



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## LEVESEK SUPPEN SOUPS

CSÉSZÉBEN  
IN TASSE  
IN CUP

TÁLBAN  
IN SUPPENSCHÜSSEL  
IN SOUP-TUREEN

<b>Tárkonyos szarvasragu leves, gombával, (A,B,E,H) csipetkével, tejjöllel</b> <i>Hirschragoutsuppe mit Pilzen, Milchrahm und Nockerlein</i> <i>Deer ragout soup with mushroom, sour cream and nipped paste</i>	<b>2490 Ft</b>	<b>2990 Ft</b>
<b>Újházi tyúkhúsleves (A,B,H)</b> <i>Fleischsuppe auf „Újházy” Art</i> <i>Meat - soup 'Újházy' style</i>	<b>1290 Ft</b>	<b>1790 Ft</b>
<b>Húsleves, házi májgaluskával, sárgarépa hasákkal (A,B,H)</b> <i>Hühnersuppe mit hausgemachten Leberknödeln und Karotten</i> <i>Chicken-soup with 'home-made' liver dumplings and carrots</i>	<b>1290 Ft</b>	<b>1790 Ft</b>
<b>Zalai halászlé, négyféle halból főzve, (A,F,G) harcsa filével tálalva</b> <i>Fischsuppe nach „Zala” Art mit Welsfilet</i> <i>Fish-soup „Zala” style with sheat - fish fillet</i>	<b>2490 Ft</b>	<b>2990 Ft</b>
<b>Erdei gombakrémleves, szarvasgombás pirítóssal, (A,E,N) pirított fenyőmaggal</b> <i>Waldpilzcreme – Suppe, Toast mit Trüffel, geröstete Pinienkerne</i> <i>Forest mushroom soup, toast with truffle, toasted pine nuts</i>	<b>1790 Ft</b>	<b>2290 Ft</b>



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

**ÉTVÁGYHOZÓ ELŐÉTELEK**  
**APPETITANREGENDE VORSPEISEN**  
**APPETIZING STARTERS**

**Libamájterrine (100 g), füge lekvár, bacon, kevert saláta, házi kalács (A,B,E,N)** **5990 Ft**  
*Gänseleber – Terrine (100 g) Feigenmarmelade, Bacon, Salat und hausgemachte Lebkuchen*  
*Goose liver terrine (100 g), fig jam, bacon, salad and homemade gingerbread*

**Angus bélszín - tatár (120 g) marinált fürjtojással(A,B,E,I,N)** **5990 Ft**  
*Tataren Beefsteak (120 g) von Angus – Rind mit marinierter Wachteleier*  
*Tatar beefsteak (120 g) from Angus – Beef with marinated quail eggs*

**Chilis - mézes garnélarák, kovászott kenyér, sült rozmaringos fokhagymakrém (A,E,G)** **4990 Ft**  
*Chili -Honig-Garnelen, Sauerteigbrot, Knoblauch – creme mit geröstete Rosmarin*  
*Chili honey shrimp, sourdough bread, garlic cream with roasted rosemary*

**Grillezett kézműves sajt, mézes - mustáros friss salátán, (E,I,N)** **3990 Ft**  
**olíván sült friss zöldségekkel, bacon chipsszel**  
*Gegrillte hauseigener Käse, frischem Salat mit Honig – Senf Dressing, gegrillten Gemüse und Bacon Chips*  
*Grilled artisanal cheese, fresh salad with honey – mustard dressing, grilled vegetables and bacon chips*

**Rost libamáj (100 g), roppanós salátával, erdei gombaraguval, (A,B,E,N)** **6390 Ft**  
**savanyított shimeji gombával, fokhagymás piritóssal**  
*Gegrillte Gänseleber (100 g) mit Salat, Waldpilzragout, eingelegten Shimeji-Pilzen, Knoblauchtoast*  
*Grilled goose liver (100 g) with salad, forest mushroom ragout, pickled shimeji mushrooms, garlic toast*



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

**SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

**GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH**

**DISHES FROM PORK**

**Házi füstölt angol szalonnával és cheddar sajttal töltött sertésborda, kéksajt - mártással, héjas parázsburgonyával (A,B,E,N)** **4790 Ft**

