



Zöld Elefánt Restaurant

Angus hátszínből (fiatal bika) készült ételek -
Rump - Steaks aus angus jungrind (stier) - Rumpsteak's from angus young cattle (bull)

Hátszín steak (200 g) konyakos – tejszínes erdei gombákkal, „Jázmín” rizzsel **3090 Ft**

Rumpsteak (200 g) von Angus – Rind mit Brandy – Sahne – Waldpilzen Sauce und „Jasmin” Risse
Roast rump – steak (200 g) from Angus – Beef with Brandy – cream – forest mushroom sauce and
„Jasmin” rice

Érlelt hátszín steak (200 g) ropogós jégsalátán, chilis, mézes kukoricával, pikáns öntettel **3090 Ft**

Gereifte Rumpsteak (200 g), Eisberg Salat, Mais mit Chili und Honig, und kalte Pikanter Sauce
Pickled roast rump – steak (200 g) with iceberg lettuce, corn with chili and honey and cold spicy sauce

Hátszín steak (200 g) rózsásra sültve, libamájás Madeira mártással, rusztikus burgonyával **3090 Ft**

Rosarote Rumpsteak (200 g) Madeira-Sauce mit Gänseleber und Rustikalen Kartoffeln
Rosa – red roast rump – steak (200 g) Madeira sauce with goose liver and rustical potato

Hátszín steak (200 g) hasákkal, szárított hagymával, „ördögmártással” **3090 Ft**

Rumpsteak (200 g) mit Pommes Frites, Dörrzwiebeln und kalte „Teufel” Sauce
Roast rump – steak (200 g) with fried potatoes, dehydrated onion and cold „Devil” sauce

Chilis – babos hátszín csíkok „Jázmín” rizzsel **2890 Ft**

Rumpsteak streifen mit Chili-Bohnen und „Jasmin” Reis
Rumpsteak strips with chili beans and „Jasmin” rice

**Dijoni magos mustárban pácolt, tormás – tejszínes hátszín falatkák, tésztakosárban,
friss zöldsalátával** **2890 Ft**

In Dijoner Senf gebeizte Rumpsteak - häppchen mit Meerrettich und Sahne, in Blätterteig – Korb
auf frischem Salat

In mustard pickled Soused Rumpsteak with horseradish and cream, in puff pastry tidy
with fresh salad