



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

LEVESEK SUPPEN SOUPS

CSÉSZÉBEN IN TASSE IN CUP	TÁLBAN IN SUPPENSCHÜSSEL IN SOUP-TUREEN
---------------------------------	---

Tejszínes szarvasraguleves, gombával, (A,B,E,H) csipetkével Sahnigen Hirschragoutsuppe mit Pilzen und Nockerlein Deer ragout soup with mushroom and nipped paste	2490 Ft	2990 Ft
Újházi tyúkhúsleves (A,B,H) Fleischsuppe auf „Újházy” Art Meat - soup 'Újházy' style	1490 Ft	1990 Ft
Húsleves, házi májgaluskával, sárgarépahasábbal (A,B,H) Hühnersuppe mit hausgemachten Leberknödeln und Karotten Chicken-soup with 'home-made' liver dumplings and carrots	1490 Ft	1990 Ft
Zalai halászlé, négyféle halból főzve, (A,F,G) harcsa filével tálalva Fischsuppe nach „Zala” Art mit Welsfilet Fish-soup „Zala” style with sheat - fish fillet	2490 Ft	2990 Ft
Erdei gombakrémleves, szarvasgombás pirítóssal, (A,E,N) pirított fenyőmaggal Waldpilzcreme – Suppe, Toast mit Trüffel, geröstete Pinienkerne Forest mushroom soup, toast with truffle, toasted pine nuts	1990 Ft	2490 Ft



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

ÉTVÁGYHOZÓ ELŐÉTELEK
APPETITANREGENDE VORSPEISEN
APPETIZING STARTERS

Libamájterrine (100 g), szedres lilahagyma - chutney, bacon, (A,B,E,N) **5990 Ft**
kevert saláta, házi kalács

Gänseleber – Terrine (100 g) Brombeer – Zwiebeln - Chutney, Bacon, Salat und hausgemachte Lebkuchen

Goose liver terrine (100 g), blackberry – red onion chutney, bacon, salad and homemade gingerbread

Angus bélszín - tatár (120 g) (A,B,E,I,N) **5990 Ft**
Tataren Beefsteak (120 g) von Angus – Rind
Tatar beefsteak (120 g) from Angus – Beef

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

Grillezett kézműves sajt, mézes - mustáros friss salátán, (E,I,N) **3990 Ft**
oliván sült friss zöldségekkel, bacon chipsszel
Gegrillte hausgener 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), marinált, bodzás lilahagyma, dió - ropogós, mézelt zöldalma (A,B,E,N) **6390 Ft**
pirított kalács
Gegrillte Gänseleber (100 g), marinierte rote Zwiebeln mit Holunder, knusprige Walnuss, grüner Apfel mit Honig, Lebkuchen
Grilled goose liver (100 g) marinated red onion with elderflower, crunchy walnut, honey – flavored green apple, gingerbread



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH

DISHES FROM PORK

Házi füstölt angolszalonnával és cheddar sajttal töltött sertésborda, cheddar - mártással, héjas parázsburgonyával (A,B,E,N) **4990 Ft**

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

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

„Cigány vajda” szaftos pecsenyéje omlós tarjából (250 g), fokhagymásan, steakhasákkal (A,H,I) **4990 Ft**

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

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

Pankó morzsában bundázott tarja, római saláta, (A,B,E,I,N) **5390 Ft**

vajas petrezselymes héjas parázsburgonya tormás – limeos mártogató

Schweinekamm (Nackenstück 250 g) in Panko Bröseln, Römer – Salat, Babykartoffeln in der Schale mit Butter und Petersilien gebraten, Meerrettich – Limetten - Dip

Round chop of pork (250 g) in panko crumbs, romaine lettuce, buttered baby potatoes with the skins on, horseradich – lime dip

BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTEL

GERICHTE AUS KALBFLEISCH

DISH FROM VEAL

Borjú „Bécsi” pankó morzsában, snidlinges burgonyapüré, Coleslaw saláta (A,B,E) **5790 Ft**

Klassische Wiener Schnitzel vom Kalb in Panko – Bröseln, Kartoffelnbrei with Schnittlauch, Coleslaw Salat

