



# Zöld Elefánt Restaurant

Szárnyasokból készült ételek  
Gerichte aus geflügel - Fowl dishes

- Ropogós kacsasült párolt vöröskáposztával, rusztikus burgonyával** **2090 Ft**  
*Knuspriger Entenbraten mit gedünstetem Rotkraut und Rustikalen Kartoffeln*  
*Crusty roast duck with steamed red cabbage and rustic potato*
- Kacsasült, dinsztelt savanyú káposztával, tört burgonyával** **2090 Ft**  
*Entenbraten mit sauer Schmorkraut und Stampfkartoffel*  
*Roast duck with braised sour cabbage and mashed potato*
- Bajor kacsasült (narancsos barnamártással), almás vöröskáposztával, vajjas petrezselymes burgonyával** **2190 Ft**  
*„Bayrische“ Entenbraten (Braune – Sauce mit Orangen) Rotkraut mit Äpfeln und Butterkartoffeln mit Petersilien*  
*Roast duck „Bavarian“ style (brown sauce with orange) red cabbage with apple and parsley potatoes with butter*
- Kakukkfűves vajban sült csirkemell, baconos – sonkás – parajjal „Jázmín” rizzsel** **1590 Ft**  
*Hühnerbrust mit Thymian – Butter gegrillt, Spinat mit Bacon und Schinken, „Jasmin“ Reis*  
*Chicken breast grilled in thyme – butter, spinach with bacon and ham, „Jasmin“ rice*
- Csirkemell roston camemberttel, szotír gombával, mozzarellás paradicsommal** **1690 Ft**  
*Hühnerbrust mit gegrilltem Camembertkäse und Pilzen, Tomaten mit Mozzarella*  
*Chicken breast with grilled camembert cheese, mushroom and tomatoes with mozzarella*
- Sonkával és mozzarellával töltött csirkemell, sajtmártással, rusztikus burgonyával** **1590 Ft**  
*Hühnerbrust mit Mozzarella-Schinken gefüllt mit Käsesauce und Rustikalen Kartoffeln*  
*Chicken breast stuffed with mozzarella and ham with cheese sauce and rustic potato*
- Camemberttel és aszalt szilvával töltött csirkemell, szilvamártással, krokettel** **1690 Ft**  
*Hühnerbrust mit Camembert und Dörripflaumen gefüllt mit Pflaumen – Sauce und Kroketten*  
*Chicken breast stuffed with camembert and prunes, plums– sauce and croquette*
- Csirkemell tejszínes-gombás brokkolival, vajjas petrezselymes burgonyával** **1590 Ft**  
*Hühnerbrust mit Sahne-Pilz-Brokkoli und Butterkartoffeln mit Petersilien*  
*Chicken breast with broccoli in cream mushroom sauce and parsley potatoes with butter*
- Falusi csirkemell rudak, vargányás gombapaprikással, tojásos galuskával** **1590 Ft**  
*Hühnerbrustschnitten, Waldpilzpaprikasch mit Steinpilzen und Eiernockerln*  
*Chicken breast and forest mushroom stew with sour cream and eggdumplings Hungarian style*
- Tárkonyos-tejszínes csirkemell csíkok, „Jázmín” rizzsel** **1590 Ft**  
*Hühnerbrustschnitten mit Estragon und Sahne mit „Jasmin“ Reis*  
*Grilled chicken breast with tarragon and cream, „Jasmin“ rice*
- Fitness csirkemell, ropogós salátán, balzsamecet krémmel** **1590 Ft**  
*„Fitness“ Hühnerbrust auf Salat mit Balsamico - cream*  
*Chicken breast fitness style with salad and balsamic vinegar - cream*