

# SPEISEKARTE DEUTSCH

## CALLAS CAFÉ & RESTAURANT

### REGGELI AJÁNLAT / FRÜHSTÜCKSSANGEBOT 10.00-12.00

Magyaros rántotta / Rührei nach ungarischer Art	1 550 HUF
Ham and eggs / Schinken mit Eiern	1 350 HUF
Omllett (sajtos/sonkás/gombás) / Omelette (mit Käse/Schinken/Pilz)	1 350 HUF
Croque Madame	1 750 HUF

### LEVESEK / SUPPEN

Tanyasi tyúkhúsleves húsával, zöldségekkel, füstölt fürjtojással / Hühnersuppe vom Gehöft mit eigenem Fleisch, Gemüse und geräuchertem Wachtelei	1 550 HUF
Gulyásleves / Gulaschsuppe	1 750 HUF

### ELŐÉTELEK & SALÁTÁK / VORSPEISEN & SALATE

Friss kevert saláta / Frischer gemischter Salat	2 150 HUF
Cézár saláta roston sült csirkemellel / Caesar-Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen	2 550 HUF
Cézár saláta garnélával / Caesar-Salat mit Garnelen	3 150 HUF
Cézár saláta pikáns bélszincsíkokkal / Caesar-Salat mit pikanten Lendenstreifen	3 550 HUF
Marokkói karotta flan friss kecskesajttal, bébi parajjal / Marokkanischer Karotte-Flan mit frischem Ziegenkäse und Babyspinat	3 150 HUF
Libamáj pâté szamóca lekvárral, házi kalácsal / Gänseleber Pâté mit Brombeerenmarmelade und hausgemachtem Hefegebäck	3 350 HUF
Callas tapas deluxe Szélben szárított sonka, kecskesajt piztáciával, marokkói karotta flan, kapri gyümölcs, libamáj pâté, garnéla tempura, bébi polip / Callas Tapas de Luxe In Wind getrockneter Schinken, Ziegenkäse mit Pistazien, Marokkanischer Karotte-Flan, Kapern, Gänseleber Pâté, Garnelen-Tempura, Babykoptus	4 250 HUF

### MAGYAR KLASSZIKUSOK / UNGARISCHE KLASSIKER

Borjúpaprikás bacon-be tekert túrós csuszával, savanyított dinnyével / Kalbspaprikasch mit in Bacon gewickelten Topfenfleckerln und gesäuerter Melone	4 250 HUF
Cigánypecsenye nyárson, parázsburgonyával / Zigeunerbraten am Spieß mit Röstkartoffeln	4 250 HUF
Budapest bélszín / Lendenbraten auf Budapester Art	6 950 HUF

### TÉSZTÁK / NUDELGERICHTE

Bolognai spagetti / Spaghetti Bolognese	3 250 HUF
Linguine chilis-fokhagymás garnélával, rukkolával / Linguine mit Chili-Knoblauch-Garnelen und Rucola	3 950 HUF



## FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE

Ropogós lazac steak narancsos karotta pürével, vajas zöldségekkel / <i>Knuspriges Lachssteak mit Orangen-Karottenpüree und Buttergemüse</i>	4 950 HUF
Tonhal steak lime-citromos habbal, fahéjas vörös rizottóval / <i>Thunfischsteak mit Lime-Zitronen-Mousse und rotem Risotto mit Zimt</i>	4 950 HUF
Roston sült mogyorós házi jércemell filé, lágy polentával, fűgével / <i>Geröstetes Hühnchenbrustfilet mit Haselnuss, weicher Polenta und Feige</i>	4 150 HUF
Rosé kacsamell málna krémmel, zöldfűszeres quinoa-val / <i>Rosé-Entenbrust mit Himbeerencreme und Quinoa mit Grüngewürz</i>	4 850 HUF
Borjú bécsi citrusokban érlelt fetával, friss kevert salátával / <i>Wiener Schnitzel mit in Citrus mariniertem Feta und frischem gemischtem Salat</i>	4 350 HUF
Callas bélszín grillezett házi gomolyával, rozmaringos parázbúrgonyával / <i>Callas Lendenbraten mit gegrilltem Handkäse und Röstkartoffeln mit Rosmarin</i>	6 450 HUF
Grillezett libamáj mandulás karamellizált barackkal / <i>Gegrillte Gänseleber mit karamellisiertem Pfirsich und Mandeln</i>	6 950 HUF

## CUKRÁSZ SÜTEMÉNYEK / KUCHEN

Callas szelet (kakaós piskóta, marcipános mascarpone krém, szilvalekvár, pálinkás aszalt szilva) / <i>Callas Schnitte (Kakaobiskuit, Mascarpone mit Marzipan, Pflaumenmarmelade, gedörnte Pflaume in Schnaps)</i>	900 HUF
Opera torta (étsokoládés piskóta, roppanós kávé ostya, étsokoládé mousse, étsokoládé zselé) / <i>Opernkuchen (Bitterschokoladenbiskuit, knusprige Kaffeebäckchen, Bitterschokoladen-Mousse, Bitterschokoladengelee)</i>	900 HUF
Esterházy torta (diós piskóta, könnyített diós tejszínrém) / <i>Esterházy Schnitte (Walnussbiskuit, leichte Walnuss-Sahnecreme)</i>	900 HUF
Sacher torta (csokoládés piskóta házi baracklekvárral) / <i>Sachertorte (Schokoladenbiskuit, mit hausgemachter Aprikosenmarmelade)</i>	900 HUF
Dobos torta (piskóta főzött kakaókrémmel, égetett cukormázzal) / <i>Dobos Torte (Biskuit mit gekochter Kakaocreme, karamellisierte Zuckerglasur)</i>	850 HUF
Lime-os sajtorta (zabkekszes talp lime-os sajtkrémmel, friss gyümölcsrel) / <i>Käsekuchen mit Lime (Haferkeksgrund mit Käsecreme mit Lime und frischem Obst)</i>	900 HUF
Gyümölcsös túródesszert (gluténmentes csokoládés piskóta, túróhab, gyümölcs mousse, gyümölcszselé, nyírfacukor) / <i>Quarkdessert mit Obst (glutenfreies Schokoladenbiskuit, leichte Quarkcreme, Obst-Mousse, Obstgelee, Birkenzucker)</i>	850 HUF
Epres fehércsokoládé mousse desszert (könnyű piskóta, fehércsokoládé mousse, eper ragu) / <i>Erdbeeren-Weißschokoladen-Mousse Dessert (leichtes Biskuit, Weißschokoladenmousse, Erdbeerenragout)</i>	900 HUF
Raj Ráchel flódnija (mák, dió, alma, lekvár) / <i>Floden von Rachel Raj (Mohn, Walnuss, Apfel, Marmelade)</i>	950 HUF

Üzemeltető / Operator: Rostás és Társa Kft.

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

Die Speise- und Getränkepreise enthalten die Umsatzsteuer,  
ein Servicepreis von 12% ist exklusive.

II. kategória / II. category

