

MENÚ ESPAÑOL

CALLAS CAFÉ & RESTAURANT

REGGELI AJÁNLAT / DESAYUNO 10.00-12.00

Magyaros rántotta / <i>Tortilla a la húngara</i>	1 550 HUF
Ham and eggs	1 350 HUF
Omlett (sajtos/sonkás/gombás) / <i>Tortilla (con queso / jamón / setas)</i>	1 350 HUF
Croque Madame	1 750 HUF

LEVESEK / SOPAS

Tanyasi tyúkhúsleves húsával, zöldségekkel, füstölt fürjtojással / <i>Consommé de pollo con su carne, verduras y con huevo ahumado de codorniz</i>	1 550 HUF
Gulyásleves / <i>Sopa Goulash</i>	1 750 HUF

ELŐÉTELEK & SALÁTÁK / ENTRADAS & ENSALADAS

Friss kevert saláta / <i>Ensalada mixta</i>	2 150 HUF
Cézár saláta roston sült csirkemellel / <i>Ensalada César con pechuga de pollo</i>	2 550 HUF
Cézár saláta garnélával / <i>Ensalada César con camarones</i>	3 150 HUF
Cézár saláta pikáns bélszíncsíkokkal / <i>Ensalada de César con lomo picante</i>	3 350 HUF
Marokkói karotta flan friss kecskesajttal, bébi parajjal / <i>Flan de zanahoria marroquí con queso fresco de cabra y con espinacas bebé</i>	3 150 HUF
Libamáj pâté szamóca lekvárral, házi kaláccsal / <i>Paté hígado de oca con mermelada de fresas y con brioche casera</i>	3 350 HUF
Callas tapas deluxe Szélben szárított sonka, kecskesajt pisztáciával, marokkói karotta flan, kapri gyümölcs, libamáj pâté, garnéla tempura, bébi polip / <i>Callas Tapas de luxe</i> <i>Jamón, queso de cabra con pistacho, flan de zanahoria marroquí, paté de hígado</i> <i>oca, tempura de camarones, pulpo joven</i>	4 250 HUF

FŐÉTELEK / SEGUNDO PLATOS

Ropogós lazac steak narancsos karotta pürével, vajas zöldségekkel / <i>Filete de salmón crujiente con puré de zanahoria y naranja, verduras</i>	4 950 HUF
Tonhal steak lime-citromos habbal, fahéjas vörös rizottóval / <i>Filete de tuna con mousse de limón y con risotto rojo de canela</i>	4 950 HUF
Roston sült mogyorós házi jércemell filé, lágy polentával, fűgével / <i>Pechuga de gallina a la plancha con polenta suave y higo</i>	4 150 HUF
Rosé kacsamell málna krémmel, zöldfűszeres quinoa-val / <i>Pechuga de pato con crema de frambuesas y con quinoa a las especias</i>	4 850 HUF
Borjú bécsi citrusokban érlelt fetával, friss kevert salátával / <i>Escalope a la vienesa con queso feta marinado y con ensalada mixta</i>	4 350 HUF
Callas bélszín grillezett házi gomolyával, rozmaringos parázsburgonyával / <i>Solomillo Callas con queso casero asado y con patatas con romero</i>	6 450 HUF
Grillezett libamáj mandulás karamellizált barackkal / <i>Hígado de oca a la plancha con melocotón y almendras caramelizados</i>	6 950 HUF



MAGYAR KLASSZIKUSOK / PLATOS CLÁSICOS HÚNGAROS



Borjúpaprikás bacon-be tekert túrós csuszával, savanyított dinnyével / <i>Guisado de ternera con pasta, requesón y bacón y con encurtidos</i>	4 250 HUF
Cigánypecsenye nyárson, parázsburgonyával / <i>Asado de cerdo con patatas</i>	4 250 HUF
Budapest bélszín / <i>Lomo Budapest</i>	6 950 HUF

TÉSZTÁK / PASTAS



Bolognai spagetti / <i>Spaghetti Bolognese</i>	3 250 HUF
Linguine chilis-fokhagymás garnélával, rukkolával / <i>Linguine con ajo y guindilla, camarónes y rúcula</i>	3 950 HUF

CUKRÁSZ SÜTEMÉNYEK / PASTELES



Callas szelet (kakaós piskóta, marcipános mascarpone krém, szilvalekvár, pálinkás aszalt szilva) / <i>Pastel Callas (bizcocho de colacao, crema de mascarpone y mazapán, ciruelas asadas en aguardiente)</i>	900 HUF
Opera torta (étsokoládés piskóta, roppanós kávé ostya, étsokoládé mousse, étsokoládé zselé) / <i>Tarta Ópera (bizcocho de chocolate negro, wafer al café, mousse y gelatina de chocolate negro)</i>	900 HUF
Esterházy torta (diós piskóta, könnyített diós tejszínkrém) / <i>Tarta Esterházy (bizcocho de nueces, crema suave de nata y nueces)</i>	900 HUF
Sacher torta (csokoládés piskóta házi baracklekvárral) / <i>Tarta Sacher (bizcocho de chocolate con mermelada de albaricoque)</i>	900 HUF
Dobos torta (piskóta főzött kakaókrémmel, égetett cukormázzal) / <i>Tarta Dobos (tarta de bizcocho con crema de colacao y azúcar caramelizado)</i>	850 HUF
Lime-os sajtorta (zabkekszes talp lime-os sajtkrémmel, friss gyümölcsrel) / <i>Tarta de queso con lima (galletas de avena, lima, queso crema, frutas frescas)</i>	900 HUF
Gyümölcsös túródesszert (gluténmentes csokoládés piskóta, túróhab, gyümölcs mousse, gyümölcszselé, nyírfacukor) / <i>Dulce de requesón con frutas (bizcocho de chocolate sin gluten, requesón, mousse de frutos, gelatina de frutos, xylitol)</i>	850 HUF
Epres fehércsokoládé mousse desszert (könnyű piskóta, fehércsokoládé mousse, eper ragu) / <i>Mousse de chocolate blanco con fresas (bizcocho suave, mousse de chocolate blanco, ragú de fresas)</i>	900 HUF
Raj Rachel flódnija (mák, dió, alma, lekvár) / <i>Dulce de Rachel (semillas de amapola, nueces, manzana, mermelada)</i>	950 HUF

Üzemeltető / Operator: Rostás és Társa Kft.

Az ételek és italok ára tartalmazza az ÁFA-t,
a szervízdíj ezen felül értendő: 12%.

Cost of courses and drinks contain VAT,
service cost is additionally: 12%.

II. kategória / II. category

