

Ár: 2.900.-Ft

Heti Menüajánlat
2026.09.28.-10.02.

HÉTFŐ

LEVESBÜFÉ

- Francia hagymaleves, sajtos rudacskával
- Lebbencsleves

FŐÉTELEK

- Dubarry csirkemell (180 gr), jázminrizzsel
- Sertéssült (180 gr), steakburgonyával
- Rántott sajt (180 gr), jázminrizzsel és pirított burgonyával, tartármártással

SALÁTABÁR

KEDD

LEVESBÜFÉ

- Húsleves májgombóccal
- Csülkös bableves

FŐÉTELEK

- Magyaros sült oldalas, steakburgonyával
- Rántott tökehalfilé, friss salátával, cézáröntettel
- Rántott szelet (240 gr), jázminrizzsel és pirított burgonyával

SALÁTABÁR

SZERDA

LEVESBÜFÉ

- Húsleves májgombóccal
- Palóclevés

FŐÉTELEK

- Sült császárhús, hagymás tört burgonyával, sült káposztával
- Rántott szelet (240 gr), steakburgonyával
- Rántott sajt (180 gr), jázminrizzsel és pirított burgonyával, tartármártással

SALÁTABÁR

CSÜTÖRTÖK

LEVESBÜFÉ

- Idényjellegű krémleves
- Csülkös bableves

FŐÉTEL

- Túró gombóc, édes tejföllel

PÉNTEK

LEVESBÜFÉ

- Zöldségleves, eperlevél tésztával
- Tojásleves

FŐÉTELEK

- Roston sült csirkemell, görög salátával
- Fokhagymás tarjaszelet, hasábburgonyával
- Rántott sajt (180 gr), jázminrizzsel és pirított burgonyával, tartármártással

SALÁTABÁR

Jó étvágyat kívánunk!

★★★★★
Hotel Bassiana
boutique hotel
fulBISTRO
Týdenní menu

Cena: **2.900 HUF / osoba**

28.09.2026 – 02.10.2026

PONDĚLÍ

POLÉVKY

- Francouzská cibulová polévka se sýrovou tyčinkou
- Maďarská nudlová polévka (lebbencs)

HLAVNÍ JÍDLA

- Kuřecí prsa Dubarry (180 gr) s jasmínovou rýží
- Vepřová pečeně (180 gr) se steakovými hranolky
- Smažený sýr (180 gr) s jasmínovou rýží a opečenými bramborami, tatarská omáčka

SALÁTOVÝ BAR

ÚTERÝ

POLÉVKY

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- Fazolová polévka s vepřovým kolenem

HLAVNÍ JÍDLA

- Maďarská pečená vepřová žebra se steakovými hranolky
- Smažený filet z tresky s čerstvým salátem a dresinkem Caesar
- Smažený řízek (240 gr) s jasmínovou rýží a opečenými bramborami

SALÁTOVÝ BAR

STŘEDA

POLÉVKY

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- Polévka Palócká (ze zeleniny, brambor a masa)

HLAVNÍ JÍDLA

- Pečený vepřový bůček s cibulovou kaší a dušeným zelím
- Smažený řízek (240 gr) se steakovými hranolky
- Smažený sýr (180 gr) s jasmínovou rýží a opečenými bramborami, tatarská omáčka

SALÁTOVÝ BAR

ČTVRTEK

POLÉVKY

- Sezónní krémová polévka
- Fazolová polévka s vepřovým kolenem

HLAVNÍ JÍDLO

- Tvarohové knedlíky se sladkou zakysanou smetanou

SALÁTOVÝ BAR

PÁTEK

POLÉVKY

- Zeleninová polévka s těstovinami (jahodové listy)
- Vaječná polévka

HLAVNÍ JÍDLA

- Grilovaná kuřecí prsa s řeckým salátem
- Vepřová krkovice na česneku s hranolky
- Smažený sýr (180 gr) s jasmínovou rýží a opečenými bramborami, tatarská omáčka

SALÁTOVÝ BAR

Těšíme se na Vaši návštěvu!

