

Előételek

Starters

Kacsahúsos hortobágyi palacsinta, paprikakrém, tejfölhab (1,3,7)

"Hortobágyi" pancakes with duck, paprika cream, whipped cream

4.790 Ft

Füstölt pisztráng krémes avokádósalátán (4)

Smoked trout on creamy avocado salad

4.790 Ft

Grillezett kecskesajt, sütőtök, rukkola, körte (7)

Grilled goat cheese, pumpkin, arugula, pear

4.890 Ft

Marhatatár szezonális zöldségek, pirítós (1)

Beef tatar, seasonal vegetables, toast

5.490 Ft

Levesek

Soups

Szezonális zöldségkrémleves

Seasonal vegetable cream soup

1.690 Ft

Házias tyúkhúsleves gazdagon, csigatészta

Rich homemade chicken soup, noodles

1.690 Ft

Borjúmájgombóc leves (1)

Veal liver dumpling soup

1.790 Ft

Marhagulyás, csipetke, füstölt paprika (1)

Beef goulash, pinched pasta, smoked paprika

2.990 Ft

Sáfrányos halleves, mini őszi zöldségek (4)

Saffron fish soup, mini autumn vegetables

2.590 Ft

Főételek

Main dishes

Kacsamell, mézes-gyömbéres karotta, mandula, narancs, édesburgonya (7,8)

Duck breast, honey-ginger carrots, almonds, orange, sweet potatoes

🍷 *Heimann Merlot 2023*

6.790 Ft

Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás - káposztás gersli, kacsamáj mártás, alma chips (7)

Confit duck leg, prunes & cabbage pearl barley, duck liver sauce, apple chips

🍷 *Günzer Cabernet Franc 2019*

7.290 Ft

Csirkemell supreme, citromos vajmártás, sütőtökös pirított burgonya, gesztenye (1,7)

Chicken breast supreme, lemon butter sauce, roasted potatoes with pumpkin, chestnuts

🍷 *Mandorla Sauvignon Blanc 2024*

5.990 Ft

Csirkemell, gorgonzolás körtemártás, diós rizottó (7,8)

Chicken breast, gorgonzola pear sauce, walnut risotto

🍷 *Villa Tolnay Rajnai Rizling 2023*

5.490 Ft

Pankómorzsában sült hús (csirke /sertés), vajás burgonya, házi savanyúság (1,7)

Fried meat in panko crumbs (chicken/pork), buttered potatoes, homemade pickles

4.590 Ft

Malac porchetta, juhtúrós sztrapacska, bajor káposzta (7)

Pork porchetta, sheep's curd "sztrapacska", Bavarian cabbage

🍷 *Szijjártó Előd Chardonnay 2023*

7.190 Ft

Főételek

Main dishes

Ropogós borjúláb, szarvasgombás burgonyapüré, pirított római saláta, remuládmártás, fenyőmag (1,7,8)

Crispy veal shank, truffle mashed potatoes, toasted romaine lettuce, remoulade sauce, pine nuts

🍷 *Gilvesy Furmint 2024*

6.890 Ft

Rib eye steak, vadas rizottó, gombák, bundázott kelbimbó (1,7)

Rib eye steak, game risotto, mushrooms, coated Brussels sprouts

🍷 *Ikon Cabernet Savignon 2021*

11.990 Ft

Bélszín steak, fokhagymás-kakukkfűves vargánya, saláták, édesburgonya (7)

Sirloin steak, garlic-thyme porcini mushrooms, salads, sweet potatoes

🍷 *Ikon Cabernet Savignon 2021*

12.490 Ft

Burgundi marhapofa, csiperke, zeller, répa, krémes püré, kolozsvári pörcc (7,9)

Burgundy beef cheek, mushrooms, celery, carrots, creamy puree, Cluj-Napoca pork rind

🍷 *Balla Kolna Feketeleányka 2023*

7.490 Ft

Pacalpörkölt, füstölt marhanyelv, savanyított gyöngyhagyma, helyben sült kenyér (1)

Tripe stew, smoked beef tongue, pickled pearl onions, fresh bread

5.890 Ft

Vadas szarvasgerinc, erdei gombák, szalvéta gombóc (1,8)

Deer spine with game sauce, forest mushrooms, dumplings

🍷 *Pannonhalmi Pinot Noir 2024*

11.990 Ft

Főételek

Main dishes

Lazac, brokkolipüré, vad brokkoli, spenótsaláta (4,7)

