





← - - - - ÉTELEINK - - - - →


Előételek


 Haltepertő kevert salátával és citrus mártással 1,990,-

 Tatárbeefsteak marhafartóból, savanyított zöldségekkel és pirítóssal 2,990,-


 Sertés szűz gnocchival és nyári gombákkal 3,590,-


 Csirkepaprikás tojásos galuskával és tejfölös uborkasalátával 2,990,-


 Konfitált tarja lecsóval és roppantott burgonyával 3,590,-

 Harcsapaprikás juhtúrós sztrapaćskával 3,990,-


Levesek


 Aranyhal halászlé bográcsban tálalva 2,490,-


 Aranyhal halászlé csészében tálalva 1,890,-


 Fazekas kacsahúsleves gazdagon 1,890,-

Heti krémleves 1,590,-


 Rántott sertés szűz zöldfűszeres burgonyapürével 3,490,-

 Lazac steak zöldborsó pürével és pirított zöldségekkel 3,990,-

 Budapest bélszín 6,390,-


 Sertés karaj vaslapon sütve baconnel, gombával és sajttal kemencében sütve, házi tócsnira tálalva, fűszeres tejföllel locsolva 3,490,-

Főételek

 Gödöllői töltött csirkecomb parázs burgonyával 2,990,-

 Kárpáti fogas tagliatellével 4990,-

 Cezár saláta jércemellel 2,490,-

 Hízott kacsamell lilakáposztával, sárgarépa rétesrel és zellerpürével 3,990,-

ARANYHAL

VENDEGLŐ

Fordíts meg!

← - - - - ÉTELEINK - - - - →

2 személyes tál

Thököly tál 2 személyre 7,390,-



Baconös-gombás tócsnis karaj, rántott szelet, roston sült jércemell, fokhagymás flekken, petrezselymes burgonya, jázminrizs

Saláták

Tejfölös uborkasaláta 750,-

Házi vegyes savanyúságok 750,-

Káposztasaláta 750,-

Aranyhal féle hagymás paradicsomsaláta 750,-

Friss olivás kevert saláta citrus dressinggel 1,290,-

Desszertek



HangAdél túrógombóc, édes morzsával és vaníliás tejfölhabbal 1,390,-



Almás Cobler (házi almás pite, karamell öntettel és dió fagylalttal) 1,390,-



Eszterházy pohárkrém 1,390,-

ÁRATNK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS AZ ÁFA-T TARTALMAZZÁK!
FÉLADAG RENDELÉSE ESETÉN 70%-OS ÁRAT SZÁMÍTUNK FEL!

-----> HELYBEN FOGYASZTÁS ESETÉN 10 %
SZERVIZDÍJÁT SZÁMÍTUNK FEL!

Üzemeltető: HangAdél Kft.
Étterem vezető: Katona Péter
Konyhafőnök: Szalai Bence
aranyhaletterem.hu
aranyhal@aranyhaletterem.hu

H-SZ: 11 : 30 - 22 : 00
V: 11 : 30 - 21 : 30