

# ★ CENTRAL ★

1887

## MENÜ ★ MENU

### *Ébéd ajánlat - 3 fogásos*

### LUNCH OFFER – 3 COURSE MENU

#### **MENÜ 1 • MENU 1**

6.990.-

Marhahúsleves, főtt lábszár, zöldségek  
*Beef soup, shank, vegetables*

Paprikás jércemell, tojásos galuska, tejfölös paprikás mártás  
*Baked chicken breast, egg dumplings, creamy paprikash sauce*

Tokaji diós-almás torta  
*Apple-walnut cake*

#### **MENÜ 2 • MENU 2**

6.990.-

Újházi tyúkhúsleves, lúdgége tészta  
*Chicken and vegetable broth, artisan pasta*

Rózsaszín sertés szűz, szalvéta gombóc, krémes mustármártás  
*Pork tenderloin, dumpling, creamy mustard sauce*

Almás pite, vanília fagyalt  
*Apple pie, vanilla ice cream*

#### **MENÜ 3 • MENU 3**

7.590.-

Póréhagymás burgonyakrém leves, füstölt marhanyelv  
*Leek - potato soup, smoked beef tongue*

Bőren sült jércemell, erdei gombás rizottó, rukkola saláta  
*Farm raised chicken breast, mushroom risotto, arugula salad*

Somlói galuska  
*Artisan sponge cake*

#### **MENÜ 4 • MENU 4**

7.590.-

Erdei gombakrémleves, szarvasgomba olaj  
*Wild mushroom soup, truffle oil*

Malaccsászár, színes lencse ragu, hagymás burgonyapüré  
*Pork belly, lentil ragout, mashed potatoes*

Madártej  
*Floating Islands*

#### **MENÜ 5 • MENU 5**

7.990.-

Gulyásleves  
*Goulash soup*

Serpenyőben sült fogas, parajos fenyőmagos pappardelle  
*Pan-fried pike perch, pappardelle, spinach - pine nut sauce*

Eszterházy torta  
*Walnut sponge cake*



**VEGETÁRIÁNUS MENU** 6.990.-**VEGETARIAN MENU**

Zöldborsó krémleves, camembert, cseresznye paradicsom  
*Pea soup, camembert, cherry tomato*

Zöldséges rétes, sült kápia paprika mártás  
*Vegetable strudel, red pepper sauce*

Almás pite, vanília fagyalt  
*Apple pie, vanilla ice cream*

**LAKTÓZ- ÉS-GLUTÉNMENTES,** 6.990.-**VEGETÁRIÁNUS MENÜ****GLUTEN-FREE, DAIRY-FREE,  
VEGETARIAN MENU**

Kevert zöldsaláta, marinált tofu  
*Mixed leaf salad, marinated tofu*

Kakukkfűves polenta, grillezett zöldségek  
*Polenta, thyme, grilled vegetables*

Málnás – kókuszos Panna cotta  
*Raspberry – coconut Panna cotta*

## Vacsora ajánlat – 3 és 4 fogásos

**DINNER OFFER****– 3 AND 4 COURSE MENU****MENÜ 1 • MENU 1** 6.990.-

Gyöngytyúk erőleves, szarvasgombás húsgaluska, zöldségek  
*Guinea fowl consommé, meat balls, vegetables, truffle*

Omlós marhapofa, vörösboros erdei gombák, knédli  
*Beef cheeks, wild mushrooms, bread dumpling*

Belga csokoládé mousse, tonkabab, konyakos meggy  
*Chocolate mousse, Tonka bean, sour cherries*

**MENÜ 2 • MENU 2** 7.990.-

Hideg mustáros marhasült, vargányakrém, fűrjtojással  
*Cold roasted beef, quail egg, porcini cream*

Suprême jércemell, kecskesajt mártás, aszalt paradicsom,  
fenyőmagos burgonya nudli  
*Chicken supreme, sun-dried tomatoes, pine nut potato noodles, goat  
cheese sauce*

Karamellás sült sajtorta, gyümölcsök  
*Baked cheesecake, caramel, fruits*

**MENÜ 3 • MENU 3** 8.990.-

Illatos füvekkel pácolt lazac tatár, fűszeres tejföl, citrusos quinoa  
*Marinated salmon tartar, herbs, sour cream, quinoa*

Palócleves  
*Lamb ragout soup, vegetables*

Ropogós kacsacomb, káposztás gnocchi,  
karamellizált alma, rozsmaringos jus  
*Roasted duck leg, cabbage gnocchi,  
caramelized apple, rosemary jus*

Mogyorós fehérchokoládé mousse, passiógyümölcs remegős  
*Hazelnut white chocolate mousse, passion fruit*

**MENÜ 4 • MENU 4** 9.990.-

Hideg füstölt kacsamell, tárkonyos szilvalekvár, vörösboros redukció  
*Cold smoked duck breast, tarragon, plum jam, red wine reduction*

Ököruszály leves  
*Ox-tail soup*

Rózsaszín marha rostélyos, sült tojásos galuska, fűszeres lecsó  
*Roasted sirloin steak, dumplings, egg-ratatouille*

