

# Platán Panzió Étterem

## Ételek

### Levesek

Májgombóc leves	500 Ft
Húsleves gazdagon	650 Ft
Fokhagymakrémleves cipóban	750 Ft
Mátyás király kedvence cipóban tálalva (tejszínes csirkeragú)	750 Ft
Tárkonyos vadragu leves	750 Ft
Halászlé harcsával (főételként 0,7 l 1250 Ft)	650 Ft
Hideg gyümölcsleves (nyári meleg esetén készíjtjük)	550 Ft

### Friss Saláták

Platán Cheef saláta	1450 Ft
(Friss saláták reszelt sajttal, joghurtos-majonézes öntettel, pirítottal.)	
Cézár saláta (saláta ágyon, sült csirkemell csíkok, cézár öntettel)	1650 Ft

### Tészták

Túrós csusza szalonnapörccel	1350 Ft
Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel	1550 Ft
Bolognai spagetti	1450 Ft

### Specialitásaink

Csirkeszárnyak édes-chilis mártogatóval, hasáb burg.	1850 Ft
Füstölt csülök fatálon, mustárral, tormával, lila hagymával	1950 Ft
Főtt füstölt csülök juhtúrós sztrapacskával	2450 Ft
Libacomb, párolt káposztával, hagymás törtburgonyával	2850 Ft
Vörösboros szarvas pörkölt burgonyakrokettel	2650 Ft
Csípős pacalpörkölt főtt burgonyával	2450 Ft
Kétszemélyes Platán bőségtál	5500 Ft
igánypecsénye, sajttal - sonkával töltött csirkemell, csirkecombfilé vasalva, pangasiusfilé rántva, rántott sajt, vegyes köret, vegyes savanyúság.	

### Vegetáriánus - Kímélő és Halételek

Rántott sajt hasáburgonyával, tartár mártással	1850 Ft
Grillezett vagy rántott camember sült almával, áfonya lekvárral, vegyes körettel	2250 Ft
Vegetáriánus bőségtál (rántott gomba, karfiol, hagymakarika, sajtkrémleves töltött jalapeno paprika. Rizzsel és serpenyős zöldségekkel)	2450 Ft
Tengeri halfilé rántva, tartármártással, hasáburgonyával	1850 Ft
Grillezett harcsa kockák serpenyős zöldségekkel és rizzsel	2200 Ft
Rántott vagy grillezett harcsafilé vegyes körettel	1950 Ft
Harcsapaprikás túróscsuszával	2450 Ft

### Frissensültek

Csirkecomb filé rántva vagy vasalva petrezselymes burg.	1450 Ft
Rántott csirkemell filé hasáburgonyával	1650 Ft
Csirke brassói	1850 Ft
Barackos csirkemell burgonyapürével	1950 Ft
Csirke Cordon Bleu hasáburgonyával	2250 Ft
Szakácsunk kedvence: aszalt szilvával, sajttal töltött csirkemell burgonya pürével	2450 Ft
Rántott sertés borda hasáburgonyával	1850 Ft
Bolognai Sertésborda	1850 Ft
Szalonnával, sajttal, hagymával töltött sertés borda, hasáburgonyával	2250 Ft
Ígánypecsénye (28dkg) fűszeres steak burgonyával	2450 Ft
Baconszalonnába göngyölt szűzpecsenye ízletes vargánya mártással, burgonyakrokettel	2650 Ft

### Gyermekmenük 1400 Ft-ért

Májgombóc leves - Dínós csirkefalatok sültkrumplival Kakaós vagy lekváros palacsintával - Szívósálas alma/barack üdítővel	
Májgombóc leves - Bolognai spagetti - Kakaós vagy lekváros palacsintával Szívósálas alma/barack üdítővel	

### Saláták

Uborkasaláta	600 Ft
Tejfölös uborkasaláta	650 Ft
Káposztasaláta	450 Ft
Paprikába töltött káposztasaláta, csemege vagy csípős	650 Ft
Csemege uborka / Kovászolt uborka	650 Ft

