

PANNONIA
PUB GRILL RESTAURANT





PANNÓNIA
RENDEZVÉNYTEREM

**PANNÓNIA ÉS DANUBIA
RENDEZVÉNYTERMEK**

ÜZLETI ÉS PRIVÁT RENDEZVÉNYEK TÖKÉLETES
HELYSZÍNE SZOMBATHELY SZÍVÉBEN!

Rendezvényszervező: Görög Andrea
Tel: +36 30 247 1451 • +36 94 792 456
rendezveny@pannonia-restaurant.hu



DEGUSZTÁCIÓS MENÜSOR
DEGUSTATIONSMENÜ
DEGUSTATION MENÜ

A MENÜSOR ÁRA: 12.900 Ft | BORAJÁNLATTAL: 16.800 Ft

**PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, CSIPKEBOGYÓ LEKVÁR, PEKÁNDIÓ,
MINI VAJAS KALÁCS^{1,2,6,7,11,13}**

ENTENLEBECREME, HAGEBUTTE MARMELADE, PEKANNÜSSE, BUTTERSTRIEZEL

DUCK LIVER PATÉ, ROSEHIP JAM, PECAN NUT, MINI BUTTER LOAF

ESPÁK FURMINT SUPREME 2019



SZEZONÁLIS LEVES

(KÉRDEZZE PINCÉREINKET AZ AKTUÁLIS LEVESRŐL!)

SAISONALE SUPPE (FRAGEN SIE UNSERE KELLNER NACH DEM AKTUELLEN ANGEBOT)

SOUP WITH SEASONAL VEGETABLES (ASK OUR STAFF ABOUT OUR CURRENT OFFER)



**BAKONYI SERTÉS SZŰZ, ERDEI GOMBÁK, GALUSKA TERRIN,
PETREZSELYMES GOMBA TATÁR, SZARVAS GOMBA OLAJ^{1,2,5,6,8,9,13}**

SCHWEINEFILET "BAKONYI ART", WALDPILZE, SPÄTZLE-GRATIN, PILZTATAR, TRÜFFELÖL

PORK TENDERLOIN "BAKONYI", WILD MUSHROOMS, SPAETZLE GRATIN, MUSHROOM TARTARE,
TRUFFLE OIL

BÓNIS-REITTER PINO NOIR 2020



DIÓS GUBA, VANÍLIA, SZILVA (GÉL, KOMPÓT)^{1,2,6,7}

WALNUSSKIPFERL, VANILLE, PFLAUMEN (GEL, KOMPOTT)

WALNUT BREAD PUDDING, VANILLA, PLUM, (GEL, COMPOTE)

ÁTS PINCE - ÁTS CUVÉE 2020

LEVESEK | SUPPEN | SOUPS

FALUSI TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON^{1,2}

2290 Ft

DÖRFLICHE HÜHNERSUPPE
VILLAGE-STYLE CHICKEN BROTH

SZARVAS GULYÁS, CSIPETKE^{1,2,8}

2890 Ft

HIRSCHGULASCH-SUPPE, NOCKERLN
VENISON GOULASH SOUP, PINCHED NOODLES

TÉPETT KACSAHÚSOS RAMEN, SZÓJÁS LÁGY TOJÁS, UDON TÉSZTA, KORIANDER, MUNGÓBAB, PAKCHOI^{1,2,5,8,11,13}

2890 Ft

ENTEN-RAMEN, SOJA-EIER, UDON, KORIANDER, MUNGBOHNEN, PAKCHOI
DUCK RAMEN, SOY EGG, UDON, CORIANDER, MUNG BEAN SPROUTS, PAKCHOI

SZEZONÁLIS LEVES (KÉRDEZZE PINCÉREINKET AZ AKTUÁLIS LEVESRŐL)

1990 Ft

SAISONALE SUPPE (FRAGEN SIE UNSERE KELLNER NACH DEM AKTUELLEN ANGEBOT)
SOUP WITH SEASONAL VEGETABLES (ASK OUR STAFF ABOUT OUR CURRENT OFFER)