Centrál torta  
*Almond flour sponge cake, blackcurrant jelly*

**MENÜ 5 • MENU 5** 10.990.-

Zsírjában sült hideg kacsamáj pástétom, hagymalekvár, házi briós  
*Duck liver pâté, onion chutney, artisan brioche*

Ropogós hortobágyi palacsinta, tejfölös paprikás mártás  
*Crispy pancake, minced chicken, sour cream – pepper sauce*

Serpenyőben sült lazac, zöldborsópüré, vajás zöldségek, pernod-mártás  
*Pan fried salmon, pea purée, buttered vegetables, and Pernod sauce*

Rétes variáció  
*Mix of Strudel (walnut, poppy seed, cottage cheese)*

**VEGETÁRIÁNUS MENU** 6.990.-**VEGETARIAN MENU**

Erdei gomba velouté  
*Wild mushroom velouté*

Zöldborsó rizottó, grillezett gomolya  
*Pea risotto, grilled ewe-cheese*

Somlói galuska  
*Artisan sponge cake*

**LAKTÓZ- ÉS-GLUTÉNMENTES,** 6.990.-**VEGETÁRIÁNUS MENÜ****GLUTEN-FREE, DAIRY-FREE, VEGETARIAN MENU**

Kevert zöldsaláta, marinált tofu  
*Mixed leaf salad, marinated tofu*

Kakukkfűves polenta, grillezett zöldségek  
*Polenta, thyme, grilled vegetables*

Málnás – kókuszos Panna cotta  
*Raspberry – coconut Panna cotta*

## Gyerek menu

**MENU FOR KIDS****MENÜ 1 • MENU 1** 2.990.-

Húsleves, csigatészta  
*Chicken consommé, noodles*

Paradicsomos penne, sonka, reszelt sajt  
*Penne pasta, tomato sauce, ham, cheese*

Centrál Oreo keksz  
*Central Oreo biscuit*

**MENÜ 2 • MENU 2** 2.990.-

Húsleves, csigatészta  
*Chicken consommé, noodles*

Bundázott csirkemell falatok, burgonyapüré  
*Chicken nuggets, mashed potatoes*

Gyümölcsös pite  
*Pie - fruits*

## Koktélfogadás

### COCKTAIL RECEPTION

7.990.-

Lazackaviár, füstölt fürjtojás, mézes-mustáros cseppek  
*Salmon caviar, quail, honey-mustard drops*

Kéksajt golyók, ropogós mandula  
*Blue cheese balls, almond*

Marinált fogas, ropogós zöldségek  
*Marinated pike perch, crispy vegetables*

Mozzarella és paradicsom bazsalikom olajjal  
*Mini Caprese*

Kacsa rilette, fügelekvár  
*Duck rilette, fig jam*

Padlizsánkrém, szárított mangalica sonka  
*Eggplant cream, dried ham*

Hideg marhasült, balzsamecetes hagymalekvár  
*Cold roast beef, onion chutney, balsamic vinegar*

Curry-s jércemell, tzatziki, pitával  
*Curry chicken, tzatziki, pita bread*

## Mentes desszertek

### GLUTEN – FREE AND DAIRY – FREE SWEETS

1.190.-

Tápióka puding, mangó szósz  
*Tapioca pudding, mango sauce*

Panna cotta, málna szósz  
*Panna cotta, raspberry sauce*

Rizspuding, mandulatej, meggy szósz  
*Rice pudding, almond milk, cherry sauce*



Tájékoztatjuk kedves vendégeinket, hogy az üzletünkben kapható élelmiszerek glutént, rákféléket, tojást, halat, földimogyorót, szóját, laktózt, dióféléket, zellert, mustárt, szezámagot, kén-dioxidot, csillagfűrtöt, puhatestűeket, transz-zsirt tartalmazhatnak. Kérjük, rendelés előtt tájékozódjanak munkatársainktól!

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let your server know upon placing your order. To help, our easy to use guide covers the most common allergens as well as suitability for vegetarians or vegans.

## Büfé

### BUFFET

#### MENÜ 1 • MENU 1

13.990.-

Majonézes burgonyasaláta  
*Potato salad, mayo*

Cézár saláta, grillezett jércemell falatok  
*Caesar salad, grilled chicken*

Mediterrán saláta  
*Classic Greek salad*

Marhahúsleves, főtt lábszárral, zöldségek  
*Beef consommé, vegetables*

Fokhagymás tejföl alatt sült harcsa érmék, túrós rakott tészta  
*Catfish medallion, layers of pasta, cottage cheese*

Zöldfűszeres pulykamell, tejszínes vargányamártás, aszalt paradicsomos rizs  
*Breast of turkey, herbs, sun dried tomatoes- rice, porcini sauce*

Mézes mustáros sertésárja, sült burgonya, rozmaringos jus-vel  
*Pork ribs, baked potato, rosemary jus*

