

Zsolnay
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

Történetünk 1913-ban,
a Fábry Henrik kávékereskedő által megálmodott,
legendás Britannia Szállóban kezdődött itt,
a budapesti Nagykörúton.

Our story began in 1913
when Henrik Fábry, a well-known coffee merchant
established the legendary Hotel Britannia
on Budapest's Grand Boulevard.



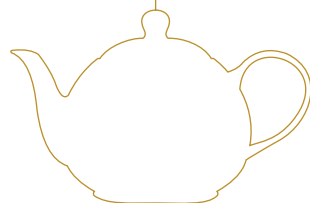
Britannia Kávéház

Szállodánk kávéháza Britannia Kávéház néven, több mint 110 éve, 1913-ban nyitotta meg kapuit. A kávéház az 1930-as évektől kezdve ad otthont kultúrának, találkozásoknak és kézműves kávénak. Alapítónk, Fábry Henrik kávékereskedő volt. Az ő örökségét folytatva minden generáció tovább építi a tradicionális kávéházi kultúrát. A 80-as években köteleztük el magunkat a Zsolnay Porcelánmanufaktúra kézműves, egyedi mintájú csészéi mellett, majd a Roncadi család saját pörkölésű speciality kávéival mi is hozzátettünk a Britannia-történethez. Önnek érték a tradíció?



Britannia Café

Our café opened over 110 years ago, in 1913. The café has fostered culture, provided entertainment, and served artisanal coffee since the 1930s. Our founder, Henrik Fábry, was a coffee merchant. All subsequent generations have followed in his footsteps and cultivated traditional café culture. In the 80's we dedicated ourselves to using the artisanal, uniquely decorated cups created by Zsolnay Porcelain Manufactory Ltd., and since last year we have been brewing speciality coffee roasted by the Roncadi family. This is our generation's contribution to the history of Britannia. Do you also value tradition just like we do?



ÉTELEK

MENU

ÍZEK A NAGYVILÁGBÓL CLASSIC FLAVOURS FROM THE WORLD

Cézár saláta 3, 4, 7, 10, 	5 600
fokhagymás kruton, parmezán dresszing, Grana Padano forgács	
Caesar salad	
garlic crouton, Parmesan dressing, Grana Padano shavings	
grillezett csirkemell / with grilled chicken breast	+ 1 900
fokhagymás tigrisrákkal / with garlic shrimps 2	+ 2 900
Bajor zsemle bazsalikomos krémmel és grillezett zöldségekkel 1, 3 	3 200
Bavarian roll with basil cream and grilled vegetables	
Panini mozzarellával és szárított paradicsommal 1, 3, 7 	3 200
Mozzarella-dried tomato panini	
Pulled pork Schiacciata (tépett barbecue sertéshúsos olasz kenyér) 1, 3, 	3 200
Pulled pork Schiacciata	
Sajtos-sonkás croissant 1, 3, 7	3 200
Cheese-ham croissant	
Old fashioned burger 1, 3, 7, 9, 10, 11	8 200
100% marhahús-pogácsa, paradicsom, jégсалáta, kovászos uborka, lilahagyma és a titkos burger szószunk	
100% pure beef patty, tomatoes, iceberg salad, dill pickles, red onions and our secret burger sauce	
cheddar sajttal / with cheddar cheese 7	+ 1 200
ropogós baconnel / with crispy bacon	+ 1 600
Klubszendvics 1, 3, 7, 10	7 900
grillezett csirkemell, paradicsom, uborka, jégсалáta, tűkörtőjás, bacon	
Club sandwich	
grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers, iceberg salad, fried egg, bacon	
Fish & Chips 1, 3, 4	7 900
tőkehallal / with codfish	
Chicken & Chips 1, 3	7 900
aiolival / with aioli	
Pizza Margherita 1, 3, 7 	6 900
paradicsom, mozzarella, bazsalikom	
tomatoes, mozzarella, fresh basil	
Pizza Prosciutto 1, 3, 7	6 900
paradicsom, mozzarella, bazsalikom, érlelt sonka, rukkola	
tomatoes, mozzarella, fresh basil, cured ham, arugula	

ELŐÉTELEK APPETIZERS

- Kacsamáj torchon rebarbara kompóttal és pirított briós morzsával 1, 3, 7  5 900
Duck liver torchon with rhubarb compote and toasted brioche crumbs
- Füstölt tokhal uborka-lime relish-sel, cikória salátával és Yuzu ponzu-val 4, 6  8 900
Smoked sturgeon with cucumber-lime relish, chicory salad and Yuzu ponzu
- Sült cékla füstölt mandulával, gomolyasajttal és zöldalma dresszingsel 7, 8  5 900
Baked beetroot with smoked almonds, fresh ewe's cheese and green apple dressing
- Zsolnay kevert zöld saláta grillezett csirkemellel 5 600
Zsolnay mixed green salad with grilled chicken breast

FORRÓ LEVESEK HOT SOUP POTS

- Hagyományos magyar gulyásleves 9   4 900
Traditional Hungarian goulash soup

SZEZONÁLIS AJÁNLAT SEASONAL OFFER

- Tom Kha thai leves kókusztejjel és ázsiai zöldekkel    3 900
Tom Kha Thai soup with coconut milk and Asian greens

- Szarvasgombás ökörszály leves vargánya raviolival és cukorborsóval 1, 3, 7, 9 3 900
Oxtail soup with truffle, porcini ravioli and sugar peas

