

TRIO ÉTTEREM RESTAURANT TRIO

„a gasztronómiai kikötő”
„the gastronomic haven”
„le port gastronomique”
„der gastronomische Hafen”

Az Imperial Terem Étlapja
Menu Card – Imperial Hall
Carte de la salle Impériale
Menükarte – Imperial Saal



*Minden ételünkhöz ízben és hangulatában
harmonizáló borajánlatunkat az ételek
mellett megtalálhatja.*

*Beside each item on the menu card you
will find our offer from the wine card that
perfectly matches the dish in taste and
character.*

*Veillez trouver notre proposition de vin
harmonisant en saveur et en couleur avec
chacun de nos plats à côté du plat donné.*

*Neben den Gerichten finden Sie unser
dem Geschmack und Charakter der Speise
harmonisch angepasstes Weinangebot.*

Hideg előételek

COOL STARTERS — DINNREISER — KÄSEVORSPEISEN

Mézdinnye golyók frissen forrázott garnélával és pármái sonkával 2300

Etyeki Kúria Sauvignon Blanc

Honeydew melon balls with freshly scalded shrimp and Parma ham
Boulettes de melon de miel, crevettes fraîchement bouillies et jambonn de Parme
Honigmelonenbällchen mit frisch gebrühten Garnelen und Parmaschinken

Borjú carpaccio gyümölcsös vinaigrette-tel ízesített rucolára fektetve 2100

Gál Tibor Leányka

Veal carpaccio on rucola bed sprinkled with fruit vinaigrette
Carpaccio de veau sur lit de rucola à la vinaigrette aux fruits
Kalbscarpaccio mit Fruchtvinaigrette auf würzigem Ruccola-Salat

Citromolajban érlelt articsókaszív parmezánnal 1800

Légli Chardonnay

Artichoke heart marinated in lemon oil, with parmesan
Coeurs d'artichaud marinés en huile de citron et parmesan
Artichockenherzen mariniert in Zitronenöl, mit Parmesan

Pácolt lazacfilé medvehagymakrémbe mártott eperrel és sós süteménnyel 2200

Figula Rosé

Marinated fillet of salmon with savoury biscuits and strawberry dipped in wild garlic paste
Filet de saumon mariné, fraises en sauce à l'ail des ours et gâteaux salés
Mariniertes Lachsfilet, dazu in Bärlauchcreme gedippte Erdbeeren und Salzgebäck

Levesek

SOUPS — SOUPES

Csípős halleves a tenger gyümölcszeivel 1100

Hot fish soup with fruits of the sea
Soupe de poisson piquante aux fruits de mer
Pikante Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Libaleves maceszgombóccal 950

Goose giblets soup with matzoth dumplings
Soupe d'oie aux boulettes azyme
Gänsesuppe mit Matzeklösschen

Cukkinis sajtkrémleves lazactöpörtyűvel 850

Cheese cream soup with courgette and salmon cracklings
Potage de crème de fromage et de courgette et aux petits morceaux de saumon croquants
Käsecremesuppe mit Zucchini und Lachsgrieben

Vargányás, tárkonyos vadmalaclevés 950

Young wild boar soup with boletus and tarragon
Soupe de marcassin à l'estragon et aux cèpes
Wildferkelsuppe mit Steinpilzen und Estragon

Meleg előételek

HOT STARTERS — ENTREES CHAUDES — WARME VORSPEISEN

Kacsapástétom provance-i módra

Provençal duck pâté
Pâté de canard à la provençale
Entenpastete à la Province

1800

Heimann Cervaes

Almával sült borjúmáj Cassis likőrrel ízesített édes hagymával

Veal liver sautéed with apple, with sweet onion flavoured with Cassis
Foie de veau doré aux pommes, oignons doux au liqueur de Cassis
Kalbsleber, geröstet mit Äpfeln, dazu mit Cassislikör aromatisierte süße Zwiebeln

1800

Gere Phoenix Cuvée

Libamájkrémrel töltött aszaltszilva juhtúrós polentán, tejszínes vargányával

Dried plum stuffed with foie gras paste, with cream and boletus, served on ewe's cheese polenta
Pruneaux farcis de pâté de foie d'oie et cèpes à la crème servis sur polenta de fromage de brebis
Gänselebercreme mit Backpflaumen auf Schafkäse-Polente, dazu Sahnesteinpilze

2100

Bock Royal Cuvée

Papardelle házi kakasraguval

Papardelle with home-made chicken ragout
Papardelle et ragoût de coq fait comme à la maison
Papardelle mit Hahnragout nach Hausmannsart

1900

Weninger Cuvée Frettner

Halak

FISH — POISSONS — FISCH

Grillezett tintahal konyakban flambírozott fokhagymás datolyával

Grilled squid with garlic-flavoured date flambéed in cognac
Seiche grillée en cognac et dattes flambées à l'ail
Gegrillter Tintenfisch mit Kognak, dazu flambierte Knoblauch-Datteln

2700

Légli Blanc

Grillezett vajhal gyömbérmártásban vajban sült édesköménnyel

Grilled butterfish in ginger sauce, with fennel sautéed in butter
Gonelle grillée, sauce au gingembre et cumin doré en beurre
Gegrillter Butterfisch mit Ingwersauce, dazu in Butter gedünsteter Fenchel

3600

Szeremley Szemelt Rizling

Fokhagymás rákfarkak parmezánrizottóval

Garlic prawn tails with parmesan risotto
Queues de crevette à l'ail et risotto au parmesan
Garnelenschwänze mit Knoblauch, dazu Parmesanrisotto