*Schweinskotelett mit Cheddar Käse und hauseigener - geräucherter Lachsschinken gefüllt, Blauschimmelkäse - Sauce und Babykartoffeln in der Schale gebraten*

*Breaded pork chop stuffed with cheddar cheese and homemade - smoked cured pork ham, blue cheese sauce, roasted baby potatoes with the skins on*

**„Cigány vajda” szaftos pecsenyéje (250 g), omlós tarjából, fokhagymásan, steak hasákkal (A,H,I)** **4790 Ft**

*Saftige Schweinekamm (Nackenstein 250 g) auf „Zigeunerhauptmann” Art mit Knoblauch und Steak – Kartoffeln (Pommes)*

*Grilled round chop of pork „King of Gypsies” style (250 g) with garlic and steak potatoes*

**Lassan sült tarja, tejszínes erdei gombaragu, rösztli (A,B,I,N)** **4790 Ft**

*Schweinekamm (Nackenstein 250 g) mit cremiges Waldpilzragout und Rösti*

*Round chop of pork (250 g) creamy forest mushroom ragout and rösti*

**BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTEL**

**GERICHTE AUS KALBFLEISCH**

**DISH FROM VEAL**

**Borjú Bécsi, pankó morzsában, fűszeres édesburgonya (A,B,E)** **5490 Ft**

*Klassische Wiener Schnitzel vom Kalb in Panko – Bröseln, Würzigen Süßkartoffeln*

*Classic Vienna scallop from fillet of veal in panko crumbs, spicy sweet potatoes*



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

**FRISS FALUSI CSIRKEMELLBŐL**

**KÉSZÜLT ÉTELEK**

**GERICHTE AUS HÜHNERBRUST**

**DISHES FROM CHICKEN BREAST**

- Baconbe göngyölt csirkemell 5-bors mártással, (A,E,I,N) 5490 Ft**  
**mézes – mustáros salátával, steak hasákkal**  
Hühnerbrust im Baconmantel, 5 – Pfeffersauce, Salat mit Honig – Senf Dressing und  
Steak – Kartoffeln (Pommes)  
Chicken breast wrapped in bacon, 5 – pepper sauce, salad with honey – mustard dressing  
and steak potatoes
- Pankó morzsában bundázott csirkemell, fűszervajjal, zöldséges bulgur - rizottóval (A,B,E,N) 4790 Ft**  
Panierte Hühnerbrust mit Kräuterbutter und Bulgur – Risotto mit Gemüse  
Breaded fried chicken breast with herb butter and bulgur – risotto with vegetable
- Fitness csirkemell, grill zöldséggel, ropogós saláta feta sajttal, (B,E,K,N) 4790 Ft**  
**pirított fenyőmaggal, marinált fürjtojással**  
„Fitness” Hühnerbrust auf Salat mit Feta Käse und gegrillte Gemüse,  
geröstete Pinienkerne, mariniertes Wachteleier  
Chicken breast fitness style with salad, feta cheese and  
grilled vegetables, toasted pine nut, marinated quail eggs
- Grillezett csirkemell csíkok, tagliatelle pestós rosso mártással (A,B,E,K,N) 4990 Ft**  
**(aszalt paradicsom, tejszín, parmezán), fenyőmaggal, rukkolával**  
Gegrillte Hühnerbrust Schnitten, Taliatelle mit Pesto Sauce Rosso  
(getrocknetes Tomaten-Sahne-Parmesan), Pinienkerne und Ruccola  
Grilled chicken breast, tagliatelle with pesto sauce rosso (dried tomato-cream-parmesan),  
pine nuts and ruccola
- Roston sült tanyasi csirkemell, sajtmártás, fenyőmag, (A,E,N) 5490 Ft**  
**sült paradicsom, héjas burgonya**  
Hühnerbrust vom Rost, Käsesauce, Pinienkerne, gerösteten Tomaten,  
Kartoffeln in der Schale gebraten  
Grilled chicken breast, cheese sauce, pine nuts, grilled tomato, roasted potatoes with the skins on



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## HALÉTELEK FISCHGERICHTE FISH DISHES

**Óriás garnélás fogas steak roston, friss saláta, zöldalma, sült cékla (F,G)** **6890 Ft**  
*Gegrillte Zanderfilet – Steak mit Riesengarnelen, Salat, grünen Apfel, geröstete Rüben*  
*Grilled pike – perch steak with giant shrimp, salad, green apple, roasted beets*

