



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Hotel Basziana
★★★★

HIDEG ELŐÉTELEK • KALTE VORSPEISEN • COLD APPETIZERS

Tatárbeefsteak • 1790,-

Beef Tartare
Steak Tartare



Füstölt lazactatár kaviáros fűszervajjal, pirítóssal • 1790,-

Geräucherter Lachstatar mit Kaviar-Kräuterbutter und Toast
Smoked salmon tatar with kaviar & herbsbutter and toast



Baconbe tekert diós-aszalt szilvás csirkemell, majonézes kevert salátával • 1590,-

Hühnerbrust im Bacon, gefüllt mit Waldnuß und Trockenpflaumen,
dazu gemischter Salat mit Mayonnaise

Chicken breast in bacon filled with nut & prunes, mixed salad with mayonnaise



LEVESEK • SUPPEN • SOUPS

Újházy tyúkhúsleves • 990,-

Hühnersuppe auf Újházy Art
Chicken soup a' la Újházy



Tárkonyos vadragu leves • 990,-

Wildragoutsuppe mit Estragon
Wild game stew soup with tarragon



Fokhagymakrémleves füstölt csülökkel, sajtos pirítóssal • 990,-

Knoblauchcremesuppe mit geräucherter Schweinshaxe und Käsetoast
Garlic cream soup with smoked porck knuckle and cheesetoast



Jókai bableves • 1190,-

Bohnensuppe nach Jókai Art
Bean soup a' la Jókai



Halászlé • 1590,-

Ungarische Fishsuppe
Hungarian fish soup



MELEG ELŐÉTELEK • WARME VORSPEISEN • WARM APPETIZERS

Zöldséges rántott palacsinta sajtmártással • 1290,-

Palatschinken mit Gemüse gebacken, mit Käsesoße
Breaded pancake filled with vegetables, with cheese sauce



Kéksajtos csirkeragu párolt gyümölcscsel, rizzsel • 1690,-

Hühnerragout mit Blauschimmelkäse, geschmorten Früchten und Reis
Chicken ragout with blue cheese, stewed fruit & rice



Bélszincsikok vajasztésza-kosárban • 2590,-

Lendenbratenstreifens im Mürbeteigkorb
Sirloinstripes in piecrust



SZÁRNYASOK • GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

Rántott csirkemell rizzsel és barackbefőttel • 1990,-

Hühnerbrust gebacken mit Reis und Aprikosenkompott

Breaded chicken breast with rice and apricot compot



Csirkemell-csíkok bacon masniban, sajtmártással, burgonyakrokettel • 2090,-

Hühnerbruststreifen im Bacon-Mantel mit Käsesoße und Kartoffelkroketten

Bacon-wrapped chicken breast strips with cheese sauce and potato croquettes



Bassiana csirkemell csöben sütte (sonka, karfiol, currys besamel mártás)

hercegnőburgonyával • 2090,-

Hühnerbrust auf Bassiana Art aus dem Backrohr (Schinken und Blumenkohl mit Curry-Bechamelsoße), dazu Prinzesskartoffeln

Chicken breast a' la Bassiana ovenbaked (ham, cauliflower, curry, bechamel sauce) with duchess potatoes



Chilis szilvalekvárral sült csirkemell csíkokra vágott rukkolás, camembertes friss salátával • 2190,-

Gegrillte Hühnerbrust mit Chili-Pflaumenmarmelade

dazu frische Salatstreifen mit Rucola und Camembert

Chicken breast grilled with chili-plum jam, served with fresh cut rucola-camembert salad strips



Feta sajttal és parajjal töltött rántott csirkemell, rizzsel • 2190,-

Gebackene Hühnerbrust mit Fetakäse und Spinat gefüllt, dazu Reis

Breaded chicken breast filled with feta cheese & spinach and rice



HALAK • FISCH • FISH

Halászlé • 1590,-

Ungarische Fischsuppe

Hungarian fish soup



Rántott fogas rozmaringos burgonyával, tartármártással • 2390,-

Zanderfilet gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tartar

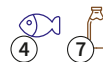
Breaded pike-perch with rosemary roasted potatoes and tartare sauce



