



## Üdítőitalok

Szénsavas: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, tonic, gyömbér, sprite, Szűrt vagy rostos: alma, narancs, ananász, őszibarack, garpefruit, feketeribizli, jeges teák

130.-/dl

## Ásványvizek

Szénsavas és mentes Natur Aqua

300.-

## Kávé tejjel, tejszínnel, tejszínhabbal

Capuccino

Melange

Tea

350.-

400.-

600.-

400.-

## Égetett szeszesitalok

Kósher Szilva-, Körte-, Barackpálinka, Ördögi Pálinkák, Kecskeméti Barackpálinka, Vilmoskörte Pálinka, Bols Vodka, Gordon's Gin, Bacardi Rum, Tequila, Napoleon Brandy

900.-/4cl

## Whisky

Johnnie Walker, Ballantine's, Chivas Regal, Jack Daniel's, Jim Beam

1200.-/4cl

## Konyak, Brandy

Hennessy, Metaxa, Rémy Martin, Courvoisier

1200.-/4cl

## Vermuthok

Martini, Campari

900.-/8cl

## Likőrök

Bailey's, Bols likőrök

900.-/4cl

## Keserűk

Jägermeister, Unicum

900.-/4cl

## Sörök

Gösser, Heineken, Dreher

Gösser, Heineken, Dreher

Búza és barna sörök

450.-/0,33 l

550.-/0,5 l

650.-/0,5 l

## Pezsgők

Hungaria extra dry, Törley édes

Don Giovanni, Cinzano, Martini, Henkell

500.-/1 dl 3750.-/üveg

9900.-/üveg



# Borlap



<b>PANNONHALMI PINCÉSZET</b>	/DL.	/Üveg
Olaszrizling	400.-	2.800.-
<b>SZEKSZÁRDI PINCÉSZET</b>		
Merlot	400.-	2.800.-
Cabernet Sauvignon	400.-	2.800.-
Hajósi Rosé	400.-	2.800.-
<b>BOCK PINCÉSZET</b>		
Villányi Chardonnay	950.-	6.500.-
Villányi Kékfrankos	950.-	6.500.-
<b>SZEREMLEY PINCÉSZET</b>		
Pinot Noir		6.500.-
Pinot Noir rosé		6.500.-
<b>MOLNÁR PINCÉSZET</b>		
Villányi kopár		8.500.-
Cabernet Sauvignon		8.500.-
<b>GERE PINCÉSZET</b>		
Cabernet Franc válogatás		11.500.-
<b>GRÓF BUTTLER PINCÉSZET</b>		
Egri bikavér		11.500.-
<b>GÜNZER PINCÉSZET</b>		
Villányi Portugieser	1250.-	8.500.-
Mont Blanc Cuvée	1250.-	8.500.-
<b>GÁL TIBOR PINCÉSZETE</b>		
Egri Chardonnay		6.500
<b>FIGULA MIHÁLY PINCÉSZETE</b>		
Balatonszőlősi Chardonnay		6.500.-
Balatonszőlősi olaszrizling		6.500.-
Balatonszőlősi Pinot Gris		6.500.-
<b>FEHÉRVÁRI PINCÉSZET</b>		
Somlói Furmint		6.500.-
<b>FEKETE BÉLA PINCÉSZETE</b>		
Somlói Juhfark		6.500.-
<b>THUMMERER PINCE</b>		
Egri bikavér	1250.-	8.500.-
Egri Chardonnay	1250.-	8.500.-
Egri királylányka	1250.-	8.500.-
<b>SZŐKE MÁTYÁS</b>		
Páskomi Chardonnay Barrique		6.500.-
<b>BENZA PINCÉSZET</b>		
Rajnai rizling		6.500.-
Tokaji hárslevelű		6.500.-
Tokaji furmint		6.500.-
<b>TOKAJ KERESKEDŐHÁZ</b>		
Tokaji Szamorodni száraz	800.-	3.000.-
Tokaji Szamorodni édes	800.-	3.000.-
Tokaji aszú 3 puttonyos	1000.-	3.500.-
Tokaji aszú 6 puttonyos		8.000.-



