

PANNONIA
PUB GRILL RESTAURANT

The logo features the word "PANNONIA" in a bold, black, serif font. Above the letter "O" is a small, stylized flame icon. Below the main text, the words "PUB GRILL RESTAURANT" are written in a smaller, red, sans-serif font. The entire logo is centered on a background of vertical wood grain.



PANNÓNIA

RENDEZVÉNYTEREM

PANNÓNIA ÉS DANUBIA RENDEZVÉNYTERMEK

ÜZLETI ÉS PRIVÁT RENDEZVÉNYEK TÖKÉLETES
HELYSZÍNE SZOMBATHELY SZÍVÉBEN!

Érdeklődjön rendezvényszervezőnkkel:
Tel: +36 70 631 3990
rendezveny@pannonia-restaurant.hu



DEGUSZTÁCIÓS MENÜSOR

DEGUSTATIONSMENÜ

DEGUSTATION MENÜ

A MENÜSOR ÁRA: 14.900 Ft | BORAJÁNLATTAL: 19.900 Ft

PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, TOKAJI ASZÚ, SZŐLŐ, DIÓ, MINI KALÁCS ^{1,2,6,7,11,13}

ENTENLEBERCREME, TOKAJER ASZÚ, TRAUBEN, WALNÜSSE, BUTTERSTRIEZEL

DUCK LIVER PÂTÉ, TOKAJI ASZÚ WINE, GRAPES, WALNUTS, BUTTER LOAF

ÁTS FURMINT 2022



MALACGULYÁS, CSIPETKE ^{1,2,8}

SCHWEINSGULASCH MIT NOCKERL

PORK GOULASH SOUP WITH PINCHED NOODLES

BOCK ROSE CUVÉE



KACSAMELL STEAK (125G), SÁRGARÉPA TEXTÚRA (SÁRGARÉPAPÜRÉ, PÁRIZSI RÉPA, SÜLT RÉPASZÁLAK) ^{1,11,13}

ENTENBRUSTSTEAK (125 G), KAROTTENTEXTUREN

(KAROTTENPÜREE, PARISER KAROTTEN, GEBRATENE KAROTTENSTREIFEN)

DUCK BREAST STEAK (125G), CARROT TRIO

(CARROT PURÉE, PARISIAN CARROTS, ROASTED CARROT STRIPS)

BÓNIS-REITTER PINOT NOIR 2020



BELGA CSOKIS MASCARPONE TORTA, TÖRÖKMOGYORÓ, MÁLNA VARIÁCIÓK ^{1,2,3,6,7}

MASCARPONE-SCHOKOTORTE MIT BELGISCHER SCHOKOLADE,

HASELNÜSSEN UND HIMBEER-VARIATIONEN

BELGIAN CHOCOLATE MASCARPONE CAKE, HAZELNUTS, RASPBERRY VARIATIONS

FEISZT ERATO 2017 (SYRAH, MERLOT)

LEVESEK | SUPPEN | SOUPS

TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON, CSIGATÉSZTÁVAL KIS ÉS NAGY ADAG ^{1,2,8,11,13}

1990 Ft / 2490 Ft

DÖRFLICHE HÜHNERSUPPE MIT SCHNECKENUDEL (KLEIN ODER GROSS)
RICH CHICKEN BROTH WITH NOODLES (SMALL / LARGE)

MALACGULYÁS, CSIPETKE ^{1,2,8}

2990 Ft

SCHWEINSGULASCH MIT NOCKERL
PORK GOULASH SOUP WITH PINCHED NOODLES

TÉPETT KACSAHÚSOS RAMEN, SZÓJÁS TOJÁS, UDON TÉSZTA,

FRISSÍTŐ ZÖLDSÉGEK ^{1,2,5,8,11,13}

3390 Ft

RAMEN MIT GEZUPFTER ENTE, SOJA-EI, UDON-NUDELN, FRISCHEM GEMÜSE
DUCK RAMEN, SOY-MARINATED EGG, UDON NOODLES, FRESH VEGETABLES

SZEZONÁLIS HIDEG GYÜMÖLCSLEVES (KÉRDEZZE PINCÉREINKET)

2290 Ft

SAISONALE KALTE FRUCHTSUPPE (FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
SEASONAL COLD FRUIT SOUP (ASK OUR STAFF ABOUT OUR CURRENT OFFER)

