

Előételek / Starters / Vorspeisen:

Gombás-céklás kölessaláta, crème fraîche 

Mushroom and beetroot millet salad, crème fraîche

Hirsesalat mit Champignons und Roter Bete, Crème fraîche

2 500 Ft

Sütőtökös téli saláta reszelt kecskesajttal 

Pumpkin winter salad with grated goat cheese

Wintersalat mit Kürbis und geriebenem Ziegenkäse

3 500 Ft

Cézár saláta parmezános krutonnal 

Caesar salad with parmesan croutons

Caesar-Salat mit Parmesancroutons

2 500 Ft

Cézár saláta grillezett csirkemellel, parmezános krutonnal

Caesar salad with grilled chicken breast and parmesan croutons

Caesar-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Parmesancroutons

4 400 Ft

Cézár saláta grillezett garnélával, parmezános krutonnal

Caesar salad with grilled shrimp and parmesan croutons

Caesar-Salat mit gegrillten Garnelen und Parmesancroutons

6 400 Ft

Levesek / Soups / Suppen:

Gesztenyés édesburgonya-kréMLEVES pirított fenyőmaggal   

Cream of sweet potato soup with chestnut and toasted pine nuts

Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kastanien und gerösteten Pinienkernen

2 600 Ft

Mandulás vadrizsleves kacsamellel  

Wild rice almond soup with duck breast

Mandel-Wildreis-Suppe mit Entenbrust

2 600 Ft

Kapros palócleves 

Hungarian Palóc soup with dill

Pikante ungarische Palóc-Suppe mit Dill

3 500 Ft

Főételek / Main Courses / Hauptgerichte:

Zöldségcurry vörös lencsével /mandulatejjel készítve/    2 900 Ft

Vegetable and red lentil curry /prepared with almond milk/
Gemüsecurry mit roten Linsen /mit Mandelmilch zubereitet/

Grillezett füstölt gomolya roston, pirított diós zöldségekkel   5 500 Ft

Grilled smoked fresh cheese and vegetables with toasted walnuts
Gegrillter geräucherter Frischkäse und Gemüse mit gerösteten Walnüssen

Fogasfilé kapros grapefruitmártással, narancsos bulgurral,
grillezett cukkinivel  9 500 Ft

Pike-perch fillet with grapefruit dill sauce, orange bulgur and grilled zucchini
Zanderfilet mit Grapefruit-Dill-Sauce, Orangenbulgur und gegrillten Zucchini

Spagetti citrusos csirkecsíkokkal, aszalt paradicsommal 4 900 Ft

Spaghetti with citrus-marinated chicken breast strips and sun-dried tomatoes
Spaghetti mit zitrusmarinierten Hähnchenbruststreifen und getrockneten Tomaten

Füstös vörös csirke tzatzikivel, édesburgonyahasábokkal  5 900 Ft

Smoky red chicken with tzatziki and sweet potato fries
Geräuchertes rotes Hähnchen mit Tzatziki und Süßkartoffelpommes

Citrusos csirkemell gyümölcsös édesburgonyaraguval,
mentás jázminrizsszel   5 900 Ft

Citrus-marinated chicken breast with fruity sweet potato stew and minted jasmine rice
Zitrusmarinierte Hähnchenbrust mit Süßkartoffel-Früchte-Ragout und Jasminreis mit Minze

Füstölt sajtos csirke suprême juhtúrós-parajos palacsintával,
bazzsalikomos paradicsomraguval 6 900 Ft

Chicken suprême with smoked cheese, pancakes with fresh ewes' curd cheese and
spinach, tomato and basil ragout
Suprême vom Hähnchen mit Räucherkäse, Pfannkuchen mit Schafsquark und
Spinat, Tomaten-Basilikum-Ragout

Omlós sertésstarja vadrizzsel, pirított bébi kukoricával,
paradicsom concasséval



Tender roasted clod of pork with wild rice, roasted baby corn and tomato concassé
Zarter Schweinenacken mit Wildreis, geröstetem Babymais und Tomaten-Concassé

6 500 Ft

Parmezános-pankómorzsás szűzszeletek cheddaros fűszeres
burgonyával, friss kevert salátával

Parmesan and panko crusted pork tenderloin medallions with savoury roasted
potatoes with Cheddar cheese and fresh mixed salad
Schweinefiletmedaillons mit Parmesan-Panko-Kruste an Gewürzkartoffeln mit
Cheddarkäse und frischem gemischten Salat

7 900 Ft

Gyerek / Children's menu / Kindermenü:

Spagetti bazsalikomos paradicsomraguval



Spaghetti with basil and tomato sauce
Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Ragout

2 900 Ft

Cornflakes-es csirkemell hasábburgonyával



Cornflake-crusted chicken breast with French fries
Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade an Pommes frites

3 900 Ft

Desszert / Dessert / Dessert:

Desszertjeinket tekintsék meg kínálóvitrinünkben!

Please see our display cabinet for today's selection of desserts.

Bitte beachten Sie auch unser Dessert-Angebot in unserer Vitrine.



Vegetáriánusok is fogyaszthatják / Suitable for vegetarians / Vegetarische Speisen



Gluténmentes étel / Glutenfree dishes / Glutenfrei Speisen



Laktózmentes étel / Lactosefree dishes / Laktosefrei Speisen

Allergiatáblázatunkat kérje felszolgáló kollégánktól! /

Please ask our allergy table from our waiter colleague!

Fragen Sie bitte unseren Allergietabelle von unserem Kellner!

I. kategóriába sorolt üzlet / First Category Restaurant

Áraink az Áfát tartalmazzák / VAT is included

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák. / Service charge is not included to our prices.

Chef: Hahner Mihály

Asztalfoglalás / Reservation: +36 30 694-5789

Cím / Address: H-1039 Budapest III., Piroska utca 3-5.

E-mail: asztalfoglalas@nebro.hu

www.nebro.hu



HOLIDAY BEACH BUDAPEST

★★★★

WELLNESS & CONFERENCE HOTEL