## Hideg előételek

Tomatina siciliana Mozzarella paradicsommal	1300.-
Klasszikus Cézársaláta	1700.-
Tengergyümölcssei saláta	1800.-
Tatár beefsteak	2400.-

## Levesek

Idény krémleves	800.-
Erőleves Szép Ilonka módra Finoman elkészített erőleves zöldséges, gombás betéttel	950.-
Mátyás király levese Hagymaleves cipóban tálalva	950.-
Tárkonyos borjúragu leves	1100.-

## Meleg előételek

Laskagomba Carpaccio Különleges fűszerekkel készített laskagomba ragu póréhagymával, balzsamecettel	1200.-
Rántott Camembert áfonyamártással, párolt rizzsel	1500.-
Balatonalmádi fogasszelet roston, pirított vargányával	1800.-

## Vegetáriánusoknak

Tulasi rizottó Parajos rizotto friss bazsalikommal	1400.-
Kunsági gomolyasajt roston, friss salátával	1900.-



# Húsételek



## Szárnyasok

Delhi szárnyas Szezámos rántott csirke kevert salátával	2200.-
Firenzei csirkemell Füstölt lazaccal, parajjal, sajttal töltve, párolt zöldekkel, hollandi mártással	2300.-
Gyöngytyúkmell ahogy Veronában szeretik Gyöngytyúkmell fekete és zöld olivabogyóval sonkás parajos rétesel	2900.-
Pulykasteak vörösboros aszalt szilvával	2500.-
Kacsamáj Bernadott Marsal kedve szerint Finoman fűszerezett, rántott kacsamáj sült hagymakarikával	3600.-

## Húsételek

Sertés szűzermék, ahogy Brestben készítik Backonba tekert szűzermék demi glace mártással	2600.-
Borjú Bécsi	2500.-
Borjúpörkölt galuskával	2500.-
Dijoni borjúermék Borjúermék fűszeres mustármártásban, grillezett zöldségekkel	2700.-
Gascony-i báránycsemege Rozmaringos báránfilé rozéban párolt körtével, erdei szederrel	3400.-
Bélszínjava grillezett zöldségekkel zöldbors mártással	4000.-
Bélszín Stroganoff módra Csíkokra vágott bélszín gombával, uborkával, vodkával, burgonyakrokettel	4100.-



## Édesvizi és tengeri halak

Fogas filé Kárpáti módra Kapros rákraгуval, petrezselymes gyöngyburgonyával	3300-
Harcasteak kapros juhtúrós metélttel	3300-
Szent Péter hal grillezett zöldségekkel	3300-
Lazacfilé citromos petrezselymes pisztácia mártással	3500-

## Tészták

Zöldséges csirkés farfalle	1800-
Lazacos parajos penne	1900-

## Desszertek

Túrós palacsinta Vaniliás tejföllel	800-
Crem brulée narancslikőrös gyümölcsraguval	900-
Sajttorta likőrös eper öntettel	900-
Csokoládé mousse	800-
Gyümölcssaláta	800-



# Saláták



## Saláták

Uborkasaláta	450.-
Paradicsomsaláta	450.-
Fejes saláta	450.-
Kovászos uborka	450.-
Görög saláta	800.-

Áraink tartalmazzák az Áfá-t.  
Főételeink ára tartalmazza az igény szerinti köretet.  
Zóna adagjaink a normál adag árának 70%-ért rendelhetők.  
Az ételek elnevezései fantázianevek.

**Tóth István**  
Üzletvezető

**Kollár János**  
Chef



**Medúza Catering**

H-1191 Budapest Üllői út 200  
Tel.: 06 1 348-5570 Fax: 06 1 348-5571

**[www.meduzacatering.hu](http://www.meduzacatering.hu)**  
[info@meduzacatering.hu](mailto:info@meduzacatering.hu)

