



Zöld Elefánt Restaurant

Sertéshúsból készült ételek -
Gerichte aus schweinefleisch - Dishes from pork

- Csülök „Pékné” módra, szalonnás – hagymás burgonyával** **1990 Ft**
Eisbein auf „Bäckerin” Art, Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Roast totters „Baker” style, potato with ham and onion
- Klasszikus sertéscsülök, vörös párolt káposztával, rusztikus burgonyával** **1990 Ft**
Klassische Eisbein mit gedünsteten Rotkraut und Rustikalen Kartoffeln
Classic roast totters with red cabbage and rustic potato
- Sertéscsülök, dinsztelt savanyú káposztával, tört burgonyával** **1990 Ft**
Eisbein mit sauer Schmorkraut und Stampfkartoffeln
Roast totters with braised sour cabbage and mashed potato
- Klasszikus Bécsi szelet szűzpecsenyéből, citrommal, steak hasákkal** **1890 Ft**
Klassische Wiener Schnitzel vom Jungfernbraten mit Zitronen und Steak - Kartoffeln
Classic Vienna scallop from fillet of pork with lemon and steak potatoes
- Cordon Bleu tekerésben, szűzerméből, rusztikus burgonyával, szárított hagymával** **1890 Ft**
Cordon Bleu vom Jungfernbraten mit Rustikalen Kartoffeln und Dörrzwiebeln
Cordon Bleu from fillet of pork with rustic potato and dehydrated onion
- Friss baconos póréval sült szűzermék, sajtos burgonyalángossal** **1890 Ft**
Jungfernbraten im Pfanne gebraten mit feines Bacon – Poree – Sahne Sauce und Kartoffelbladen mit Käse
Grilled fillet of pork with bacon – leek – cream sauce and potato pancakes (subics)with cheese
- „Cigány vajda” fitness pecsenyéje, steak hasákkal** **1790 Ft**
Jungfernbraten auf „Fitness Zigeunerhauptmann” Art mit Steak - Kartoffeln
Grilled fillet of pork „Fitness King of Gypsies” style with steak - potato
- Tésztafészekben tálalt, chilis – erdei gombás sertésszűz csíkok, ropogós salátával** **1890 Ft**
Jungfernbraten – Ragout mit Waldpilzen und Chili , in Blätterteig – Korb und frischem Salat
Soused fillet of pork with forest mushroom and chili in puff pastry tidy and fresh salad
- Göngyölt lús „Zöld Elefánt” módra, vajas – petrezselymes burgonyával** **1590 Ft**
(hagyma, gomba, sonka, szalonna, sajt, sajtmártás)
Rollfleisch auf „Grünen Elephant” Art, Butterkartoffeln mit Petersilien (Zwiebeln, Pilzen, Speck, Schinken, Käsesauce)
„Green Elephant” style pork rolls, and parsley potato with butter (onion, bacon, mushroom, ham, cheese sauce)
- Libamájjal töltött sertésborda rántva, magyaros burgonyával** **2290 Ft**
Schweinskotelett mit Gänseleber gefüllt und Ungarischen Kartoffeln
Breaded pork chop stuffed with goose liver and potato Hungary style
- Zalai – vargányás sertésborda tejfölösen, galuskával** **1590 Ft**
Schweinskotelett mit Steinpilzen auf „Zala” Art, mit Milchrahm und Nockerln
Grilled pork – cutlet with bolete „Zala” style with sour cream and noodles
- Roston sült sertésborda, gombával – sajttal gratenirozva, wokban pirított zöldségekkel** **1590 Ft**
Schweinskotelett vom Rost mit Pilzen und Käse überbacken, im Wok gebratenes Gemüse
Grilled pork – cutlet with mushroom and cheese an gratin, with vegetables