HIDEG ELŐÉTELEK | KALTE VORSPEISE | COLD STARTERS

PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, TOKAJI ASZÚ, SZŐLŐ, DIÓ, MINI KALÁCS ^{1,2,6,7,11,13}

3990 Ft

ENTENLEBERCREME, TOKAJER ASZÚ, TRAUBEN, WALNÜSSE, BUTTERSTRIEDEL
DUCK LIVER PÂTÉ, TOKAJI ASZÚ WINE, GRAPES, WALNUTS, MINI BRIOCHE

BURRATA, RÓZSABORS, GRILLEZETT BARACK,

BAZSALIKOM, PISZTÁCIA ^{4,6,7,11,13}

VEGETÁRIÁNUS

3490 Ft

BURRATA MIT ROSA PFEFFER, GEGRILTEM PFIRSICH, BASILIKUM UND PISTAZIEN
BURRATA, PINK PEPPER, GRILLED PEACH, BASIL, PISTACHIOS

SAJTVÁLOGATÁS BORAINKHOZ (SAJTOK, SZŐLŐ, FÜGE, DIÓ) ^{4,6,7}

3490 Ft

KÄSEPLATTE MIT TRAUBEN, FEIGEN UND WALNÜSSEN
CHEESE PLATE WITH GRAPES, FIGS, WALNUTS

VEGETÁRIÁNUS

HÁZIAS ÍZELÍTŐ: FÜSTÖLT SONKA, HÁZI KOLBÁSZ, SAJTOK, ZÖLDSÉGEK,

SAVANYITOTT LILAHAGYMA ^{2,6,11,13}

3990/7690 Ft

HAUSGEMACHTER KALTE PLATTE: GERÄUCHERTER SCHINKEN, HAUSSALAMI, KÄSE, GEMÜSE,
EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN
COLD MEATS AND TAPAS: SMOKED HAM, HOMEMADE SAUSAGE, CHEESES, VEGETABLES,
PICKLED RED ONION

TATÁR BEEFSTEAK, KERTI ZÖLDSÉGEK, KAPRIBOGYÓ, ZÖLDFÜSZERES VAJ,

BABUSGATÓS KENYÉR ^{1,2,6,9,11,13}

5990 Ft

RINDSTATAR MIT GARTENGEMÜSE, KAPERN, KRÄUTERBUTTER, KNUSPRIGEM BROT
BEEF TARTARE, GARDEN VEGETABLES, CAPERS, HERB BUTTER, SOURDOUGH BREAD

MELEG ELŐÉTELEK | WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

MODERN PAPRIKÁS KRUMPLI (PAPRIKÁS KRUMPLIKRÉM, FONDANTBURGONYA), KOLBÁSZMORZSA, TEJFÖL ^{6,11,13}

3490 Ft

MODERNE ERDÄPFEL MIT PAPRIKACREME, FONDANTKARTOFFEL, WURSTBRÖSEL, SAUERRAHM
MODERN PAPRIKA POTATOES (PAPRIKA POTATO CREAM, FONDANT POTATOES),
SAUSAGE CRUMBS, SOUR CREAM

PHILLY CHEESESTEAK SZENDVICS (FLANK STEAK 150G, GRILLEZETT PAPRIKÁK ÉS HAGYMÁK, CHEDDAR SAJT, OLIVÁS CIABATTA) ^{1,6,11,13}

3490 Ft

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH (150 G FLANK STEAK, GEGRILLTE PAPRIKA &
ZWIEBELN, CHEDDAR, OLIVEN-CIABATTA)

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH (150G FLANK STEAK, GRILLED PEPPERS AND
ONIONS, CHEDDAR, OLIVE CIABATTA)

SALÁTÁK | SALATE | SALADS

FRANCIA DRESSZINGES IDÉNYSALÁTA ^{11,13}

2590 Ft

BUNTER BLATTSALAT MIT FRANZÖSISCHEM DRESSING
SEASONAL SALAD WITH FRENCH DRESSING

VEGETÁRIÁNUS

GRILLEZETT CAMEMBERT DIÓMORZSÁBAN, NARANCSOS-FÜGÉS ZÖLDSALÁTA ^{4,6,7}

4990 Ft

GEGRILLTER CAMEMBERT IN WALNUSSKRUSTE, GRÜNER SALAT MIT ORANGEN-FEIGEN-DRESSING
GRILLED CAMEMBERT IN WALNUT CRUMBS, ORANGE-FIG GREEN SALAD