HIDEG ELŐÉTELEK | KALTE VORSPEISEN | COLD STARTERS

PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, CSIPKEBOGYÓ LEKVÁR, PEKÁNDIÓ, MINI VAJAS KALÁCS^{1,2,6,7,11,13}

3690Ft

ENTENLEBECREME, HAGEBUTTE MARMELADE, PEKANNÜSSE, BUTTERSTRIEZEL
DUCK LIVER PATÉ, ROSEHIP JAM, PECAN NUT, MINI BUTTER LOAF

HÁZIAS IZELÍTŐ: SERTÉS RILETTE, FÜSTÖLT SONKA, KOLBÁSZ, SAJTOK, ZÖLDSÉGEK^{2,6,11,13}

3490 Ft / 6490 Ft

KALTE PLATTE: SCHWEINE-RILETTE, RÄUCHERSCHINKEN, WURST, KÄSE, GEMÜSE
COLD MEATS AND TAPAS: PORK RILLETTES, SMOKED HAM, SAUSAGE, CHEESE, FRESH
VEGETABLES

GRAVLAX (CÉKLÁBAN PÁCOLT LAZAC), MARINÁLT ÉDESKÖMÉNY, MÁLNA ECET, QUINOA SALÁTA, LENMAG ROPOGÓS^{3,5,10,11,13}

4990 Ft

GRAVED ROTE-BETE-LACHS, FENCHEL, HIMBEER ESSIG, QUINOA SALAT, LEINSAMENCHIPS
BEETROOT CURED GRAVLAX, FENNEL, RASPBERRY VINEGAR, QUINOA SALAD, LINSEED CHIPS

TATÁR BEEFSTEAK, FRISS KERTI ZÖLDSÉGEK, ZÖLDFŰSZERES VAJ, BABUSGATÓS KENYÉR^{1,2,5,6,9,11,13}

5590Ft

RINDER TATAR, FRISCHE GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER, SAUERTEIGBROT
BEEF TARTARE, FRESH VEGETABLES, SPICED BUTTER, SOURDOUGH BREAD

MELEG ELŐÉTELEK | WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

VASI DÖDÖLLE, ZÖLDFŰSZERES TEJFÖL ^{1,6}

2490 Ft

KARTOFFELTERZ, KRÄUTER-SAUERRAHM
POTATO DUMPLINGS, SPICED SOUR CREAM

VEGETÁRIÁNUS

PANKO MORZSÁBAN SÜLT GARNÉLA, ÉDESBURGONYA, ÉDES KÖMÉNY SALÁTA, KAVIÁR, RÁKSZIROM ^{2,3,5,11,13,14}

4990 Ft

GEBACKENER PANKO-GARNELEN, SÜSSKARTOFFELN, FENCHELSALAT, KAVIAR, KRABBENCHIPS
CRISPY FRIED PRAWNS, SWEET POTATO, FENNEL SALAD, CAVIAR, PRAWN CRACKERS

ELŐÉTELEKHEZ KENYEREINK: KÉZMŰVES BABUSGATÓS KENYÉR, GLUTÉN MENTES KENYÉR

490 Ft

BROT ZUR VORSPEISE: SAUERTEIGBROT, GLUTENFREIES BROT
BREADS FOR OUR STARTERS: SOURDOUGH BREAD, GLUTEN FREE BREAD

SALÁTÁK | SALATE | SALADS

TÖKMAGOLAJOS ZÖLDSALÁTA ^{7,11}

2390 Ft

GRÜNER SALAT MIT KERNÖL
MIXED GREEN LEAF SALAD WITH PUMPKINSEED OIL

VEGETÁRIÁNUS

CÉZÁR SALÁTA: KENYÉR CHIPS, SZARVASGOMBAOLAJ ^{1,2,6}

2990 Ft

CEASAR SALAT: MIT BROTCHIPS, TRÜFFELÖL
CEASAR SALAD: WITH BREAD CHIPS, TRUFFLE OIL

VEGETÁRIÁNUS

CÉZÁR SALÁTA: GRILLEZETT CSIRKEMELL ^{1,2,6,13}

3990 Ft

CEASAR SALAT: MIT HÄHNCHEN VOM GRILL
CEASAR SALAD: WITH GRILLED CHICKEN

CÉZÁR SALÁTA: GRILLEZETT LAZAC ^{1,2,3,6,13}

5390 Ft

CEASAR SALAT: MIT LACHS VOM GRILL
CEASAR SALAD: WITH GRILLED SALMON

DIÓS CAMEMBERT, KÖRTÉS ZÖLDSALÁTA, FAHÉJAS BABY KÖRTE KOMPÓT ^{1,6,7,11,13}

4490 Ft

CAMEMBERT IN WALNUSSKRUSTE, GRÜNER SALAT MIT BIRNEN, BABY-BIRNEN KOMPOTT
WALNUT CRUSTED CAMEMBERT, MIXED LEAF SALAD WITH PEAR, BABY PEAR COMPOTE

