

ZSO | NAY

RESTAURANT & CAFÉ

ÉTLAP/ MENU



**ÉTLAP / ITALLAP / BORLAP
MENU / DRINKS / WINECARD**

Kedves Vendégeim!

Köszöntöm Önöket a Zsolnay Étterem és Kávézóban!

Önök most részesei lehetnek egy álom megvalósulásának. Komoly lelkesedéssel, és őszinte kíváncsisággal kutattuk kollégáimmal a régió hagyományos ízeit, hogy aztán új köntösben tálaljuk az Önök asztalára. Ha az eredmény különleges gasztronómiai élmény, amelyről hazatértük után is beszélnek, munkánk nem volt hiába való. Ítékezzenek Önök, legyenek útitársaink az ízek különleges világába, melynek végállomása nem más, mint a XXI. században újjáéledő Pécsi Vendéglátás a Zsolnay Étteremben.

Ajánlom munkásságunkat Zsolnay Vilmosnak, a kreatív újítónak és szorgos iparosnak. Ezekben a termekben öntöttek formát szárnyaló elképzelései, ki más lehetne példaképünk?

Tisztelettel:

Teleky Zoltán
Chef, tulajdonos

A vendég tiszteletén és a szakma szeretetén alapuló klasszikus vendéglátás iskoláját Pécsen a Nádor, a Széchenyi tér patinás szállodájának étterme fémjelezte. Most is a fülemben cseng az ottani mestereim intelme, amit most én igyekszem átadni tanulóimnak, kollégáimnak: „Ha jól végezted a dolgod, a munkád eredménye szinte megfoghatatlan, nem más, mint az az érzés a vendégben, hogy régen töltött valahol ilyen kellemes perceket.” Nap mint nap igyekszünk elvarázsolni vendégeinket, különleges gasztronómiai kirándulásra invitálva őket itt, a Zsolnay Étteremben, ahol a tradíció újraéled.

Balogh Csaba
étteremvezető

My Dear Guests,

I would like to welcome you in the Zsolnay Restaurant and Café.

Right now You can take part of a dream come true. Me and my colleagues were searching for the traditional flavors of the region to dress them in new suits and proudly serve it to your table.

If the result is a special culinary experience which you still speak after getting home, our hand work was worth it. You decide and please be our traveling companions in the world of unique flavors, where the final destination is nothing but reascent hospitality of Pécs in the Zsolnay Restaurant.

I would like to offer our work to Vilmos Zsolnay, the creative innovator and industrious artisan. His soaring ideas were formed among these walls, so who else could be our exemplar?

Sincerely yours,

Zoltán Teleky
Chef/Owner

The Pécs hallmark of a catering school that builds upon respect towards guests and love towards the profession used to be Nádor, the reputable hotel on Széchenyi square. The words of my master still echo in my ears as I am trying to pass them over to my students and colleagues:

„If you do your job right the result of your work will be almost intangible. That is nothing else than the feeling in the guest that s/he has not spent such pleasant minutes anywhere for a long time.”

We aim at enchanting our guests day by day inviting them on an extraordinary gastronomic journey here in the Zsolnay restaurant where we revitalize great traditions.

Csaba Balog
restaurant manager

„Chef ajánlat" / „The Chef"

Our seasonal offers

Előétel / Appetizer

Málnás libamáj tartlet petrezselyem homokkal, házi mandulafagyalttal 2790 Ft
Raspberry flavoured foie gras tartlet with parsley and almond ice cream

Leves / Soup

Karalábé krémleves friss édesköménnyel, lazacos „cukkini cannoli" ^G ^L 1090 Ft
Cream of kohlrabi with fresh fennel, „zucchini cannoli" filled with salmon

Hal / Fish

Bőrén sült királydurbincs, édesburgonya gnocchival és újhagyma veloutée-val 3490 Ft
Skin fried dorade with sweet potato gnocchi and spring onion veloutée

Hús / Meat

Fényezett marhalábszár chilis kukoricapürével, grillezett babykukoricával és vörösburgonyával ^G ^L 3290 Ft
Glazed leg of beef with grilled baby corn and red potato, chili-sweet corn purée