VEGETÁRIÁNUS

CEASAR SALÁTA

CEASAR SALAT • CEASAR SALAD

KENYÉRCHIPS, SZARVASGOMBA OLAJ ^{1,2,6} 3490 Ft

MIT TRÜFFELÖL UND BROTCIPS – WITH TRUFFLE OIL AND CRISPY BREAD CHIPS

GRILLEZETT CSIRKEMELL ^{1,2,6,13} 4190 Ft

MIT GEGRILLTER HÜHNERBRUST • WITH GRILLED CHICKEN BREAST

GRILLEZETT LAZAC ^{1,3,4,6,7,11,13,14} 5890 Ft

MIT GEGRILTEM LACHS • WITH GRILLED SALMON

VEGETÁRIÁNUS

LAZAC, CITRUSOS BÉBISPENÓT SALÁTA, GRILLEZETT ANANÁSZ, RÁKSZIROM, MOGYORÓ 5890 Ft

LACHS MIT ZITRUS-BABYSPINAT, GEGRILLTER ANANAS, KRABBENCHIPS, ERDNÜSSEN
SALMON, CITRUS-BABY SPINACH SALAD, GRILLED PINEAPPLE, PRAWN CRACKERS, PEANUTS

PARMEZÁNBUNDÁS CSIRKEMELL, PESTOS BULGURSALÁTA, OLIVABOGYÓ, ASZALT PARADICSOM ^{1,2,4,6,7,11,14}

4390 Ft

HÜHNERFILET IM PARMESANMANTEL MIT PESTO-BULGURSALAT,
OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN
PARMESAN-CRUSTED CHICKEN BREAST, PESTO BULGUR SALAD, OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES

ÉDES CHILIS FLANK STEAK (150G), AVOKÁDÓS RÓMAI SALÁTA, CHIMICHURRI ^{6,11,13} 5690 Ft

FLANK STEAK (150 G) MIT SÜSS-SCHARFER SAUCE, AVOCADO-RÖMERSALAT, CHIMICHURRI
SWEET CHILI FLANK STEAK (150G), AVOCADO ROMAINE SALAD, CHIMICHURRI

KACSAMELL, EPRES ZÖLDSALÁTA, ZÖLD SPÁRGA, PISZTÁCIA ^{1,4,7} 4990 Ft

ENTENBRUST MIT ERDBEER-RUCOLASALAT, GRÜNEM SPARGEL UND PISTAZIEN
DUCK BREAST, STRAWBERRY GREEN SALAD, GREEN ASPARAGUS, PISTACHIOS

VEGÁN ÉTELEK
VEGANE GERICHTE
VEGAN FOOD

**LENCSES ZÖLDBORSÓFASÍRT, BAZSALIKOMOS
PARADICSOMOS BULGUR, SÜLT KOKTÉLPARADICSOM ^{11,13}**
3990 Ft



LINSEN-ERBSEN-LAIBCHEN, BULGUR MIT BASILIKUM-TOMATENSAUCE,
GEBRATENE COCKTAILTOMATEN
LENTIL AND GREEN PEA PATTIES, BASIL-TOMATO BULGUR, ROASTED
CHERRY TOMATOES



**ÉGETETT SÁRGARÉPA,
NARANCSSOS-FÜGÉS ZÖLDSALÁTA, RÉPAKRÉM ^{11,13}**
3990 Ft



GERÖSTETE KAROTTEN, GRÜNER SALAT MIT ORANGEN-FEIGEN-
DRESSING, KAROTTENCREME
CHARRED CARROTS, ORANGE-FIG GREEN SALAD, CARROT CREAM



**FÜSTÖLT TOFU, KOREAI KÁPOSZTASALÁTA,
SZEZÁMMAG ^{10,11,13}**
3990 Ft



GERÄUCHERTER TOFU MIT KOREANISCHEM KRAUTSALAT UND SESAM
SMOKED TOFU, KOREAN CABBAGE SALAD, SESAME SEEDS

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 Mogorófélek 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

