



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

LEVESEK SUPPEN SOUPS

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

**Tárkonyos szarvasraguleves, gombával, (A,B,E,H)
csipetkével, tejföllel**

2490 Ft

2990 Ft

*Hirschragoutsuppe mit Pilzen, Milchrahm und Nockerlein
Deer ragout soup with mushroom, sour cream and nipped paste*

Újházi tyúkhúsleves (A,B,H)

1490 Ft

1990 Ft

*Fleischsuppe auf „Újházy” Art
Meat - soup 'Újházy' style*

Húsleves, házi májgaluskával, sárgarépahasábbal (A,B,H)

1490 Ft

1990 Ft

*Hühnersuppe mit hausgemachten Leberknödeln und Karotten
Chicken-soup with 'home-made' liver dumplings and carrots*

**Zalai halászlé, négyféle halból főzve, (A,F,G)
harcsa filével tálalva**

2490 Ft

2990 Ft

*Fischsuppe nach „Zala” Art mit Welsfilet
Fish-soup „Zala” style with sheat - fish fillet*

**Erdei gombakrémleves, fokhagymás kétszersült, (A,E,N)
pirított fenyőmaggal**

1990 Ft

2490 Ft

*Waldpilzcreme – Suppe, Zwieback mit Knoblauch, geröstete Pinienkerne
Forest mushroom soup, garlic toast, toasted pine nuts*

Áraink forintban értendőek és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! **In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!**

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

ÉTVÁGYHOZÓ ELŐÉTELEK
APPETITANREGENDE VORSPEISEN
APPETIZING STARTERS

Libamájterrine (100 g), szedres lilahagyma - chutney, bacon, (A,B,E,N) kevert saláta, házi mákos kalács Gänseleberterrine (100 g) Brombeer – Zwiebeln - Chutney, Bacon, Salat und hausgemachte Mohnstriezel Goose liver terrine (100 g), blackberry – red onion chutney, bacon, salad and homemade poppy seed cake	5990 Ft
Angus bélszín - tatár (120 g) (A,B,E,I,N) Tataren Beefsteak (120 g) von Angus – Rind Tatar beefsteak (120 g) from Angus – Beef	5990 Ft
Chilis - mézes garnélarák, kovásztolt kenyér, sült rozmaringos fokhagymakrém (A,G) Chili -Honig-Garnelen, Sauerteigbrot, Knoblauch – Creme mit geröstetem Rosmarin Chili honey shrimp, sourdough bread, garlic cream with roasted rosemary	4990 Ft
Grillezett kézműves sajt, endívia saláta, páрмаi sonka szeletek, tormás cékla chutney (E,I,N) Gegrillte hauseigener Käse, Endiviensalat, Parmaschinken, Rote – Bete – Rettich chutney Grilled artisanal cheese, endive salad, Parma ham, radish – red beetroot chutney	3990 Ft
Rost libamáj (100 g), mézes narancsfilé, mandulapiskóta, ribizliszós, (A,B,E,N) balzsamecet - redukció Gegrillte Gänseleber (100 g), Orangenfilet mit Honig, Mandelbiskuit, Johannisbeersauce, Balsamico - Reduktion Grilled goose liver (100 g) honey – orange, almond Biscuit, redcurrant sauce, balsamic - reduction	6390 Ft
Libamájpástétom csatos üvegben (120 g) lilahagyma – chutney, házi cipó (A,E) Gänseleberpastete im Bügelglas mit Brombeer – Zwiebeln – Chutney und hausgemachtem Brot Potted goose liver paté with blackberry – red onion chutney and homemade loaf	5990 Ft

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH

DISHES FROM PORK

Házi füstölt angolzalonnával és cheddar sajttal töltött sertésborda, cheddar - mártással, Jázminrizs (A,B,E,N) **4990 Ft**

Schweinskotelett mit Cheddar Käse und hauseigener - geräucherter Lachsschinken gefüllt, Cheddarkäse - Sauce und Jasmin Rise

Breaded pork chop stuffed with cheddar cheese and homemade - smoked cured pork ham, Cheddar cheese sauce, Jasmin rice