Desszert / Desserts

Tavaszi répatorta sárgabarack coulis-val, fekete oliva sorbet ^L 1090 Ft
Spring carrot cake served with apricot coulis and black olive sorbet

A' la Carte

„Kezdés” / „Beginning”

Liba mája hidegen, zsírjában - házilag marinált zöldségekkel, friss házi kenyérral ^{G L} 2990 Ft
Cold liver of goose in it's own fat - marinated vegetables, homemade fresh bread

Tatár duett „Anno és Most” - fürjtojással, piritóssal ^{G L} 2990 Ft
Steak tartare duett „Then and Now” - served with quail egg and toast

Kézműves sajtkülönlegességek Baranyából idénygyümölcsökkel, olajos magvakkal ^{G V} 2190 Ft
Organic cheese selection from the region with seasonal fruits and nuts

„A Leves” / „The Soup”

Tyúkhúsleves benne főtt zöldségekkel, petrezselymes maceszgombóccal ^L 1090 Ft
Chicken broth with it's vegetables and fresh parsley flavoured matzo ball

Tejszínes halleves jéghidegen, marinált Szent Jakab kagylóval és zöldségekkel ^G 1090 Ft
Creamy fish soup served ice cold with marinated scallops and vegetables

Szederkrémleves kamillavirágos panna cottával ^{G V} 1090 Ft
Blackberry cream soup with chamomille flavoured panna cotta

Napi leves 1090 Ft
Soup of the day

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

„Könnyű összetett” / „Lightsome composite”

Grillezett garnélasaláta friss mangóval és avokádó dresszingsel ^{G L} 2790 Ft
Grilled shrimp salad with fresh mango and avocado dressing

Pirított bélszínérmék zöldségekkel kevert friss saláta ágyon, balzsamecetes „Dijon”-i öntettel, Grana Padano pelyhekkel ^{G L} 2790 Ft
Grilled beef medallions on the bed of fresh vegetable and mixed green salad, balsamic-Dijon mustard dressing and Grana Padano flakes

Grillezett kézműves sajt kevert zöldsalátával, pekándióval, sárgadinnye kompóttal és citrus vinaigrette-vel ^{G V} 2790 Ft
Organic cheese salad served on fresh green salad, pecan nuts, cantaloupe compote and citrus vinaigrette

„A Hal” / „The Fish”

Házilag füstölt makrélafile kapros tökpürével, grillezett tökfélékkel ^{G L} 3490 Ft
Home smoked file of mackerel with fresh dill flavoured butter squash purée, grilled zucchini and aubergine

Klasszikus harcsapaprikás kapros- túrós csuszával, pörccel 2990 Ft
Classic catfish „paprikás” garnished with dill-curd pasta and bacon bits

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

„A Lényeg” / „The Point”

**Házi morzsában kirántott csirkecomb filé,^L
mellével és szárnycombbal, zöldborsós rizzsel körítve** **2490 Ft**
Crunchy filet of chicken thigh, chicken breast
and wing breaded in golden crumbs - garnished with rice and peas

Cigánypecsenye „most” - szalonnás-újhagymás roseibnival^{G L} **2990 Ft**
Garlic roasted pork „Gipsy” style - bacon-spring onion fried potato chips

**„Kacsatánc” - Konfitált ropogós kacsacomb - roséra sült mellével,^{G L}
grillezett libamájjal, céklás lilaburgonya tortával, batátapürével** **3790 Ft**
„Duck dance” – Crispy leg of duck with it's rosé breast, grilled foie gras served with
beetroot-purple potato cake and sweet potato purée

**„Rántott tányér” - Libamáj, marhapofa és szűzpecsenye ropogós bundában,
Dijon-i mustáros burgonyapürével, házilag savanyított zöldségekkel** **3790 Ft**
„Fried platter” - Liver of goose, cheek of beef, tenderloin of pork in crispy coating,
Dijon mustard flavoured potato mash, home marinated vegetables

**„A Zsolnay” hagymás rostélyos mustáros krumplipacsával,^L
balzsamos mustárszósszal** **3790 Ft**
„The Zsolnay” roast beef with crispy fried onions, mustard flavoured potato cakes,
balsamic vinegar flavoured mustard sauce