VEGETÁRIÁNUS

GRILLEZETT KACSAMELL, CHILIS NARANCOSOS SALÁTA, MOGYORÓ MORZSA ^{4,5,11,13}

4790 Ft

ENTENBRUST, SALAT MIT ORANGEN-CHILI DRESSING, HASELNÜSSE
DUCK BREAST, ORANGE-CHILI SALAD, HAZELNUT CRUMBS

PANKO MORZSÁBAN RÁNTOTT CSIRKEMELL, GRÁNÁTALMÁS ZÖLDSALÁTA, ÉDESBURGONYAKRÉM ^{1,2,11,13}

3890 Ft

GEBACKENER PANKO-HÜHNCHEN, GRÜNER SALAT MIT GRANATAPFEL, SÜSSKARTOFFELNCREME
PANKO BREADED CHICKEN BREAST, MIXED SALADS WITH POMEGRANATE,
SWEET POTATO CREAM

**VEGÁN ÉTELEK
VEGANE GERICHTE
VEGAN FOOD**

**KAKUKKFÜVES CÉKLA STEAK, ÉDESBURGONYA KRÉM,
CHIPS, BURGONYA NUDLI, TÖKMAG^{1,7,11}**

3690 Ft

ROTE-BETE-STEAK MIT THYMIAN, SÜSSKARTOFFELNCREME,
CHIPS, SCHUPFNUDELN, KÜRBISKERNE
BEETROOT STEAK WITH THYME, SWEET POTATO CREAM,
CHIPS, POTATO NOODLES, PUMPKIN SEEDS



**FÜSTÖLT GRILLEZETT TOFU, ZSÁLYA, ERDEI GOMBA,
PAPPARDELLE, PEKÁNDIÓ^{1,7,11,13}**

3690 Ft

GEGRILLTER RÄUCHERTOFOU, WALDPILZE,
PAPPARDELLE, PEKANNÜSSE
GRILLED SMOKED TOFU, WILD MUSHROOMS,
PAPPARDELLE, PECAN NUT



LENCSE FASIRT, CÉKLÁS QUINOA SALÁTA, MÁLNA ECET^{1,5,11,13}

3690 Ft

LINSEN-FRIKADELLEN, QUINOA SALAT MIT ROTE BETE,
HIMBEER ESSIG
LENTIL "MEATBALLS", QUINOA SALAD WITH BEETROOT,
RASPBERRY VINEGAR



ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

- 1** Glutént tartalmazó gabonafélék és az abból készült termékek **2** Tojás és az abból készült termékek **3** Halfélék és az abból készült termékek
4 Mogyorófélek és az abból készült termékek **5** Szójaszármazék és az abból készült termékek **6** Tejfélék és az abból készült termékek
7 Csonthéjas termés és az abból készült termékek **8** Zeller és az abból készült termékek **9** Mustár és az abból készült termékek
10 Szezám és az abból készült termékek **11** Csillagfűrt és az abból készült termékek
12 Puhatestűek (csiga kagyló tintahal...) és az abból készült termékek **13** Kén származék és az abból készült termékek **14** Rákfélék



HALAK | FISCHE | FISHES

EGYBEN SÜLT PISZTRÁNG, PARAJOS BURGONYAKRÉM, CITRUSOS-GYÖMBÉRES VAJ MÁRTÁS ^{3,6,11,13}

5990 Ft

GANZE FORELLE, KARTOFFELPÜREE MIT SPINAT,
ZITRUS-INGWER BUTTERSAUCE
WHOLE TROUT, POTATO-SPINACH CREAM, LEMON-GINGER
BEURRE BLANC