**Fogas steak roston, tejszínes spenótmártás, polenta, marinált bébispenót (A,E,F,N)** **6290 Ft**  
*Gegrillte Zanderfilet - Steak, Sahnigen Spinatsauce, Polenta, Babyspinat*  
*Grilled pike – perch steak, creamy spinach sauce, polenta, baby spinach*

**Pankó morzsában bundázott fogasfilé csíkok, Jázmin rizszel, (A,B,E,F,N)** **5990 Ft**  
**Remoulade mártással**  
*Gebackenen Zanderfilet schneiden, Jasmin Reis und Remoulade Sauce*  
*Breaded fried pike – perch slices, Jasmin rice and remoulade sauce*

**Lazac steak, aszalt paradicsomos rizottó, rukkola, fenyőmag (E,F,N)** **6990 Ft**  
*Lachssteak, Risotto mit getrocknetes Tomaten Ruccola, Pinienkerne*  
*Salmon steak, risotto with dried tomatoes, rucicola and pine nuts*

**Harcapörkölt, tejföllel, zalai dödöllével (A,E,F)** **5790 Ft**  
*Welspörkölt mit Milchrahm und Kartoffelsterz*  
*Catfish stew with sour cream and potato dumplings*



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## **ERDŐK - MEZŐK AJÁNDÉKAI** **"DIE GABE VON WALD - UND FELD"** **"THE GIFT OF THE FOREST AND FIELD"**

**Ropogós, omlós Sous Vide báránycsülök, chilis mézzel fényezve, (A,E,N)** **6990 Ft**  
**zöldséges bulgur – rizottó, Jus**

*Lammstelze (Lammhaxe) mit Chili und Honig, Bulgur – Risotto mit Gemüse, Jus*  
*Lamb shank with chili and honey, bulgur – risotto with vegetable, Jus*

**Rosé kacsamell, tejszínes erdei gombás rizottó, rukkola (E,N)** **6790 Ft**

*Rosé Entenbrust, Sahnigen Risotto mit Waldpilzen, Ruccola*  
*Rosé Duck breast, creamy risotto with forest mushroom, ruccola*

**Kacsacomb, pezsgős vöröskáposztával, héjas parázsburgonyával (---)** **5990 Ft**

*Entekeule mit gedünsteter Rotkraut und Babykartoffeln in der Schale gebraten*  
*Duck leg, steamed red cabbage and roasted baby potatoes with the skin on*

**Ropogós kacsacomb, saláta, fűszeres édesburgonya, füge lekvár (A)** **5990 Ft**

*Knusprigen Entekeule, Salat, würzigen Süßkartoffeln, Feigenmarmelade*  
*Duck leg, salad, spicy sweet potato, fig jam*

**Sous Vide szarvascomb steak, erdeigomba raguval, libamájterrinnel, krokettel (A,B,E,N)** **7490 Ft**

*Sous Vide Hirschkeule mit Waldpilzragout, Gänseleber - Terrine und Kroketten*  
*Sous Vide deer leg with forest mushroom ragout, goose liver terrine and Croquette*

**Zalai vargányás szarvaspörkölt, házi dödöllével (A,E,N)** **5190 Ft**

*Hirschpörkölt auf „Zala” Art mit Steinpilzen und Kartoffelsterz*  
*Deer pörkölt „Zala” style with buletus and potato dumplings*