VAJON SÜLT TÓKEHAL, KAPROS CUKKINI VARIÁCIÓK, FONDANTBURGONYA, KAVIÁR ^{3,6,11,13}

4990 Ft

KABELJAUFLET, DILL-ZUCCHINI-VARIATIONEN,
FONDANTKARTOFFELN, KAVIAR
COD, DILL ZUCCHINI TRIO, FONDANT POTATOES, CAVIAR

EGYBEN SÜLT PISZTRÁNG, SPÁRGÁS RIZOTTÓ, TÁRKONYOS MASCARPONE, CITRUSOK ^{3,6,11,13}

5990 Ft

GANZE GEBRATENE FORELLE, SPARGELRISOTTO,
ESTRAGON-MASCARPONE, ZITRUSFRÜCHTE
WHOLE ROASTED TROUT, ASPARAGUS RISOTTO,
TARRAGON MASCARPONE, CITRUS

LAZAC STEAK, SÁRGARÉPA TEXTÚRA (SÁRGARÉPAPÜRÉ, PÁRIZSI RÉPA, SÜLT RÉPASZÁLAK), NARANCSOS HOLLANDI MÁRTÁS ^{3,6,11,13}

6990 Ft

LACHS, KAROTTENTEXTUREN
(KAROTTENPÜREE, PARISER KAROTTEN, GEBRATENE
KAROTTENSTREIFEN), ORANGEN-HOLLANDAISE
SALMON, CARROT TRIO (CARROT PURÉE, PARISIAN CARROTS,
ROASTED CARROT STRIPS), ORANGE-HOLLANDAISE SAUCE



TÉSZTÁK | NUDELGERICHTE | PASTA

LAZAC, KAPROS CUKKINI, KECSKESAJT, PAPPARDELLE ^{1,2,3,6,11,13}

5890 Ft

LACHS, DILL-ZUCCHINI, ZIEGENKÄSE, PAPPARDELLE
SALMON, DILL ZUCCHINI, GOAT CHEESE, PAPPARDELLE

**CSIRKEMELL, BAZSALIKOM, PARADICSOM, RUKKOLA,
PARMEZÁN, RIGATONI** ^{1,2,6,11,13}

4990 Ft

HÜHNERBRUST, BASILIKUM, TOMATEN, RUCOLA, PARMESAN, RIGATONI
CHICKEN BREAST, BASIL, TOMATO, RUCOLA, PARMESAN, RIGATONI

TOSZKÁN TARHONYA, SERTÉSSZŰZ, OLASZ KOLBÁSZ ^{1,2,6,11,13}

5190 Ft

TOSKANISCHE GERSTELNUDELN MIT SCHWEINSFILET UND ITALIENISCHER WURST
TUSCAN EGG BARLEY PASTA WITH PORK TENDERLOIN AND ITALIAN SAUSAGE

GLUTÉNMENTES FELÁR 590 Ft

GLUTENFREIER AUFPREIS / GLUTENFREE CHARGE

SZÁRNYAS | GEFLÜGELGERICHTE | POULTRIES

**CSIRKEMELL SUPREME, MODERN PAPRIKÁS KRUMPLI
(PAPRIKÁS KRUMPLI KRÉM, FONDANTBURGONYA), KOLBÁSZMORZSA, TEJFÖL** ^{6,11,13}

5490 Ft

HÜHNERBRUST SUPREME MIT MODERNER PAPRIKA-ERDÄPFELCREME,
FONDANTKARTOFFEL, WURSTBRÖSEL, SAUERRAHM
CHICKEN SUPREME, MODERN PAPRIKA POTATOES (PAPRIKA POTATO CREAM, FONDANT
POTATOES), SAUSAGE CRUMBS, SOUR CREAM

**BACONBE TEKERT CSIRKEMELL, MOZZARELLÁVAL, ASZALT PARADICSOMMAL,
PESTOVAL TÖLTVE, PARADICSOMOS RIZOTÓ, RUKKOLA, PARMEZÁN** ^{1,4,6,7,11,13}

5490 Ft

HÜHNERBRUST IM SPECANTEL, GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, GETROCKNETEN TOMATEN
UND PESTO, TOMATENRISOTTO, RUCOLA, PARMESAN
BACON-WRAPPED CHICKEN BREAST STUFFED WITH MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATOES
AND PESTO, SERVED WITH TOMATO RISOTTO, RUCOLA, PARMESAN