Lecsős sertés-pofaragu zöldségkrémes árpagyönggyel^L **3490 Ft**
Fresh ratatouille and pork cheek ragout with vegetable cream flavoured barley

**Marha vesepecsenye pirított erdei gombákkal,^G
füstölt chilis paradicsomszósszal, sajtos burgonyakrémmel** **5990 Ft**
Beef tenderloin steak with grilled forest mushrooms, smoked chili flavoured tomato
sauce and cheese-potato cream

Napi főétel **3990 Ft**
Maincourse of the day

Kedvenc kiegészítő salátáink / Our favourite side salads **590 Ft**

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

„A Libamáj” / „The foie gras”

Glasszírozott libamáj szeletek, fokhagymás szőlőraguval, ^G burgonyapürével és füstölt házi sonkachips-szel **3990 Ft**
Glazed liver of goose with garlic-grape reduction, creamy mashed potatoes and crispy smoked ham chips

„A Gyerekek” / „The Kids”

Sajtos - tejfölös gyerek tészta **1290 Ft**
Creamy - cheezy kids pasta

Kirántott csirkemell házi sült krumplival, ketchuppal vagy házi kompóttal **1290 Ft**
Breaded-deep fried chicken breast fillet with chunky chips - served with ketchup or homemade compote

Tengeri halrudacskák rántva - párolt rizzsel, majonézes mártogatóssal **1290 Ft**
Fish fingers - steamed rice and mayo dip

„A Kenyér” / „The Bread”

Frissen sült házi burgonyás kenyér **490 Ft/adag**
Freshly baked potato loaf

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

„A Korona” / „The Crown”

Vaníliás túrógombóc pirított mandulás kalácsmorzsában, édes tejfölhabbal 1190 Ft
Vanilla and sweet curd dumplings coated in toasted almond and brioche crumbs with crème fraiche mousse

Friss zöldcitrom tarte rózsaborsos fehérsokoládé fagylalttal 1190 Ft
Fresh lime tarte served with pink peppercorn-white chocolate ice cream

Csokoládés sárgabarack tortácska cirfandli redukcióval, mandulahabbal 1190 Ft
Chocolate coated apricot cake with sweet wine reduction and almond espuma

Napi desszert 1190 Ft
Dessert of the day

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

Itallap / Drink card

Ásványvizek / Mineral water

Szigetközi Friss Víz - szénsavas / sparkling - mentes / Still 0,5 l / 1 l

450 Ft / 690 Ft

Üdítők - Frissítők / Soft drink - Refreshener

Szénsavas üdítők / Soft drinks

390 Ft

Coca - Cola / Coca - Cola Light 0,2 l

Kinley Tonic / Gyömbér - Ginger Ale 0,25 l

Rostos gyümölcslevek / Fruit juice

Frissen préselt almalé - apple

190 Ft / dl

Frissen préselt alma- bodzalé - apple and black elderflower berry

190 Ft / dl

Frissen préselt alma-cékla - apple and beetroot

190 Ft / dl

Frissen préselt kajsziaracklé - apricot

190 Ft / dl

Frissen préselt vadszilvalé - prune

190 Ft / dl

Frissen préselt körtelé - pear

190 Ft / dl

Frissen préselt birslé - quince

190 Ft / dl

Cappy narancs - orange 0,2 l

390 Ft

Házi limonádék / Home made lemonade 0,5 l

Klasszikus / Classic

890 Ft

Szőlős - bodzás / Grape - elderflower

990 Ft

Epres - lime-os / Strawberry - lime

990 Ft

Málnás / Raspberry

990 Ft

Gyömbéres-citromfűves / Ginger-lemon balm

990 Ft

Mangós-maracujás / Mango-passion fruit

990 Ft

Rebarbarás / Rhubarb

990 Ft

Házi szörpök / Home made fruit syrup 0,5 l

Málna / Raspberry

490 Ft

Meggy / Sour Cherry

490 Ft

Bodza / Elderflower

490 Ft

Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

Dear Guests, our prices do not include any service charge

Sörök / Beer

A Pécsi Sörfőzde kínálata / from the Brewery of Pécs

Pécsi Sör Prémium Lager 0,5 l	590 Ft
Szalon Barna - Dark 0,5 l	650 Ft
Paulaner búzasör - Wheat beer 0,5 l	850 Ft
Paulaner alkoholmentes - Non alcoholic 0,33 l	550 Ft