Fokhagymás roston fogas zöldsökrettel • 2390,-

Zander vom Grill mit Knoblauch abgeschmeckt, dazu Grüngemüse

Grilled pike-perch with garlic and green vegetables



Roston lazac hollandi mártással, párolt rizzsel • 2890,-

Lachs vom Grill mit Sauce Hollandaise und Reis

Grilled salmonsteaks with sauce Hollandaise and rice



Fűszeres lazacfilé, parmezános almás-körtés salátával • 2990,-

Lachsfillet mit Kräuter und Parmesan, dazu Apfel-Birnen-Salat

Salmonsteak with herbs, parmesan and apple-pear salad



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
RINDFLEISCHGERICHTE • PERFECT FOR BEEF LOVERS

Bélszínsteak (25 dkg) lyoni hagymával, hasábburgonyával • 4990,-

Lendensteak (250 g) mit Lyoner Zwiebeln und Pommes frites

Fillet steak (250 g / 8.8 oz) with onions a'la Lyon and french fries



Bélszínsteak (25 dkg) sajtmártással, hasábburgonyával • 4990,-

Lendensteak (250 g), mit Käsesauce und Pommes frites

Fillet steak (250 g / 8.8 oz) with cheese sauce and french fries



Bélszínsteak (25 dkg) tarkaborsmártással, burgonyakrokettel • 4990,-

Lendensteak (250 g), mit Buntpeffersauce und Kartoffelkroketten

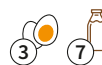
Fillet steak (250 g / 8.8 oz) with mixed pepper sauce and potato croquettes



Bélszínsteak (25 dkg) tükörtojással, zöldkörettel • 4990,-

Lendensteak (250 g), mit Spiegelei und Grüngemüse

Fillet steak (250g / 8.8oz) with sunny side up egg and green vegetables



Bélszínsteak (25 dkg) texasi módra, steakburgonyával • 4990,-

Lendensteak (250 g) Texaser Art mit Steakkartoffeln

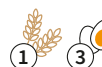
Texas Style fillet steak (250 g / 8.8 oz) with steak potatoes

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
GERICHTE VOM SCHWEIN • OUR BEST PORK DISHES

Rántott sertéskaraj vegyes körettel • 1990,-

Schweinekotelett gebacken mit gemischten Beilagen

Breaded pork cutlet with mixed side dish



Töltött sertéskaraj (baconnel, füstölt sajttal, lilahagymával) vegyes körettel • 2190,-

Gefüllte Schweinekotelett (mit Bacon, geräuchertem Käse und Rotzwiebeln gefüllt) mit gemischten Beilagen

Stuffed pork cutlet (filled with bacon, smoked cheese and red onions) served with mixed side dish



Sertéskarajsteak betyárraguval (füstölt kolbász és csülök, bacon, gomba, vöröshagyma, fokhagyma) és fűszeres burgonyával • 2390,-

Schweinebratensteak with Raubragout (Rauchwurst, Haxe geräuchert, Bacon, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch) und Steakkartoffeln

Pork cutlet steak with rascal ragout (smoked sausage & pork knuckle, bacon, mushroom, onion and garlic) and steakpotatoes



Sertéscsülök bajor káposztával és steakburgonyával • 2190,-

Schweinshaxe mit Bayrischkraut und Gewürzkartoffeln

Pork knuckle with cabbage bavarian style and spicy potatoes

Sertésszűzermék roston bacon köntösben, steakburgonyával, friss kevert salátával • 2390,-

Gegrillte Jungfermedaillons vom Schwein im Baconmantel mit Gewürzkartoffeln und frischem gemischtem Salat

Filet mignon of pork in bacon with spicy potatoes and fresh mixed salad



Mustáros mangalicatarja roston, fűszeres burgonyával, friss kevert salátával • 2890,-

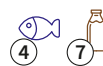
Gegrillter Schweineschulter vom Mangalitzaschwein mit Senf dazu Gewürzkartoffeln und frischer gemischten Salat

