



## BOUTIQUE HOTEL

---

---

# REGGELI ÉTLAP / BREAKFAST MENU

---

---

### Tojás ételeink / Our egg dishes

---

Lágy tojás  
Soft boiled eggs 5

Ham and eggs (3 tojásból)  
Bacon and eggs (out of 3 eggs) 5

Omlett vagy rántotta választható feltéttel : sajt, gomba, sonka, hagyma (3 tojásból)  
Omelette or scrambled eggs with optional topping: cheese, mushrooms, bacon, onion (out of 3 eggs) 5,6

Magyaros rántotta: füstölt szalonna, házi kolbász, hagyma, hegyes erős paprika  
Hungarian scrambled eggs: smoked bacon, homemade sausage, onion, pointed hot pepper 5, 6

Eggs benedict: bugyantott tojás, sült bacon, hollandi mártás, bagel  
Eggs benedict: poached egg, fried bacon, hollandaise sauce, bagel 1,5,6

Eggs Royal: bugyantott tojás, füstölt lazac, hollandi mártás, bagel  
Eggs Royal: poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce, bagel 1,5,6,12

Klasszikus bundáskenyér fűszeres tejföllel (3 db)  
Classic fur bread with spicy sour cream (3 slices) 1,5,6

Mangalica grillkolbász 1db/adag  
Mangalica grilled sausage (1 slices/dose)

Roppanós juhbeles virsli 3db/adag  
Crispy sausage (3 slices/dose)

### Házi friss palacsinta / Homemade fresh pancakes

Noszvaji sárgabarack lekvárral  
Apricot jam for Noszvaj 1,5,6

Mogyorókrémes (Elkészítési ideje 15-20 perc)  
Hazelnut cream 1,3,5,6 (Cooking time 15-20 minutes)

**Allergének:** 1. Glutén, 2. Szója, 3. Földimogyoró, 4. Rákfélék, 5. Tojás, 6. Tej, 7. Szezám, 8. Szulfid, 9. Diófélék, 10. Zeller, 11. Mustár, 12. Halak, 13. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek

**Allergens:** 1. Gluten, 2. Soya, 3. Peanuts, 4. Shellfish, 5. Egg, 6. Milk, 7. Sesame, 8. Sulphite, 9. Nuts, 10. Celery, 11. Mustard, 12. Fish, 13. Lupin, 14. Molluscs