

Platán Panzió Étterem

Reggeli Étlap

Meleg reggeli

Tojásrántotta (3db tojásból)

Sajtos rántotta

Hagymás rántotta

Kolbászos rántotta

Virslis rántotta

„Platán rántotta” hagymával, bacon szalonnával, kolbásszal

Ham and eggs

Melegszendvics

Főtt virsli

Platán bőség reggeli

(sült debreceni, főtt virsli, tojásrántotta, sonkás-sajtos szendvics, friss zöldségek)

Hideg reggeli

Kontinentális reggeli

Pirítós, vaj

Pirítós, vaj, sajt

Reggeli Italok

Tea

Tej

Kakaó

Kávé

Tejes kávé

Őszibarack

Alma 100%

Narancs 100%

Ananász 100%

Sárgarépa - Alma - Banán rostos mix

Platán Panzió Étterem

Ételek

Levesek

Májgombóc leves		950 Ft
Húsleves gazdagon		950 Ft
Fokhagymakrém leves	(cipóban tálalva +550 Ft)	950 Ft
Mátyás király kedvence	(tejszínes csirkeragu) (cipóban tálalva +550 Ft)	950 Ft
Tárkonyos vadragu leves		1050 Ft
Bográcsgulyás	(főételként 0,7 l 1950 Ft)	990 Ft
Babgulyás	(főételként 0,7 l 1950 Ft)	990 Ft
Halászlé harcsával	(főételként 0,7 l 2250 Ft)	1250 Ft
Hideg gyümölcsleves (nyárias meleg esetén készítjük)		950 Ft

Friss Saláták

Platán Chef saláta	1850 Ft
<i>(Friss saláták reszelt sajttal, joghurtos-majonézes öntettel, pirítóssal.)</i>	
Caesar saláta (sült csirkemell csíkok salátaágyon, cézár öntettel)	2250 Ft

Feledhetetlen Finomságok

Mézes-joghurtos pácban érlelt csirkemell francia Camembert koronával, burgonyapürével	3450 Ft
Pácolt kacsamell áfonyás barnamártással, flambírozott gyümölcsökkel, burgonyapürével	3450 Ft
Francia Camembert grillezve vagy rántva áfonya mártással, flambírozott gyümölcsökkel, burgonyapürével	2850 Ft
Roston sült pisztráng filé petrezselymes burgonyával, fokhagymás spenótágyon, tartármártással	3250 Ft
Vörösboros szarvaspörkölt házi burgonyakrokettel	3250 Ft
Marha pofa juhtúrós sztrapacskával	3250 Ft
Csülkös pacalpörkölt főtt burgonyával	2650 Ft

Vegetáriánus - Kímélő és Tészta Ételek

Rántott sajt hasáburgonyával, tartár mártással	2250 Ft
Vegetáriánus bőségtál (sajttal töltött vargányás gombafasírt, rántott karfiolrósák, sajtkrémmel töltött jalapeno paprika, rántott gombafejek, rizzsel és serpenyős zöldségekkel tálalva)	2850 Ft
Juhtúrós sztrapacska lilahagymás és tejfölös feltéttel	2250 Ft
Juhtúrós sztrapacska lilahagymával, tejföllel, valamint füstölt-sült szalonnakockával	2450 Ft
Túrós csusza füstölt-sült szalonnakockával	1950 Ft
Bolognai spagetti	2250 Ft

Halak

Harcsafilé rántva vagy grillezve vegyes körettel, majonézzel	2450 Ft
Grillezett harcsa kockák serpenyős zöldségekkel és rizzsel	2650 Ft
Roston sült pisztráng filé petrezselymes burgonyával fokhagymás spenótágyon, tartármártással	3250 Ft
Harcsapaprikás túróscsuszával	2850 Ft

Csirke

Csirkemell filé rántva vagy grillezve hasáburgonyával	2250 Ft
Csirkeszárnyak (5db) édes-chilis mártogatóval, hasáb burg.	2250 Ft
Csirke brassói	2250 Ft
Barackos csirkemell burgonyapürével	2650 Ft
Csirke Cordon Bleu hasáburgonyával	2650 Ft
Szakácsunk kedvence: aszalt szilvával, sajttal töltött csirkemell, burgonya pürével	2850 Ft