Különleges sörkínálatunk Karl Ákos Mikro-Sörfőzdéjéből, Mecseknádasdról Special beer selection from Microbrewery of Ákos Karl Mecseknádasd

3. Emelet / 3rd Floor - 0,5 liter, csatos palack 5,0% alkoholtartalom(V/V), klasszikus német lager sör, óarany színnel és kellemes, kissé karcos keserűvel. Nevét az első alkalommal elkészített „prototípus” sör után kapta, ami a 3. emeleten készült.	1190 Ft
Sötét Mecsek / Dark Mecsek - 0,5 liter, csatos palack 6,0% alkoholtartalom (V/V), karakteres, mélybarna, kávé- karamellás- csokis ízorgia	1190 Ft
„A Sörfőzde ajánlata” / "Special of the brewery" 0,33 liter	1050 Ft
„A Ház Söre” / „Special of the house” 0,33 liter	1050 Ft

KARL

Mikro-Sörfőzde • Microbrewery

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

Vermouthok

Martini Extra Dry	0,1 l	590 Ft
Martini Bianco	0,1 l	590 Ft

Párlatok / Brandy

Calvados Boulard V.S.O.P.	2 cl	4 cl
Metaxa *****	400 Ft	800 Ft
	520 Ft	1050 Ft

Cognac-ok

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4 cl
Hennessy X.O.	900 Ft	1800 Ft
	2700 Ft	5400 Ft

Whiskey-k

Johnnie Walker Red Label (3 éves)	2 cl	4 cl
Jim Beam Original (4 éves)	350 Ft	700 Ft
Johnnie Walker Black Label (12 éves)	350 Ft	700 Ft
Jameson „1780” (12 éves)	590 Ft	1050 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	590 Ft	1050 Ft
	890 Ft	1600 Ft

Vodkák

Russian Standard Original	2 cl	4 cl
Grey Goose	320 Ft	640 Ft
	800 Ft	1600 Ft

Tequilák

Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	4 cl
Jose Cuervo Especial Reposado	420 Ft	840 Ft
	520 Ft	1050 Ft

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

Ginek

2 cl

4 cl

Bombay Sapphire
Tanqueray

450 Ft
550 Ft

900 Ft
1100 Ft

Rumok

2 cl

4 cl

Bacardi Light Superior
Bacardi Black Superior
Captain Morgan Spiced Gold
Matusalem Grand Reserva

320 Ft
420 Ft
360 Ft
590 Ft

640 Ft
840 Ft
720 Ft
1100 Ft

Likőrök

2 cl

4 cl

Bailey's The Original Irish Cream
Disaronno Amaretto

390 Ft
450 Ft

780 Ft
900 Ft

Gyomorkeserűk

2 cl

4 cl

Unicum
Jägermeister
Aperol

400 Ft
350 Ft
350 Ft

800 Ft
700 Ft
700 Ft

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

Pálinkák

2 cl

4 cl

Az Agárdi Pálinkafőzde kínálata

Miraculum Besztercei szilva	890 Ft	1700 Ft
Miraculum muskotályos szőlő	890 Ft	1700 Ft
Miraculum kajszi	890 Ft	1700 Ft
Prémium cigánymeggy	990 Ft	1900 Ft
Piros Vilmoskörte	990 Ft	1900 Ft
Prémium birs	990 Ft	1900 Ft

A Bulyáki Pálinkafőzde kínálata

Cseresznye „77”	690 Ft	1090 Ft
Körte	690 Ft	1090 Ft
Málna	720 Ft	1190 Ft
„Belfegor” Barack (szarvasgomba ágyon)	790 Ft	1390 Ft