Grilled shoulder of mangalitzza pork with mustard, spicy potatoes and fresh mixed salad



KÍMÉLŐ ÉTELEK • SCHONKOST • LIGHT FOOD

Tonhalas wellness saláta • 1590,-
Salat mit Thunfisch und Wellness-Dressing
Salad with tuna and wellness dressing



Fogascsíkok sörtesztában citromos salátaágyon • 2090,-
Zanderstreifen im Bierteig auf Zitronen-Salatbett
Pike-perch strips in pastry made with beer on lemon-saladbed



Fenyőmagvas csirkemell csíkok parmezánnal, cukkínivel, salátaágyon • 1890,-
Hünchenbruststreifen mit Pinienkerne, Parmesan und Zucchini auf Salatbett
Chicken breast strips with pine nut, parmesan and zucchini served on salad



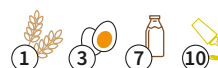
Füstölt lazac tökmagolajos rukkolás zöldsalátával pírított magvakkal • 2190,-
Geräucherter Lachs auf Kürbiskernöl-Ruccola-Grünsalatbett mit gerösteten Kernen
Smoked salmon served on pumpkin seed oil & rucicola & green salad with roasted seeds



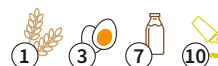
VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

AUS UNSEREM VEGETARISCHEN ANGEBOT • VEGETARIAN MEALS

Rántott sajt hasáburgonyával és tartármártással • 1190,-
Käsescheiben gebacken, mit Pommes frites und Sauce Tartar
Breaded cheese with french fries and tartare sauce



Rántott gomba rizzsel és tartármártással • 1390,-
Pilzköpfe gebacken, mit Reis und Sauce Tartar
Breaded mushroom caps with rice and tartare sauce



Camembert sajt áfonyával, magvas bundában, rizzsel • 1590,-
Camembert Käse im Kernmantel mit Preiselbeeren und Reis
Breaded camembert cheese with seeds and cranberries served with rice



Brokkoli csóben sütve paradicsomkarikával • 1590,-
Brokkoli im Rohr mit Tomaten
Broccoli au gratin with tomato



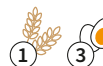
GYEREKEK KEDVENCEI • FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE • KID'S MENU

Rántott csirkemell hasáburgonyával • 1190,-
Hünchenbrustfilet gebacken mit Pommes frites
Breaded chicken breast with french fries



Roston csirkemell hasáburgonyával • 1190,-
Hünchenbrustfilet gegrillt mit Pommes frites
Grilled chicken breast with french fries

Rántott sertéskaraj vegyes körettel • 1190,-
Schweinekotelett gebacken mit gemischten Beilagen
Breaded pork cutlet with mixed side dish



Sült virsli hasáburgonyával, ketchuppal • 990,-
Frankfurter Würstchen gebraten mit Pommes frites und Ketchup
Roasted Frankfurter sausage with french fries and ketchup

Hasáburgonya ketchuppal • 590,-
Pommes frites mit Ketchup
French fries with ketchup

SALÁTÁK
SALATEN • SALADS

Uborkasaláta • 500,-

Gurkensalat
Cucumber salad

Paradicsomsaláta • 500,-

Tomatensalat
Tomato salad

Káposztasaláta • 400,-

Krautsalat
Cabbage salad (coleslaw)

