



# ZÖLD ELEFÁNT

ÉTTEREM & PANZIÓ

Est 1988

## LEVESEK SUPPEN SOUPS

	<i>CSÉSZÉBEN IN TASSE IN CUP</i>	<i>TÁLBAN IN SUPPENSCHÜSSEL IN SOUP-TUREEN</i>
<b>Tárkonyos, tejszínes szarvasraguleves, gombával, (A,B,E,H) csipetkével</b> <i>Sahnigen Hirschragoutsuppe mit Pilzen 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>1490 Ft</b>	<b>1990 Ft</b>
<b>Húsleves, házi májgaluskával, sárgarépa- hasábbal (A,B,H)</b> <i>Hühnersuppe mit hausgemachten Leberknödeln und Karotten</i> <i>Chicken-soup with 'home-made' liver dumplings and carrots</i>	<b>1490 Ft</b>	<b>1990 Ft</b>
<b>Zalai halászlé, négyféle halból főzve, (A,F) 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, fokhagymás kétszersült, (A,E) pirított fenyőmaggal</b> <i>Waldpilzcreme – Suppe, Zwieback mit Knoblauch, geröstete Pinienkerne</i> <i>Forest mushroom soup, garlic toast, toasted pine nuts</i>	<b>1990 Ft</b>	<b>2490 Ft</b>

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

**ÉTVÁGYPHOZÓ ELŐÉTELEK**  
**APPETITANREGENDE VORSPEISEN**  
**APPETIZING STARTERS**

**Baconbe göngyölt libamájterrine (100 g), erdei gyümölcsös lilahagyma - chutney, (A,B,E,N) 5990 Ft**  
**kevert saláta, házi kalács**

*Gänseleberterrine im Speckmantel (100 g) mit Waldbeeren-Rotzwiebel-Chutney, Salat und hausgemachtem Hefezopf*

*Bacon-wrapped Goose Liver Terrine (100g) with forest fruit & red onion chutney, salad and homemade brioche*

**Mediterrán bélszín - tatár (120 g) (A,B,D,E,I) 5990 Ft**

**(szójában pácolt tojássárgája, shalotta hagyma, kapribogyó, ropogós kovásztolt kenyér)**

*Mediterranes Rindertatar (120g)*

*(mit in Soja mariniertem Eigelb, feinen Schalotten und Kapern, serviert mit knusprigem Sauerteigbrot*

*Mediterranean Beef Tartare (120g)*

*(featuring soy-marinated egg yolk, shallots, and capers, served with toasted sourdough bread)*

**Grillezett kézműves sajt, grillezett zöld spárga, szívsaláta, mézes mustáros avokádó, (E,I,N) 3990 Ft**  
**fokhagymával pácolt olíva olajos koktélpáradicsom**

*Gegrillter hauseigener Käse, gegrillter grüner Spargel, Herzsalat, Honig-Senf-Avocado, in Knoblauch marinierte Kirschtomaten mit Olivenöl*

*Grilled artisanal cheese grilled green asparagus, gem lettuce, honey-mustard avocado, cherry tomatoes marinated in garlic and olive oil*

**Rost libamáj (100 g) szarvasgombás vajban pihentetve, cukkinis lecsóval, (A,B,E,N) 6390 Ft**  
**friss kenyérrrel**

*Gebratene Gänseleber (100g) in feiner Trüffelbutter geruht, Zucchini-Letscho und ofenfrischem Brot*

*Grilled goose liver (100g) in truffle butter, served with zucchini "lecsó" (pepper and tomato ragout) and fresh bread*

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 angolszalonnával 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” omlós tarjából (250 g), paprikás pecsenye mártással, (A,H,I,N) málna - ecetes hónapos retekkel, szalonnával, kakukkfűves sült héjas burgonyával** **5190 Ft**  
*Saftige Schweinekamm (Nackenstück 250 g) auf „Zigeunerhauptmann” Art mit Paprika-Bratensauce, Radieschen in Himbeeressig, Speck und in der Schale gebratene Thymian-Kartoffeln*  
*Grilled round chop of pork „King of Gypsies” style (250 g) with paprika gravy, raspberry vinegar marinated radishes, bacon, and thyme-roasted jacket potatoes.*
- Grillezett tarjasteak (250 g), édesburgonya – hasáb, shalotta hagymás (A,B,D,E,N) szójabab raguval, wasabis majonézzel** **5390 Ft**  
*Gegrilltes Schweinekamm-Steak (Nackenstück 250 g) mit Süßkartoffel-Pommes, Schalotten-Sojabohnen-Ragout und Wasabi-Mayonnaise*  
*Grilled pork neck steak with sweet potato fries, shallot and soybean ragout, and wasabi mayonnaise*
- Csontos mangalica karaj, mézes mustáros szívsalátával, friss kerti zöldségekkel, (F,K,N) pirított pisztáciával** **7490 Ft**  
*Mangalitz-Kotelett am Knochen mit Honig-Senf-Herzsalat, frischem Gartengemüse und gerösteten Pistazien*  
*Bone-in Mangalitsa pork chop with honey-mustard gem lettuce, fresh garden vegetables, and toasted pistachios*

## BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTEL

### GERICHTE AUS KALBFLEISCH / DISH FROM VEAL

- Borjú „Bécsi” pankó morzsában, majonézes burgonyasalátával (A,B,E,I)** **5990 Ft**  
*Kalbswiener im Panko-Mantel mit Mayonnaise-Kartoffelsalat*  
*Veal "Wiener" in Panko crust with mayonnaise potato salad*

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 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 szívsaláta mézes – mustáros öntettel, (I,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 zöldborsó mártással, (A,B,E,N)*** **4990 Ft**  
***sült koktélpáradicsom, parmezán ropogóssal***  
*Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit hausgemachten Bandnudeln an Zucchini-Erbsen-Sauce,*  
*gebratenen Cherrytomaten und Parmesan-Chip*  
*Grilled chicken breast strips, homemade broad noodles with zucchini and green pea sauce,*  
*roasted cherry tomatoes, and parmesan crisps.*

***Supreme csirke, erdei gyümölcsös lilahagyma lekvárral, avokádó saláta, (A,E,I,N)*** **5990 Ft**  
***édesburgonya krockettel***  
*Supreme-Hähnchen mit Waldbeeren-Rotzwiebel-Confit, Avocado-Salpicon und*  
*Süßkartoffelkroketten*  
*Chicken Supreme with forest fruit and red onion jam, avocado salad salpicon, and*  
*sweet potato croquettes.*

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

## HALÉTELEK FISCHGERICHTE FISH DISHES

**Fogassteak roston, párolt édesköménnyel, zöldborsó krémmel, óriás garnélával (A,E,F,G,H) 7390 Ft**  
*Zandersteak vom Rost mit gedünstetem Fenchel, Erbsencreme und Riesengarnele*  
*Grilled Pike Perch steak with steamed fennel, green pea purée, and giant prawn*

**Fogasfilé cukkínis lecsóban sütve, parázs burgonyával, fokhagyma majonézzel (A,B,E,F,N) 6790 Ft**  
*Zanderfilet im Zucchini-Letscho, dazu Röstkartoffeln und Knoblauch-Mayonnaise*  
*Pike perch fillet in zucchini "lecsó," served with baby potatoes and garlic mayonnaise.*

**Pankó morzsában bundázott fogasfilé - csíkok, majonézes burgonyasalátával, (A,B,E,F,N) 6190 Ft**  
**málnaecetes hónapos retekkel**  
*Zanderfilet-Streifen in Panko-Panade mit Mayonnaise-Kartoffelsalat und Radieschen in Himbeernessig.*  
*Crispy Panko-crusted pike perch strips with creamy potato salad and radish in raspberry vinegar*

**Lazacsteak mézes -mustáros – avokádós szívsalátával (I,F,N) 7390 Ft**  
*Lachssteak mit Honig-Senf-Herzsalat und Avocado-Salpicon*  
*Salmon steak with honey-mustard heart of romaine salad and avocado salpicon*

**Harcapörkölt, 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! **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

## **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,H,N) 7290 Ft**  
**zöldséges bulgurrizottó, grillezett édes kömény**  
Knusprige, zarte Sous-Vide Lammstelze(Lammhaxe) mit Chili-Honig-Glasur,  
Gemüse-Bulgur-Risotto und gegrilltem Fenchel  
Crispy and tender Sous-Vide lamb shank glazed with chili honey, vegetable bulgur risotto,  
and grilled fennel
- Kacsacombok, párolt vöröskáposztával, hagymás törtburgonyával (---) 6790 Ft**  
Entenkeulen mit gedünstetem Rotkohl und Zwiebel-Stampfkartoffeln  
Duck legs with braised red cabbage and onion mashed potatoes
- Ropogós kacsacombok, vajon pirított nudlival, kakukkfűvel sós piztácia morzsába (A,E,K) 6790 Ft**  
**forgatva, erdei gyümölcsös lilahagyma chutneyval**  
Knusprige Entenkeulen mit in Butter gerösteten Schupfnudeln, Thymian, gesalzenen  
Pistazienbröseln und Waldbeeren-Rotzwiebel-Chutney  
Crispy duck legs with butter-toasted potato dumplings, tossed in thyme and  
salted pistachio crumbs, forest fruit and red onion chutney
- Lassan sült szarvascombsteak, erdei gombaraguval, libamájterrinnel, krokettel (A,B,E) 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) 5790 Ft**  
Hirschpörkölt auf „Zala” Art mit Steinpilzen und Kartoffelsterz  
Deer pörkölt „Zala” style with butetus and potato dumplings
- Omlós marhapofa, karalábés burgonyapüré, grillezett színes répák, fokhagyma ropogós (E) 6990 Ft**  
Zarte Rindebacke, mit Kohlrabi-Kartoffelpüree, gegrillten bunten Karotten und  
Knoblauch-Crunch  
Tender beef cheeks with kohlrabi mashed potatoes, grilled rainbow carrots, and garlic crisps

