



„A DÉLI PARTI GASZTROKIKÖTŐ!”

Gault&Millau



KIKÖTŐI HANGULAT - HELYI ALAPANYAGOK - SZEZONÁLIS FOGÁSOK



portetterem.hu



port_etterem_panzio



portetterem



WIFI: Portetterem

ÉTLAP

LEVESEK / ELŐÉTELEK

SOUPS/STARTERS – SUPPEN/VORSPEISEN –
ZUPY/PRZYSTAWKI

Füstös marhataátár, sült kapribogyó, házi
ciabatta (1,3,7,10) 5.690 Ft

Smoked beef tartare, fried capers, homemade ciabatta
Geräuchertes Rindertatar, frittierte Kapern, hausgemachte Ciabatta
Wędzony tatar wołowy, smażone kapary, domowa ciabatta

Rostonsült fokhagymás kacsamáj, kápiapaprika,
snidlinges burgonyapüré, karamellizált hagyma (1,7) 7.490 Ft
Grilled garlic duck liver, sweet red pepper, chive mashed potatoes, caramelized onion
Gegrillte Entenleber mit Knoblauch, Paprika, Schnittlauch-Kartoffelpüree und
karamellisierten Zwiebeln
Grillowana wątróbka z kaczki z czosnkiem, papryka kapia, puree ziemniaczane ze
szczypiorkiem, karmelizowana cebula

Angus marhahúsleves, házi metélt (1,3,7,9) 2.490 Ft
Angus beef broth with homemade noodles
Angus-Rinderbrühe mit hausgemachten Nudeln
Rosół z wołowiny Angus z domowym makaronem

Gulyásleves, csipetke (1,3) 3.790 Ft
Hungarian goulash soup with pinched noodles
Ungarische Gulaschsuppe mit Csipetke-Nockerln
Węgierska zupa gulaszowa z węgierskimi kluseczkami csipetke

Hideg dinnye leves, kecskesajt, füstölt sonka (8) 2.290 Ft
Cold melon soup, goat cheese, smoked ham
Kalte Melonensuppe, Ziegenkäse, geräucherter Schinken
Chłodnik melonowy, ser kozi, wędzona szynka

FŐÉTELEK

MAIN COURSES – HAUPTSPEISEN – DANIA
GŁÓWNE

Sült karfiol, gránátalma, kesudió, karfiolkrem 5.490 Ft
(vegan) (8)

Roasted cauliflower, pomegranate, cashew nuts, cauliflower cream
Gerösteter Blumenkohl, Granatapfel, Cashewnüsse, Blumenkohlcreme
Pieczony kalafior, granat, orzechy nerkowca, krem z kalafiora

Erdei gombás rizottó, pak choi, savanyított
gomba (vegan) 4.990 Ft

Wild mushroom risotto, pak choi, pickled mushrooms
Waldpilzrisotto, Pak Choi, eingelegte Pilze
Risotto z leśnymi grzybami, pak choi, marynowane grzyby

Egészben sült pisztráng, karfiol, kesudió,
gránátalma (4,7,8) 5.990 Ft

Whole roasted trout, cauliflower, cashew nuts, pomegranate
Im Ganzen gebratene Forelle, Blumenkohl, Cashewnüsse, Granatapfel
Pieczony w całości pstrąg, kalafior, orzechy nerkowca, granat

Sous-vide csirke supreme, kakukkfű jus,
zöldborsó, parázsburgonya (7) 5.690 Ft

Sous-vide chicken supreme, thyme jus, green peas, roasted potatoes
Sous-vide Hähnchenbrust Supreme, Thymian-Jus, grüne Erbsen, Röstkartoffeln
Pierś z kurczaka sous-vide, sos tymiankowy jus, zielony groszek, pieczone
ziemniaki



ÉTLAP

FŐÉTELEK

MAIN COURSES – HAUPTSPESSEN –
DANIA GŁÓWNE

Konfitált kacsacomb, erdei gombás rizottó,
tárkonyos alma (7) 5.390 Ft

Confit duck leg, wild mushroom risotto, tarragon apple
Konfierte Entenkeule, Waldpilzrisotto, Estragon-Apfel
Konfitowana kaczka noga, risotto z leśnymi grzybami, jabłko z estragonem

Rántott sertésszűz, petrezselymes
parászburgonya (1,3,7) 5.490 Ft

Breaded pork tenderloin, parsley roasted potatoes
Wienschnitzel von Schweinefilet Petersilien-Röstkartoffeln
Panierowana polędwiczka wieprzowa, pieczone ziemniaki z pietruszką