### Desszertek

Málnás-Barackos Álom mascarponéval	650 Ft
Somlói galuska	650 Ft
Gesztenyepüré	650 Ft
Bécsi almás rétes fahéjas diós vanília öntettel	650 Ft
Palacsinták:	250 Ft/db
(áfonya-, barack-, szilvalekváros, kakaós, fahéjas, nutellás)	
Túrós palacsinta vanília öntettel	300 Ft/db
Platán Csoda palacsinta: nutellával megkent, somlóival megtöltött, tejszínhabbal díszített, csokival megöntözött	450 Ft/db
Forró csokoládé tejszínhabbal	500 Ft
Fagyalttortaszettek vanília-csoki-eper ízben	650 Ft
tejszínhabbal, csoki öntettel (áprilistól szeptemberig rendelhető)	
Gyümölcs turmix eperből vagy banánból 4 dl	650 Ft
(áprilistól szeptemberig rendelhető)	

Ételeinknél fél adag rendelésekor 70%-os árat számolunk fel.

Étterem vezető: Somodi Gábor, Telefon: 30/9827-064 Észrevételeiket a somodigabor@t-online.hu címre szívesen veszem!

# Platán Panzió Étterem

## Italok

### Házi készítésű szörpök 100% Gyümölcs turmixok

Málnaszörp	4 dl	400 Ft
Bodzasörp	4 dl	400 Ft
Erdi gyümölcssörp	4 dl	400 Ft
Citromos limonádé	4 dl	400 Ft
Gyümölcs turmix (eper vagy banán)	4 dl	650 Ft
(ápriltól szeptemberig rendelhető)		

### Üdítő italok

Ice tea (citromos, barackos)	1 dl	100 Ft
Pepsi Cola	1 dl	100 Ft
Canada Dry gyömbér	1 dl	100 Ft
Schweppes narancs	1 dl	100 Ft
Schweppes tonik	1 dl	100 Ft
Kristályvíz szénsavas vagy mentes	3 dl	250 Ft
Kristályvíz szénsavas/mentes	5 dl	350 Ft
Bomba	2,5 dl	450 Ft
Pepsi Light	2,5 dl	300 Ft

### Rostos üdítők

Alma 100%	1 dl	100 Ft
Őszibarack	1 dl	100 Ft
Narancs 100%	1 dl	100 Ft
Ananász 100%	1 dl	100 Ft
Sárgarépa - Alma - Banán rostos mix	1 dl	100 Ft

### Sörök

Csapolt Gösser	0,3 L	350 Ft
Csapolt Gösser	0,5 L	500 Ft
Heineken	0,5 L	500 Ft
Soproni Ászok	0,5 L	400 Ft
Soproni démon barna sör	0,5 L	450 Ft
Edelweiss szűretlen búzasör	0,5 L	500 Ft
Gösser alkoholmentes	0,5 L	450 Ft

### Fehér borok

Debrői Hárslevelű édes	180/dl	1200 Ft
Cserszegi Fűszeres száraz	200/dl	1400 Ft

### Rose 0,75

Vylian Villányi Rose száraz	280ft/dl	1950 Ft
-----------------------------	----------	---------

### Vörös borok 0,75

Villányi Portugieser száraz	250ft/dl	1800 Ft
Egri Merlot édes	200ft/dl	1400 Ft

### Pezsgők

Törley Gála száraz	1	500 Ft
Törley Talizmán félszáraz	1	500 Ft
Törley Muscateller édes	1	500 Ft

### Rövid italok

Jagermeister	4 cl	600 Ft
Unicum	4 cl	600 Ft
Vilmos körtepálinka	4 cl	600 Ft
Szabolcsi valódi ágyas szilva és barack pálinka	4 cl	600 Ft
Szabolcsi valódi mézes barack pálinka	4 cl	600 Ft
Finlandia vodka	4 cl	600 Ft
Bailey's	4 cl	600 Ft
Ballantines Scotch Whiskey	4 cl	600 Ft
Martini extra dry	1 dl	500 Ft
Martini bianco	1 dl	500 Ft