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 libamájterrine (100g), rost libamáj (100g), bundázott libamáj (100g) áfonyalekvár)*  
„Gänseleber – Trilogie” mit Kroketten  
*(Kalte Gänseleberterrine (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) zsírában sütve hagyományos módon, törtburgonyával, (A,E) 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) 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) cukkinis lecsóval, parázsburgonyával (A,B,E,N) 12990 Ft**  
*Gebackene Gänseleber (200 g) mit Zucchini-Letscho und Röstkartoffeln.*  
*Fried Breaded Goose Liver (200g) with zucchini "lecsó" and roasted baby potatoes.*
- Lúdas Matyi kedvenc libájának hizott 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) burgonyapüré, szarvasgombás diómártás, (E,K,N) 12990 Ft**  
*grillezett zöld spárga és koktélpáradicsom*  
*Gegrillte Gänseleber (200 g) mit Kartoffelbrei, Trüffel-Walnuss-Sauce, gegrilltem grünem Spargel und Cherrytomaten.*  
*Grilled Goose Liver (200g) with mashed potatoes, truffle-walnut sauce, grilled green asparagus, and cherry tomatoes.*

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

## 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" peccenyéje 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 tésztája (bolognai spagetti) (A,C,E,K)**

Spaghetti a'la Garfield (Bolognese)

Spaghetti 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" halacskái rántva, rizszel, 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 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, zsíruk 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 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)** 41990 Ft  
Filetsteak 250 g  
Tenderloin steak 250 g

**Bélszínérme 100 g (I)** 17395 Ft  
Steakmedalion 100 g  
Beef loin medaillons 100 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

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

Portóimártás / Portweinsauce / Port wine sauce (A)

Jalapennós Cheddarmártás / Jalapeño-Cheddar-Sauce/  
Jalapeño Cheddar Sauce (A,E)

Szarvasgombás dió mártás/ Trüffel-Walnuss-Sauce/  
Truffle-walnut sauce (E,K)

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

## ANGUS BÉLSZÍN (ARGENTÍN)

## ANGUS STEAKS (ARGENTINISCH)

## ANGUS STEAK (ARGENTINE)

**Sous Vide bélszínfej (300 g) lapon sütvé, színes borskéregben, (A,E,I) 14990 Ft**  
**chimichurri, szívsaláta, steakhasáb**

Sous Vide Filetkopf (300 g) im bunte Pfefferkruste mit Chimichurri, Salatherzen und Steak - Kartoffeln  
Grilled Sous Vide beef fillet head (300 g) in a colorful pepper crust with chimichurri  
Heart lettuce and steak potatoes

**Bélszín-torony „Rossini” módra, krokettel, Portói mártással (A,E,I,N) 15990 Ft**  
**(steak 200g, libamáj (100 g), gomba)**

„Filetsteak – Turm Rossini”, mit Kroketten und Portweinsauce.  
(Steak (200 g), Gänseleber (100 g), Pilzen)  
„Tenderloin steak tower Rossini” with croquette and Port wine sauce.  
(steak (200 g), goose liver (100 g), mushroom)

**Zöldfűszer - kéregben sült bélszínjava (200 g), zöldborsmártás, grill zöldségek, (A,E,I,N) 12990 Ft**  
**szarvasgombás burgonyapüré**

Grün gewürzte Filetsteak (200 g), grüne Pfeffer sauce, gegrilltes Gemüse, Trüffelkartoffelpurée  
Green spiced tenderloin steak (200 g), green pepper sauce, grilled vegetables, truffle mashed potatoes

**Bélszínsteak (200 g) shalottahagymás szójababragu, marinált málnaecetes retek, (A,D,E,I,K,N) 12990 Ft**  
**mandulás édesburgonya krokettel, szarvasgombás dió mártással**

Filet – Steak (200 g), mit Schalotten-Sojabohnen-Ragout, marinierten Himbeeressig-Radieschen,  
Mandel-Süßkartoffelkroketten und Trüffel-Walnuss-Sauce.  
Tenderloin steak (200 g), with shallot and soybean ragout, marinated raspberry vinegar radishes,  
almond-crusted sweet potato croquettes, and truffle-walnut sauce.