Zöldséges lasagne  
*Vegetable lasagne*

Centrál mini tortafalatok  
*Mini Central cakes*

Karamellás Panna cotta, gyümölcsragu  
*Caramel panna cotta, fruit ragout*

Mogyorós madártej, ropogós habcsók  
*Floating Islands, nut*

#### MENÜ 2 • MENU 2

15.990.-

Fűszeres fehérpecsenye, aszalt paradicsomos pestó, rukkola saláta  
*Beef tenderloin, rocket salad, sun dried tomatoes pesto*

Pácolt kacsamell, zelleres almasaláta  
*Marinated duck breast, celery – apple salad*

Mozzarellás paradicsomsaláta  
*Caprese salad*

Kevert zöldsaláta, balzsamecetes dresszing  
*Mixed leaf salad, vinegar dressing*

Újházy tyúkhúsleves, lúdgége tészta  
*Chicken consommé, noodles*

Kakukkfűves jércemell falatok, zöldséges tagliatelle  
*Farm raised chicken breast, tagliatelle, thyme*

Marhapörkölt, tarhonya  
*Beef stew, egg barley*

Omlós kacsacomb falatok, zöldfűszeres burgonyapüré, aszaltmeggy mártás  
*Duck leg, green herb mashed potatoes, sour cherry sauce*

Vajban sült lazac falatok, grillezett zöldségek, citromfű mártás  
*Fillet of salmon, grilled vegetables, lemongrass sauce*

Zöldséges rétes, kápia paprika mártás  
*Vegetable strudel, red paprikash sauce*

Eszterházy torta  
*Walnut sponge cake*

Almás pite fahéjmártás  
*Apple pie, cinnamon sauce*

Tiramisu  
*Tiramisu*

Belga csokoládé mousse, tonkabab, konyakos meggy  
*Belgian chocolate mousse, Tonka bean, sour cherries*

## Italcsomag ajánlatok

### DRINK PACKAGES OFFERS

**KORLÁTLAN ALKOHOLMENTES  
ITALCSOMAG 2 ÓRÁRA  
UNLIMITED NON ALCOHOLIC DRINK  
PACKAGE FOR 2 HOURS**

3.290.- / fő

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz 0, 33  
*Still and sparkling mineral water 0, 33*

Rostos és szénsavas üdítő italok  
*Soft drinks*

Limonádé variációk  
*Lemonades*

Kávé (espresso, cappuccino, café latte, americano), Tea  
*Coffee, Tea*

Alkoholmentes sör  
*Non-alcoholic beer*

Alkoholmentes koktél  
*Non-alcoholic cocktail*

**Minden további megkezdett óra:** 1.990 Ft / fő  
**Additional hours:** 1.990 Ft / pax

**KORLÁTLAN ALKOHOLOS  
ITALCSOMAG 2 ÓRÁRA  
UNLIMITED ALCOHOLIC  
DRINK PACKAGE FOR 2 HOURS**

6.490.- / fő

Szénsavmentes –és szénsavas ásványvíz 0, 33  
*Still and sparkling mineral water 0, 33*

Rostos és szénsavas üdítő italok  
*Soft drinks*

Limonádé variációk  
*Lemonades*

Kávé, Tea (espresso, cappuccino, café latte, Americano)  
*Coffee, Tea (espresso, cappuccino, café latte, Americano)*

Stella Artios csapolt sör  
*Stella Artois draught beer*

Absolute Blue

De Stefani – Prosecco DOCG

Lajvér Pincészet – Fehér Cuvée 2017, Szekszárd

Pálffy Pince – Törökugrató Rozé 2017, Köveskál

Gál Lajos - Bikavér Superior 2016, Szekszárd

Zwack Unicum

Havana Club Anejo 3A.

Hugo

Beefeater

Aperol

Aperol Spritz

Mojito

**Minden további megkezdett óra:** 2.990 Ft / fő  
**Additional hours:** 2.990 Ft / pax



Free Wi-Fi: centralcafe • Jelszó / password: 1887central

[www.centralkavehaz.hu](http://www.centralkavehaz.hu)

## Italcsomag ajánlatok

### DRINK PACKAGES OFFERS

**ALKOHOLMENTES ITALCSOMAG  
NON ALCOHOLIC DRINK PACKAGE**

2.390.- / fő

1 üveg ásványvíz 0,33  
*1 bottle still / sparkling mineral water 0, 33*

1 üveg üdítő ital 0,2  
*1 bottle Soft drink 0,2*

1 csésze Kávé / Tea (Espresso, cappuccino, café latte, Americano)  
*1 cup Coffee / Tea (Espresso, cappuccino, café latte, Americano)*

**ALKOHOLOS ITALCSOMAG  
ALCOHOLIC DRINK PACKAGE**

3.990.- / fő

2 pohár bor vagy sör  
*2 glasses wine or draught beer*

1 üveg ásványvíz 0,33  
*1 bottle still / sparkling mineral water 0,33*

1 csésze Kávé / Tea (Espresso, cappuccino, café latte, Americano)  
*1 cup Coffee / Tea (Espresso, cappuccino, café latte, Americano)*



Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.  
Our prices are in HUF and include VAT.

Az étel- és italfogyasztásra 13% szervízdíjat számítunk fel.  
We charge 13% service fee on food and beverage consumption.