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

**TRADÍCIONÁLIS MAGYAR LIBAMÁJBÓL**  
**KÉSZÜLT ÉTELEK**

**SPEISEN VON TRADITIONELLEN UNGARISCHE GÄNSELEBER**  
**DISHES FROM TRADITIONAL HUNGARIAN GOOSE LIVER**

- Libamáj Trilógia, krokettel (A,B,E,N) 14790 Ft**  
**hideg libamájterriner (100g), rost libamáj (100g), bundázott libamáj (100g)**  
**áfonya lekvár, Jus)**  
„Gänseleber – Trilogie” mit Kroketten  
(Kalte Gänseleber Terrine (100g) gegrillte Gänseleber (100g) Gänseleber gebacken (100g)  
Heidelbeermarmelade, Jus)  
„Goose liver – trilogy” with Croquettes  
(cold goose liver terrine (100g), grilled goose liver (100g), breaded fried goose liver (100g)  
blueberry jam, Jus)
- Libamáj (200 g) zsírjában sütve hagyományos módon, törtburgonyával, (A,E,N) 12790 Ft**  
**pirított hagymával, libatepertővel, konfitált fokhagymás zsíros pirítóssal**  
Gänseleber in eigenem Fett gebraten (200 g.) mit Gänsegrammel und  
Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln, Sauerteigbrot mit Fett und Knoblauch  
Goose liver fried in its fat (200 g) with goose crackling and mashed potatoes, crispy fried onion  
sourdough bread with fat and garlic
- Szarvasgombás vajban sült libamáj - steak (200 g) pirítós, zöld saláta (A,B,E,N) 12790 Ft**  
Gänselebersteak (200 g) in Trüffel – Butter Toast und grünen Salat  
Goose liver steak (200 g) roast in truffle - butter with toast and green salad
- Rántott libamáj (200 g) polenta, bébi spenót áfonyalekvárral (A,E,N) 12790 Ft**  
Gänseleber gebacken (200 g) mit Polenta, Babyspinat und Heidelbeermarmelade  
Breaded fried goose - liver (200 g) with polenta, baby spinach and blueberry jam
- Lúdas Matyi kedvenc libájának hízott mája (200 g) (A,E,N) 12790 Ft**  
**erdeigomba raguval, "Zalai" dödöllével**  
Gänseleber (200 g) vom „Lúdas Matyi” mit Waldpilzragout und Kartoffelnsterz  
Goose liver (200 g) from „Lúdas Matyi” with forest mushroom ragout and potato dumplings



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## VEGYESTÁL GEMISCHTE PLATTE MIXED PLATTER

### **Zöld Elefánt tál, vegyes körettel (2 személyre) (A,B,E,I,N)**

**12990 Ft**

(házi füstölt angolszalonnával és cheddarral töltött sertésborda, rost csirkemell grillezett fokhagymás paradicsommal és parmezán szórással, "Cigány vajda" pecsenyéje tarjából, kacsacomb pezsgős vöröskáposztával)

Gemischte Platte auf „Grünen Elephant“ Art mit gemischter Beilage (für 2 Personen)

(Schweinskotelett mit Cheddar - Käse und geräucherter Lachsschinken gefüllt, Hühnerbrust und gegrillten Tomaten mit Knoblauch und Parmesan,

Schweinekamm auf "Zigeunerhauptmann" Art, Entekeule mit gedünsteter Rotkraut)

„Green Elephant“ platter with mixed garnish (for 2 persons)

(Breaded pork chop stuffed with Cheddar and smoked cured pork ham, grilled chicken breast with grilled tomato and garlic and parmesan, grilled round chop of pork " King of Gipsis", duck leg with steamed red cabbage)



## GYEREKEK KEDVENCEI KINDERGERICHTE KID'S MENU



### **Garfield tésztája (bolognai penne) (A,C,E,K)**

Penne a'la Garfield (Bolognese)

Penne a'la Garfield (Bolognese)

**2790 Ft**

### **Szebike kedvence (csirkemell rántva, hasákkal, ketchuppal) (A,B,N)**

Lieblingsgericht von „Szebi“ (Hühnchenbrust gebacken, Pommes und Ketchup)

„Szebike's“ favorite (breaded fried chicken breast with fries and ketchup)

**2790 Ft**

### **"Némó kapitány" halacskaí rántva, rizssel, tartár – mártással (A,B,E,F)**

Fischstäbchen von Käpt'n Némó mit Reis

Fish strips from „Captain Némó“ with rice

**2790 Ft**







# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## WAGYU & OMAHA STEAK

3 óras előrendeléssel !

nur 3 Stunden Vorbestellung !

only 3 hour pre-order !