TŐKEHAL, FEHÉR GYÖKÉR ZÖLDSÉG VARIÁCIÓK (VANÍLIÁS KRÉM, CHIPS, KONFITÁLT ZÖLDSÉGEK), MOGYORÓS HAGYMA MORZSA ^{1,3,4,6,8,11,13}

4990 Ft

GEGRILLTE KABELJAU, PASTINAKEN VARIATIONEN REN
(PÜREE MIT VANILLE, CHIPS, KONFITIERT)
ZWIEBEL-HASELNUSSKRUST
GRILLED COD, VARIATIONS OF PARSNIPS (CREAM WITH
VANILLA, CHIPS, CONFIT), HAZELNUT-ONION CRUMBS



LAZAC STEAK, SÁFRÁNYOS RIZOTTÓ, ÉDESKÖMÉNY, KECSKESAJT, RÁKSIROM ^{1,3,6,11,13,14}

6690 Ft

LACHS, SAFFRANRISOTTO, FENCHEL, ZIEGENKÄSE,
KRABBENCHIPS
SALMON, SAFFRON RISOTTO, FENNEL, GOAT CHEESE,
PRAWNS CRACKERS



TÉSZTÁK | NUDELGERICHTE | PASTA

CSIRKEMELL, SERRANO SONKA, PARMEZÁN, BAZSALIKOM, TEJSZÍN, RIGATONI ^{1,2,6,13}

4490 Ft

HÄHNCHENBRUST, SERRANO-SCHINKEN, PARMESAN,
BASILIKUM, SAHNE, RIGATONI
CHICKEN, SERRANO HAM, PARMESAN, BASIL, CREAM, RIGATONI

BÉLSZÍN CSÍKOK, ZSÁLYA, KUCSMAGOMBA, PAPPARDELLE, GORGONZOLA, PEKÁNDIÓ ^{1,2,6,7,11,13}

6990 Ft

RINDERSTEAK GESCHNETZELTES, SALBEI, MORCHELN,
PAPPARDELLE, GORGONZOLA, PEKANNÜSSE
BEEF STEAK STRIPS, SAGE, MORELS, PAPPARDELLE, GORGONZOLA, PECAN NUT

SZÓJÁBAN PÁCOLT GARNÉLA, ÁZSIAI PIRÍTOTT RIZSTÉSZTA, MOGYORÓ ^{2,3,4,5,10,11,13,13}

5990 Ft

GARNELEN IN SOJA-MARINADE, ASIATISCHE GEBRATENE REISNUDELN, ERDNÜSSE
SOJA-PRAWNS, ASIAN-STYLE STIR-FRIED RICE NOODLES, PEANUT

VAJON PIRÍTOTT LAZAC, SPENÓTOS PESZTO, PAPPARDELLE, KECSKESAJT, LENMAG ROPOGÓS ^{1,2,3,6,7,10,11,13}

5490 Ft

LACHS, SPINAT-PESTO, PAPPARDELLE, ZIEGENKÄSE, LEINSAMENCHIPS
SALMON, SPINACH PESTO, PAPPARDELLE, GOAT CHEESE, LINSEED CHIPS

GLUTÉN MENTES FELÁR 590 Ft
GLUTENFREIER AUFPREIS / GLUTENFREE CHARGE

SZÁRNYAS | GEFLÜGELGERICHTE | POULTRIES

BACONBE GYÖNGYÖLT CSIRKEMELL, CAMEMBERT, ASZALT SZILVÁVAL TÖLTVE, ZÖLDFÜSZERES RIZOTTÓ, JAPÁN SZILVA KOMPÓT, JUS ^{1,5,6,8,11,13}

4990 Ft

HÜHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL GEFÜLLT MIT CAMEMBERT UND TROCKENPFLAUMEN,
KRÄUTERRISOTTO, JAPANISCHE PFLAUMENKOMPOTT, JUS
BACON WRAPPED, CAMEMBERT AND DRIED PLUMS STUFFED CHICKEN, FRESH HERB
RISOTTO, PLUM COMPOTE, JUS

SERRANOS SAJTKRÉMMELEL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, CHEDDAROS BURGONYA ^{1,2,6}

4990 Ft

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MIT SERRANO SCHINKEN UND KÄSE,
BRATKARTOFFELSCHIBEN MIT CHEDDAR
CHICKEN STUFFED WITH SERRANO HAM AND CHEESE, CHEDDAR CHEESY POTATO SLICES