„Cigány vajda” szaftos pecsenyéje omlós tarjából (250 g), fokhagymásan, sült héjas burgonya (A,H,I) **5190 Ft**

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

Grilled round chop of pork „King of Gypsies” style (250 g) with garlic and roasted potatoes with skin on

Grillezett tarjasteak, szalonnás kelbimbó, édesburgonya - hasáb (A,B,E) kápia majonéz **5390 Ft**

Gegrillte Schweinekamm (Nackenstück 250 g) Rosenkohl mit Speck, Süßkartoffeln, Paprika – Mayonnaise

Grilled round chop of pork (250g), brussels sprouts with bacon, sweet potato, red pepper mayonnaise

BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTEL

GERICHTE AUS KALBFLEISCH

DISH FROM VEAL

Borjú „Bécsi” pankó morzsában, vajas petrezselymes burgonya, házi céklasaláta (A,B,E) **5990 Ft**

Klassische Wiener Schnitzel vom Kalb in Panko – Bröseln, Butterkartoffeln mit Petersilien, eingelegte Rote - Bete

Classic Vienna scallop from fillet of veal in panko crumbs, buttered parsley potatoes and homemade pickled beets

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

FRISS FALUSI CSIRKEMELLBŐL

KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE AUS HÜHNERBRUST

DISHES FROM CHICKEN BREAST

Pankó morzsában bundázott csirkemell, fűszervajjal, zöldséges bulgurrisottóval (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 szívsaláta mézes – mustáros öntettel, (K,N) 4990 Ft
pirított fenyőmaggal
„Fitness” Hühnerbrust, gegrillte Gemüse, Salatherzen mit Honig – Senf – Dressing,
geröstete Pinienkerne
Chicken breast fitness style, grilled vegetables, Little Gem salad with honey – mustard dressing,
toasted pine nut

Grillezett csirkemell csíkok, házi szélesmetélt cukkinis parajmártással, (A,B,E,N) 4990 Ft
sült koktélpáradicsom, fokhagymachips-szel
Gegrillte Hühnerbrustschnitten, hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini – Spinat sauce,
geröstete Kirschtomaten, Knoblauch - Chips
Grilled chicken breast, homemade broad noodles with zucchini – spinach sauce,
roasted cherry tomatoes, garlic chips

Supreme csirke, sütőtökös rizottó, parmezánropogós, citromnádás - barna mártás (E,N) 5990 Ft
gránátalma
Suprême vom Hähnchen mit Kürbisrisotto, Parmesan – chips, Zitronengras – Braune Sauce,
Granatapfel
Chicken supreme with pumpkin risotto, parmesan crisp, lemongrass - brown sauce, pomegranate

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

HALÉTELEK
FISCHGERICHTE
FISH DISHES

Fogassteak roston, sült csicsóka, póréhagymás – almás kapormártás, (A,E,F) **6790 Ft**
mogyoróropogós

*Gegrillte Zanderfilet – Steak, gebratene Topinambur, Lauch – Apfel – Dill Sauce,
Haselnuss - Crunch*

Grilled pike – perch steak, roasted Jerusalem artichoke, leek – apple – dill sauce, hazelnut crunch

Serpenyős fogaskockák, házi szélesmetélttel, parajos - cukkini mártással, (A,B,E,F,G,N) **7390 Ft**
óriásgarnélával

*Gebratene Zanderwürfel mit hausgemachten Bandnudeln, Spinat – Zucchini – Sauce und
Riesengarnele*

*Pan – seared pike – perch cubes with homemade broad noodles, creamy spinach – zucchini sauce,
giant shrimp*

Pankó morzsában bundázott fogasfilé - csíkok, vajás petrezselymes burgonya (A,B,E,F,N) **6190 Ft**
tartármártás

Gebackenen Zanderfiletschnitten, Butterkartoffeln mit Petersilien und Tartarensauce

Breaded fried pike – perch slices, buttered parsley potatoes and Tartar sauce

Lazacsteak sült lilaburgonyával, paszternákrémmel, grillezett zöldségekkel (E,F,N) **7390 Ft**

Lachssteak mit geröstete violetten Kartoffeln, Pastinakencreme und gegrilltes Gemüse

Salmon steak with roasted purple potatoes, parsnip purée, grilled vegetables

Harcsapörkölt, tejföllel, zalai dödöllével (A,E,F) **5990 Ft**

Welspörkölt mit Milchrahm und Kartoffelsterz

Catfish stew with sour cream and potato dumplings

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Étteremünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine

Servicegebühr!

