

PLATZ

THE PLACE TO BE

ELŐÉTELEK · APPETIZERS

GRILLEZETT KECSKESAJT ①⑦⑧ 2 800 ft | 10.0 €
körtepürével, dióval és fügével
GRILLED GOAT CHEESE with pear purée, walnuts and figs

HÍZOTT KACSAMÁJ TERRINE 3 100 ft | 11.1 €
pirított kaláccsal, Tokajis aranymazsolával ①③⑦
DUCK LIVER TERRINE with toasted cake, and Tokaji wine-infused golden raisins

TATÁRBEEFSTEAK ①③⑩ 3 800 ft | 13.6 €
savanyított zöldségekkel, fűrtojással és házikenyérrel
STEAK TARTARE with pickled vegetables, quail eggs and homemade bread

GARNÉLA ①②⑦ 3 200 ft | 11.4 €
fokhagymás-vajas mártásban, házikenyérrel
SHRIMP in a garlic-butter sauce with homemade bread

LEVESEK · SOUP

GULYÁS ①③ 2 100 ft | 7.5 €
marhapofából, házikenyérrel
BEEF CHEEK GOULASH with homemade bread

TOM KHA GAI ④ | ②④ 1 800 ft | 6.4 €
leves csirkével vagy garnélával 2 300 ft | 8.2 €
TOM KHA GAI SOUP with chicken or shrimp

HÚSLEVES ①③③ 1 600 ft | 5.7 €
zöldséggyöngyökkel, húsos raviolival
CONSOMMÉ with vegetable pearls and meat-filled ravioli

GYÖMBÉRES SÜTŐTÖKKRÉMLEVES ①⑦⑩⑭ 2 300 ft | 8.2 €
Szent Jakab kagylóval, kókuszpehellyel
GINGER-INFUSED PUMPKIN SOUP with scallops and coconut chips

FŐÉTELEK · MAIN COURSES

LAZACPISTRÁNG ① | ④⑦ 4 600 ft | 16.4 €
paszternákpürével és mángolddal
SEA-TROUT with parsnip purée and beet leaf

MARHABÉLSZÍN ⑦⑨ 7 100 ft | 25.4 €
grillezett kecskesajttal, burgonyapürével és céklamártással
BEEF TENDERLOIN with grilled goat cheese, mashed potatoes and beet sauce

THAI ZÖLD CURRY ① | ④⑥⑦⑪ 3 600 ft | 12.9 €
kókusztejes basmati rizszel
THAI GREEN CURRY with coconut-basmati rice

KACSAMELL-STEAK ⑦⑨ 4 700 ft | 16.8 €
erdei gombákkal, gesztenyével és gorgonzolás polentával
DUCK BREAST STEAK with forest mushrooms, chestnuts and gorgonzola polenta

VADDISZNÓPÖRKÖLT ① 4 400 ft | 15.7 €
dödöllével
WILD BOAR STEW with potato dumplings

RIZOTTÓ ⑦ 3 800 ft | 13.6 €
vargányával és kacsamájjal
RISOTTO with flap mushrooms and duck liver

CAESAR SALÁTA ③⑦④⑩ | ② 2 300 ft | 8.2 €
vegetáriánus/csirkével/vagy garnélával 2 600 ft | 9.3 €
CAESAR SALAD (vegetarian/with chicken/or shrimp) 3 400 ft | 12.1 €

MÁJÁVAL TÖLTÖTT NYÚLCOMB 3 900 ft | 13.9 €
sáfrányos szélesmetélttel, vadsmártással ①③⑦⑨⑩
HARE LEGS filled with hare liver, saffron tagliatelle, game sauce

SUPREME CSIRKEMELL ⑦⑨ 3 600 ft | 12.9 €
parmezános zellerkrémmel, grillezett zöldségekkel
SUPREME CHICKEN BREAST with parmesan-celery cream and grilled vegetables

SÖRREL SÜLT MALACCSÜLÖK 4 300 ft | 15.4 €
bajor káposztával, rozmaringos burgonyával ⑦
BEER-INFUSED PORK KNUCKLES with Bavarian cabbage and rosemary potatoes

SALÁTÁK · SALADS

FRISS KEVERTSALÁTA ① 1 800 ft | 6.4 €
a kert javaival
FRESH MIXED SALAD from the garden