3600

Figula Pinot Gris

Lazac steak spenótos, gorgonzolás gnocchival

Salmon steak with spinach and gorgonzola gnocchi
Steak de saumon accompagné de gnocchi aux épinards et à la gorgonzola
Lachssteak, dazu Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Füllung

3400

Heimann Fuchsli

Főételek

MAIN COURSES – PLATS PRINCIPAUX – HAUPTGERICHTE

Roston sült jércemell mentás kókusztejmártásban sült ananással 2200

Thummerer Királyleányka

Grilled pullet breast in mint and coconut milk sauce, with roasted pineapple
Blanc de poulet grillé, sauce de lait de coco à la menthe et ananas grillé
Gebrillte Hühnchenbrust mit Minze-Kokosmilchsauce, dazu gebratener Ananas

Szarvas steak szarvasgomba fánkocskával rózsajomjártásban meggyes vargányával 4800

Takler Bikavér Selection

Venison steak in rose oil sauce, with truffle buns and sour cherry boletus
Steak de cerf accompagné de beignets aux truffes, sauce d'huile de rose et cèpes aux griottes
Hirschsteak mit Rosenölsauce, dazu Steinpilzkrapfen und Steinpilze mit Kirschen

Körtével és libamájjal töltött csirkemell diós raviolival 2900

St. Andrea Napbor

Chicken breast stuffed with pear and foie gras, with walnut ravioli
Blanc de poulet farci de foie d'oie et de poires accompagné de ravioli aux noix
Hühnerbrust gefüllt mit Birnen und Gänseleber, dazu Nussravioli

Rózsaszínű báránygerinc szegfűgombamártásban zöldséges báránymáj piláffal 4800

Ebner Pinot Noir

Rosy saddle of lamb in champignon sauce, with vegetable and lamb's liver pilaff
Dos d'agneau rose en sauce de faux mousserons accompagné de pilaff de foie d'agneau aux légumes
Rosa Lammrücken mit Nelkenschwindlingsauce, dazu Pilav mit Gemüse und Lammleber

Májával sült kacsamell csípős cardamommártással 3300

St. Andrea Áldás

Duck breast satuéed with its liver, in hot cardamom sauce
Rôti de blanc et de foie de canard en sauce piquante de cardamome
Entenbrust geröstet mit eigener Leber, dazu pikante Kardamomsauce

Fiatall kecszegida sült rózsaborsmártással és gesztenyész burgonyapürével 2900

Gál Tibor Cabernet Franc

Young goatling roast with rose pepper sauce and chestnut mashed potato
Rôti de jeune chevrette en sauce de poivre rose et purée aux marrons
Zickleinbraten mit Rosenpfeffersauce und Kastanien-Kartoffel-Püree

Bélszín java diós szilvával juhsajtós tésztára tálalva 3800

Vesztergombi Turul Cuvée

Tenderloin steak with walnut and plum, served on ewe's cheese pasta
Tournedos aux prunes et au noix servi sur pâte au fromage de brebis
Lendensteak, dazu gefüllte Pflaumen mit Nüssen, serviert auf Nudeln mit Schafkäse

Borjúérem bodzamártásban cukkini pogácsán 3100

Légli Chardonnay

Veal medallions in elderberry sauce, served on courgette scone
Médailles de veau en sauce de sureau, servi sur galettes de courgette
Kalbsmedaillon mit Holundersauce, serviert auf einer Zucchini-Pogatsche

Saláták

SALADS – SALADES – SALATI

Szicíliai zöld saláta

Sicilian green salad
Salade verte de Sicile
Grüner Salat nach sizilianischer Art

900

Konyári Chardonnay

Cézársaláta pirított csirkével vagy rákkal

Caesar salad with sautéed chicken or shrimp
Salade César aux petits morceaux de poulet sauté ou aux crevettes
Cäsarsalat mit geröstetem Hühnchenfleisch oder Krabben

1800

Nyakas Sauvignon Blanc

Trio, nagy salátástál

Large Trio salad plate
Grand plat de salade Trio
Großer Trio Salatteller

2200

Jásdi Csopaki Rizling

Illatos saláta dijoni mustáröntettel

Aromatic salad with Dijon mustard dressing
Salade aux épices et dressing à la moutarde de Dijon
Aromatischer Salat mit Dijonsenfsoße

1900

Szeremley Szemelt Rizling

Rucola saláta tonhallal

Rucola salad with tuna
Salade de rucola au thon
Ruccola-Salat mit Thunfisch

1900

Dúzsi Kékfrankos Rosé

Görögsaláta

Greek salad
Salade grècque
Griechischer Salat

900

Gellavilla Olaszrizling

Desszertek

DESSERTS

Mandulakrém mézes barackkal és vaníliafagylalttal

950

Degenfeld 5 Puttonyos Aszú

Almond cream with honey peach and vanilla ice cream
Crème d'amande aux pêches et au miel accompagnée de crème glacée à la vanille
Mandelcreme mit Honigmarillen und Vanilleeis

Tokaji esszenciával ízesített túróspite

850

Vayi Cuvée

Cottage cheese pie flavoured with Tokaj essence
Gâteau au fromage et à l'essence de vin de Tokaj
Quarkkuchen mit Tokajer Essenz

Mogyorós keserű csokoládékrém rumos meggyel

850

Gere Cabernet Sauvignon Barrique

Bitter chocolate and hazelnut cream with rum-flavoured sour cherry
Crème de chocolat noir aux noisettes et griottes au rhum
Bitterschokoladenmousse mit Nüssen und Rumkirschen

Marcipános bundás alma

950

Vayi Cuvée

Apple with marzipan, fried in coat
Beignet aux pommes et à la pâte d'amande
Apfel im Schlafrock mit Marzipan