Sertés

Rántott sertésborda hasáburgonyával	2250 Ft
Szalonnával, sajttal, hagymával töltött sertésborda, hasáburgonyával	2650 Ft
Bolognai Sertésborda	2850 Ft

3 féle gyermekmenü 1950 Ft-ért (14 év alatti gyermekek részére)

Májgombóc leves + 3 féle főétel választható
+ 2dl szívószerű gyümölcsle

(Dínós csirkefalatok vagy halrudacsok sültkrumplival, Bolognai spagetti,
választhatóan kakaós vagy lekváros palacsinta, alma/barack üdítővel)

Savanyúságok 750 Ft-ért

Házi vegyes csalamádé, Cékla, Csemege uborka, Kovászolt uborka
Paprikába töltött káposztasaláta (csemege vagy csípős)

Desszertek

Dupla csokis Brownie vanília fagyalattal	950 Ft
Somlói galuska / Gesztenyepüré	950 Ft
Bécsi almás rétes fahéjas diós vanília öntettel	950 Ft
Csoda Kehely (vanília és csokoládé fagyalt, somlói galuskával, 1250 Ft tejszínhabbal, csokoládéöntettel, ostyaszeletekkel)	1250 Ft
Palacsinták: (áfonya-, barack-, kakaós, fahéjas, nutellás, túrós)	350 Ft/db
Platán Csoda palacsinta: nutellával megkent, somlóival megtöltött, tejszínhabbal díszített, csokival megöntözött	950 Ft/db

Ételeinknél fél adag rendelésekor 70%-os árat számolunk fel.

Csomagoló doboz ára: 250.-Ft, Kenyér szelet: 100.-Ft.

Ketchup - Mustár - Majonéz: 200.-Ft / adag. A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számítunk fel.

Platán Panzió Étterem

Italok

Gyümölcs limonádék

4 dl 550 Ft - Családi 1,5 l 1500 Ft

Klasszikus citrom - Málna - Bodza - Egzotikus Citrus

Zöldalma - Erdei gyümölcs - Szamóca - Meggy - Kiwi

Energia- és cukormentes limonádék

Bodza, citrom és málna ízben - 100 Ft/dl

0,5 literes üdítő italok

Nestea (citromos, barackos)	5 dl	650 Ft
Coca-Cola	5 dl	650 Ft
Coca-Cola Zero	5 dl	650 Ft
Fanta Narancs	5 dl	650 Ft
Sprite	5 dl	650 Ft
Kinley Gyömbér	5 dl	650 Ft
Kinley Tonic	5 dl	650 Ft
Natura Aqua szénsavas vagy mentes	5 dl	450 Ft
Szódavíz	1 dl	50 Ft
Hell / Burn energiatital	2,5 dl	650 Ft

(Éttermiünkben csapvizet nem szolgálunk fel.)

Rostos Cappy gyümölcslevek

Alma 100%	1 dl	150 Ft
Őszibarack	1 dl	150 Ft
Narancs 100%	1 dl	150 Ft
Ananász 100%	1 dl	150 Ft
Sárgarépa - Banán rostos mix	1 dl	150 Ft

Sörök

Csapolt Gösser	0,2 L	300 Ft
Csapolt Gösser	0,3 L	450 Ft
Csapolt Gösser	0,5 L	650 Ft
Gösser citromos 0%	0,5 L	580 Ft
Gösser citromos	0,33 L	450 Ft
Kézműves Meggyes sör 15% gyümölcsstartalommal	0,5 L	850 Ft
Heineken	0,5 L	600 Ft
Soproni	0,5 L	500 Ft
Krušovice barna sör	0,5 L	600 Ft
Edelweiss szűretlen búzasör	0,5 L	650 Ft
Heineken alkoholmentes	0,33 L	400 Ft