**Sült bélszínérmék óriásgarnélával, zöld spárgával, Hollandi mártással, (D,E,G,I,K) 200 g / 12990 Ft**  
**diós aszalt paradicsommal 300 g / 15690 Ft**

Lendenmedaillons mit Riesengarnele, mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise,  
getrockneten Tomaten und Walnüssen  
Beef loin medaillons with giant prawn, with green asparagus, Hollandaise sauce,  
sun-dried tomatoes and walnuts

**Bélszín-csíkok (250 g), házi szélesmetélttel, tejszínes gombaraguval, parmezánnal (A,B,E,I) 11990 Ft**

Lendenschnitten (250 g) mit hausgemachten Bandnudeln, Sahne-Pilzragout und Parmesan  
Beef loin slices (250 g) with homemade ribbon noodles, creamy mushroom ragout, and parmesan

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

**Házi szélesmetélt tejszínes gombaraguval, parmezánnal (A,B,E)** **3990 Ft**  
*Hausgemachte Bandnudeln mit Sahne-Pilzragout und Parmesan*  
*Homemade ribbon noodles with creamy mushroom ragout and parmesan*

**Aszalt paradicsomos házi szélesmetélt, garnélarákkal, vörös pestóval, (A,E,G,K,N)** **6490 Ft**  
**tejszínnel, rukkolával**

*Hausgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Garnelen, rotem Pesto, Sahne und Rucola*  
*Homemade ribbon noodles with sun-dried tomatoes, prawns, red pesto, cream, and arugula*

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

### VEGETARIANISCHE SPEISEN

### VEGETARIAN DISHES

**Házi szélesmetélt, cukkinis zöldborsó mártással, grill koktélpáradicsom, (A,B,E)** **4490 Ft**  
**fokhagymachips**

*Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini-Erbsen-Sauce, Grill-Cherrytomaten und Knoblauchchips*  
*Homemade ribbon noodles with zucchini and green pea sauce, grilled cherry tomatoes, and garlic chips.*

**Pestós zöldség, spagettivel, parmezánnal és rukkolával (A,B,E,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 tál, grillezett kézműves sajttokkal, (E,I,N,H)** **4990 Ft**

**mézes – mustáros - avokádós szívsaláta, párolt édesköménnyel**

*Vegetarischer Teller mit gegrilltem hauseigener Käse, Honig-Senf- Avocado -Herzsalat, Avocado-Salpicon und gedünstetem Fenchel*

*Vegetarian platter with grilled artisanal cheeses, honey-mustard – avocado heart of romaine, steamed fennel*

**Zalai hagymás dödölle, tejföllel (A,E)** **2790 Ft**

*Kartoffelsterz auf „Zala” Art mit Zwiebeln und Milchrahm*  
*Potato dumplings „Zala” style with onion and sour cream*

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

## SALÁTÁK

### SALATE

### SALADS

**Avokádós szívсалáta, mézes – mustáros öntettel (I)** 1690 Ft  
*Avocado-Herzsalat mit Honig-Senf-Dressing*  
*Avocado heart of romaine salad with honey-mustard dressing*

**Zöldsалáta balzsamecet – krémmel (N)** 1690 Ft  
*Grünen Salat mit Balsamico – Cream*  
*Green salad with balsamico – cream*

**Paradicsomsалáta lilahagymával (N)** 1290 Ft  
*Tomatensalat mit Zwiebeln*  
*Tomato salad with onion*

**Házi köményes káposztasaláta (N)** 1190 Ft  
*Krautsalat mit Kümmel*  
*Cabbagesalad with cumin*

**Tejfölös uborkasaláta (E,N)** 1290 Ft  
*Gurkensalat mit Milchrahm*  
*Cucumbersalad with sour cream*

**Vegyes салáta (N)** 1290 Ft  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad*

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!!!)** 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)** 1990 Ft  
*Hausgemachte Käsetorte mit Erdbeersauce und Sahne*  
*Homemade cheesecake with strawberry sauce and cream*

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

**Csokis brownie, vaníliafagylalttal, házi málnaöntettel (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  
*(vaníliafagylalttal 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*

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: *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 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!**