Please ask your waiter about our special „pálinka” selection

Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

Dear Guests, our prices do not include any service charge

Kávék / Coffee

Ristretto	390 Ft
Espresso	390 Ft
Hosszú kávé / Long coffee	390 Ft
Dupla espresso	690 Ft
Espresso macchiato	420 Ft
Cappuccino	500 Ft
Latte macchiato	550 Ft
Melange	690 Ft
Ír kávé / Irish coffee	990 Ft
Jegeskávé	890 Ft
Karamellás/Caramel	990 Ft
Kókuszos/Coconut	990 Ft
Mandulás/Almond	990 Ft
Mogyorós/Hazelnut	990 Ft
Házi fagylattal/With homemade ice cream	1090 Ft

Teák / Tea

390 Ft

A „Mecsek Tea” kínálatáról érdeklődjön a felszolgálónál. Kóstolja meg jéghidegen is!
Please ask your waiter about our special tea selection.

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

Borlap / Wine card

Fehérborok / White wine

0,75 l

Stier&Stier Olaszrizling 2016 Máriagyűd

3400 Ft

500 Ft / dl

Ebner Sauvignon Blanc 2015 Mozsgó

3900 Ft

600 Ft / dl

Belward Pécsi Chardonnay 2013 Belvárdgyula

3900 Ft

600 Ft / dl

Lisicza Ravasz Cuvée 2016 Pécs

3400 Ft

500 Ft / dl

Habzóborok - Pezsgők

0,75 l

Sparkling wine - Champagne

Belward Blanca 2016 Belvárdgyula

3900 Ft

600 Ft / dl

Hungária Extra Dry pezsgő

3900 Ft

Rácz Lilla Nyerspezsgő - Brut Nature

7500 Ft

Veuve Clicquot Brut Champagne

26 000 Ft

Rosék / Siller

0,75 l

Stier&Stier Rosé 2016 Máriagyűd

3400 Ft

600 Ft / dl

Eberhardt Kékfrankos Rosé 2016 Mohács

3400 Ft

600 Ft / dl

Mészáros Rosé 2016 Szekszárd

3400 Ft

Eszterbauer Fuxli Siller 2016 Szekszárd

3900 Ft

700 Ft / dl

Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.

Dear Guests, our prices do not include any service charge

Vörösborok / Red wine

0,75 l

„A Ház Bora” - Bock Kékfrankos-Syrah Cuvée 2014 Villány	4200 Ft	650 Ft / dl
Fekete Borpince Kadarka 2011 Szekszárd	4800 Ft	750 Ft / dl
Tiffán's Pinot Noir 2011 Villány	8500 Ft	
Bősz Adrián Merlot 2013 Szekszárd	5500 Ft	890 Ft / dl
Eberhardt Cabernet Franc 2013 Mohács	5900 Ft	890 Ft / dl
Vylyan Villányi Franc 2012 Kisharsány	6900 Ft	
Eszterbauer Tüke Bikavér 2013 Szekszárd	7500 Ft	1100 Ft / dl
Riczu-Stier Cabernet Sauvignon 2009 Máriagyűd	7500 Ft	1100 Ft / dl
Eszterbauer Tivald Cabernet Sauvignon 2012 Szekszárd	13 900 Ft	
Bock Syrah 2012 Villány	17 900 Ft	
Vylyan Montenuovo Cuvée 2012 Kisharsány	6900 Ft	1100 Ft / dl
Horváth Madarász Cuvée 2012 Hőgyész	9900 Ft	950 Ft / dl
Tiffán Lucia 2009/11 Villány	9000 Ft	
Gere Kopár Cuvée 2012 Villány	17 500 Ft	

Desszertborok / Dessert wine

Hárs Szajki Cifandli 2015 - kései szüretelésű „bio” bor 0,5 l Szajk	8900 Ft	1950 Ft / dl
Hetényi János Áldás 2006 - vörös likőrbor 0,5 l Mecseknádasd	4000 Ft	850 Ft / dl
Holdvölgy Culture Aszú 6 puttonyos - 2006 0,375 l Mád	38 000 Ft	

*Kedves Vendégeink, áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák.
Dear Guests, our prices do not include any service charge*