Sült malaccsülök, sztrapacska, ecetes
hagyma (1,3,7) 5.590 Ft

Roasted suckling pig knuckle, bryndza dumplings, pickled onion
Gebratene Spanferkelhaxe, Strapačky, eingelegte Zwiebeln
Pieczona golonka z prosięcia, strapaczka, marynowana cebula

Párolt Angus marhastefánia, vadaskrém,
kalácsgombóc, sült zeller, tejföl (1,3,7,9,10) 6.990 Ft

Braised Angus flat iron, game-style vegetable cream sauce,
brioche dumpling, roasted celery, sour cream
Geschmortes Angus-Rind „Stefania“ mit Wildsauce, Hefeknödel,
gebratenem Sellerie und Sauerrahm
Duszona wołowina Angus Stefania, sos myśliwski, knedel z chałki,
pieczony seler, śmietana

Angus hátszínsteak, füstös kápiakrém, sós
túrógombóc, ánizsos hagyma (1,3,7) 12.790 Ft

Angus sirloin steak, smoked red pepper cream,
savory cottage cheese dumplings, anise-flavored onion
Angus-Rumpsteak, geräucherte Paprikacreme, Topfenknödel, Aniszwiebeln
Stek z rostbefu Angus, wędzony krem z papryki kapia, wytrawne knedle
twarogowe, cebula z anyżem

Angus burger, steakburgonya, házi majonéz
(1,3,7,10,11) 4.990 Ft

Angus burger, steak potatoes, homemade mayonnaise
Angus Burger, Steakkartoffeln, hausgemachte Mayonnaise
Burger Angus, frytki steakhouse, domowy majonez

Somogyi vadpörkölt, házi dödölle, tejfölhab (1,7) 6.390 Ft

Game stew with dödölle (Hungarian potato dumplings), sour cream foam
Wildgulasch, „Madártej“ hausgemachte Dödölle (ungarische
Kartoffelknödel), Sauerrahmschaum
Gulasz z dziczyzny z dödölle (węgierskie kluski ziemniaczane)

Paradicsomos spaghetti, parmezán (gyerek adag) (1) 3.290 Ft

Spaghetti with tomato sauce and Parmesan (children's portion)
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (Kinderportion)
Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem (porcja dziecięca)

Rántott csirkemell (gyerek adag) (1,3,7) 3.490 Ft

Breaded chicken breast (children's portion)
Paniertes Hähnchenbrustfilet (Kinderportion)
Panierowana pierś z kurczaka (porcja dziecięca)



SALÁTA

SALADS – SALATE – SAŁATKI

Tejfölös uborkasaláta (7) 1.290 Ft

Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit Sauerrahm
Sałatka ogórkowa ze śmietaną

Paradicsomsaláta 1.290 Ft

Tomato salad
Tomatensalat
Sałatka pomidorowa

DESSZERTEK

DESSERTS – DESSERTS – DESERY

Túrógombóc, édes tejföl, vaníliahab (1,3,7) 3.290 Ft

Cottage cheese dumplings, sweet sour cream, vanilla foam
Topfenknödel, süßer Sauerrahm, Vanilleschaum
Knedle twarogowe, słodka śmietana, pianka waniliowa

Madártej (1,3,7) 3.290 Ft

Hungarian „floating island” dessert
Ungarische Eierschaumspeise „Madártej”
Węgierski deser „Madártej”

„Desszertek a vitrinből”

Desserts from the display counter
Desserts aus der Vitrine
Desery z witryny

BERKI ZSOLT

konyhafőnök

Chef de Cuisine
Küchenchef

BALLA GYÖRGY

üzletvezető

manager
Geschäftsführer

A számla végösszegéhez 10% szervízdíjat számolunk fel.

A 10% service fee will be added to the total amount of the invoice.
Auf den Gesamtbetrag der Rechnung wird eine Servicegebühr
von 10 % aufgeschlagen.