Fejes saláta • 500,-

Kopfsalat
Green lettuce salad

Kukoricasaláta • 400,-

Maissalat
Sweet corn salad

Ecetes paprika • 400,-

Essigpaprika
Pickled hungarian wax peppers

Csemege uborka • 400,-

Gewürzgurken
Delicatessen-Style cucumber pickles

Vegyes saláta • 800,-

Gemischter Salat
Mixed salad

Friss saláta tál fokhagymás öntettel • 1090,-

Frischer Salatteller mit Knoblauchdressing
Fresh salad with garlic dressing



7

KÖRETEK
BEILAGEN • SIDE DISH

Párolt rizs • 500,-

Gedünsteter Reis
Boiled rice

Hasábburgonya • 500,-

Pommes frites
French fries

Fűszeres burgonya • 500,-

Gewürzkartoffeln
Spicy potatoes

Burgonyakrokkett • 500,-

Kartoffelkroketten
Potato croquettes



1

7

Hercegnő burgonya • 500,-

Prinzesskartoffeln
Duchess potatoes



1

7

Rozmaringos burgonya • 500,-

Rosmarinkartoffeln
Rosemary roasted potatoes



7

Párolt zöldköret • 600,-

Gedünstetes Grüngemüse
Boiled green vegetables



7

Friss kevert saláta • 700,-

Frischer gemischter Salat
Fresh mixed salad

Diós-mandulás burgonyafánk • 600,-

Nuß-Mandel Kartoffelkrapfen
Nut-almond potato doughnuts



1

7

8

DESSZERTEK • DESSERTS • DESSERTS

Fagylalttal töltött palacsinta • 690,-

Palatschinken mit Eis gefüllt
Stuffed pancakes with ice-cream



1

3

7

Gundel palacsinta • 790,-

Ungarische Gundel Palatschinken
Hungarian Gundel pancakes



1

3

7

8

Somlói galuska • 890,-

Somlauer Nockerln
Somló sponge cake



1

3

7

8

12

Túrós-barackos palacsinta vaníliamártással • 890,-

Pfirsich-Topfenpalatschinken mit Vanillesoße
Pancake with peach & quark cheese and vanilla sauce



1

3

7

12

Nutellás-banános palacsinta • 890,-

Palatschinken mit Nutella und Bananen
Pancake with Nutella & banana



1

3

7

Hercegnő fagylaltkehely • 890,-

Prinzessinkelch (Eis mit Früchte)
Princess cup (ice creams with fruits)



7

ALKOHOLMENTES ITALOK
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • NON-ALCOHOLIC DRINKS

Naturaqua ásványvíz szénsavas 0,25 l • 340,- <i>Naturaqua Mineralwasser mit Kohlensäure</i> Naturaqua mineral water with gas	Cappy Eper 33% 0,25 l • 340,- <i>Cappy Erdbeere 33%</i> Cappy Strawberry 33%
Naturaqua ásványvíz szénsavmentes <i>Naturaqua Mineralwasser still</i> 0,25 l • 340,- Naturaqua mineral water without gas	Cappy Paradicsom 100% 0,25 l • 340,- <i>Cappy Tomate 100%</i> Cappy Tomato 100%
Naturaqua ásványvíz szénsavas 0,75 l • 790,- <i>Naturaqua Mineralwasser mit Kohlensäure</i> Naturaqua mineral water with gas	Red Bull energiatital 0,25 l • 600,- <i>Red Bull Energiegetränk</i> Red Bull energy drink
Naturaqua ásványvíz szénsavmentes <i>Naturaqua Mineralwasser still</i> 0,75 l • 790,- Naturaqua mineral water without gas	Coca Cola 0,25 l • 340,- Coca-Cola Zero
Rauch Almalé 12% 0,3 l • 360,- <i>Rauch Apfelsaft 12%</i> Rauch Apple juice 12%	Fanta narancs 0,25 l • 340,- <i>Fanta Orange</i> Fanta Orange
Rauch Őszibaracklé 27% 0,3 l • 360,- <i>Rauch Pfirsichsaft 27%</i> Rauch Peach juice 27%	Gyömbér 0,25 l • 340,- <i>Ginger Ale</i> Ginger Ale
Happy Day Narancslé 100% 0,3 l • 360,- <i>Happy Day Orangensaft 100%</i> Happy Day Orange juice 100%	Tonic 0,25 l • 340,-
Nestea Citrom 0,25 l • 340,- <i>Nestea Zitrone</i> Nestea Lemon	Sprite 0,25 l • 340,-
Nestea Barack 0,25 l • 340,- <i>Nestea Pfirsich</i> Nestea Peach	Limonádé 0,3 l • 360,- <i>Limonade</i> Lemonade
Cappy Ananász 100% 0,25 l • 340,- <i>Cappy Ananas 100%</i> Cappy Pineapple 100%	Limonádé 0,5 l • 600,- <i>Limonade</i> Lemonade
Cappy Körte 33% 0,25 l • 340,- <i>Cappy Birne 33%</i> Cappy Pear 33%	Kicsi almafröccs 0,3 l • 290,- <i>Apfelschorle klein</i> Apple juice with sodawater
Cappy Fekete ribizli 25% 0,25 l • 340,- <i>Cappy Schwarze Johannisbeere 25%</i> Cappy Black currant 100%	Nagy almafröccs 0,5 l • 460,- <i>Apfelschorle groß</i> Apple juice with sodawater
	Szódavíz 0,1 l • 50,- <i>Sodawasser</i> Sodawater

