



*Diófa étterem szezonális ajánlata* &  
*Sesonelles Angebot Restaurant Diófa*  
*Restaurants Diófa's Seasonal Recommendation*

*Medvehagymakrémleves kecskesajttal és olivabogyó morzsával „G”*  
*Bear onion cream soup with goat cheese and olive-crumbs*  
*Bärlauchcremesuppe mit Ziegekäse und Olive-Schmarren*  
**900.- Ft**

*Joghurtos meggykrémleves aszalt meggyel „G”*  
*Sour cherry cream soup with yoghurt and dried sour cherries*  
*Sauerkirsche - Cremesuppe mit Joghurt und Dörr- Sauerkirsche*  
**900.- Ft**

*Grillezett csirkemellfilé currys ananászraguval és mazsolás rizzsel*  
*Grilled chicken breast fillet served with curry pineapple ragout and rice with raisin*  
*Hühnchenbrustfilet vom Rost mit Ragout mit Curry gewürztem Ananas,*  
*serviert mit Rosinen zubereitetem Reis*  
**2 500.- Ft**

*Lassan süttött oldalas reszelt burgonyával, hagymasalátával és füstölt paprikás glace-szal „G”, „L”*  
*Roasted rib of pork served with mashed potatoes, onion salad and smoked paprika glace*  
*Rippenfleisch vom Rost serviert mit gerösteten Kartoffeln, Zwiebelsalat und*  
*Glace aus geräuchertem Paprika*  
**2 950.- Ft**

*Egészben sült szűzpecsenye medvehagymás rizottóval és aszalt paradicsommal „G”*  
*Roasted fillet mignon of pork served with bear onion risotto and dried tomatoes*  
*Jungfernbraten vom Rost mit Bärlauch zubereitetem Risotto und gedörrten Tomaten*  
**2 800.- Ft**

*Kacsamellfilé narancsos répapürével, gratin burgonyával és almával „G”*  
*Roasted duck breast fillet served with mashed carrots with orange, gratin potato and apple*  
*Frisch gebratene Entenbrust serviert mit Orangen zubereitetem Karottenpüree,*  
*Kartoffeln und Äpfel*  
**3 900.- Ft**

*„G” betűvel jelzett ételünket gluténmentesen is el tudjuk készíteni,*  
*nem gluténmentes környezetben.*

*„L” betűvel jelzett ételünk laktózmentesek*

*Kérjük ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.*

*Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak*



*Diófa étterem szezonális ajánlata* &  
*Sesonelles Angebot Restaurant Diófa*  
*Restaurants Diófa's Seasonal Recommendation*

*Bőrös fogasfilé roston sütve paprikás szafttal és tejfölös, petrezselymes galuskával*  
*Roasted pike-perch fillet served with paprika sauce and gnocchi with sour cream and parsley*  
*Äanderfilet vom Rost serviert mit Paprikasahnesauce,*  
*Sauersahne und mit Petersilien zubereiteten Nockerln*  
**3 300.- Ft**

*Bélszín steak rozmaringos pirított burgonyával, kéksajttal és áfonyás glace-szal „G”*  
*Sirloin steak served with rosemary seasoned sautéed potatoes, blue cheese*  
*and blueberry glaze sauce*  
*Lendenbraten mit Rosmarin gewürzter gebratenen Kartoffeln, Blaukäse*  
*und mit Preiselbeere zubereiteter Glaze*  
**4 950.- Ft**

*„G” betűvel jelzett étteleinket gluténmentesen is el tudjuk készíteni,*  
*nem gluténmentes környezetben.*

*„L” betűvel jelzett étteleink laktózmentesek*

*Kérjük ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.*

*Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak*