.-

HALÉTELEK

Tokhalfilé roston, burgonyapüré, bébizöldség, szarvasgomba-olaj	4700.-
Lazacfilé roston, spenótos pite, fokhagymamártás	4500.-

SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Csirke ropogós bundában, joghurtos kevert saláta	4200.-
Cézár saláta, csirkemell csíkok	4200.-
Rozéra sült kacsamell, batáta textúrák, jus	4900.-
Libamáj roston sütve, Tokaji boros-egres ragu, burgonyapüré	6300.-

BORJÚ- ÉS SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Borjú bécsi szelet, petrezselymes burgonya	5500.-
Cigánypecsenye, steakburgonya, savanyúság	4400.-
Borskéregben sült sertésszűz, tejszínes-spenótos burgonya, lyoni hagyma	4900.-

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Bélszín szeletek /touredo/, füstölt kecskesajtos-vargányagombás ragu, jázminrizs	7900.-
Bélszín steak magyarosan, lecsós karikaburgonya	7900.-

MAGYAROS ÉTELEK

Sertéspörkölt galuskával	4200.-
Paprikás csirkemell galuskával	4200.-
Székelygulyás	4200.-
Kolozsvári töltött káposzta	4200.-

TÉSZTA

Tejszínes-gombás spagetti, parasztszonka	3500.-
--	--------

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Magvas saláta tökmagolajjal	1600.-
Cézár saláta	2000.-
Joghurtos saláta	1600.-
Paradicsomsaláta	900.-
Uborkasaláta	900.-
Tejfölös uborkasaláta	950.-

Csemege vagy kovászos uborka	900.-
Ecetes alma paprika	900.-
Csalamádé	900.-

DESSZERTEK

Málnás tiramisu	1300.-
Juliska torta, Dédnagymamánk receptje szerint (kávé, diós csokoládétorta)	1300.-
Fehércsokoládés Royal szelet sós karamellel	1300.-

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számítunk fel.

**ITALLAP
DRINKS**

Kövess a @DubarryRestaurant
Facebook oldalát!



Hálózat neve: Dubarry
Jelszó: goulash



tripadvisor

DUBARRY

ITALLAP • DRINKS

APERITIF

Martini /bianco, dry, rosso/	8 cl	1090.-
Aperol	6 cl	1190.-
Campari	6 cl	1290.-

VODKA

Absolut vodka	4 cl	1190.-
Russian Standard	4 cl	1390.-
Ciroc	4 cl	1890.-
Beluga Noble	4 cl	1990.-

GIN

Tanqueray London Dry	4 cl	1390.-
Bombay Sapphire	4 cl	1390.-
Hendrick's	4 cl	2090.-
Monkey 47	4 cl	3390.-

TEQUILA

Don Julio Blanco	4 cl	2490.-
Don Julio Reposado	4 cl	2490.-

WHISKY

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	4 cl	1290.-
Johnnie Walker Black Label	4 cl	2190.-
Chivas Regal 12 years	4 cl	1990.-
Glenfiddich 12 years	4 cl	2190.-
Glenfarclas 15 years	4 cl	3390.-
Lagavulin 16 years	4 cl	3590.-

BOURBON/TENNESSEE

Jack Daniels	4 cl	1490.-
Jack Daniels Gentleman Jack	4 cl	2090.-
Woodford Reserve	4 cl	2190.-

IRISH/JAPANESE

Jameson	4 cl	1290.-
Teeling Small Batch	4 cl	1690.-
Nikka from the barrel	4 cl	2890.-

RUM

Captain Morgan Black	4 cl	1290.-
Kraken Black Spiced	4 cl	1890.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	2290.-

DUBARRY

ITALLAP • DRINKS

BRANDY, COGNAC

Metaxa 7*	4 cl	1490.-
Hennessy V.S.	4 cl	2190.-
Martell V.S.	4 cl	2290.-
Agárdi Heimann Brandy 2008	4 cl	2690.-
Hennessy Fine	4 cl	2890.-
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	2890.-