Classic Vienna scallop from fillet of veal in panko crumbs, mashed potatoes with snideling, Coleslaw salad



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

FRISS FALUSI CSIRKEMELLBŐL
KÉSZÜLT ÉTELEK
GERICHTE AUS HÜHNERBRUST
DISHES FROM CHICKEN BREAST

Pankó morzsában bundázott csirkemell, fűszervajjal, zöldséges bulgurrizottóval (A,B,E,N) **4990 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 fetasajttal, (B,E,K,N) **4990 Ft**
pirított fenyőmaggal
„Fitness” Hühnerbrust auf Salat mit Feta Käse und gegrillte Gemüse,
geröstete Pinienkerne
Chicken breast fitness style with salad, feta cheese and
grilled vegetables, toasted pine nut

Grillezett csirkemell csíkok, pappardelle pestós rosso mártással (A,B,E,K,N) **4990 Ft**
(aszalt paradicsom, tejszín, parmezán), fenyőmaggal, rukkolával
Gegrillte Hühnerbrust Schnitten, Pappardelle mit Pesto Rosso Sauce
(getrocknetes Tomaten-Sahne-Parmesan), Pinienkerne und Ruccola
Grilled chicken breast, pappardelle with pesto sauce rosso (dried tomato-cream-parmesan),
pine nuts and ruccola

Supreme csirke, kézműves sajttal csőben sütve, zöldséges rizottó, baconos zöldbab (A,E,N) **5790 Ft**
pirított mandula
Suprême vom Hähnchen mit hauseigener Käse überbacken, Gemüse - Risotto,
grüne Bohnen mit Bacon, geröstete Mandeln
Chicken supreme with artisanal cheese an gratin, risotto with vegetables,
green beans with bacon, roasted almonds



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

HALÉTELEK
FISCHGERICHTE
FISH DISHES

Fogas steak roston, zöld rizottó, sült karfiol, lime – kápia frissítő (E,F,G) 6490 Ft
Gegrillte Zanderfilet – Steak mit grünen Risotto, gerösteter Blumenkohl
Grilled pike – perch steak with green risotto, roasted cauliflower

Óriás garnélás fogas steak roston, kapros vajtök velouté, pirított nudli (A,E,F,N) 7190 Ft
Gegrillte Zanderfilet – Steak mit Riesengarnelen Butternusskürbis – Dill Veloute,
gebratene Schupfnudeln
Grilled pike – perch steak with giant shrimp, Butternut squash velouté with dill,
breaded potato noodles

Pankó morzsában bundázott fogasfilé - csíkok, Jázmin rizs, (A,B,E,F,N) 6190 Ft
Coleslaw saláta
Gebackenen Zanderfilet Schnitten, Jasmin Reis und Coleslaw Salat
Breaded fried pike – perch slices, Jasmin rice and Coleslaw salad

Lazacsteak, gránátalmás zöldsaláta, fekete szezámmal - ropogós, fűszervaj (A,E,F,N) 7190 Ft
Lachssteak, grünen Salat mit Granatapfel, schwarzer Sesam – Riegel, Kräuterbutter
Salmon steak, green salad with pomegranate, black sesame bars, herb butter

Harcsapörkölt, tejföllel, zalai dödöllével (A,E,F) 5990 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 bulgurrizottó, pak choi, Jus

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

Omlós marhapofa, karfiolos burgonyapüré, portói - val marinált hagyma, (A,E,N) **6990 Ft**
pak choi, gremolata, jus

Rindebacke, Blumenkohl – Kartoffelpüree, in Portwein marinierte Zwiebeln,
Pak Choi, Gremolata, Jus
Beef cheek, mashed potatoes with cauliflower, marinated onion, Pak Choi, Gremolata, Jus

Kacsacombok, pezsgős vöröskáposztával, rozmaringos héjasburgonya (---) **6490 Ft**

Entenkeulen mit gedünsteter Rotkraut und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebraten
Duck legs, steamed red cabbage and rosemary potatoes with the skins on

Ropogós kacsacombok, diós nudlival, szedres lilahagyma – chutney, jus (A, K) **6490 Ft**

Knusprigen Entenkeulen, Schupfnudeln mit Walnuss, Brombeer – Zwiebeln – Chutney, Jus
Duck legs, potato noodles with walnut, blackberry – red onion chutney, Jus