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



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) 7290 Ft
zöldséges bulgurrizottó, bébi brokkoli, Jus

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

Kacsacombok, téli almás vöröskáposztával, rozmaringos héjasburgonya (---) 6790 Ft

Entenkeulen mit gedünsteter Apfelrotkohl mit Quitten, Rosmarinkartoffeln in der Schale gebraten
Duck legs, braised red cabbage with apple, rosemary potatoes with the skins on

Ropogós kacsacombok, sütőtökös rizottóval, gránátalmával, kecskesajttal, (A,E,K) 6790 Ft
lilahagyma – chutney – val

Knusprigen Entenkeulen, Kürbisrisotto, Granatapfel, Ziegenkäse, Rote – Zwiebel - Chutney
Duck legs, pumpkin risotto with pomegranate, goat cheese, red onion chutney

Lassan sült szarvascombsteak, erdei gombaraguval, libamájterrinnel, krokettel (A,B,E,N) 7790 Ft

Langsam gebratenes Hirschkeule mit Waldpilzragout, Gänseleberterrinen und Kroketten
Slow roasted deer leg with forest mushroom ragout, goose liver terrine and croquettes

Zalai vargányás szarvaspörkölt, házi dödöllével (A,E,N) 5790 Ft

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

Omlós marhapofa, csicsókakrém, fokhagymás sült cékla, párolt brokkoli, (E,N) 6990 Ft
pirított mandula

Rindebacke, Topinamburcreme, geröstete Rote - Bete mit Knoblauch, Brokkoli, geröstete Mandeln
Beef cheek, Jerusalem artichoke purée, roasted beetroots with garlic, steamed broccoli, roasted almonds

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! **In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!**

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



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)
áfonyalekvár)
„Gänseleber – Trilogie” mit Kroketten
(Kalte Gänseleberterrinen (100g) gegrillte Gänseleber (100g) Gänseleber gebacken (100g)
Heidelbeermarmelade)
„Goose liver – trilogy” with Croquettes
(cold goose liver terrine (100g), grilled goose liver (100g), breaded fried goose liver (100g)
blueberry jam)
- 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 libamájsteak (200 g) pirítós, zöldsaláta (A,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) almakompót, Jus, szilvás krokett (A,B,E,N)** **12990 Ft**
Gänseleber gebacken (200 g) mit Apfelkompot, Jus, Kroketten mit Pflaumen gefüllt
Breaded fried goose - liver (200 g) with apple compote, jus 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
- Rost libamáj (200 g) édesburgonyakrém, póré hagymás róka gomba, sült cékla, (E,N)** **12990 Ft**
citromnádás barnamártás
Gänselebersteak (200 g) Süßkartoffelcreme, Pfifferlinge mit Lauch, geröstete Rote – Bete,
Zitronengras – Braune Sauce
Goose liver steak (200 g) sweet potato purée, chanterelles with leeks, roasted beetroot,
Lemongrass - brown sauce

Áraink forintban értendőek és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine
Servicegebühr!

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



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 Gypsy", duck leg with steamed red cabbage)



GYEREKEK KEDVENCEI KINDERGERICHTE KID'S MENU



Garfield téstája (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, rizzsel, tartármártással (A,B,E,F)

Fischstäbchen von Käpt'n Némó mit Reis

Fish strips from „Captain Némó“ with rice

2790 Ft



Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!

