

NAGYVILLÁM RESTAURANT - VISEGRÁD

2010 Menüajánlatok

2010 Menuoffers

1.a

Csésze házias húsleves
Rozmaringos grillezett pulykamell és magyaros sertésszelet vele sült burgonyával
Rumos dióval töltött alma vanília sodóval

2.800,- Ft / fő

1.b

Csésze tárkonyos-tejfölös Vadászleves
Rozmaringos grillezett csirkemell és magyaros sertésszelet vele sült burgonyával
Somlói galuska

2.900,- Ft / fő

2.

Csésze házias húsleves
Zölfűszeres marhatokány házi tarhonyával
Rumos dióval töltött alma vanília sodóval

2.900,- Ft / fő

3.

Bazsalikomos vargányakrémleves
Töltött cukkinicsónak kapormártással és rizzsel
Meggyes-mákos lepény

2.800,- Ft / fő

4.

Magyaros menüajánlatunk

Gulyásleves csészében

Vegyes grilltál:

Rozmaringos pulykamell filé, citromfűves csirke,
bazsalikomos-zöldborsos és fokhagymás sertéskaraj

Magyaros burgonyával és káposztasalátával

Somlói galuska

3.300,- Ft / fő

1.a

Bouillon in cup Housewife style
Medallions of breast of chicken with rosemary sauce and scallops of Pork Hungarian style
with baked potatoes
Fried apple with walnut-creme stuffed, with rum-vanilla custard

2.800,- Ft/pp 11 Euro/ pp

1.b.

Tarragon and sour cream Hunter's soup in a cup
Medallions of breast of chicken with rosemary sauce and scallops of Pork Hungarian style
with baked potatoes
Sponge cake

2.900,- Ft / pp 11 Euro / pp

2.

Bouillon in a cup
Beef Fricassée with green spices and house-made flour pellets
Fried apple with walnut-creme stuffed, with rum-vanilla custard

2.900,- Ft / pp 11 Euro / pp

3.

Vegetarian menu

Mushroom soup with basil
Stuffed courgette-boat with dillsauce and rice
Morrello & poppy seeds cake

2.800,- Ft / pp 11 Euro / pp

4.

Traditional goulash soup

Mixed grill plate:

Breast of turkey with rosemary, chicken flavored with lemon grass, pork cutlet with basil, green pepper and garlic, potatoes a la Hungarian style and cabbage salad
Somlói sponge cake

3.300,- Ft / pp 14 Euro / pp

- | | |
|---|--|
| <p>5. Szegei halsaláta Erőleves Diana módra Fogas roston Kárpáthy módra (kapros, gombás ráraguval) petrezselymes burgonyával Gundel palacsinta</p> <p>3.800,- Ft / fő</p> | <p>5. Fish salad Szeged style Connsommé Diana style Fillet of perch-pike Kárpáthy style with parsley potatoes Pancake Gundel Art</p> <p>3.800,- Ft / pp 15 Euro / pp</p> |
| <p>6. Pilisi tárkonyos vadraguleves Vörösboros szarvassült burgonyakrokettel és gombás rizzsel Diókrémrel töltött sült alma, rumos vanília sodóval</p> <p>3.700,- Ft / fő</p> | <p>6. Hunter's soup Pilis style Roast venison in red wine with potato croquets and rice with mushroom Fried apple with walnut-creme stuffed, with rum-vanilla custard</p> <p>3.700,- Ft / pp 15 Euro / pp</p> |
| <p>7. Pilis vadraguleves Vörösboros vaddisznópörkölt házi tarhonyával Vegyes saláta Somlói galuska fagyalttal</p> <p>3.900,- Ft / fő</p> | <p>7. Hunter's soup Pilis style Wild board stew in red wine házi tarhonyával Mixed salad Somló sponge cake with ice cream</p> <p>3.900,- Ft / pp 17 Euro / pp</p> |
| <p>8. Spenóttal töltött harcsarolád Hagyományos szegedi halászlé Fogas roston vajas-petrezselymes burgonyával Gundel palacsinta</p> <p>4.400,- Ft / fő</p> | <p>8. Perch-pike roll-up stuffed with spinach Fisherman's soup Szeged Art Roasted perch-pike with parsley potatoes Pancake Gundel Art.</p> <p>4.400,- Ft / pp 18 Euro / pp</p> |
| <p>9. Szőlőlevél ágyon érlelt lestányos házi juhsajt és borókás mangalica sonka Pilisi Vadászleves Szarvasfilé Fővadász módra (gombás-áfonyás ragu Spanyol mártásban) Somlói galuska</p> <p>5.500,- Ft / fő</p> | <p>9. Home-made ewe's milk cheese with lovage, matured on a vine-leaf bed and smoked ham seasoned with juniper Hunter stew Pilis stlye Fillet of venison hunter style (goose liver, ragout with mushroom and cranberry in Spanish sauce) Delicacy of Somló</p> <p>5.500,- Ft / fő 22 Euro / pp</p> |
| <p>10. Fácánleves erdei gombákkal Őzfilé Fővadász módra, Spanyolmártásban burgonyakrokettel és áfonyalekvárral Kecskeméti barackpuding</p> <p>5.500,- Ft / fő</p> | <p>10. Pheasant broth with forest mushrooms Fillet of venison wtiH Spanish sauce with potato croquets and cranberry jam Apricot pudding á la Kecskemét</p> <p>5.500,- Ft / pp 22 Euro / pp</p> |