KACSA DUÓ (OMLÓS KACSACOMB, ROZÉ KACSAMELL), DIÓS DÖDÖLLE, SZILVA LEKVÁR ^{1,5,7,13}

6890 Ft

DUO VON ENTEN (KEULE UND BRUST), KARTOFFELTERZ MIT WALNÜSSEN,
PFLAUMEN MARMELADE
DUCK DUET (LEG AND BREAST), WALNUT-POTATO DUMPLINGS, PLUM JAM

PANNÓNIA KLASSZIKUS FOGÁSAI
KLASSISCHE GERICHTE AUS PANNÓNIA
CLASSIC DISHES FROM PANNÓNIA

ÁFONYÁS SZARVAS PÖRKÖLT, VASI DÖDÖLLE^{1,13}

5890 Ft

HIRSCHGULASCH MIT HEIDELBEEREN, KARTOFFELTERZ
VENISON GOULASH WITH BLUEBERRY, POTATO DUMPLINGS



**RÁNTOTT SERTÉS SZŰZ, PETREZSELYMES BURGONYA,
GRILLEZETT CITROM^{1,2}**

4790 Ft

WIENER SCHNITZEL AUS SCHWEINEFILET, PETERSILKARTOFFELN, GEGRILLTE ZITRONE
WIENER SCHNITZEL FROM PORK LOIN, PARSLEY POTATOES, GRILLED LEMON



**SÖRBEN SÜLT MALAC CSÜLÖK, GYÖNGYHAGYMÁS TEP SIS BURGONYA,
HAGYMA MORZSA^{1,5,9,13}**

4990 Ft

SCHWEINSHAXE IN BIER GESCHMORT, BRATKARTOFFELN
MIT PERLZWIEBELN SAUCE, ZWIEBELKRUST
BEER GLAZED PORK KNUCKLE, SKILLET-FRIED POTATOES WITH PEARL ONION SAUCE



**BAKONYI SERTÉS SZŰZ, ERDEI GOMBÁK, GALUSKA TERRIN, PETREZSELYMES
GOMBA TATÁR, SZARVAS GOMBA OLAJ^{1,2,5,6,8,9,13}**

4990 Ft

SCHWEINEFILET "BAKONYI ART", WALDPILZE, SPÄTZLE-GRATIN, PILZTATAR, TRÜFFELÖL
PORK TENDERLOIN "BAKONYI", WILD MUSHROOMS, SPAETZLE GRATIN,
MUSHROOM TARTARE, TRUFFLE OIL



**SERTÉS KARAJ TOMAHAWK, BURGONYA VARIÁCIÓK, RÁNTOTT VÉRES HURKA,
MUSTÁRMAGOS JUS^{1,2,5,6,9,13}**

5490

TOMAHAWK KOTELETT VOM SCHWEIN, KARTOFFELN VARIATIONEN,
GEBACKENE BLUTWURST, SENFKÖRNER JUS
PORK CHOPS TOMAHAWK , POTATO VARIATIONS, FRIED BLACK PUDDING,
JUS WITH MUSTARD SEEDS

STEAK HOUSE FOGÁSAINK
STEAKHOUSE GERICHTE
STEAKHOUSE DISHES

**BORSKÉREGBEN SÜLT HÁTSZIN 300 G, KUCSMAGOMBA MÁRTÁS,
BURGONYA VARIÁCIÓK, PETREZSELYMES GOMBA TATÁR** ^{1,5,6,13}

7990 Ft

ROASTBEEF MIT PFEFFERKRUSTE(300G), MORCHELN SAUCE,
KARTOFFELN VARIATIONEN, PILZTATAR
PEPPER-CRUSTED SIRLOIN STEAK(300G), MOREL SAUCE, POTATO VARIATIONS,
MUSHROOM TARTARE

**HAGYMÁS ROSTÉLYOS RIB-EYE STEAK 300G,
GYÖNGYHAGYMÁS STEAK BURGONYA, LYONI HAGYMA** ^{1,5,9,13}

7990 Ft

"ZWIEBELROSTBRATEN" RIB-EYE (300G), BRATKARTOFFELN
MIT PERLZWIEBELN, RÖSTZWIEBEL
RIB EYE (300G), ROASTED POTATOES WITH PEARL ONION, FRIED ONIONS