**CSIRKESTEAK, JALAPEÑOVAL, SERRANOVAL ÉS CHEDDAR SAJTTAL SÜTVE,
BURGONYAPÜRÉ, CHIMICHURRI** ^{1,6,11,13}

5490 Ft

HÜHNERSTEAK MIT JALAPEÑO, SERRANO UND CHEDDAR ÜBERBACKEN, ERDÄPFELPÜREE,
CHIMICHURRI

CHICKEN STEAK BAKED WITH JALAPEÑO, SERRANO AND CHEDDAR, MASHED POTATOES,
CHIMICHURRI

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

5490 Ft

HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT SERRANO-FRISCHKÄSE, CHEDDAR-KARTOFFELN
CHICKEN STUFFED WITH SERRANO HAM AND CHEESE CREAM, CHEDDAR POTATOES

**KACSAMELL STEAK (250 G), SÁRGARÉPA TEXTÚRA
(SÁRGARÉPA PÜRÉ, PÁRIZSI RÉPA, SÜLT RÉPASZÁLAK)** ^{1,11,13}

6990 Ft

ENTENBRUSTSTEAK (250 G), KAROTTENTEXTUREN
(KAROTTENPÜREE, PARISER KAROTTEN, GEBRATENE KAROTTENSTREIFEN)
DUCK BREAST STEAK (250 G), CARROT TRIO
(CARROT PURÉE, PARISIAN CARROTS, ROASTED CARROT STRIPS)

EGY KIS ÁZSIA | INSPIRIERT VON ASIEN | FLAVORS OF ASIA

POKE BOWL (JÁZMINRIZS, FRISS ZÖLDSÉGEK, AVOKÁDÓS MAJONÉZ, EDAMAME BAB, SAVANYÍTOTT GYÖMBÉR, FEKETE SZEZÁMMAG) ^{1,6,10,11,13}

POKE BOWL (JASMINREIS, FRISCHES GEMÜSE, AVOCADO-MAYO, EDAMAME, EINGELEGTER INGWER, SCHWARZER SESAM)
POKE BOWL (JASMINE RICE, FRESH VEGETABLES, AVOCADO MAYO, EDAMAME, PICKLED GINGER, BLACK SESAME)

FÜSTÖLT TOFU 4290 Ft

GERÄUCHERTER TOFU SMOKED TOFU

VEGETÁRIÁNUS

MISO LAZAC ^{1,3} 5690 Ft

MISO-LACHS · MISO-SALMON

SZÓJÁS CSIRKE ^{1,5} 4490 Ft

SOJAHUHN · SOY CHICKEN

ÉDES-CHILIS SERTÉSSZŰZ ¹ 4690 Ft

SÜSS-SCHARFES SCHWEINSFILET · SWEET-CHILI PORK TENDERLOIN

PANKOMORZSÁS GARNÉLA, KOREAI KÁPOSZTASALÁTA, SAVANYÍTOTT GYÖMBÉR, SZEZÁMMAG ^{1,2,3, 10,11,13,14}

5590 Ft

PANKO-GARNELEN, KOREANISCHER KRAUTSALAT, EINGELEGTER INGWER, SESAM
SHRIMP IN PANKO CRUMBS, KOREAN CABBAGE SALAD, PICKLED GINGER, SESAME SEEDS

ÁZSIAI SÜLT RIZSTÉSZTA, MOGYORÓ, RÁKSZIROM

GEBRATENE THAI REISNUDELN MIT ERDNÜSSEN UND KRABBENCHIPS
ASIAN STIR-FRIED RICE NOODLES WITH PEANUTS AND PRAWN CRACKERS

ZÖLDSÉGES ^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13} 3990 Ft

MIT GEMÜSE · WITH VEGETABLES

VEGETÁRIÁNUS

GARNÉLÁS ^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13, 14} 5190 Ft

MIT GARNELEN · WITH PRAWNS

CSIRKÉS ^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13} 4890 Ft

MIT HÄHNCHENBRUST · WITH CHICKEN

PANNÓNIA KLASSZIKUS FOGÁSAI KLASSISCHE GERICHTE AUS PANNÓNIA CLASSIC DISHES FROM PANNÓNIA

KAKUKKFÜVES SERTÉSSZŰZ, KAPROS-JUHTÚRÓS TARTHONYARIZOTTÓ, KOLBÁSZMORZSA, KOVÁSZOS UBORKA RELISH ^{1,6,9,11,13}

5490 Ft

SCHWEINSFILET MIT THYMIAN, UNGARISCHE GERSTELNUDELN
MIT DILLE UND SCHAFKÄSE, WURSTBRÖSEL, GURKEN-RELISH
THYME PORK TENDERLOIN, DILL-SHEEP CHEESE EGG BARLEY PASTA,
SAUSAGE CRUMBS, PICKLED CUCUMBER RELISH

