



**RENEZÁNSZ
PENSION

Étlap

Menu card

Reneszánsz Panzió

8171 Balatonvilágos, Zrínyi u. 127

☎ +36-88-596-370, ☎ +36-20-579-7819, ☎ +36-30-285-7390 ☎ +36-88-480-583

Email: reneszanszpanzio@invitel.hu

Homepage: www.reneszanszpanzio.hu

Világos legjobb ételajánlatata...

Starters - Appetite comes as you eat

Salátaféleségek

Cold appetizer

Görögsaláta	600 Ft
Greek salad (small portion)	
Mozarella saláta	600 Ft
Mozarella salad	
Mediterrán saláta	600 Ft
Mediterranean salad	

Meleg előételek

Warm appetizer

Szárnyashússal töltött palacsinta	600 Ft
Poultry filled pancakes	
Zöldséggel töltött palacsinta	600 Ft
Vegetable filled pancakes	
Tócsi „Reneszánsz” módra	600 Ft
Tócsi „Reneszánsz” style	

Levesek

Soups

Francia hagymaleves	350 Ft
French onion soup	
Paradicsomleves	350 Ft
Tomato soup	
Májgombóc leves	650 Ft
Liver dumplings soup	
Húsleves zöldséggel, házi csigatésztaival	650 Ft
Meat Soup with cream	
Tejszínes gyümölcsleves	450 Ft
Fruit soup with cream	

Frissensültek

Poultry

Pulykamell roston sajtmártással, hasáburgonyával 1800 Ft

Grilled turkey breast with cheese sauce, french fries

Tejszínes, kapros pulykaragu, rizzsel 1800 Ft

Creamy turkey stew with dill, and rice

Hawaii pulykamell, párolt rizs 1550 Ft

Turkey Hawaii, braised rice

Kijevi pulykamell, hasáburgonya 1600 Ft

Turkey Kiev, french fries

Pulyka Gordon Blue, hasáburgonya 1800 Ft

Gordon Blue, french fries (turkey)

Rántott pulykamell, hasáburgonya 1600 Ft

Fried turkey breast in crumbs, french fries

Roston sült csirkemell póréhagymás raguval, vegyes köret 1600 Ft

Grilled chicken with bacon and leek flavoured stew, french fries

Roston sült csirkemell sajtban sütve, párolt rizs 1800 Ft

Grilled chicken breast fried in cheese, vegetable garnish, braised rice

Atheni csirke, párolt rizs 1600 Ft

Chicken Athen with ginger flavoured fruits braised rice

Fűszeres szárnyas falatkák, vitaminsalátával 1800 Ft

Spicy poultry bits with vitamin salad

Csirke falatkák „Orly” módra, purgonyapürével 1600 Ft

Chicken bits „Orly” style with mashed potatoes

Rántott csirkemell, petrezselymes burgonya 1600 Ft

Fried chicken breast in crumbs, potatoes with parsley

Pörköltök

Beef

Pacalpörkölt, sós burgonya1500 Ft

Tripe stew with salted boiled potatoes

Marhapörkölt, sós burgonya1500 Ft

Beef stew with salted boiled potatoes

Inyencek

Pork

Cigánypecsenye, hasáburgonyával1800 Ft

„Gipsy” roast with french fries

Szüzérmék roston, vörösboros almamártással, krokettel1800 Ft

Grilled medallions of fillet mignon of pork, red wine flavoured apple sauce, croquet

Rántott sertésbodra, hasáburgonya1600 Ft

Fried ribs in crumbs with french fries

Sajttal, sonkával töltött sertésborda, vegyesköret1800 Ft

Ribs filled with ham and cheese, french fries

Hal ételek

Fish

Balatoni pontyhalászlé (0,7 l)	950 Ft
Carp chowder „Balaton” style (0.7 l)	
Harcsa paprikás túrós csuszával	2100 Ft
Paprika catfish with túrós csusza: diced pasta with curd cheese)	
Fogas roston, hasábburgonyával	2100 Ft
Grilled pike with french fries	
Fogas „Molnárné” módra, petrezselymes burgonya	2100 Ft
Pike „Molnárné” style, potatoes with parsley	
Rántott harcsa, hasábburgonyával, tartármártással	1800 Ft
Fried catfish in crumbs with french fries	
Rántott ponty, hasábburgonyával, tartármártással	1250 Ft
Fried carp in crumbs with french fries, tartare sauce	
Rántott fogas, hasábburgonyával	1800 Ft
Fried pike in crumbs with french fries	
Süllő egészben	60 Ft/dkg
Pike (Pike-perch) in whole (preorder necessary)	

Vegetáriánus ételek

Vegetarian foods

Vitamin saláta	1100 Ft
Vitamin salad	
Bazsalikomos grill zöldségtál	1300 Ft
Basil flavoured grill salad	
Csóben sült vegyes zöldség	1000 Ft
Mixed vegetables cooked in pipe	
Rántott sajt, rizs, tartármártás	1000 Ft
Fried cheese in crumbs with rice and tartare sauce	
Rántott gomba, rizs, tartármártás	1000 Ft
Fried mushroom in crumbs with rice and tartare sauce	
Rántott camember, áfonyával	1300 Ft
Fried camember in crumbs with blueberry jam	
Főzelékek hús nélkül	400 Ft
Vegetable-dish without meat	

Desszertek

Desserts

Andika almatortája, fahéjas mártással 650 Ft

Apple-cake with cinnamon dressing

„Somlói galuska” 750 Ft

Gesztenyepüré 600 Ft

Chestnut puree with cream

„Reneszánsz” palacsinta 750 Ft

Pancakes „Reneszánsz” style

Konyhafőnök ajánlata

Chef 's offer

Szilvával töltött pulykamell

vörösboros mártással, „hercegnő” burgonyával2100 Ft

Turkey breast fillet filled with plum, red wine flavoured sour cherry sauce, „Hercegnő” potato

Rostonsült grillpecsenye, tejszínes gombamártás, krokett1800 Ft

Grilled medallions of fillet mignon of pork creamy mushroom sauce and croquet

Borsos tarisznya, hasábburgonya1800 Ft

Pepper haversack (filled specialty, spicy!) french fries

Lyoni szelet (sertés-, pulyka-, csirkehús sok sült hagymakarikával)2100 Ft

Lyon style (turkey, pork, chicken, with much fried ring onion)

Fitness „csirke” koktél1800 Ft

Fitness „chicken cocktail”

According to season and demand

Kérésére a köretet megváltoztatjuk.

Salátát idényjelleggel kínáljuk.

Kérje a felszolgálótól!

Please ask our waiters for our daily recommendation.

If you have special demands, we try to fulfill it.

Jó étvágyat!

Good Appetite!

Gyutainé Csima Andrea
Konyhafőnök / Chef

Hajduné Bogdán Zsuzsa
Igazgató / Director