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



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 Hússztályozó 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 hússal. 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)

Filetsteak 250 g

Tenderloin steak 250 g

41990 Ft

USA GREATER OMAHA ANGUS

Bélszínfej 300 g (I)

Filetkopf 300 g

Beef fillet head 300 g

30990 Ft

Bélszínjava 200 g (I)

Filetsteak 200 g

Tenderloin steak 200 g

24490 Ft

Bélszínmedál 200 g (I)

Steakmedalion 200 g

Beef loin medaillons 200 g

22490 Ft

KÖRETEK / BEILAGE / GARNISH

Steakhasáb / Steak – Kartoffeln / steak potatoes (A)

Kroket / Kroketten / croquette (A,E)

Fűszeres héjasburgonya (E)

Würzigen Kartoffel – Wedges / Spicy potato wedges

Grillezett zöldségek / Grillgemüse / grilled vegetable (-)

MÁRTÁSOK / SAUCEN / SAUCES

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

Portóimártás / Portweinsauce / Port wine sauce (A)

Cheddarmártás / Cheddarsauce / Cheddar sauce (A,E)

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

Áraink forintban értendőek és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! **In unserem Restaurant erheben wir keine**

Servicegebühr!

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



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) 14990 Ft

Cheddarmártás, szívsaláta, steakhasáb

Sous Vide Filetkopf (300 g) im bunte Pfefferkruste mit Cheddarsauce, Salatherzen und Steak - Kartoffeln

Grilled Sous Vide beef fillet head (300 g) in a colorful pepper crust with cheddar sauce,

Heart lettuce and steak potatoes

Bélszínatorony „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 bélszínjava (200 g), zöldborsmártás, grill zöldségek, (A,E,I) 12990 Ft

szarvasgombás burgonyapüré

Grün gewürzte Filetsteak (200 g), grüne Pfeffer sauce, gegrilltes Gemüse, Trüffelpotterpüree

Green spiced tenderloin steak (200 g), green pepper sauce, grilled vegetables, truffle mashed potatoes

Bélszínsteak (200 g) serpenyős lilaburgonya, füstölt paszternákrém, (A,E,I,N) 12990 Ft

párolt brokkoli, fokhagymachips, Galangás barnamártás

Filet – Steak (200 g), in der Pfanne gebratene violetten Kartoffeln, geräucherte Pastinakencreme,

gedünsteter Brokkoli, Knoblauch – Chips, Galgant – Braune Sauce

Tenderloin steak (200 g), Pan – fried purple potatoes, smoked parsnip purée, steamed broccoli,

Galangal – infused brown sauce, garlic chips

Sült bélszínérmék óriásgarnélával, csicsókakrém, grill citromrépa, (A,E,G,I) 200 g / 12990 Ft

kelbimbó, chilis - limeos vajmártás

300 g / 15690 Ft

Lendenmedaillons mit Riesengarnelen, Topinamburcreme, gegrillte gelbe Karotten,

Rosenkohl, Chili – Limetten Butter - Sauce

Beef loin medaillons with giant shrimp, Jerusalem artichoke, grilled yellow carrots,

brussels sprouts, chili – lime – butter sauce

Bélszíncsíkok (250 g), róka gombás rizottó, parmezán, rukkola (A,E,I) 11990 Ft

Lendenschnitten (250 g), Pfifferling – Risotto, Parmesan, Rucola

Beef loin slices (250 g), chanterelle risotto, parmesan, arugula

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine

Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

TÉSZTAÉTELEK

MEHLSPEISEN

PASTRY DISHES

„Eredeti” Carbonara spagetti (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

(házi szélesmetélt, aszalt paradicsomos – pestós – tejszínes mártás, rukkola)

Busara mit Garnelen

(hausgemachte Bandnudeln, getrocknetes Tomaten – Pesto – Sahne – Sauce, Rucola)

Busara with shrimp

(homemade broad noodles, dried tomato – pesto- cream sauce, arugula)

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIANISCHE SPEISEN

VEGETARIAN DISHES

Házi szélesmetélt, cukkinis parajmártás, grill koktélpáradicsom, fokhagymachips (A,B,E,I)

4490 Ft

Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini – Spinat – Sauce, geröstete Kirschtomaten

und Knoblauch - Chips

Homemade broad noodles, Zucchini – spinach sauce, roasted cherry tomatoes, garlic chips

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, steakhasábbal, 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 tál, grillezett kézműves sajtokkal, (E,I,N)