**BÉLSZÍN STEAK 220 G, ÉDES BURGONYA VARIÁCIÓK
(ÉDESBURGONYA CIKK, KRÉM, CHIPS), PORTÓI
ASZALT GYÜMÖLCS SZÓSZ** ^{1,5,9,13}

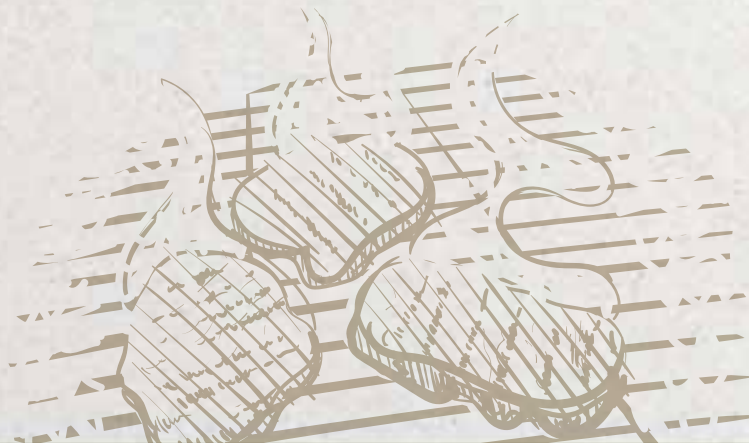
9990 Ft

RINDERFILET, SÜSSKARTOFFEL VARIATIONEN (CREME, WEDGES, CHIPS),
PORTWEIN-TROCKENFRÜCHTESOSSE
BEEF TENDERLOIN, SWEET POTATO VARIATIONS (CREAM, WEDGES, CHIPS) ,
PORT WINE-DRIED FRUIT SAUCE

T-BONE STEAK 600 G, ZÖLDBORS MÁRTÁS, TÉLI GRILL ZÖLDSÉG ^{5,9,13}

15.900 Ft

T-BONE STEAK, GRÜNER PFEFFERSAUCE, GRILL GEMÜSE
T-BONE STEAK, GREEN PEPPERCORN SAUCE, GRILLED VEGETABLES



**MÁRTÁS
SOßEN
SAUCES**

CHEDDAR SAJTMÁRTÁS⁶

1290 Ft

CHEDDAR KÄSESOßE
CHEDDAR CHEESE DIP

KONYAKOS

ZÖLDBORS MÁRTÁS^{6,9}

1290 Ft

GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT COGNAC
GREEN PEPPERCORN-BRANDY SAUCE