**JAPÁN WAGYU A5+ KAGOSHIMA:** A wagyu marhák Japánban több éven át szabad tartásban nevelt, speciális takarmányon tartott állatok. Titkuk húruk márványozottságában rejlik, zsírjuk ugyanis nem egy elkülönült rétegben rakódik a húrra, hanem átszövi azt. A wagyu marha húsa a tenyésztés során az állatra fordított idő, energia és anyagi befektetés miatt drága. Az állatok minősítését a Japán Húsosztályozó Bizottság végzi, két fő szempontot figyelembe véve. Első körben azt vizsgálják, hogy egy szarvasmarha mennyi magas minőségű húst képes adni, ezt A-C-ig értékelik. Ezután pedig magát a húst minősítik 4 kritérium alapján: a márványozottság, a hús színe, a szerkezete és a zsír minősége szerint, ez 1-5-ig jelölik.

**USA GREATER OMAHA ANGUS:** Az amerikai Greater Omaha történelmi márka, 1920 óta kényezteteti az ínyenceket a legfinomabb Angus marhákból származó prémium minőségű, magas márványozottságú hússokkal. A márka kizárólag USDA Prime és CAB minősítésű steakeket kínál, melyeket számos Michelin csillagos étterem is alapanyagként használ.

### JAPÁN WAGYU A5+ KAGOSHIMA

**Bélszínjava 250 g (I)** 38790 Ft  
Filetsteak 250 g  
Tenderloin steak 250 g

**Hátszín 400 g (I)** 34900 Ft  
Rumpsteak 400 g  
Rumpsteak 400 g

### USA GREATER OMAHA ANGUS

**Bélszínfej 300 g (I)** 28790 Ft  
Filetkopf 300 g  
Beef fillet head 300 g

**Bélszínjava 200 g (I)** 22490 Ft  
Filetsteak 200 g  
Tenderloin steak 200 g

**Bélszínmedal 200 g (I)** 20490 Ft  
Steakmedalion 200 g  
Beef loin medaillons 200 g

### KÖRETEK / BEILAGE / GARNISH

*Steak hasáb / Steak – Kartoffeln / steak potatoes (A)*

*Krokkett / Kroketten / croquette (A,E)*

*Fűszeres héjasburgonya (E)*

*Würzigen Kartoffel – Wedges / Spicy potato wedges*

*Grillezett zöldségek / Grillgemüse / grilled vegetable (-)*

### MÁRTÁSOK / SAUCEN / SAUCES

*Zöldbors mártás / grüne Pfeffersauce / green pepper sauce (A,E)*

*Portói mártás / Portweinsauce / Port wine sauce (-)*

*Vargánya mártás / Steinpilzsauce / porcini sauce (A)*

*Bourbon whisky-s jus / Bourbon – Whisky – Jus (-)*

H – 8741 Zalaapáti, Kossuth Lajos u. 12. Tel: (00 36) 83/552-018; (00 36) 83/352-097

www.zoldelefant.eu; E-mail: info@zoldelefant.eu

2024



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## ANGUS BÉLSZÍN (ARGENTÍN)

## ANGUS STEAKS (ARGENTINISCH)

## ANGUS STEAK (ARGENTINE)

- Sous Vide bélszínfej 300 g lapon sütve, színes borskéregben, (A,I) 14490 Ft**  
**Portói mártás, saláta, steak hasáb**  
Sous Vide Filetkopf 300 g im bunte Pfeffer Kruste mit Portweinsauce, Salat und Steak - Kartoffeln  
Grilled Sous Vide beef fillet head 300 g in a colorful pepper crust with port wine sauce, salad and steak potatoes
- Bélszínatorony „Rossini” módra, szilvás krokett, Jus (A,I) 15490 Ft**  
**(steak 200g, libamáj (100 g), gomba)**  
„Filetsteak – Turm Rossini”, Kroketten mit Pflaumen gefüllt und Jus  
(Steak (200 g), Gänseleber (100 g), Pilzen)  
„Tenderloin steak tower Rossini” style, croquette stuffed with plums and Jus  
(steak (200 g), goose liver (100 g), mushroom)
- Bélszínjava 200 g saláta, kápia, kakukkfüves polenta, (A,E,I) 12790 Ft**  
Filetsteak 200 g, Salat, Capia – Paprika, Thymianpolenta  
Tenderloin steak 200 g, salad, capia peppers, thymepolenta
- Baconos bélszínjava (200 g) zöldbors mártás, krokett (A,B,E,I,N) 12790 Ft**  
Filet – Steak (200 g) mit Bacon, grüner Pfeffersauce und Kroketten  
Tenderloin steak (200 g) with bacon, green pepper sauce and croquette
- Komótosan sült Bélszín medallion óriás garnélával, fűszeres édesburgonya, (G,I) 200 g / 12790 Ft**  
**vargánya mártás 300 g / 15490 Ft**  
Lendenmedaillons mit Riesengarnelen, würzigen Süßkartoffeln, Steinpilzsauce  
Beef loin medaillons with giant shrimp, spicy sweet potato, porcini sauce
- Bélszíncsíkok 250 g, erdeigombás - aszaltparadicsomos rizottó (A,E,I) 10790 Ft**  
Lendenschnitten 250 g, Risotto mit Waldpilzen und getrocknetes Tomaten,  
Beef loin slices 250 g, risotto with forest mushroom and dried tomato,