11
Vadpástétom Cumberland mártással
Tárkonyos-tejfölös Vadászleves erdei gombákkal
Grilltál:
Mézés-borókás bélszínérme,
Rozmaringos pulykamell,
Magyaros szűzermék
Friss bazsalikommal párolt zöldséggel és
rozmaringos tepsis burgonyával
Somlói galuska

6.000,- Ft / fő

12.
Hízalt libamáj zsírjában lilahagymával
Pilisi vadászleves
Szarvasfilé Fővadász módra (libamáj, gombás,
áfonyás ragu Spanyol mártásban)
Somlói galuska

6.200,- Ft / fő

13.
Spenóttal töltött fogasrolád
Citromos vargánya gombaleves
Aszaltszilvával töltött libamáj bacon szalonnába
göngyölve
Pácolt őzfilé roston áfonyával, burgonyakrokettel,
sárgarépa szalmaágyon
Chef kedvence: almás-rácsos sütemény

7.500,- Ft / fő

**Kérjük, hogy menüajánlataink közül lehetőség
szerint egyet válasszanak ki.**

A fenti ételsorok csupán ajánlatok, minden egyéni
ötletre, javaslatra nyitottak vagyunk. Adott
keretösszegre szívesen állítunk össze menüket.

11
Game-paste with Cumberland sauce
Tarragon and sour cream hunter stew with forest
mushroom
Grill Platter:
Sirloin medallions with honey and juniper
Breast of turkey with rosemary,
Filet mignon Hungarian style
Vegetable steamed with fresh basil
Potato in pan with rosemary
Somló sponge cake

6.000,- Ft / pp 25 Euro / pp

12.
Goose liver in its fat with onion
Hunter stew Pilis style
Filet of venison hunter style
Delicacy of Somló

6.200,- Ft / pp 25 Euro / pp

13.
Perch-pike roll-up stuffed with spinach
Mushroom soup with lemon
Goose liver snacks rolled in bacon with truffle and stuffed
with dried prunes
Roasted, marinated fillet of venison on carrotbed with
cranberry and potato croquets
Chef's favorite: fruite-slice

7.500,- Ft / pp 30 Euro / pp

Please choose only one menu from the list. Naturally, the
menus are only samples, we are happy to oblige any
personal requests.

Kapcsolat / Contact information:
Nagyvillám Restaurant
2025 Visegrád, Fekethegy
tel: +36 30 278 32 -51 – Tumbász Kata
tel: +36 30 278 32 -53 – Vörös Anita
tel: +36 26/398 070 (09:00-16:00)
e-mail: info@nagyvillam.hu
www.nagyvillam.hu