

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

CALLAS

CAFÉ & RESTAURANT

REGGELI AJÁNLAT / ЗАВТРАК 10.00-12.00

| | |
|--|-----------|
| Magyaros rántotta / Яичница по-венгерски | 1 550 HUF |
| Ham and eggs / Ветчина и яйца | 1 350 HUF |
| Omlett (sajtos/sonkás/gombás) / Омлет (с сыром/с ветчиной/с грибами) | 1 350 HUF |
| Croque Madame / Крок-мадам | 1 750 HUF |

LEVESEK / СУПЫ

| | |
|--|-----------|
| Tanyasi tyúkhúsleves húásával, zöldségekkel, füstölt fűrjtojással / Куриный суп с мясом, овощами, копчеными перепелиными яйцами | 1 550 HUF |
| Gulyásleves / Венгерский суп-гуляши | 1 750 HUF |

ELŐÉTELEK & SALÁTÁK / ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

| | |
|--|-----------|
| Friss kevert saláta / Свежий смешанный салат | 2 150 HUF |
| Cézár saláta roston sült csirkemellel / Салат «Цезарь» с обжаренной куриной грудкой | 2 550 HUF |
| Cézár saláta garnélával / Салат «Цезарь» с креветками | 3 150 HUF |
| Cézár saláta pikáns bélszíncsíkokkal / Салат «Цезарь» с кусочками пикантной говяжьей вырезки | 3 550 HUF |
| Marokkói karotta flan friss kecskesajttal, bébi parajjal / Марокканский морковный флан со свежим козьим сыром и молодым шпинатом | 3 150 HUF |
| Libamáj pâté szamóca lekvárral, házi kalácssal / Пащтет из гусяной печени с клубничным вареньем и домашним калачом | 3 350 HUF |
| Callas tapas deluxe Szélben szárított sonka, kecskesajt piztáciával, marokkói karotta flan, kapri gyümölcs, libamáj pâté, garnéla tempura, bébi polip / Тапас «Callas Tapas de luxe» Сушеная ветчина, козий сыр с фисташками, марокканский морковный флан, каперсы, пащтет из гусяной печени, креветки темпура, беби-осьминоги | 4 250 HUF |

TÉSZTÁK / ПАСТА

| | |
|---|-----------|
| Bolognai spagetti / Спагетти «Болоньезе» | 3 250 HUF |
| Linguine chilis-fokhagymás garnélával, rukkolával / Лингвине с чесночными креветками и перцем чили, с рукколой | 3 950 HUF |

MAGYAR KLASSZIKUSOK / ВЕНГЕРСКАЯ КЛАССИКА

| | |
|---|-----------|
| Borjúpaprikás bacon-be tekert túrós csuszával, savanyított dinnyével / Рагу из телятины, лапша с творогом в беконе, маринованный арбуз | 4 250 HUF |
| Cigánypecsénye nyárson, parázsburgonyával / Отбивная, жаренная на вертеле, с картофелем в мундире | 4 250 HUF |
| Budapest bélszín / Говяжья вырезка по-будапештски | 6 950 HUF |



FŐÉTELEK /

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



| | |
|---|-----------|
| Ropogós lazac steak narancsos karotta pürével, vajás zöldségekkel / <i>Хрустящий стейк лосося с морковно-апельсиновым пюре, тушеные на сливочном масле овощи</i> | 4 950 HUF |
| Tonhal steak lime-citromos habbal, fahéjas vörös rizottóval / <i>Стейк из тунца с лимонно-лаймовым муссом, красное ризотто с корицей</i> | 4 950 HUF |
| Roston sült mogyorós házi jércemell filé, lágy polentával, fűgével / <i>Обжаренное куриное филе с орехами, мягкой мамалыгой, инжиром</i> | 4 150 HUF |
| Rosé kacsamell málna krémmel, zöldfűszeres quinoa-val / <i>Утиная грудка в розовом вине с кремом из малины, кинвой и зелеными пряностями</i> | 4 850 HUF |
| Borjú bécsi citrusokban érlelt fetával, friss kevert salátával / <i>Шницель из телятины с выдержанной в цитрусовом маринаде фетой, свежий смешанный салат</i> | 4 350 HUF |
| Callas bélszín grillezett házi gomolyával, rozmaryngos parászburgonyával / <i>Говяжья вырезка Callas с жареным на гриле домашним сыром гомоя, картофель в мундире с розмарином</i> | 6 450 HUF |
| Grillezett libamáj mandulás karamellizált barackkal / <i>Приготовленная на гриле гусиная печень с миндальным карамелизированным персиком</i> | 6 950 HUF |

CUKRÁSZ SÜTEMÉNYEK /

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



| | |
|---|---------|
| Callas szelet (kakaós piskóta, marcipános mascarpone krém, szilvalekvár, pálinkás aszalt szilva) / <i>Пирожное «Callas» (шоколадный бисквит с кремом из маскарпоне и марципана, со сливовым вареньем и сушеной сливой, выдержанной в палинке)</i> | 900 HUF |
| Opera torta (étcsokoládés piskóta, roppanós kávé ostya, étcsokoládé mousse, étcsokoládé zselé) / <i>Торт «Опера» (бисквит из горького шоколада с хрустящими кофейными вафлями, мусс и желе из горького шоколада)</i> | 900 HUF |
| Esterházy torta (diós piskóta, könnyített diós tejszínkrém) / <i>Торт «Эстерхази» (бисквит с грецкими орехами, легкий крем из сливок с грецкими орехами)</i> | 900 HUF |
| Sacher torta (csokoládés piskóta házi baracklekvárral) / <i>Торт «Захер» (шоколадный бисквит с домашним абрикосовым вареньем)</i> | 900 HUF |
| Dobos torta (piskóta főzött kakaókrémmel, égetett cukormázzal) / <i>Торт «Добос» (бисквит с шоколадным кремом и карамельной глазурью)</i> | 850 HUF |
| Lime-os sajtorta (zabkekszes talp lime-os sajtkrémmel, friss gyümölcsessel) / <i>Лаймовый чизкейк (песочный корж, лайм, сливочный сыр и свежие фрукты)</i> | 900 HUF |
| Gyümölcsös túródesszert (gluténmentes csokoládés piskóta, túróhab, gyümölcs mousse, gyümölcszselé, nyírfacukor) / <i>Творожный десерт с фруктами (шоколадный бисквит без глютена, творожный крем, фруктовый мусс, фруктовое желе, березовый сахар)</i> | 850 HUF |
| Epres fehércsokoládé mousse desszert (könnyű piskóta, fehércsokoládé mousse, eper ragu) / <i>Мусс из белого шоколада с клубникой (воздушный бисквит, мусс из белого шоколада, клубничное ragu)</i> | 900 HUF |
| Raj Ráchel flódnija (mák, dió, alma, lekvár) / <i>Флодни Raj Ráchel (мак, грецкий орех, яблоко, варенье)</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