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## TÉSZTAÉTELEK

### MEHLSPEISEN

### PASTRY DISHES

**Házi sonkás, paradicsomragus penne, camembert sajttal (A,B,E,N,H)** **3990 Ft**  
*Penne mit hauseigener – Schinek, Tomaten ragout und Camembert - Käse*  
*Penne with homemade – ham, tomato ragout and camembert cheese*

**Busara garnéla rákkal (A,E,G,K,N)** **6490 Ft**  
*(Tagliatelle, aszalt paradicsomos – pestós – tejszínes mártás, rukkola)*  
*Busara mit Garnelen*  
*(Tagliatelle, getrocknetes Tomaten – Pesto – Sahne – Sauce, Rucola)*  
*Busara with shrimp*  
*(tagliatelle, dried tomato – pesto- cream sauce, arugula)*

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

### VEGETARIANISCHE SPEISEN

### VEGETARIAN DISHES

**Pestós grill zöldség, pennével és parmezánnal (A,B,E,I,K)** **3990 Ft**  
*Gegrillte Gemüse mit Pesto und Penne mit Parmesan*  
*Grilled vegetables with pesto and penne with parmesan*

**Trappista sajt rántva, steak hasákkal, tartár mártással (A,B,E,I)** **3990 Ft**  
*Gebackener Trappisten Käse mit Steak Kartoffeln und Tartarensauce*  
*Breaded fried portsalut cheese with steak potatoes and tartare sauce*

**Vegetáriánus salátatál, grillezett kézműves sajttokkal, (E,N)** **4990 Ft**  
**sült céklával, olívbogyóval**  
*Vegetarianische Salatplatte mit gegrillte hauseigener Käse, geröstete Rüben und Oliven*  
*Vegetarian salad platter with grilled artisanal cheese, roasted beets and oliven*

**Zalai hagymás dödölle, tejföllel (A,E)** **2790 Ft**  
*Kartoffelnsterz auf „Zala” Art mit Zwiebeln und Milchrahm*  
*Potato dumplings „Zala” style with onion and sour cream*



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## SALÁTÁK

### SALATE

### SALADS

#### **Görögsaláta(E)**

(fetasajt, paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma, olajbogyó, oregano, citromlé, olívaolaj)  
Griechischer Salat

(Fetakäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Oregano, Zitronensaft, Olivenöl)  
Greek salad

(feta, tomato, cucumber, onion, paprika, oliven, oregano, lemon, olive oil)