Salmon, broccoli puree, wild broccoli, spinach salad

🍷 *Kárásztelek Carassia Classic Brut*

7.690 Ft

Fogasfilé kárpáti módra (1,4,7)

Carpathian-style perch fillet

🍷 *Gilvesy Furmint 2024*

7.490 Ft

Tagliatelle, grillezett polipkar, chili, lime (1)

Tagliatelle, grilled octopus, chili, lime

🍷 *Figula Rosé 2024-2025*

6.590 Ft

Sütőtökös tortellini, gesztenyemártás, karamellizált körte (7)

Pumpkin tortellini, chestnut sauce, caramelized pear

🍷 *Káli Kövek Rezeda Olaszrizling 2024*

4.890 Ft

Bundázott növényi hús, édesburgonya, spenótsaláta (1)

Fried vegetable meat, sweet potato, spinach salad

5.890 Ft

Zöldséges „paella”, vegán húspogácsa, grillezett békukukorica, shimeji gomba (1)

Vegetable “paella”, vegan meatloaf, grilled baby corn, shimeji mushrooms

6.290 Ft

Gyermek menü

Kid's choice

Grillezett vagy bundázott csirkemell, burgonyapüré (1,3,7)

Grilled or breaded chicken breast, mashed potatoes

1.690 Ft

Rántott sajt, sült burgonya (1,3,7)

Fried cheese, french fries

1.690 Ft

Bolognai tagliatelle (1,7)

Bolognese tagliatelle

1.890 Ft

Egyéb köretetek

Other side dishes

Hasábburgonya

French fries

1.100 Ft

Grillzöldség

Grilled vegetables

1.690 Ft

Jázmin rizs

Jasmine rice

790 Ft

Kenyér

Bread

690 Ft

Savanyúságok

Pickled vegetables

Kevert saláta

Mixed salad

1.590 Ft

Házi savanyúság

Homemade pickles

690 Ft

Ecetes kisdinnye

Vinegar mini melon

690 Ft

Ecetes uborka

Gherkin

690 Ft

Almapaprika

Hungarian Apple pepper

690 Ft

Uborkasaláta

Hungarian cucumber salad

890 Ft

Mártások

Sauces

Ketchup

Ketchup

290 Ft

Majonéz

Mayonnaise

290 Ft

Desszertek

Desserts

Csokoládé brownie, vanília fagyi, áfonyamártás (1,7,8)

Chocolate brownie, vanilla ice cream, blueberry sauce

2.290 Ft

Túrógombóc, sárgabarack íz,

mézes tejfől (1,3,7)

Cottage cheese dumplings, peach jam,
sour cream with honey

2.590 Ft

Császármorzsa ,házi szilvalekvár, dió (1,7,8)

Kaiserschmarrn, homemade plum jam, walnuts

2.490 Ft

Vegán desszertek

Vegan desserts

Kérjük kérdezze felszolgáló kollégánkat az adott kínálatról.

Please ask our colleagues about the current offer.

2.490 Ft

Kávék

Coffees

Eszpresszó
Espresso

690 Ft

Hosszú kávé
Long coffee

790 Ft

Cappuccino
Cappuccino

890 Ft

Latte Macchiato
Latte Macchiato

990 Ft

Jegeskávé
Iced Coffee

1.290 Ft

Melange
Melange

1.290 Ft

Matcha Latte
különböző ízesítésekben
in different flavors

990 Ft

Laktózmentes tej, mandulatej, kókusztej, zabtej
Lactose-free milk, almond milk, coconut milk, oat milk

+290 Ft

Kávéink ízesítéssel is kérhetők
Ask your coffee with flavors

+390 Ft

mogyoró	fahéj	pisztácia	kókusz	juharszirup
hazelnut	cinnamon	pistachio	coconut	maple syrup
vanília	makadámdió	banán		
vanilla	macadamia nuts	banana		

Kávéink koffeinmentesen is kérhetők
Caffeine-free coffee is available

Üdítők

Soft drinks

BWT szűrt víz, szénsavas / szénsavmentes
BWT filtered water, still / sparkling

0,50 l / 690 Ft

Römerquelle, szénsavas / szénsavmentes
Römerquelle, still / sparkling

0,33 l / 690 Ft

Römerquelle szénsavas / szénsavmentes
Römerquelle, still / sparkling

0,75 l / 990 Ft

Coca-Cola / Coca-Cola zero

0,25 l / 790 Ft

Cappy alma / narancs / őszibarack / körte / ananász
Cappy apple / orange / peach / pear / pineapple