Kimért Borok a Ház ajánlásával

Szekszárdi Kékfrankos a Mészáros pincészetből	350 Ft/dl
Szekszárdi Rose a Mészáros pincészetből	350 Ft/dl
Soproni Chardonnai a Lóvér pincéből	350 Ft/dl
Egri Muscat Ottonel a Juhász testvérek pincéjéből	350 Ft/dl

Üveges Boraink

Villányi Portugieser - Lelovits pincészet	2900 Ft
Villányi, Teleki Cabernet Franc	2900 Ft
Egri Bikavér - Juhász testvérek pincészete	2900 Ft
Villányi Vylyan Rose	2900 Ft
Juhász Rose	2900 Ft
Frittmann Irsai Olivér	2900 Ft

Pezsgők

Törley Gála száraz	2500 Ft
Törley Talizmán félszáraz	2500 Ft
Törley Muscateller édes	2500 Ft

Rövid italok

Jägermeister	3/5 cl	400/600 Ft
Unicum	3/5 cl	400/600 Ft
Békési szilvapálinka (50%)	3/5 cl	600/900 Ft
Békési barackpálinka (50%)	3/5 cl	600/900 Ft
Finlandia vodka	3/5 cl	400/600 Ft
Baileys	3/5 cl	400/600 Ft
Ballantine's Scotch Whisky	3/5 cl	400/600 Ft
Martini bianco	1 dl	800 Ft

Kávé - Latte - Ice coffee - Forró csoki

Presszó kávé	350 Ft
Tejszínhab	50 Ft
Hosszú kávé	350 Ft
Cappuccino	450 Ft
Latte Macchiato / Melange (karamell vagy csokis keksz ízesítéssel)	950 Ft
Ice coffee vanília fagyalattal (karamell vagy csokis keksz ízesítéssel)	950 Ft
Forró csokoládé tejszínhabbal (októbertől márciusig rendelhető)	650 Ft
Forró tea	500 Ft
Forralt bor	300 Ft /dl

Étterem vezető: Somodi Gábor, Telefon: 30/9827-064
Észrevételeiket a somodigabor@t-online.hu címre szívesen veszem!
A számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számítunk fel.

Platán Panzió Étterem

Félpanziós étlap

Levesek

Húsleves gazdagon

Fokhagymakrémleves

Mátyás király kedvence (tejszínes csirkeragú)

Tárkonyos vadragu leves

Hideg gyümölcsleves (nyári meleg esetén készítjük)

Friss Saláták

Platán Cheef saláta

(Friss saláták reszelt sajttal, joghurtos-majonézes öntettel, pirítóssal.)

Cézár saláta

(saláta ágyon, sült csirkemell csíkok, cézár öntettel)

Tészták

Túrós csusza szalonnapörccel

Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel

Bolognai spagetti / Sajtos tészta tejföllel

Halételek

Rántott / Grillezett harcsa hasáburgonyával, tartár mártással

Gyermekmenük

Húsleves cérnametéllel - Dínós csirkefalatok
sültkrumplival

Kakaós v. lekváros palacsintával - Szívószálas
alma/barack üdítővel

Húsleves cérnametéllel - Bolognai spagetti
Kakaós v. lekváros palacsintával - Szívószálas
alma/barack üdítővel

Frissensültek

Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással

Rántott csirkemell filé hasáburgonyával

Csirke brassói

Rántott sertésborda hasáburgonyával

Bolognai sertésborda

Ropogósra sült csirkeszárnyak édes chilis mártogatóval

Savanyúságok

Káposzta saláta

Uborka saláta

Tejfölös uborka saláta

Paprikába töltött káposzta saláta (csemege vagy csípős)

Csemege uborka / Kovászos uborka

Desszertek

Somlói galuska

Gesztenyepüré

Palacsinta:

(áfonya-, barack-, szilvalekváros; kakaós, fahéjas)

Ételeinkkel, kiszolgálással, éttermi környezetünkkel kapcsolatos észrevételét szívesen veszem!
Étterem vezető: Somodi Gábor, Telefon: 30/9827-064 E-mail: somodigabor@t-online.hu