MALACCSÜLÖK PÉKNÉ MÓDRA, ROZMARINGOS-PARADICSOMOS PARÁZSBURGONYA, LYONI HAGYMA ^{1,5,9,11,13}

5490 Ft

SCHWEINSHAXE NACH „BÄUERIN ART“, ROSMARIN-TOMATEN-ERDÄPFEL, GESCHMORTE ZWIEBELN
ROASTED PORK KNUCKLE "BAKER STYLE", ROSEMARY-TOMATO BABY POTATOES, LYON STYLE ONIONS

PANKOMORZSÁS SERTÉS KARAJ (250 G), PETREZSELYMES-MAJONÉZES ÚJBURGONYA, SAVANYÍTOT LILAHAGYMA, ÉGETETT CITROM ^{1,5,6,9,11,13}

5490 Ft

RIESEN WIENER SCHNITZEL (250 G) MIT PETERSILIEN-MAYO-KARTOFFELN,
EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, GERÖSTETE ZITRONE
GIANT "WIENER SCHNITZEL" (250G), PARSLEY-MAYO POTATOES,
PICKLED RED ONION, CHARRED LEMON



STEAK HOUSE FOGÁSAINK
STEAKHOUSE GERICHTE
STEAKHOUSE DISHES

**FLANK STEAK (300G), NYÁRI GRILL ZÖLDSÉG, FONDANTBURGONYA,
KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS ^{1,6,9,11,13}**

7900 Ft

FLANK STEAK (300 G), SOMMERGEMÜSE VOM GRILL,
FONDANTKARTOFFELN, COGNAC-PFEFFERSAUCE
FLANK STEAK (300G), GRILLED VEGETABLES, FONDANT POTATOES,
GREEN PEPPERCORN-BRANDY SAUCE



**HÁTSZÍN (300G), SÁRGARÉPA TEXTÚRA (SÁRGARÉPAPÜRÉ,
PÁRIZSI RÉPA, SÜLT RÉPASZÁLAK), KÁVÉS JUS ^{1,5,6,8,9,11,13}**

8900 Ft

RUMPSTEAK (300 G), KAROTTENTEXTUREN, KAFFEEJUS
SIRLOIN STEAK (300G), CARROT TRIO (CARROT PURÉE, PARISIAN CARROTS,
ROASTED CARROT STRIPS), COFFEE JUS



**HAGYMÁS ROSTÉLYOS RIB-EYE (300G),
ROZMARINGOS-PARADICSOMOS PARÁZSBURGONYA,
LYONI HAGYMA ^{1,5,9,11,13}**

8900 Ft

ZWIEBELROSTBRATEN (300 G), ROSMARIN-TOMATEN-ERDÄPFEL,
RÖSTZWIEBELN
RIBEYE WITH ONIONS (300G), ROSEMARY-TOMATO BABY POTATOES,
LYONNAISE ONIONS



**BURGUNDI BÉLSZÍN (220G), BURGONYAKRÉM,
SZARVASGOMBA OLAJ ^{1,6,8,9,11,13}**

12900 Ft

RINDERFILET „BURGUNDER ART“ (220 G), ERDÄPFELCREME, TRÜFFELÖL
BURGUNDY BEEF TENDERLOIN (220G), POTATO CREAM, TRUFFLE OIL

MÁRTÁS
SOSSEN
SAUCES

BAZSALIKOMOS
PARADICSOMMÁRTÁS ^{11,13}
1290 Ft

BASILIKUM-TOMATENSAUCE
BASIL TOMATO SAUCE

CHEDDAR SAJTMÁRTÁS ⁶
1390 Ft

CHEDDARSAUCE
CHEDDAR CHEESE SAUCE

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS ^{6,13}
1490 Ft

GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT COGNAC
GREEN PEPPERCORN-BRANDY SAUCE