LIQUOR

Bailey's	4 cl	1190.-
Kahlua	4 cl	1190.-
Ouzo 12	4 cl	1190.-
Sambuca	4 cl	1290.-
Unicum	5 cl	1290.-
Jägermeister	5 cl	1290.-
Amaretto	4 cl	1590.-
Cointreau	4 cl	1790.-
Grand Marnier	4 cl	1790.-
St. Germain	4 cl	1890.-

ÜVEGES SÖRÖK BEER IN BOTTLE

Heineken 0,0%	0,33 l	900.-
Gösser Natur Radler 0,0%	0,33 l	900.-
Krusovice Cerné (barna / dark)	0,5 l	1400.-

CSAPOLT SÖRÖK DRAUGHT BEER

Soproni (világos / lager)	0,3 l	590.-
	0,5 l	990.-
Soproni IPA (India pale ale)	0,3 l	690.-
	0,5 l	1090.-

CIDER

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

ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

GRAPOS üdítők / soft drinks /	0,3 l	750.-
Cola, Zero Cola, Tonic, Gyömbér /Ginger /Narancs /Orange /		
Almalé /Apple juice 25%/Bodza /Elderflower/, Jeges tea /Ice Tea /		
Szóda	0,3 l	240.-
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

Házi limonádé /Lemonade /	0,4 l	1190.-
Házi jeges tea /Ice Tea /	0,4 l	1190.-
Frissen facsart narancslé /Fresh orange juice /	0,3 l	1200.-

ÁSVÁNYVIZEK MINERAL WATERS

Theodora	0,33 l	550.-
Acqua Panna	0,25 l	750.-
San Pellegrino	0,25 l	750.-

KÁVÉ, TEA COFFEE, TEA

Ristretto		600.-
Espresso		600.-
Espresso Macchiato		650.-
Americano		690.-
Cappuccino		790.-
Caffe latte		790.-
Latte Macchiato		790.-
Melange		850.-
Frappé (vanília vagy karamell / vanilla or caramel)		990.-
Koffeinmentes kávé /Decaffeinated coffee		790.-
Irish coffee		1790.-
Tea (fekete /black, zöld /green, gyümölcs /fruit)		750.-
Forró csokoládé / Hot chocolate		1090.-
Alternatív tej / alternative milk		+150 Ft / 0,1l

KOKTÉLOK COCKTAILS

Campari Juice		1890.-
Kir Royal		1890.-
Aperol Spritz		1990.-
St. Germain Spritz		2490.-
Gin Tonic		
#1 Tanqueray Original G&T		2490.-
/Tanqueray London Dry gin & tonic, borókabogyó, csipkebogyó / /Tanqueray London Dry gin & tonic, juniper berry, rose hip /		
#2 Hendrick's Favourite G&T		2990.-
/Hendrick's gin & tonic, uborka, rozsmaring / /Hendrick's gin & tonic, cucumber, rosemary /		
#3 Yellow Monkey G&T		3890.-
/Monkey 47 gin & tonic, grapefruit, sáfrány / /Monkey 47 gin & tonic, grapefruit, saffron /		
Cuba Libre		1790.-
Bloody Mary		1790.-
Mojito		1990.-
Virgin Mojito		1490.-

VORSPEISEN APPETIZERS

Hungaricum gemischte kalte Platte Hungaricum cold cut platter	3800.-
--	--------

Gänseleberpastete, pikanter Tokajer Furmint Marmelade, Walnussbrot Foie gras, piquant Tokaji Furmint jam, walnut bread	4100.-
--	--------

SUPPEN SOUPS

Gulaschsuppe Goulash soup Klein/Small	1500.-
Gross/Large	1900.-

WARME VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Knoblauch-Garnelen mit Chili und Weisswein Chili, garlic and white wine shrimps with toast	3600.-
---	--------