★★★★★
Hotel Bassiana
boutique hotel

fulBISTRO

Weekly Menu

Price: **2,900 HUF** / person

28.09.2026 – 02.10.2026

MONDAY

SOUPS

- French onion soup with cheese straw
- Hungarian noodle soup (lebbencs soup)

MAIN COURSES

- Dubarry chicken breast (180 gr) with jasmine rice
- Roast pork (180 gr) with steak fries
- Fried cheese (180 gr) with jasmine rice and sautéed potatoes, tartar sauce

SALAD BAR

TUESDAY

SOUPS

- Clear beef soup with liver dumplings
- Pork knuckle and bean soup

MAIN COURSES

- Hungarian-style roasted ribs with steak fries
- Fried cod fillet with fresh salad and Caesar dressing
- Breaded pork cutlet (240 gr) with jasmine rice and sautéed potatoes

SALAD BAR

WEDNESDAY

SOUPS

- Clear beef soup with liver dumplings
- Palóc soup (Hungarian potato and meat soup)

MAIN COURSES

- Roasted pork belly with mashed potatoes with onions and roasted cabbage
- Breaded pork cutlet (240 gr) with steak fries
- Fried cheese (180 gr) with jasmine rice and sautéed potatoes, tartar sauce

SALAD BAR

THURSDAY

SOUPS

- Seasonal cream soup
- Pork knuckle and bean soup

MAIN COURSE

- Cottage cheese dumplings with sweet sour cream

SALAD BAR

FRIDAY

SOUPS

- Vegetable soup with strawberry leaf pasta
- Egg drop soup

MAIN COURSES

- Grilled chicken breast with Greek salad
- Garlic marinated pork neck steak with French fries
- Fried cheese (180 gr) with jasmine rice and sautéed potatoes, tartar sauce

SALAD BAR

We look forward to your visit!

★★★★★
Hotel Bassiana
boutique hotel
fulBISTRO
Wochenmenü

Preis: 2.900 HUF / Person

28.09.2026 – 02.10.2026

MONTAG

SUPPEN

- Französische Zwiebelsuppe mit Käsegebäckstange
- Ungarische Nudelsuppe (Lebbencs-Suppe)

HAUPTGERICHTE

- Dubarry-Hähnchenbrust (180 gr) mit Jasminreis
- Schweinebraten (180 gr) mit Steak-Pommes
- Gebackener Käse (180 gr) mit Jasminreis und Röstkartoffeln, Remouladensauce

SALATBAR

DIENSTAG

SUPPEN

- Rindsuppe mit Leberknödeln
- Bohnensuppe mit Eisbein

HAUPTGERICHTE

- Ungarische, gebratene Spareribs mit Steak-Pommes
- Paniertes Kabeljaufilet mit frischem Salat und Caesar-Dressing
- Paniertes Schweineschnitzel (240 gr) mit Jasminreis und Röstkartoffeln

SALATBAR

MITTWOCH

SUPPEN

- Rindsuppe mit Leberknödeln
- Palóc-Suppe (ungarische Kartoffel-Hackfleischsuppe)

HAUPTGERICHTE

- Gebratener Schweinebauch mit Zwiebel-Kartoffelpüree und gebratenem Kraut
- Paniertes Schweineschnitzel (240 gr) mit Steak-Pommes
- Gebackener Käse (180 gr) mit Jasminreis und Röstkartoffeln, Remouladensauce

SALATBAR

DONNERSTAG

SUPPEN

- Saisonale Cremesuppe
- Bohnensuppe mit Eisbein

HAUPTGERICHT

- Quarkknödel mit süßer Sauerrahm

SALATBAR

FREITAG

SUPPEN

- Gemüsesuppe mit Erdbeerblatt-Nudeln
- Eierstichsuppe

HAUPTGERICHTE

- Gegrillte Hähnchenbrust mit griechischem Salat
- Knoblauchmariniertes Schweinekotelett mit Pommes frites
- Gebackener Käse (180 gr) mit Jasminreis und Röstkartoffeln, Remouladensauce

SALATBAR

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!