BORLAP



PEZSGŐ, GYÖNGYÖZŐBOR

	Palack	dl
Bujdosó Dél-Balaton gyöngyözőbor	5.590 Ft	750 Ft
Androsics Blanc De Noir	14.990 Ft	1.850 Ft
Bujdosó série 50, brut methode traditionnelle	13.490 Ft	1.790 Ft
Garamvári Prestige Brut	12.990 Ft	1.750 Ft
Légli Brut	13.990 Ft	1.850 Ft
Kislaki Chardonnay Grower MT Brut pezsgő	12.990 Ft	1.750 Ft

ANDROSICS BIRTOK, BALATONÖSZÖD

	Palack	dl
Rajnai Rizling Parcella selection (2023)	6.890 Ft	920 Ft
Királyleányka (2024)	5.190 Ft	700 Ft
Sárgamuskotály LateHarvest (2024)	7.990 Ft	1.490 Ft

BUJDOSÓ PINCÉSZET, BALATONLELLE

	Palack	dl
Csomó, Sauvignon Blanc (2023)	5.190 Ft	700 Ft
Cirkáló, Rajnai Rizling (2023)	6.890 Ft	920 Ft
Olaszrizling válogatás (2023)	14.190 Ft	2.190 Ft
Our Sea, Sauvignon Blanc (2022)	14.900 Ft	2.190 Ft
Mentőöv rosé (2025)	5.190 Ft	700 Ft
Libás újbor (2025) „R”	5.590 Ft	740 Ft
Kékfrankos válogatás (2021) „R”	11.900 Ft	1.590 Ft

DOBOSI, SZENTANTALFA

	Palack	dl
Juhfark (2024)	6.890 Ft	920 Ft



BORLAP



KISLAKI MANUFAKTÚRA, SZŐLŐSKISLAK

Matacs Chardonnay 2025

Palack dl

6.890 Ft 920 Ft

Irsai Olivér/Sárgamuskotály 2025

4.890 Ft 650 Ft

Rosé 2025

4.890 Ft 650 Ft

LÉGLI, BALATONBOGLÁR

Lugas

Palack dl

6.890 Ft 920 Ft

RUBIN BORÁSZAT (BIO), BALATONKERESZTÚR

Zen Zöld Veltelini 2023

Palack dl

8.490 Ft 1.130 Ft

Zen RED, Merlot 2022 „R”

8.490 Ft 1.130 Ft

Rubin Zen Pét Nat Zöldveltelini

9.990 Ft

GARAMVÁRI, BALATONLELLE

Rosé Gold (2024)

Palack dl

5.190 Ft 700 Ft

Kadarka (2023) „R”

5.190 Ft 700 Ft

Prémium Sínai Hegy Cabernet Sauvignon (2022) „R”

11.900 Ft 1.590 Ft

VESZPRÉMI PINCE KÖTSE

BalatonBor, Olaszrizling (2024)

Palack dl

5.490 Ft 730 Ft

Irsai Olivér (2024)

5.490 Ft 730 Ft

„R”: vörösbor / red wine / rot Wein

FRÖCCSÖK (HÁZ BORÁBÓL)

Kisfröccs (1/1)

790 Ft

Nagyfröccs (2/1)

1.480 Ft

Hosszúlépés (1/2)

890 Ft

Házmester (3/2)

2.270 Ft

Viceházmester (2/3)

1.680 Ft

Lakó/Sport fröccs (1/4)

1.090 Ft



ITALLAP

RÖVIDITALOK

DRINKS – GETRÄNKE

	4 cl
Unicum	1.790 Ft
Unicum barista	1.790 Ft
Unicum riserva	2.490 Ft
Havana Club	1.790 Ft
Diplomatico	2.490 Ft
Hennessy VS	2.490 Ft
Balaton gin	1.990 Ft
Lavender gin	1.990 Ft
Beluga Noble vodka	1.990 Ft
Jameson	1.790 Ft
Glenmorangie Original 10 Years	2.990 Ft

FENEGYEREK PÁLINKA

	4 cl
Alma-málna / apple-raspberry / Apfel-Himbeere	2.390 Ft
Barack / peach / Pfirsich	2.390 Ft
Birs / quince / Quitte	2.690 Ft
Cseresznye / cherry / Kirsche	2.290 Ft
Szőlő / grape / Traube	2.290 Ft
Körte / pear / Birne	2.290 Ft

ÜDÍTŐK

SOFT DRINKS – ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

PUREZZA

	3 dl	7,5 dl
szénsavas / sparkling / mit Kohlensäure	660 Ft	1.650 Ft
szénsavmentes / still / ohne Kohlensäure	660 Ft	1.650 Ft
Uborkás szűrt víz jéggel / Filtered water with cucumber and ice / Gefiltertes Wasser mit Gurke und Eis		1.090 Ft / 0,5 l