**1990 Ft**

#### **Zöldsaláta balzsamecet - krémmel (D,N)**

Grünen Salat mit Balsamico - Cream  
Green salad with balsamico - cream

**1490 Ft**

#### **Paradicsomsaláta lilahagymával (N)**

Tomatensalat mit Zwiebeln  
Tomato salad with onion

**1090 Ft**

#### **Házi köményes káposztasaláta (N)**

Krautsalat mit Kümmel  
Cabbagesalad with cumin

**990 Ft**

#### **Tejfölös uborkasaláta (E,N)**

Gurkensalat mit Milchrahm  
Cucumbersalad with sour cream

**1090 Ft**

#### **Vegyes saláta (N)**

Gemischter Salat  
Mixed salad

**1090 Ft**



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## DESSZERTÉK

### DESSERT

### DESSERT

- Kókuszos chia puding, idény gyümölcsökkel (Glutén – laktóz – cukor mentes!!!)** 1690 Ft  
*Kokos – Chia – Pudding mit saisonal Früchte (Gluten – Laktose und Zuckerfrei !!!!)*  
*Coconut chia pudding with saisonal fruits (gluten – lactose – sugar free !!!!)*
- Házi, szamócás sajtorta, tejszínhabbal (A,B,C,E,K)** 1890 Ft  
*Hausgemachte Käsetorte mit Erdbeer – Sauce und Sahne*  
*Homemade cheese cake with strawberry sauce and cream*
- Sós karamellás házi sajtorta (A,B,C,E,K)** 1890 Ft  
*Hausgemachte Käsetorte mit Salzkaramell Sauce*  
*Homemade cheese cake with salt caramell sauce*
- Csokis brownie, vanília fagylalttal, házi málna öntettel (A,B,E)** 1890 Ft  
*Schoko – Brownie mit Vanille – Eis und Himbeer - Sauce*  
*Chocolate brownie with vanilla – ice and raspberry sauce*
- Banános – nugátkrémes palacsinta, pirított törökmogyoróval, nutella öntettel (A,B,C,E,K,N)** 1890 Ft  
*Palatschinken mit Bananen – Nougat – Creme, geröstete Haselnüsse, und kalte Nutella Sauce*  
*Pancakes with banana – nougat cream, toasted nuts and cold nutella sauce*
- Juharszirupos diós palacsinta (A,B,C,E,K)** 1890 Ft  
*(dióval és vanília fagylalttal töltve)*  
*Palatschinken mit Ahornsirup (mit Nuss und Vanille-Eis gefüllt)*  
*Pancakes with maple syrup (stuffed with nut and vanillaice)*
- Somlói galuska (A,B,E,K)** 1590 Ft  
*Schomlauer Nockerln*  
*Delicacy of Somlo*
- Gesztenyepüré tejszínhabbal (E,C,K)** 1890 Ft  
*Kastanienpüree mit Sahne*  
*Chestnuts puree with Whipped cream*



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## ***KEDVES VENDÉGEINK!***

Igyekeztünk kínálatunkat úgy összeállítani, hogy mindenki megtalálja benne az ízlésének megfelelőt!  
Amennyiben ez nem sikerült, próbálunk lehetőségeinket figyelembe véve segíteni!  
Étlapunkon nem szereplő ételeket, csak abban az esetben tudunk elkészíteni, ha éttermünk és kollégáink  
leterheltsége ezt megengedi!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az Áfát.  
**Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**

## ***SEHR GEEHRTE GÄSTE!***

Wir haben versucht, unser Angebot so zusammenzustellen, dass es jeder finden kann ganz nach Ihrem Geschmack! Gerichte, die nicht auf unserer Speisekarte stehen, können wir nur dann zubereiten, wenn die Arbeitsbelastung unseres Restaurants und unserer Kollegen lässt dies zu!

Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Mehrwertsteuer!  
**In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!**

## ***DEAR GUESTS!***

We have tried to compile our offer in such a way that everyone can find it according to your taste!  
If this is not possible, we will try our best considering help!  
We can only prepare dishes not on our menu if the workload of our restaurant and colleagues allows this!

Our prices are in HUF and include VAT!  
**We do not charge a service fee in our restaurant!**

**Étlapunkon szerepeltetjük az ételek mellett az allergén összetevők kódjait.  
Amennyiben kérdésük lenne, forduljanak pincéreinkhez bizalommal!**

**Auf unserer Speisekarte finden sie die Codenummern der zutaten, die eine Allergische reaktion hervorrufen können!**

***Please find the codes of the allergens on our menus!***

A: *Glutén / Gluten*

B: *Tojás / Eier / Eggs*

C: *Földimogyoró / Erdnüsse / Nuts*

D: *Szójabab / Sojabohnen / Soya bean*

E: *Tej / Milch / Milk*

F: *Halfélék / Fische / Fish*

G: *Rákfélék / Krebse / Crab*

H: *Zeller / Sellerie / Celery*

I: *Mustár / Senf / Mustard*

J: *Szezámag / Sesamkörner / Sesame seed*

K: *Diófélék / Nüsse / types of nuts*

L: *Csillagfürt / Lupinen / Lupine*

M: *Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs*

N: *Kén – dioxid és szulfitok / Schwefeldioxid,  
Sulfite / Sulfur dioxide and sulphites*