CSAPOLT SÖR

BIER VOM FASS • DRAUGHT BEER

Soproni korsó 0,5 l • 600,- <i>Soproni Krug</i> Soproni pint
Soproni pohár 0,3 l • 360,- <i>Soproni Glass</i> Soproni half-pint

ÜVEGES SÖRÖK

FLASCHENBIERE • BOTTLED BEERS

Gösser 0,5 l • 700,-
Heineken 0,33 l • 500,-
Heineken 0,5 l • 700,-
Gösser alkoholmentes 0,33 l • 500,- <i>Gösser Alkoholfrei</i> Gösser non alcoholic
Gösser Citrom 0,5 l • 700,- <i>Gösser mit Zitrone</i> Gösser with lemon
Edelweiss 0,5 l • 700,-

FEHÉRBOR • WEISSWEIN • WHITE WINE

Nemesgulácsi Olaszrizling száraz <i>Nemesgulácser Welschriesling trocken</i> White wine from Nemesgulács dry	1 l • 1500,- 0,1 l • 150,-
Nemesgulácsi Szürkebarát félédes <i>Nemesgulácser Grauer Mönch halb-süß</i> White wine from Nemesgulács half-sweet	1 l • 1500,- 0,1 l • 150,-
Fehér fröccs <i>Weisse Gespritzer</i> White wine with sodawater	0,2 l • 200,-

ROSÉ BOR • ROSÉ WEIN • ROSÉ WINE

Rosé cuvée (Pinot noir-Kékfrankos-Merlot) <i>Rosé cuvée (Pinot Noir-Blaufränkisch- Merlot)</i> Rosé cuvée (Pinot Noir-Blue frankish-Merlot)	1 l • 2000,- 0,1 l • 200,-
Rosé fröccs <i>Rosé Gespritzer</i> Rosé wine with sodawater	0,2 l • 250,-

VÖRÖS BOR • ROTWEIN • RED WINE

Szekszárdi Kékfrankos száraz <i>Szekszárder Blaufränkisch, trocken</i> Blue frankish from Szekszárd, dry	1 l • 1800,- 0,1 l • 180,-
Vörös fröccs <i>Rot Gespritzer</i> Red wine with sodawater	0,2 l • 230,-
Habzó bor <i>Lambrusco</i> Sparkling wine	1 l • 2200,- 0,1 l • 220,-

PEZSGŐK • SEKT • CHAMPAGNE

Törley Gala (száraz) <i>Törley Gala (trocken)</i> Törley Gala (sec)	0,75 l • 2300,-
Törley Talisman (félszáraz) <i>Törley Talisman (halbtrocken)</i> Törley Talisman (demi-sec)	0,75 l • 2300,-
Törley Charmant (édes) <i>Törley Charmant (süß)</i> Törley Charmant (sweet)	0,2 l • 1200,- 0,75 l • 2300,-
Martini Asti pezsgő (édes) <i>Martini Asti (süß)</i> Martini Asti (sweet)	0,75 l • 4000,-
Hungaria Extra Dry (száraz) <i>Hungaria Extra Dry (trocken)</i> Hungaria Extra Dry (sec)	0,2 l • 1400,-