KAPROS-TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA ① | ⑦ 650 ft | 2.3 €
CUCUMBER SALAD topped with caper sour cream

DESSZERTEK · DESSERTS

KARAMELLÁS SÜLT MADÁRTEJ 1 400 ft | 5.0 €
levendulával ① | ③⑦
GRILLED, CARAMELIZED FLOATING ISLAND with lavender

TÚRÓGOMBÓC ① | ①③⑦⑧ 1 600 ft | 5.7 €
Amaréna meggyel és tejfölhabbal
COTTAGE CHEESE DUMPLINGS with Amarena cherries and sour cream mousse

CSOKOLÁDÉ MOUSSE ① | ③⑦⑧ 1 800 ft | 6.4 €
gyömbéres mangókrémmel és pisztáciával
CHOCOLATE MOUSSE with ginger-mango cream and pistachios

SÖRKORCSOLYÁK · BEER BITES

PLATZ XXL HAMBURGER ①③⑦⑩ 3 900 ft | 13.9 €
(marhahúspogácsa, cheddar sajt, bacon, saláta),
steakburgonya, barbecue szósz
PLATZ XXL BURGER (beef patty, cheddar cheese, bacon, salad),
steak potatoes, barbecue sauce

ROPOGÓS VÁLOGATÁS ①③⑦ 2 500 ft | 8.9 €
steakburgonya, mozzarella golyó, hagymakarika, tejfölös-juhtúrós
és paradicsom salsa mártogatóval
CRUNCHY MIX steak potatoes, mozzarella balls, onion rings with sour cream,
sheep cottage cheese and tomato salsa dips

TERMELŐI SAJT-ÉS SONKAVALOGATÁS ①⑦⑧ 3 100 ft | 11.1 €
házikenyérrel
ARTISAN CHEESE- AND HAM SELECTION with homemade bread

BBQ CSIRKESZÁRNY ①⑥⑦⑨⑩ 2 900 ft | 10.4 €
fűszeres-joghurtos mártogatóval, steakburgonyával, salátakörettel
BBQ CHICKEN WINGS with a seasoned yogurt-dip, steak potatoes and salad

OLÍVABOGYÓ CSEMEGE 780 ft | 2.8 €
OLIVES SNACK

LIMONÁDÉK · LEMONADES

0,5l | 950 ft | 3.4 €

Klasszikus · Classic ⑦
Grapefruit-menta · Grapefruit-mint ⑦
Zöldalma · Green apple
Eper-bazsalikom · Strawberry-basil ⑦
Levendula · Lavender
Passion fruit · Passion fruit ⑦

XIXO Ice Tea 0,25l | 550 ft | 2.0 €
Barack · Peach
Citrom · Lemon
Körte · Pear
Eper · Strawberry

① vegetáriánus | vegetarian

Allergének | Allergens:

① glutén | gluten ② rákfélék | crustaceans ③ tojás | egg ④ halak | fish ⑤ földimogyoró | peanuts
⑥ szójabab | soya ⑦ tejtermékek | milk or dairy products ⑧ diófélék | nuts ⑨ zeller | celery ⑩ mustár | mustard
⑪ szezám | sesame ⑬ puhatestűek | molluscs

Séf | Chef: Arany-Tóth Zoltán Üzletvezetők | Restaurant managers: Aradi Nóra, Kopun Josi

SPRITZEREK · SPRITZERS

ALKOHOLMENTES · NON-ALCOHOLIC

Lime-rozmaring · Lime-rosemary 1,0l | 550 ft | 2.0 €
Thai citromfű-kakukkfű · Thai balm-thyme 1,0l | 550 ft | 2.0 €

FORRÓ ITALOK · HOT DRINKS

FORRALT BOR · GLUE WINE 0,3l | 1150 ft | 4.1 €
FORRÓ CSOKI · HOT CHOCOLATE 0,3l | 1150 ft | 4.1 €
TEA 650 ft | 2.3 €
Fruit Symphony, Rose Apricot, Ginger Lemongrass,
Pure Green, English Breakfast, Earl Grey

JÓ ÉTVÁGYAT!

PLATZ

ENJOY YOUR MEAL!