KÖRETEK
BEILAGEN | SIDE DISHES

HASÁBBURGONYA ¹
1390 Ft

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

JÁZMINRIZS
1390 Ft

JASMINREIS
JASMINE RICE

ROZMARINGOS STEAKBURGONYA ^{1,13}
1390 Ft

ROSMARIN-BRATERDÄPFEL
ROSEMARY ROASTED POTATOES

SÁRGARÉPA TEXTÚRA
(SÁRGARÉPAPÜRÉ, PÁRIZSI RÉPA,
SÜLT RÉPASZÁLAK) ^{11,13}
1590 Ft

KAROTTENTEXTUREN (PÜREE, PARISER
KAROTTEN, GEBRATENE STREIFEN)
CARROT TRIO (CARROT PURÉE, PARISIAN
CARROTS, ROASTED CARROT STRIPS)

NYÁRI GRILL ZÖLDSÉG ^{11,13}
1890 Ft

GRILLGEMÜSE
GRILLED VEGETABLES

GYEREK MENÜ | KINDERMENÜ | DISHES FOR CHILDREN

HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL

1390 Ft

HÜHNERSUPPE MIT SCHNECKENUDEL
CHICKEN BROTH WITH NOODLES

PARADICSOMSZÓSZOS RIGATONI ^{1,2,6}

2290 Ft

RIGATONI MIT TOMATENSAUCE
RIGATONI WITH TOMATO SAUCE

RÁNTOTT SAJT, JÁZMINRIZS ^{1,2,6}

3690 Ft

PANIERTEN KÄSE MIT JASMINREIS
DEEP FRIED CHEESE WITH JASMINE RICE

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

3390 Ft

PANIERTES HÜHNERFILET MIT POMMES
DEEP FRIED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES



SAVANYÚSÁGOK | SAUERGEREMÜSE | PICKLES

UBORKASALÁTA, TEJFÖL ^{6,13}

1590 Ft

GURKENSALAT, SAUERRAHM
CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM

KOVÁSZOS UBORKA ^{1,9,11,13}

1490 Ft

SALZGURKEN
FERMENTED CUCUMBER

HÁZI CSALAMÁDÉ ^{9,11,13}

1490 Ft

RUSSENKRAUT
HOMEMADE MIXED PICKLES

DESSZERTEK
DESSERTS



**BELGA CSOKIS MASCARPONE TORTA,
TÖRÖKMOGYORÓ,
MÁLNA VARIÁCIÓK^{1,2,4,6,7}**

2390 Ft

MASCARPONE-SCHOKOTORTE MIT BELGISCHER SCHOKOLADE,
HASELNÜSSEN UND HIMBEERVARIATIONEN
BELGIAN CHOCOLATE MASCARPONE CAKE, HAZELNUTS,
RASPBERRY VARIATIONS

**TRÓPUSI MOUSSE SZELET, FEHÉRCSOKI,
MARACUJA ÉS MANGÓ TEXTÚRA, KÓKUSZCHIPS^{1,2,6,11}**

2390 Ft

TROPISCHE MOUSSE-SCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE,
PASSIONSFRUCHT- & MANGO-TEXTUR, KOKOSCHIPS
TROPICAL MOUSSE SLICE WITH WHITE CHOCOLATE, PASSION FRUIT AND
MANGO TEXTURES, COCONUT CHIPS

EPRES CITROMTORTA, PISZTÁCIA, EPER TEXTÚRA^{4,7}
(glutént, tojást, laktózmentes és hozzáadott cukrot nem tartalmaz)

2490 Ft

ALLERGENFREIE ERDBEER-ZITRONENTORTE MIT PISTAZIEN UND
ERDBEERTEXTUREN
ALLERGY-FRIENDLY STRAWBERRY-LEMON TART, PISTACHIO,
STRAWBERRY TEXTURES

NAPI DESSZERT (KÉRDEZZE PINCEREINKET)

2090 Ft

TAGESDESSERT (FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)
DESSERT OF THE DAY

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.

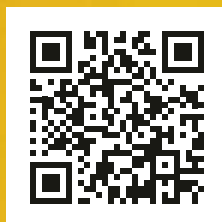
Konyhánk elkülönített, gluténmentes főzőtérrel nem rendelkezik.
Unsere Küche hat keinen separaten, glutenfreien Kochbereich.
Our kitchen does not have a separate, gluten-free cooking area.

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 szerviz 2500 Ft | Kuchenservice 2500 HUF | Cake service 2500 HUF

ÉRINTÉSMENTES LAPOZÁS



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 • Konyhafőnökök: Szabó Gergő és Holdosi Dániel • Üzletvezető: Bekő András

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