### Kávé

Presszó kávé	300 Ft
Hosszú kávé	300 Ft
Capuccino	400 Ft
Tejeskávé	400 Ft

H-2098 Dobogókő, Téri Ödön út 15.; Tel: 06-26-347-680; E-mail: [platanpanzio@t-online.hu](mailto:platanpanzio@t-online.hu)

Web: [www.platanpanzio.hu](http://www.platanpanzio.hu)

Étterem vezető: Somodi Gábor, Telefon: 30/9827-064 Észrevételeiket a [somodigabor@t-online.hu](mailto:somodigabor@t-online.hu) címre szívesen veszem!

# Platán Panzió Étterem

## Reggeli Étlap

### Meleg reggeli

Tojásrántotta ( 3db tojásból)

Sajtos rántotta

Hagymás rántotta

Kolbászos rántotta

Virslis rántotta

„Platán rántotta” hagymával, bacon szalonnával, kolbásszal

Ham and eggs

Melegszendvics

Főtt virsli

Platán bőség reggeli

(sült debreceni, főtt virsli, tojásrántotta, sonkás-sajtos szendvics, friss zöldségek)

### Hideg reggeli

Kontinentális reggeli

Pirítós, vaj

Pirítós, vaj, sajt

### Reggeli Italok

Tea

Tej

Kakaó

Téjes kávé

Őszibarack

Alma 100%

Narancs 100%

Ananász 100%

Sárgarépa - Alma - Banán rostos mix

# Platán Panzió Étterem

## Félpanziós Étlap

3 fogásos félpanzió 2500.- Ft-ért

### Levesek

*Húsleves gazdagon*

*Fokhagymakrémleves*

*Mátyás király kedvence (tejszínes csirkeragú)*

*Tárkonyos vadragu leves*

### Friss Saláták

*Platán Cheef saláta*

*(Friss saláták reszelt sajttal, joghurtos-majonézes öntettel, pirítóssal.)*

*Cézár saláta*

*(saláta ágyon, sült csirkemell csíkok, cézár öntettel)*

### Tészták

*Túrós csusza szalonnapörccel*

*Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel*

*Bolognai spagetti / Sajtos tészta tejföllel*

### Halételek

*Rántott harcsa hasábburgonyával, tartár mártással*

*Hékefilé rántva burgonyapürével, tartármártással*

### Gyermekmenük

*Húsleves cérnametéllel - Dínós csirkefalatok  
sültkrumplival*

*Kakaós v. lekváros palacsintával - Szívószálas  
alma/barack üdítővel*

*Húsleves cérnametéllel - Bolognai spagetti  
Kakaós v. lekváros palacsintával - Szívószálas  
alma/barack üdítővel*

### Frissensültek

*Rántott sajt hasábburgonyával, tartár mártással*

*Rántott csirkemell filé hasábburgonyával*

*Csirkecomb filé rántva vagy vasalva petrezselymes burg.*

*Csirke Cordon Bleu hasábburgonyával*

*Csirke brassói*

*Barackos csirkemell burgonyapürével*

*Rántott sertés borda hasábburgonyával*

*Szalonnával, sajttal, hagymával töltött sertés borda,  
hasábburg.*

*Bolognai Sertésborda*

*Ropogósra sült csirkeszárnyak mézes chilivel, hasáb burg.*

### Savanyúságok

*Káposzta saláta*

*Uborka saláta*

*Tejfölös uborka saláta*

*Paprikába töltött káposzta saláta, csemege vagy csípős*

*Csemege uborka / Kovászos uborka*

### Desszertek

*Somlói galuska*

*Gesztenyepüré*

*Palacsinta: (áfonya-, barack-, szilvalekváros; kakaós,  
fahéjas)*

*Forró csokoládé tejszínhabbal*

Ételeinkkel, kiszolgálással, éttermi környezetünkkel kapcsolatos észrevételét szívesen veszem!  
Étterem vezető: Somodi Gábor, Telefon: 30/9827-004 E-mail: somodigabor@t-online.hu