FÜR VEGETARIER FOR VEGETARIAN

Spinat Quiche mit Knoblauchsauce Creamed spinach pie with garlic sauce	2100.-
---	--------

Gerösteter Ziegenkäse mit frischem Salat Roasted smoked goat cheese with fresh seeded salad	3900.-
--	--------

Quinoa, knusprigem Gemüse Quinoa, crunchy vegetables	3100.-
---	--------

FISCHE FISHES

Störfilet auf dem Rost, Kartoffelpüree, jungem Gemüse, Trüffelöl Roasted sturgeon fillet, mashed potatoes, baby vegetables, truffle oil	4700.-
--	--------

Lachsfilet auf dem Rost mit Spinat Quiche und Knoblauchsauce
 Roasted salmon fillet with creamed spinach pie and garlic sauce 4500.-

GEFLÜGELGERICHTE POULTRY DISHES

Hähnchenbrust in knuspriger Panade, frischer Salat mit Yoghurt-Dressing
 Crispy breast of chicken with fresh salad and yogurt dressing 4200.-

Caesar Salat mit gebratenen Hühnchenstreifen
 Caesar salad with roasted breast of chicken 4200.-

Rosé gebratene Entenbrust, Süßkartoffeltexturen, Jus
 Rose roasted duck breast, sweet potato textures, jus 4900.-

Gänseleber auf dem Rost, Tokajer Wein-Stachelbeeren-Ragout, Kartoffelpüree
 Roasted goose liver, Tokaji wine-gooseberry ragout, mashed potatoes 6300.-

GERICHTE VOM KALB, SCHWEIN VEAL, PORK DISHES

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln
 Veal escalope Vienna style with parsley potatoes 5500.-

Zigeunerbraten vom Schwein mit Steakkartoffeln und eingelegtem Gemüse
 Pork steak gipsy style with steak potatoes and pickled salad 4400.-

Schweinefilet in Pfefferkruste mit Sahne-Spinat-Kartoffeln, knusprigen Zwiebeln
 Pepper crusted pork tenderloin with creamed spinach potatoes and crispy onions 4900.-

GERICHTE VOM RIND BEEF DISHES

Lendentournedos, geräuchertem Ziegenkäse-Steinpilz-Ragout, Jasminreis
 Tenderloin tournedos, smoked goat cheese-porcini mushroom ragout, jasmine rice 7900.-

Lendensteak nach ungarischer Art, frischem Letscho-Kartoffeln
 Tenderloin steak Hungarian style, lecho potatoes 7900.-

UNGARISCHE KÜCHE HUNGARIAN DISHES

Schweinegulasch mit Nockerln
 Paprika stew of pork with dumplings 4200.-

Paprikahuhn mit Nockerln
 Paprika chicken with dumplings 4200.-

Gulasch mit Kraut nach Székely Art
 Goulash with cabbage Székely style 4200.-

Gefülltes Kraut nach Klausenburger Art
 Stuffed cabbage Kolozsvári style 4200.-

PASTA

Spaghetti in Sahne-Champignon-Sauce mit Bauernschinken
 Spaghetti in mushroom cream sauce with rustic ham 3500.-

SALATE, EINGELEGTES GEMÜSE SALADS & PICKLED VEGETABLES

Gemischter Sommersalat mit Kürbiskernöl
 Mixed summer salad with pumpkin seed oil 1600.-

Caesar Salat
 Caesar salad 2000.-

Gemischter Salat mit Yoghurt-Dressing
 Mixed salad with yogurt dressing 1600.-

DUBARRY

SPEISEKARTE • MENU

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 cup	1300.-
Julischkatorte 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.-

+ 13% Bedienungsgeld
+ 13% service charge



Finde / Find
@DubarryRestaurant



Name of the Wi-Fi network:
Name des WLAN Netzwerks:
Dubarry
Password / Passwort: goulash



tripadvisor®