0,25 l / 790 Ft

Fanta narancs

0,25 l / 790 Ft

Sprite / Sprite zero

0,25 l / 790 Ft

Kinley Tonic

0,25 l / 790 Ft

Kinley Ginger Ale

0,25 l / 790 Ft

Fuze Tea barack / citrom
Fuze tea peach / lemon

0,25 l / 790 Ft

Red Bull / Red Bull Zero

0,25 l / 1.290 Ft

Pure teák

Pure teas

zöld
green

fekete
black

erdei gyümölcs
forest fruit

alma-körte
apple-pear

890 Ft

Koktélók

Cocktails

Aperol Spritz/Aperol Spritz virgin

Aperol, prosecco, szóda (soda), narancs (orange)

1.990 Ft / 1.790 Ft

Gin Tonic

Beefeater gin, Kinley tonic

2.290 Ft

Kyoto

Bacardi, maracuja (passion fruit),
ananászlé (pineapple juice), lime

2.290 Ft

Margarita

Sierra silver tequila, Cointreau, citromlé (lemon juice)

2.390 Ft

Piña colada /Piña colada virgin

Bacardi rum, kókusz szirup (coconut syrup),
ananászlé (pineapple juice), tejszín (cream)

2.490 Ft / 1.990 Ft

Porn Star Martini

Vodka, vanília (vanilla), maracuja (passion fruit),
lime, prosecco

2.490 Ft

Mojito

Bacardi rum, cukorszirup (sugar syrup),
mentaszirup (mint syrup), szóda (soda)

2.190 Ft

Sex on the beach/Sex on the beach virgin

Absolut vodka, Peach Tree, narancslé (orange juice),
áfonyalé (cranberry juice)

2.190 Ft / 1.790 Ft

Espresso Martini

Finlandia vodka, Kahlua, Espresso

2.190 Ft

Limonádék

Lemonades

bodza | **levendula** | **zöld alma**
elderflower | lavender | green apple

0,30 l / 700 Ft

málna | **mangó** | **eper**
raspberry | mango | strawberry

0,50 l / 1.190 Ft

Vörös borok

Red wines

dl / üveg
bottle

Sauska Kadarka 2022

1.290 Ft / 8.990 Ft

Heimann Merlot 2023

1.190 Ft / 6.990 Ft

Takler Szent-hegyi Kékfrankos 2020

1.890 Ft / 12.990 Ft

Balla Kolna Feketeleányka 2023

1.290 Ft / 8.990 Ft

Sebestyén Porkoláb Bikavér 2020

/ 14.990 Ft

St. Andrea Áldás 2023

/ 10.990 Ft

Pannonhalmi Pinot Noir 2024

/ 11.990 Ft

Ikon Cabernet Sauvignon 2021

990 Ft / 5.990 Ft

Günzer Cabernet Franc 2019

1.190 Ft / 6.990 Ft

Rozé borok

Rosé Wines

dl / üveg
bottle

Figula Rosé 2024-2025

990 Ft / 5.990 Ft

Pannonhalmi Főapátság Tricollis Rosé 2024

990 Ft / 5.990 Ft

Fehér borok

White wines

dl / üveg
bottle

Etyeki Kúria Irsai Olivér 2024

790 Ft / 4.990 Ft

Káli Kövek Rezeda Olaszrizling 2024

990 Ft / 6.990 Ft

Mandorla Sauvignon Blanc 2024

1.190 Ft / 7.990 Ft

Matua Sauvignon Blanc 2023

/ 10.990 Ft

Villa Tolnay Rajnai Rizling 2023

/ 7.990 Ft

Kikelet Tarczal Hárslevelű 2022

1.890 Ft / 12.990 Ft

Szijjártó Előd Chardonnay 2023

1.790 Ft / 11.990 Ft

Gilvesy Furmint 2024

990 Ft / 6.990 Ft

Gróf Degenfeld Szamorodni
(édes/sweet)

1.990 Ft / 8.990 Ft

Göncöl Tokaji Aszú (édes/sweet)

