



BOUTIQUE
HOTEL

REGGELI ÉTLAP BREAKFAST MENU 7:00 - 10:30

MELEG ÉTELEINK

WARM COURSES

Lágy tojás

Soft boiled eggs

5

Ham & eggs (3 tojásból)

Ham & eggs (3 eggs)

5

Bacon & eggs (3 tojásból)

Bacon & eggs (3 eggs)

5

Omlett vagy rántotta (3 tojásból)

Omlette or scrambled eggs (3 eggs)

Választható feltéttel / Toppings:

Sonka, gomba, hagyma / Ham, mushrooms, onions

1, 5, 6

Magyaros rántotta (3 tojásból)

Hungarian classic scrambled eggs (3 eggs)

Füstölt szalonna, házi kolbász, hagyma, hegyes erős paprika

Smoked bacon, homemade sausage, onion, hot green pepper 1, 5

Eggs Benedict

Buggyantott tojás, sült bacon, hollandi mártás, bagel

Poached eggs, fried bacon, hollandaise sauce, bagel

1, 5, 6

Eggs Royal

Buggyantott tojás, füstölt lazac, hollandi mártás, bagel

Poached eggs, smoked salmon, hollandaise sauce, bagel 1, 5, 6, 12

Klasszikus bundáskenyér

fűszeres tejföllel (3 db)

Classic French toast with spicy sour cream (3 pieces)

1, 5

1552 Hideg vegyes ízelítő

1552 Mix plate with cold cuts

Szürkemarha szalámi, érelt sonka, szarvas kolbász, tepertő,

Sándor Tamás bükki sajt

Grey cattle salami, mangalitsa cured ham, deer sausage, pork rind,

cheese of bükk by Sándor Tamás

1, 3, 6

Vegyes Zöldség tál

Mixed vegetables plate

Uborka, paprika, paradicsom, lila hagyma illetve szezonális zöldségek

Cucumber, tomato, bell pepper seasonal vegetables

Serpenyős tál

Pan with fried goods

Sült bacon, mangalica kolbász, roppanós virsli

Mangalitsa sausage, steamed wiener/frankfurter

1

DESSZERT

DESSERT

Házi friss gofri

Homemade fresh waffle

Mogyorókrémes / Hazelnut cream

Noszvaji sárgabarack lekvárral / Apricot jam for Noszvaji 1, 3, 5, 6

Elkészítési ideje 15-20 perc! / Preparation time 15-20 minutes!

Allergének: 1. Glutén, 3. Földimogyoró, 5. Tojás, 6. Tej, 12. Halak

Allergens: 1. Gluten, 3. Peanuts, 5. Egg, 6. Milk, 12. Fish