














Hotel Narád  
& Park\*\*\*\*

## A' LA CARTE ÉTLAP






### LEVESEK

Borókás szarvas gulyás	1 990 HUF
Újházi tyúkhúsleves  	1 990 HUF
(V) Gyömbéres - mézes süttőkrémleves 	1 890 HUF


### FŐÉTELEK

BBQ oldalas babos - kelbimbós burgonyával, füstölt glaze-zel 	4 490 HUF
Lazac steak céklás - süttőkpürével, békikukoricával, chilis ciprusi mártással  	4 690 HUF
Jérce pankomorzsában birsalmás jázmin rizzsel, póréhagyma raguval  	4 290 HUF
Mátrai borzas steakburgonyával, fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal   	4 290 HUF
(V) Erdei gombás gnocchi parmezán sajttal   	4 190 HUF

### GYERMEK MENÜ

Rántott csirkemell hasábburgonyával, ketchuppal  	1 590 HUF
(V) Panírozott camembert falatkák rizzsel, áfonyával   	1 590 HUF

### DESSZERTEK

(V) Somlói galuska    	1 790 HUF
(V) Narancsos gesztenyepüré kehely 	1 790 HUF

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Elek Róbert  
étteremvezető

Holtner Gábor  
konyhafőnök

Allergén anyagok:															
Allergens:	GLUTEN	RÁK	TOJÁS	HAL	FÖLDIMOGYORÓ	SZÓJA	LAKTÓZ	DIÓFÉLE	ZELLER	MUSTÁR	SZEZÁMMAG	KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK	PUHATESTŰEK	CSILLAGFÜRT	VEGÁN
	GLUTENE	CRAB	EGG	FISH	PEANUT	SOY	LACTOSE	NUTS	CELERY	MOUTARD	SESAM SEED	SULPHURE- DIOXIDE	MOLLUSC	LUPIN	VEGAN

A (V) betűvel jelölt ételeinket vegetáriánus vendégeink is fogyaszthatják. Kérjük, esetleges ételallergiájukat, vagy egyéb speciális étkezési igényüket jelezzék a felszolgálóknak, hogy ételeinket az Önök számára legmegfelelőbb módon készíthessük el.