Sous Vide szarvascomb - steak, erdei gombaraguval, libamájterrinnel, krokettel (A,B,E,N) **7790 Ft**

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

Zalai vargányás szarvaspörkölt, házi dödöllével (A,E,N) **5490 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)** **14990 Ft**
(hideg libamájterrinen (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)** **12990 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)** **12990 Ft**
Gänselebersteak (200 g) in Trüffel – Butter gebraten, Toast und grünen Salat
Goose liver steak (200 g) roast in truffle - butter with toast and green salad
- Rántott libamáj (200 g) pirított dió, aszú zselé, szilvás krokett (A,B,E,N)** **12990 Ft**
Gänseleber gebacken (200 g) mit geröstete Walnüsse, Eiswein - Gelee und
Kroketten mit Pflaumen gefüllt
Breaded fried goose - liver (200 g) with roasted walnuts, sweet wine jelly and
plum – filled croquettes
- Lúdas Matyi kedvenc libájának hízott mája (200 g) (A,E,N)** **12990 Ft**
erdei gombaraguval, "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 spagetti) (A,C,E,K)

Spaghetti a'la Garfield (Bolognese)

Spaghetti a'la Garfield (Bolognese)

2790 Ft

Szebike kedvence (csirkemell rántva, hasábbal, 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" halacskái rántva, rizszel, tartármártással (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 órás 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 Hússosztályozó 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, ezt 1-5-ig jelölik.

USA GREATER OMAHA ANGUS: Az amerikai Greater Omaha történelmi márka, 1920 óta kényeztetni 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) 41990 Ft
Filetsteak 250 g
Tenderloin steak 250 g

USA GREATER OMAHA ANGUS

Bélszínfej 300 g (I) 30990 Ft
Filetkopf 300 g
Beef fillet head 300 g

Bélszínjava 200 g (I) 24490 Ft
Filetsteak 200 g
Tenderloin steak 200 g

Bélszínmedál 200 g (I) 22490 Ft
Steakmedalion 200 g
Beef loin medaillons 200 g

KÖRETEK / BEILAGE / GARNISH

Steakhasáb / 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

*Rózsaborsmártás / rosa Pfeffersauce /
pink pepper sauce (A,E)*

Portói mártás / Portweinsauce / Port wine sauce (A)

Cheddar mártás Cheddarsauce / Cheddar sauce (A,E)

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

ANGUS BÉLSZÍN (ARGENTÍN)

ANGUS STEAKS (ARGENTINISCH)

ANGUS STEAK (ARGENTINE)

Sous Vide bélszínfej (300 g) lapon sütvé, színes borskéregben, (A,E,I) 14790 Ft
Cheddar mártás, saláta, steakhasáb

Sous Vide Filetkopf (300 g) im bunte Pfefferkruste mit Cheddarsauce, Salat und Steak - Kartoffeln
Grilled Sous Vide beef fillet head (300 g) in a colorful pepper crust with cheddar sauce,
salad and steak potatoes

Bélszín-torony „Rossini” módra, szilvás krokett, Portói mártás(A,E,I) 15990 Ft
(steak 200g, libamáj (100 g), gomba)

„Filetsteak – Turm Rossini”, Kroketten mit Pflaumen gefüllt und Portweinsauce
(Steak (200 g), Gänseleber (100 g), Pilzen)
„Tenderloin steak tower Rossini” style, croquette stuffed with plums and port wine sauce
(steak (200 g), goose liver (100 g), mushroom)

Zöldfűszer kéregben sült bélszínjára (200 g), baconos – póréhagymás burgonya (A,E,I) 12990 Ft
sült koktélpáradicsom, Jus

Grün gewürzte Filetsteak (200 g), Portweinsauce, Kartoffeln mit Bacon und Lauch,
geröstete Cocktailtomaten
Green spiced tenderloin steak (200 g), port wine sauce, potatoes with bacon and leek,
roasted cocktail tomatoes

Bélszínjára (200 g) rózsaborsmártás, vajás zöldbab (A,E,I,N) 12990 Ft
baconmorzsa, krokett