ÉGETETT SZESZEK
SPIRITUOSEN • SPIRITS

Unicum	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Jägermeister	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Ouzo	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Gin	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Bacardi Superior	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Vodka Finlandia	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Eristoff Vodka Red	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Hennessy Cognac	2 cl • 500,- 4 cl • 1000,-
Napoleon Brandy	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Metaxa	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Johnnie Walker	2 cl • 350,- 4 cl • 700,-
Ballantines	2 cl • 350,- 4 cl • 700,-
Jim Beam	2 cl • 350,- 4 cl • 700,-
Jameson	2 cl • 350,- 4 cl • 700,-
Jack Daniels	2 cl • 400,- 4 cl • 800,-
Bailey's	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Tequila Sierra	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Tequila Gold	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Zwack vilmoskörte <i>Zwack Wilhelmsbirne</i> Zwack williamspear	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Zwack füttyülös mézes szilva <i>Zwack Pflaumen mit Honig</i> Zwack honey plum	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-
Zwack kosher szilvapálinka <i>Zwack Koscher Pflaumenschnaps</i> Zwack kosher plumbrandy	2 cl • 300,- 4 cl • 600,-

VERMUTOK
VERMUT • VERMOUTH

Martini Bianco	1 dl • 600,-
Martini Dry	1 dl • 600,-
Martini Rosso	1 dl • 600,-
Campari	0,5 dl • 600,-


KÁVÉK • KAFFEE • COFFEE

Presszókávé / Koffeinmentes <i>Espresso / Koffeinfrei</i> Espresso / Coffeefree	390,-
Hosszúkávé tejjel / Koffeinmentes <i>Verlängerter Kaffee mit Milch / Koffeinfrei</i> Long coffee with milk / Coffeefree	420,-
Melange / Koffeinmentes <i>Melange / Koffeinfrei</i> Melange / Coffeefree	440,-
Cappuccino / Koffeinmentes <i>Cappuccino / Koffeinfrei</i> Cappuccino / Coffeefree	440,-
Ír kávé <i>Irischer Kaffee</i> Irish Coffee	790,-
Jeges kávé / Koffeinmentes <i>Eiskaffee / Koffeinfrei</i> Ice-coffee / Coffeefree	850,-
Caffee' latte Macchiato	540,-

TEÁK • TEE • TEA

Fekete tea <i>Schwarzer Tee</i> Black tea	350,-
Gyümölcs tea <i>Früchtetea</i> Fruit tea	350,-
Zöld tea <i>Grüner Tee</i> Green tea	350,-

JELMAGYARÁZAT – Az ételek a jelölt allergént tartalmazzák
BESCHRIFTUNG – Lebensmittel beinhalten allergieauslösende Substanzen
LEGEND – Foods containing substances causing allergy

Glutén • Gluten • Gluten	 1
Rákfélék • Krabbe • Crustaceans	 2
Tojás • Eier • Eggs	 3
Hal • Fisch • Fish	 4
Földimogyoró • Erdnüsse • Peanuts	 5
Szójabab • Soja • Soybeans	 6
Tej • Milch • Milk	 7
Diófélék • Nüsse • Nuts	 8
Zeller • Sellerie • Celery	 9
Mustár • Senf • Mustard	 10
Szezám • Sesam • Sesame seeds	 11
Szulfitek • Sulfite • Sulphites	 12
Csillagfürt • Lupine • Lupin	 13
Puhatestűek • Mollusken • Molluscs	 14

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Áraink a köretet is tartalmazzák.
Fél adag rendelésekor az étel árának 70%-át számoljuk fel.

*Alle ausgewiesenen Preise sind in ungarischer Forint und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die Preise verstehen sich inklusive Beilagen.
Bestellen Sie eine halbe Portion, 70% des Preises wird von uns berechnet.*

Our prices are in Hungarian Forint (HUF) and inclusive of VAT.
The prices include also the side dishes.
When ordering a half portion, 70% of the normal price will be charged.

Étterem és szállodaigazgató: Unger Richard
Restaurant und Hotel Manager • Restaurant and hotel manager: Richard Unger

Konyhafőnök: Enzsöl Ferenc
Küchenchef • Chef: Ferenc Enzsöl

Tulajdonos: Katavics Kft.
Inhaber: Katavics GmbH • Owner: Katavics Ltd