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉ – HOME-MADE LEMONADE – HAUSGEMACHTE LIMONADE

	4 dl	1.890 Ft
klasszik / classic / Zitrusfrüchte		
erdei gyümölcs, menta / forest fruit, mint / Waldfrucht, Minze		
rózsa, citrom / rose, lemon / Rosen, Zitronen		
dinnye, bazsalikom / watermelon, basil / Watermelone, Basilikum		
eper, rozsmaring / strawberry, rosemary / Erdbeere, Rosmarin		

HÁZI SZÖRPÖK / HOME-MADE SIRUPS / HAUSGEMACHTE SIRUPE

málna / raspberry / Himbeere
bodza / elderflower / Holunder
meggy / sour cherry / Sauerkirsche

1 dl 350 Ft



ITALLAP

ÜDÍTŐK

SOFT DRINKS – ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Funky Forrest almalé / apple juice / Apfelsaft 100%	290 Ft/dl
Almafröccs / Applespritz / Apfelschorle (0,5 dl)	1.190 Ft
Coca-Cola (2,5 dl)	750 Ft
Coca-Cola zero (2,5 dl)	750 Ft
Fever Tree Premium Indian Tonic Water (2 dl)	1.190 Ft

KOKTÉL

COCKTAIL – COCKTAIL

Aperol spritz Aperol, gyöngyözőbor, narancskarika, szóda	2.790 Ft
Hugo spritz Gyöngyözőbor, szóda, bodzaszörp, cukorszirup, lime, mentalevél	2.790 Ft
Port spritz Gyöngyözőbor, grenadinszirup, szóda, erdei gyümölcs	2.790 Ft
Lavender gin-tonik	2.990 Ft
Balaton gin-tonik	2.990 Ft

CSAPOLT SÖR

DRAFT BEER – BIER VOM FASS

	3 dl	5 dl
Helka Helles típusú Lager	990 Ft	1.650 Ft
STARI Nagyonmeggy / sour cherry / Sauerkirsche	1.390 Ft	2.290 Ft

ÜVEGES SÖR

BOTTLED BEERS – FLASCHENBIERE

Stari Tapolca (0,33)	1.590 Ft
Premium original Pils	
Alkoholmentes 0.0 / Alcohol-free 0.0. / Alkoholfrei 0.0	
Citrom 0.0 / Lemon / Zitrone (alkoholmentes / alcohol-free / Alkoholfrei)	
Helka, „Kleine Fische” bajor búza (0,5)	1.890 Ft
Bavarian style wheat / Bayerische Art Weizenbier	

KÁVÉ

COFFEE – KAFFEE

Espresso	690 Ft
Dupla espresso	1.380 Ft
Hosszú kávé	790 Ft
Caffe Macchiato	890 Ft
Cappuccino	990 Ft
Latte Macchiato	1.490 Ft
Jeges kávé / iced coffee / Eiskaffee	1.190 Ft
Kávék koffeinmentesen	+200 Ft
Kávék laktózmentesen	+200 Ft
Kávék növényi tejjel	+300 Ft
Dilmah Tee	1.390 Ft





ALLERGÉN ÖSSZETEVŐK

ALLERGENIC INGREDIENTS

- 1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek:** búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut búza vagy ezek hibrid változatai - Cereals containing gluten and products made from them (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut wheat or their hybrids)
- 2. Rákfélék és azokból készült termékek** - Crustaceans and derived products
- 3. Tojás és abból készült termékek** - Eggs and derived products
- 4. Halak és azokból készült termékek** - Fish and derived products
- 5. Földimogyoró és abból készült termékek** - Peanut and derived products
- 6. Szójabab és abból készült termékek** - Soya beans and derived products
- 7. Tej és abból készült termékek** (beleértve a laktózt is) - Milk and derived products (including lactose)
- 8. Diófélék:** mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) - Nuts (almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew nut (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia and queensland nut (*Macadamia ternifolia*))
- 9. Zeller és abból készült termékek** - Celery and derived products
- 10. Mustár és abból készült termékek** - Mustard and derived products
- 11. Szezámag és abból készült termékek** - Sesame seeds and derived products
- 12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben** - Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂, in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/L
- 13. Csillagfürt és abból készült termékek** (farkasbabliszt/lupinliszt) - Lupin and derived products (Lupin flour)
- 14. Puhatestűek és abból készült termékek** - Molluscs and derived products

facebook

Google

Tripadvisor

Köszönjük, ha értékelték vagy ajánlottak minket másoknak is Facebook, Google vagy Tripadvisor felületeink valamelyikén!

Thank you for your recommendation or if you offer us also for others on Facebook, Google or Tripadvisor!