4990 Ft

mézes – mustáros szívsaláta, kápia majonéz

Vegetarianische Platte mit gegrillte hauseigener Käse, Salatherzen mit Honig – Senf Dressing,

Paprika – Mayonnaise

Vegetarian platter with grilled artisanal cheese, Heart lettuce with honey mustard dressing, red papper mayonnaise

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

Áraink forintban értendőek és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine

Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

SALÁTÁK

SALATE

SALADS

Szívsaláta, mézes – mustáros öntettel (I)

Salatherzen mit Honig – Senf - Dressing

Little Gem salad with honey mustard dressing

1690 Ft

Zöldsaláta balzsamecet – krémmel (N)

Grünen Salat mit Balsamico – Cream

Green salad with balsamico – cream

1690 Ft

Paradicsomsaláta lilahagymával (N)

Tomatensalat mit Zwiebeln

Tomato salad with onion

1290 Ft

Házi köményes káposztasaláta (N)

Krautsalat mit Kümmel

Cabbagesalad with cumin

1190 Ft

Tejfölös uborkasaláta (E,N)

Gurkensalat mit Milchrahm

Cucumbersalad with sour cream

1290 Ft

Vegyes saláta (N)

Gemischter Salat

Mixed salad

1290 Ft

Házi céklasaláta (N)

Eingelegte Rote – Bete

Homemade pickled beets

1290 Ft

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! **In unserem Restaurant erheben wir keine**

Servicegebühr!

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

DESSZERTÉK

DESSERT

DESSERT

Kókuszos chia puding, idénygyümölcsökkel (Glutén – laktóz – cukor mentes!!!) <i>Kokos – Chia – Pudding mit saisonal Früchte (Gluten – Laktose und Zuckerfrei !!!!)</i> <i>Coconut chia pudding with saisonal fruits (gluten – lactose – sugar free !!!!)</i>	1690 Ft
Házi, szamócás sajtorta, tejszínhabbal (A,B,C,E,K) <i>Hausgemachte Käsetorte mit Erdbeersauce und Sahne</i> <i>Homemade cheesecake with strawberry sauce and cream</i>	1990 Ft
Sós karamellás házi sajtorta (A,B,C,E,K) <i>Hausgemachte Käsetorte mit Salzkaramell Sauce</i> <i>Homemade cheesecake with salted caramel sauce</i>	1990 Ft
Csokis brownie, vaníliafagylalttal, házi málnaöntettel (A,B,E) <i>Schoko – Brownie mit Vanilleeis und Himbeersauce</i> <i>Chocolate brownie with vanilla ice and raspberry sauce</i>	1990 Ft
Banános – nugátkrémes palacsinta, pirított törökmogyoróval, nutella - öntettel (A,B,C,E,K,N) <i>Palatschinken mit Bananen – Nougat – Creme, geröstete Haselnüsse, und kalte Nutella Sauce</i> <i>Pancakes with banana – nougat cream, toasted nuts and cold nutella sauce</i>	1990 Ft
Juharszirupos - diós palacsinta (A,B,C,E,K) <i>(vaníliafagylalttal töltve)</i> <i>Palatschinken mit Ahornsirup (mit Nuss und Vanilleeis gefüllt)</i> <i>Pancakes with maple syrup (stuffed with nut and vanilla ice)</i>	1990 Ft
Somlói galuska (A,B,E,K) <i>Schomlauer Nockerln</i> <i>Delicacy of Somlo</i>	1690 Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal (E,C,K) <i>Kastanienpüree mit Sahne</i> <i>Chestnuts puree with Whipped cream</i>	1990 Ft

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen! In unserem Restaurant erheben wir keine
Servicegebühr!

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



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: Szezám / Sesamkörner / Sesame seed

K: Diófélék / Nüsse / types of nuts

L: Csillagfű / Lupinen / Lupine

M: Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs

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

Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen!**In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!**

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



ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988



Áraink forintban értendők és tartalmazzák a köret árát! **Éttermünkben felszolgálati díjat nem számolunk fel!**
Unsere Preise verstehen sich in HUF und enthalten die Beilagen!**In unserem Restaurant erheben wir keine Servicegebühr!**

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