2.190 Ft / 9.990 Ft

Prosecco

Prosecco

dl / üveg
bottle

Bosco Prosecco Frizzante DOC

1.190 Ft / 7.490 Ft

Musti Nobilis Infinitum Rose Prosecco

1.190 Ft / 7.490 Ft

Pezsgők Champagnes

üveg
bottle

Hungaria Extra Dry

5.500 Ft

Hungarian Irsai Olivér
édes/sweet

5.500 Ft

Hungaria
alkoholmentes/alcohol-free

4.900 Ft

Martini Asti Spumante fehér pezsgő
édes/sweet

7.990 Ft

Kárásztelek Carassia Classic Brut

12.990 Ft

Moet & Chandon Brut Imperial

39.990 Ft

Sörök Beers

Heineken
csapolt/draught

0,25 l / 990 Ft

0,5 l / 1.490 Ft

Mort subite meggysör
csapolt/draught

0,25 l / 1.190 Ft

0,4 l / 1.590 Ft

Dreher
üveges/bottled

0,33 l / 890 Ft

Peroni Nastro
üveges/bottled

0,33 l / 990 Ft

Edelweiss búzasör
üveges/bottled

0,5 l / 1.390 Ft

Gösser 0.0 citrom
alkoholmentes/alcohol-free

0,33 l / 890 Ft

Peroni Nastro
alkoholmentes/alcohol-free

0,33 l / 890 Ft

Vermutok

Vermouths

Martini Bianco

8 cl / 1.490 Ft

Martini Extra Dry

8 cl / 1.490 Ft

Martini Rosso

8 cl / 1.490 Ft

Likőrök

Liqueurs

Jägermeister

4 cl / 1.390 Ft

Zwack Unicum / Barista / Szilva

4 cl / 1.490 Ft

Bailey's

4 cl / 1.490 Ft

Disaronno Amaretto

4 cl / 1.590 Ft

Pálinkák

Palinka

2 cl / 4 cl

Agárdi

szilva / szőlő / alma / kajszibarack
plum / grape / apple / apricot

1.000 Ft / 1.900 Ft

Erős

szilva / irsai szőlő / cigánymeggy / sárgabarack / birs
plum / irsai grape / gypsy cherry / apricot / quince

1.300 Ft / 2.200 Ft

Erős feketebizli

Erős blackcurrants

2.500 Ft / 4.500 Ft

Párlatok

Spirits

Bacardi Superior

4 cl / 1.590 Ft

Don Papa Baroko Rum

4 cl / 2.890 Ft

Beefeater Gin

4 cl / 1.590 Ft

Bombay Gin

4 cl / 1.690 Ft

Búzavirág Gin

4 cl / 1.890 Ft

Finlandia vodka

4 cl / 1.690 Ft

Hennessy V.S.O.P.

4 cl / 2.990 Ft

Jack Daniel's Tennessee

4 cl / 1.690 Ft

Jameson

4 cl / 1.790 Ft

Macallan Whiskey

4 cl / 2.290 Ft

Olmeca Silver Tequila

4 cl / 1.590 Ft

Allergének

Allergies

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab)

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats)

2. Rákfélék (rák, fűszeres garnéla, homár)

2. Crustaceans (crab, shrimp, lobster)

3. Tojás

3. Egg

4. Halak

4. Fish

5. Földimogyoró

5. Peanut

6. Szójabab

6. Soybean

7. Tej

7. Milk

8. Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadám-dió, queenslandi dió)

8. Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut, Queensland nut)

9. Zeller

9. Celery

10. Mustár

10. Mustard

11. Szezám-mag

11. Sesame seed

12. Tartósítószerként használt kén-dioxid és szulfátok (az összes kén-dioxid-tartalomra vetítve 10 mg/kg-t vagy 10 mg/l-t meghaladó koncentráció esetén)

12. Sulfur dioxide and sulphates used as preservatives (in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l on the total sulfur dioxide content)

13. Csillagfürt

13. Lupin

14. Puhatestűek (kagyló, osztriga, kalmár, csiga)

14. Molluscs (clams, oysters, squid, snails)

Lépjen velünk kapcsolatba!

 +36 57 814 560

+36 30 901 4543

 www.hotelszatmari.hu

 info@hotelszatmari.hu

Kövessen minket és ossza meg nálunk szerzett élményeit!

 facebook.com/hotelszatmari

 instagram/hotel_szatmari



Családi eseményre vagy esküvőre készül, esetleg céges vacsorát tartana? Éttermünk kellemes környezetben otthont adhat minden típusú eseménynek. Kérjük foglalási szándékával előzetesen vegye fel a kapcsolatot kollégáinkkal, hogy a legideálisabb megoldást találhassuk meg az Ön vendégei számára ezzel is emelve az esemény hangulatát!