KUCSMAGOMBA MÁRTÁS^{6,13}

1290 Ft

MORCHELN SAUCE
MOREL SAUCE



**KÖRETEK
BEILAGEN | SIDE DISHES**

HASÁBBURGONYA¹

1290 Ft

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

ROZMARINGOS

STEAKBURGONYA^{1,13}

1390 Ft

ROSMARIN BRATKARTOFFELN
ROSEMARY ROASTED POTATOES

ÉDES BURGONYA VARIÁCIÓK^{1,13}

1690 Ft

SÜSSKARTOFFEL VARIATIONEN
SWEET POTATO VARIATIONS

TÉLI GRILL ZÖLDSÉGEK¹³

1690 Ft

GRILL GEMÜSE
GRILLED VEGETABLES

JÁZMIN RIZS¹¹

1290 Ft

JASMINREIS
JASMIN RICE

GYEREK MENÜ | KINDERMENÜ | DISHES FOR CHILDREN

CHEDDAR SAJTOS RIGATONI ^{1,2,6}

1990 Ft

RIGATONI MIT CHEDDAR KÄSE
CHEDDAR CHEESE RIGATONI

RÁNTOTT SAJT, JÁZMIN RIZS, MAJONÉZ ^{1,2,6}

3490 Ft

GEBACKENER KÄSE, JASMINREIS, MAYO
DEEP FRIED CHEESE, JASMIN RICE, MAYO

RÁNTOTT CSIRKEMELL, HASÁBBURGONYA ^{1,2,6}

2890 Ft

GEBACKENER HÄHNCHENBRUST, POMMES
FRIED CHICKEN, FRENCH FRIES



SAVANYÚSÁGOK | SAUERGEMÜSE | PICKLES

UBORKA SALÁTA, TEJFÖL ^{6,13}

1390 Ft

GURKENSALAT, SAUERRAHM
CUCUMBER SALAD, SOUR CREAM

CSEMEGE UBORKA ^{1,9,11,13}

1390 Ft

SAUREN GURKEN
PICKLED CUCUMBER

LILAKÁPOSZTA SALÁTA, CÉKLA ^{9,11,13}

1390 Ft

ROTKRAUT-SALAT, ROTE BETE
PICKLED RED CABBAGE, BEETROOT

DESSZERTEK
DESSERTS



**ÉTCSOKOLÁDÉ MOUSSE TORTA, TÖRÖK MOGYORÓ, MEGGY VARIÁCIÓK
(GÉL, FÁTYOL, MEGGY SORBET) ^{1,2,4,6}**

2390 Ft

DUNKLE SCHOKOLADENMOUSSE- TORTE, HASELNÜSSE, SAUERKIRSCH VARIATIONEN
(GEL, GELEE, SORBET)

DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE, HAZELNUT, SOUR CHERRY VARIATIONS
(GEL, JELLY, SORBET)

SÜTŐTÖKÖS TÁPIÓKA PUDING, JUHAR SZIRUP, ROPOGÓS TÖKMAG ⁷

2190 Ft

KÜRBIS TAPIOKA-PUDDING, AHORN SIRUP, KNUSPRIGE KÜRBIS KERNE
PUMPKIN TAPIOCA PUDDING, MAPLE SYRUP, CRUNCHY PUMPKIN SEEDS



MÉZES KRÉMES, KARAMELLÁS KÖRTE DZSEM, PEKÁNDIÓ ^{1,2,6,7}

2390 Ft

HONIG-CREMESCHNITTE, BIRNEN-KARAMELL CREME, PEKANNÜSSE
LAYERED HONEY CREAM CAKE, PEAR-CARAMEL JAM, PECAN NUT

DIÓS GUBA, VANÍLIA, SZILVA (GÉL, KOMPÓT) ^{1,2,6,7}

2890 Ft

WALNUSSKIPFERL, VANILLE, PFLAUMEN (GEL, KOMPOTT)
WALNUT BREAD PUDDING, VANILLA, PLUM, (GEL, COMPOTE)

**A számla végösszegéhez 13% felszolgálati díj kerül felszámításra.
Den Gesamtbetrag der Rechnung wird eine Servicegebühr von 13% erhoben.
A service fee of 13% will be charged to the total amount of the invoice.**

Konyhánk elkülönített, gluténmentes főzőtérrel nem rendelkezik.
Unsere Küche hat keinen separaten, glutenfreien Kochbereich.
Our kitchen does not have a separate, gluten-free cooking area.

Ételeink frissen készülnek, ezért a várakozási idő minimum 30 perc
Unsere Speisen werden frisch zubereitet, daher beträgt die Wartezeit mindestens 30 Minuten
Our meals are freshly prepared, so the waiting time is a minimum of 30 minutes
Köszönjük türelmüket! | Vielen Dank für Ihre Geduld | Thank you for your patience

Csomagolásra 200 Ft/ étel díjat számolunk fel
Für die Verpackung berechnen wir HUF 200 / Speise | We charge a HUF 200 / food fee for packaging

Torta szervíz 2500 Ft | Kuchenservice 2500 HUF | Cake service 2500 HUF

PANNÓNIA PUB & GRILL RESTAURANT

9700 Szombathely, Fő tér 29. • Telefon: 06 94 792 456 • Központi email cím: info@pannonia-restaurant.hu

Rendezvény email cím: rendezveny@pannonia-restaurant.hu • Facebook: Pannonia-Restaurant

www.pannonia-restaurant.hu

II. Kategória • Konyhafőnök: Szabó Gergő és Holdosi Dániel • Üzletvezető: Bekő András

Üzemeltető: Pannónia Gasztro Kft. 9700 Szombathely, Fő tér 29.

ÉRINTÉSMENTES LAPOZÁS

