



Zöld Elefánt Restaurant

Pácolt szarvasjavából készült ételek
Gerichte aus hirschrücken
Dishes from saddle of deer

- Baconba göngyölt, libamájjal töltött szarvas látszín, vörösboros szedermártással, burgonyapürével** **3390 Ft**
Hirschrücken mit Gänseleber gefüllt, im Baconmantel, Schwarzbeer-Rotwein-Sauce und Kartoffelpüree
Saddle of deer stuffed with goose liver, wrapped in bacon, blackberrée – red wine – sauce and potato puree
- Grillezett szarvasgerinc „Széchenyi Gróf” ízlésére, aszalt szilvával, krokettel (libamáj, gombás, áfonyás, vörösboros ragu)** **3290 Ft**
Hirschrücken nach „Graf Széchenyi” Geschmack, mit Dörppflaumen und Kroketten
(Ragout: Gänseleber, Pilz, Heidelbeer, Rotwein)
Saddle of deer to „Earl Széchenyi’s” taste with plums and croquettes
(ragout: goos liver, mushroom, blueberries, red wine)
- Lapon sült szarvasgerinc, rózsabors mártással, tört burgonyával** **3290 Ft**
Hirschrücken mit Rosa Pfeffer Sauce und Stampfkartoffeln
Saddle of deer with pink pepper sauce and mashed potato
- Szarvasgerinc konyakos – tejszínes erdei gombákkal sültve, „Jázmin” rizzsel** **3190 Ft**
Hirschrücken mit Waldpilzen in Brandy – Sahnesauce und „Jasmin” Reis
Saddle of deer with forest mushroom on cognac – cream sauce and „Jasmin” rice