

## ЗИМНЕЕ 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 |
| Callas Pastrami szendvics / Сэндвич с пастроми «Каллас»              | 1 950 HUF |

### LEVESEK / СУПЫ

|   |           |
|---|-----------|
| Marha erőleves húzával, zöldségekkel /<br>Консоме из говядины с мясом и овощами | 1 550 HUF |
| Gulyásleves / Венгерский суп-гуляш  | 1 750 HUF |

### ELŐÉTELEK & SALÁTÁK / ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

|   |           |
|---|-----------|
| Friss kevert saláta / Свежий смешанный салат  | 2 150 HUF |
| Cézár saláta roston sült csirkemellel /<br>Салат «Цезарь» с обжаренной куриной грудкой  | 2 550 HUF |
| Cézár saláta garnélával / Салат «Цезарь» с креветками   | 3 150 HUF |
| Grillezett Sainte Maure kecskesajt körtés céklasalátával /<br>Приготовленный на гриле козий сыр Sainte Maure со<br>свекольно-грушевым салатом   | 3 150 HUF |
| Libamáj pâté karamellizált hagymás fűgével, süttőkompóttal /<br>Паштет из гусиной печени с карамелизированным луком и инжиром,<br>тыквенный компот  | 3 350 HUF |
| Callas tapas deluxe   | 4 250 HUF |
| Szélben szárított sonka, kecskesajt piztáciával, Kalamata tapenád,<br>kapri gyümölcs, libamáj pâté, garnéla tempura, füstölt kacsamell /<br>Тапас «Callas Tapas de luxe»<br>Сушеная ветчина, козий сыр с фисташками, тапенада из оливок Kalamata,<br>каперсы, паштет из гусиной печени, креветки темпура,<br>копченая утиная грудка |           |

### FŐÉTELEK / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

|  |           |
|--|-----------|
| Ropogós lazac steak narancsos karotta pürével, vajás zöldségekkel /<br>Хрустящий стейк лосося с морковно-апельсиновым пюре, тушеные на<br>сливочном масле овощи                                  | 4 950 HUF |
| Rosé kacsamell meleg céklasalátával, édesburgonya pürével /<br>Утиная грудка в розовом вине с теплым свекольным салатом,<br>пюре из батата   | 4 850 HUF |
| Ropogós kacsacomb málnás lilakáposztával, lyoni hagymás<br>törtburgonyával /<br>Хрустящая утиная ножка с красной капустой в малиновом соусе,<br>картофельное пюре с луком по-лионски             | 4 250 HUF |
| Sörben érlelt malaccsülök pirított savanyú káposztával, knédlevel,<br>barna sörmártással /<br>Выдержанная в пиве ножка поросенка с жареной квашеной капустой,<br>кнедли и соусом из темного пива | 4 550 HUF |
| Borjú bécsi snidlinges burgonyapürével, uborkasalátával /<br>Шницель из телятины с картофельным пюре со шнитт-луком,<br>салат из огурцов   | 4 350 HUF |
| Zöldfűszeres báránysült provence-i zöldségekkel,<br>pirított burgonyagombóccal /<br>Запеченная с зелеными пряностями баранина с овощами по-провански,<br>жареные картофельные шарики             | 5 450 HUF |



## MAGYAR KLASSZIKUSOK / ВЕНГЕРСКАЯ КЛАССИКА



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

## TÉSZTÁK / ПАСТА



|   |           |
|---|-----------|
| Bolognai spagetti / Спагетти «Болоньезе»  | 3 250 HUF |
| Linguine chilis-fokhagymás garnélával, rukkolával /<br><i>Лингвине с чесноком, креветками и перцем чили, с рукколой</i> | 3 950 HUF |
| Pestos gnocchi fűszeres bélszínnel /<br><i>Ньокки с соусом песто и пряной говяжьей вырезкой</i>                         | 3 950 HUF |

## CUKRÁSZ SÜTEMÉNYEK / ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



|  |         |
|--|---------|
| Callas szelet (kakaós piskóta, marcipános mascarpone krém,<br>szilvalekvár, pálinkás aszalt szilva) /<br><i>Пирожное «Callas» (шоколадный бисквит с кремом из маскарпоне и<br/>марципана, со сливовым вареньем и сушеной сливой,<br/>выдержанной в палинке)</i>  | 900 HUF |
| Opera torta (étcsokoládés piskóta, roppanós kávé ostya, étcsokoládé<br>mousse, étcsokoládé zselé) /<br><i>Торт «Опера» (бисквит из горького шоколада с хрустящими кофейными<br/>вафлями, мусс и желе из горького шоколада)</i>                                   | 900 HUF |
| Esterházy torta (diós piskóta, könnyített diós tejszínkrém) /<br><i>Торт «Эстерхази» (бисквит с грецкими орехами,<br/>легкий крем из сливок с грецкими орехами)</i>  | 900 HUF |
| Sacher torta (csokoládés piskóta házi baracklekvárral) /<br><i>Торт «Захер» (шоколадный бисквит с домашним абрикосовым вареньем)</i>   | 900 HUF |
| Dobos torta (piskóta főzött kakaókrémmel, égetett cukormázzal) /<br><i>Торт «Добош» (бисквит с шоколадным кремом и карамельной глазурью)</i>   | 850 HUF |
| Narancsos sajtorta (fűszeres zabkekszes talp narancsos sajtkrémmel,<br>friss gyümölcsrel, étcsokoládéval) /<br><i>Апельсиновый чизкейк (пикантный песочный корж, апельсины, сливочный<br/>сыр, свежие фрукты, темный шоколад)</i>                                | 900 HUF |
| Gyümölcsös túródesszert (gluténmentes csokoládés piskóta, túróhab,<br>gyümölcs mousse, gyümölcszselé, nyírfacukor) /<br><i>Творожный десерт с фруктами (шоколадный бисквит без глютена,<br/>творожный крем, фруктовый мусс, фруктовое желе, березовый сахар)</i> | 850 HUF |
| Banános karamell mousse desszert (könnyű piskóta, lágy karamell<br>mousse banánzselével, ropogós mandulával) /<br><i>Бананово-карамельный мусс (воздушный бисквит, нежный карамельный<br/>мусс с банановым желе, хрустящий миндаль)</i>                          | 850 HUF |
| Raj Ráchel flódnija (mák, dió, alma, lekvár) /<br><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