Filet – Steak (200 g) mit rosa Pfeffersauce, grünen Bohnen, Speckkrümel und Kroketten
Tenderloin steak (200 g) with pink pepper sauce, bacon crumbs and croquette

Komótosan sült bélszín - medallion óriás garnélával, saláta, (A,E,G,I) 200 g / 12990 Ft
sütfokhagyma mártás 300 g / 15690 Ft

Lendenmedaillons mit Riesengarnelen, Salat und Sauce vom geröstete Knoblauch
Beef loin medaillons with giant shrimp, salad and fried garlic sauce

Bélszín-csíkok (250 g), tejszínes – gombás pappardelle, kéksajt, dió, rukkola (A,E,I,K) 10990 Ft

Lendenschnitten (250 g), Pappardelle mit Sahnigen Pilzen, Blauschimmel Käse, Walnuss, Rucola
Beef loin slices (250 g), pappardelle with creamy mushroom, blue cheese, walnut and arugula



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

TÉSZTAÉTELEK

MEHLSPEISEN

PASTRY DISHES

„Eredeti” Carbonara spaghetti (A,B,E,N,H)

3990 Ft

„Original” Spaghetti a’la Carbonara

„Original” Spaghetti a’la Carbonara

Busara garnéla rákkal (A,E,G,K,N)

6490 Ft

(Pappardelle, aszalt paradicsomos – pestós – tejszínes mártás, rukkola)

Busara mit Garnelen

(Pappardelle, getrocknetes Tomaten – Pesto – Sahne – Sauce, Rucola)

Busara with shrimp

(pappardelle, dried tomato – pesto- cream sauce, arugula)

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIANISCHE SPEISEN

VEGETARIAN DISHES

Pestós zöldség, spagettivel, parmezánnal és rukkolával (A,B,E,I,K)

4490 Ft

Gemüsen mit Pesto, Spaghetti mit Parmesan und Rucola

Vegetables with pesto, spaghetti with parmesan and arugula

Trappista sajt rántva, steakhasákkal, tartármártással (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 salátátál, grillezett kézműves sajttokkal, (E,N)

4990 Ft

sült karfiol, olíwabogyó

Vegetarianische Salatplatte mit gegrillte hauseigener Käse, gerösteter Blumenkohl und Oliven

Vegetarian salad platter with grilled artisanal cheese, roasted cauliflower and olives

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)

1990 Ft

(fetasajt, paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma, olajbogyó, oregánó, 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)

Zöldsaláta balzsamecet - krémmel (D,N)

1690 Ft

Grünen Salat mit Balsamico - Cream

Green salad with balsamico - cream

Paradicsomsaláta lilahagymával (N)

1290 Ft

Tomatensalat mit Zwiebeln

Tomato salad with onion

Házi köményes káposztasaláta (N)

1190 Ft

Krautsalat mit Kümmel

Cabbagesalat with cumin

Tejfölös uborkasaláta (E,N)

1290 Ft

Gurkensalat mit Milchrahm

Cucumbersalat with sour cream

Vegyes saláta (N)

1290 Ft

Gemischter Salat

Mixed salad



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 sajttorta, tejszínhabbal (A,B,C,E,K) 1990 Ft
Hausgemachte Käsetorte mit Erdbeersauce und Sahne
Homemade cheesecake with strawberry sauce and cream

Sós karamellás házi sajttorta (A,B,C,E,K) 1990 Ft
Hausgemachte Käsetorte mit Salzkaramell Sauce
Homemade cheesecake with salted caramel sauce

Csokis brownie, vanília fagylalttal, házi málna öntettel (A,B,E) 1990 Ft
Schoko – Brownie mit Vanilleeis und Himbeersauce
Chocolate brownie with vanilla ice and raspberry sauce

Banános – nugátkrémes palacsinta, pirított törökmogyoróval, nutella öntettel (A,B,C,E,K,N) 1990 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) 1990 Ft
(vanília fagylalttal töltve)
Palatschinken mit Ahornsirup (mit Nuss und Vanilleeis gefüllt)
Pancakes with maple syrup (stuffed with nut and vanilla ice)

Somlói galuska (A,B,E,K) 1690 Ft
Schomlauer Nockerln
Delicacy of Somlo



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 sulphite



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