- Napi zöldségkrémleves 9    2 900
Vegetable cream soup of the day



ZSOLNAY SIGNATURE®

Zsolnay Signature® Lángos házi tejföllel, rukkolával és Grana Padano-val 1, 3, 7 5 900
Our Zsolnay Signature® Langos with homemade sour cream, arugula and Grana Padano

HALAK ÉS HÚSOK FISH AND MEAT

Bélszín steak cukkini galette-el, sült rukkolával és Bearnai mártással 1, 3, 7 17 900
Beef steak with zucchini galette, roasted arugula and Bearnai sauce

Bébicsirke Tamarind glaze-zel és ropogós rizstortával 1, 6, 11 8 900
Baby chicken with Tamarind glaze and crispy rice cake

Szürkeharcsa steak pirított pak choy-val és wasabis szójamártással 4, 6, 11 8 900
Gray catfish steak with fried pak choy and wasabi soy sauce

Grillezett királyrák chorizo fokhagymával, friss zöldfűszerekkel és kovászos bagettel 1, 2  8 900
Grilled king crab with chorizo garlic, fresh herbs and sourdough baguette

Lasagne alla Bolognese 1, 3, 9 7 900
Lasagne alla Bolognese

VENDÉGEINK KEDVENCE / GUEST FAVOURITE

Pankóban sült csirkecomb metélőhagymás langyos burgonyasalátával 1, 3, 7 7 900
Fried chicken legs in panko with warm potato salad with chives



VEGETÁRIÁNUS ÉS VEGÁN VEGETARIAN AND VEGAN

Rizstészta shiitake gombával, gyömbéres szójaszósszal 6, 11   	5 900
Rice noodles with shiitake mushrooms and ginger soy sauce	
grillezett csirkemellel/with grilled chicken breast	+ 1 900
fokhagymás tigrisrákkal / with garlic shrimps 2	+ 2 900
Édesburgonya curry kókusztejjel, lime-mal és basmatival   	7 900
Sweet potato curry with coconut milk, lime and basmati	
Ropogós burgonyatorta vargánya raguval és petrezselyem olajjal 	7 900
Crispy potato cake with porcini mushroom ragout and parsley oil	
Sült zeller steak diómorzsával és zsályás sütőtökpürével 8, 9 	7 900
Baked celery steak with walnut crumbs and sage pumpkin puree	

KÉZMŰVES SÜTEMÉNYEK ARTISAN DESSERTS

DESSZERT VÁLASZTÉKUNKAT FOLYAMATOSAN FRISSÍTJÜK.
KÉRJÜK, AKTUÁLIS AJÁNLATUNKAT TEKINTSE MEG A **KÁVÉHÁZI AJÁNLÓBAN** ÉS A VITRINÜNKBEN.

OUR DESSERT SELECTION IS CONSTANTLY UPDATED.
PLEASE CHECK OUT THE **CAFÉ SPECIALS** AND THE COUNTER FOR DAILY OFFER.





A kupola

Haranghy Jenő, az Iparművészeti Egyetem tanára, az 1930-as évek híres művésze, anno szinte beköltözött a Britannia Szállóba. Neki köszönhetjük emblemikus üvegkupolánkat. A több mint százéves egyedi műtárgy alatt nemzedékek báloztak, mulattak, csodálva a csillagok ragyogását. A Haranghy-üvegkupola láthatta Móra Ferencet Kalmár Icával összebújni, a Nyugat Baráti Kör ülésein a fiatal József Attilát. A kupola ihlette egyedi, kézműves The Globe desszertünket. Ön milyen emléket hagy a kupola alatt?



The dome

Jenő Haranghy, a professor at the University of Applied Arts and a celebrated artist of the 1930's, called Britannia Hotel his home. We have him to thank for our emblematic glass dome. This unique artwork, more than a hundred years old, has seen generations of debutants dancing and admiring the shimmering stars. The glass dome made by Haranghy may have witnessed one of our great writers, Ferenc Móra embracing his lover, Ica Kalmár, the young Attila József, one of our most celebrated poets at the meetings of the Friends of Nyugat, an important literary journal of the early 20th century. The Haranghy dome inspired the birth of our artisan dessert, The Globe. What memories will you leave behind under the dome?

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást. Az allergén alapanyagokon kívül más, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok is kerülhetnek az ételbe az ételkészítési folyamat során.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask and we'll be happy to explain.
Please note that beside the allergens other ingredients causing food intolerance may be present in the food.

1  glutén gluten	2  rákfélék crustaceans	3  tojás egg	4  hal fish	5  földimogyoró peanuts	6  szója soya	7  tej milk
8  diófélék nuts	9  zeller celery	10  mustár mustard	11  szezámmag sesame	12  szulfátok sulfites	13  csillagfürt lupin	14  puhatestűek molluscs



laktózmentes • lactose-free



hozzáadott búzaliszt mentes • no wheat flour added



hozzáadott cukor nélkül • no sugar added



vegetáriánus • vegetarian



Részletesebb allergén információért, kérjük, szkennelje be a QR-kódot.
For further allergen information please scan the QR code.



Étteremvezető • Restaurant Manager: Németh Károly
Konyhafőnök • Executive Chef: Tóth Zoltán

Nyitva tartás • Open: 7:00 - 23:00

Konyha nyitva tartása • Kitchen is open: 10:00 - 21:45

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Az árakhoz 12% felszolgálati díjat számítunk fel.
All prices are in Hungarian Forint, including VAT and are subject to additional 12% service charge.

Zsolnay
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

Zsolnay Kávéház

Teréz krt. 43., H-1067 Budapest, Hungary

T: +36 1 889 3966, restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest