

ÜDVÖZÖLJÜK A FORTUNA HAJÓ FEDÉLZETÉN!



KÉRJÜK, HELYEZZE KÉNYELEMBE MAGÁT,
ÉLVEZZE A HULLÁMOK RINGÁSÁT,
A SZÉL LÁGY SIMOGATÁSÁT
ÉS NEM UTOLSÓ SORBAN AZ ÁLTALUNK KÍNÁLT
KULINÁRIS ÉLMÉNYEKET.

KELLEMEK IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK
ÉS NE FELEDJE: VISSZAVÁRJUK!

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD
DER FORTUNA SCHIFF!
MACHEN SIE SICH BEQUEM,
GENIESSEN SIE DAS SCHWANKEN DER WELLEN,
DER HUB DER WIND
UND DIE KULINARISCHE ERFAHRUNG BIETEN WIR.
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ANGENEHME ZEIT UND
ERGESSEN SIE NICHT
WIR ERWARTEN SIE ZURÜCK!

WELCOME ON BOARD
OF THE FORTUNA BOAT!
MAKE YOURSELF COMFORTABLE,
ENJOY THE SWAYING OF THE WAVES,
THE STROKE OF THE WIND
AND THE CULINARY EXPERIENCE WE OFFER.

WE WISH YOU A PLEASANT TIME AND DO NOT FORGET
WE AWAIT YOU BACK!

LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

Erőleves tojással csészében 690 Ft
Consommé with egg (in cup)
Brühe mit Ei, in Tasse serviert

Orja leves eperlevél tésztával tálban 790 Ft
Pork spine soup
Ungarische Schweinsrippensuppe mit Teigeinlage

Fokhagyma krémleves cipóban tálalva 990 Ft
Garlic-cream soup in loaf of bread
Knoblauchcremesuppe in einem Leib Brot serviert

Jókai bableves tálban 790 Ft
Bean soup „Jókai” style
Bohnensuppe Jókai Art, im Teller serviert

Gulyásleves tálban 890 Ft
Gulash soup
Gulaschsuppe

Hideg gyümölcsleves csészében 590 Ft
Cold fruit soup
Kalte Obstsuppe, in Tasse

ELŐÉTELEK • APPETIZERS • VORSPEISEN

Hideg előételek
Cold appetizers • Kalte Vorspeisen

Magyaros vegyes ízelítő 1 490 Ft
Hungarian mixed appetizer
Ungarische gemischte Platte – eine Kostprobe

Cézár saláta pirított csirkemell falatkákkal 990 Ft
Ceasar salad with chicken breast bits
Caesar Salat mit gedünsteten Hühnerbruststreifen

Rákkoktél kehelyben tálalva 1 090 Ft
Shrimp cocktail (in chalice)
Krebscocktail im Kelch

Háromsajt saláta 1 190 Ft
Three-cheese salad
Salatplatte aus dreierlei Käsesorten

Meleg előételek
Warm appetizers • Warme Vorspeisen

Bakonyi betyár batyu 1 290 Ft
Pancakes Hortobágy style ragout
Bakonyer Ganoven-Bündel

Rántott camembert áfonya lekvárral 1 790 Ft
Breaded camembert cheeses with blueberry jam
Camembert gebacken, mit Preiselbeer-marmelade

Grillezett parenyica 2 490 Ft
Grilled parenyica cheese
Gegrillte parenyica Käse

FŐÉTELEK • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Marhahúsból készült ételek
Beef meals • Vom Rind

Bélszín tükörtojással 3 290 Ft
Steak with „sunny side up” egg
Beefsteak mit Spiegelei

Kalocsai bélszín szeletek 5 290 Ft
Steak slices in Kalocsa style (goose liver and rattatouille)
Kalocsaer Lendenschnitten

Hagymás rostélyos 1 390 Ft
Sirloin steak with fried onion
Zwiebellendenbraten

Marhapörkölt 1 290 Ft
Beef stew
Rindgulasch

Sertéshúsból készült ételek
Pork meals • Vom Schwein

Magyaros szűzermék 1 990 Ft
Pork tenderloin Hungarian style
Jungfermedaillons auf ungarische Art

Brassói aprópecsenye 1 490 Ft
Pork medallions Brasso style
Brassóer Schweinsmedaillons

Sertés borda Milánói módra 1 890 Ft
Pork chops Milano style
Schweinskotelette auf Mailänderart

Sertésborda Dubarry módra 1 390 Ft
Pork chops Dubarry style
Schweinskoteletten nach Dubarry Art

Kolozsvári töltött káposzta 1 490 Ft
Kolzsvár stuffed cabbage
Kolozsvärer gefülltes Kraut

Szárnyas húsból készült ételek
Poultry meals • Vom Geflügel

Lazacal töltött csirkemell 1 890 Ft
Chicken breast stuffed with salmon
Hühnerbrust mit Lachs gefüllt

Filézett paprikás csirke 1 890 Ft
Chicken breast fillet in paprika sauce
Paprikahuhn, in Filet geschnitten

Csirkecomb roston Fortuna módra 1 190 Ft
Grilled chicken thigh Fortuna style
Hühnerkeule vom Rost nach Fortuna Art

Libamáj roston sült almával 3 290 Ft
Grilled goose liver with baked apple
Gänseleber vom Rost mit Bratäpfeln

Csirkemell szezámos bundában rántva 1 190 Ft
Breaded chicken breast in sesame seed robe
Gebackene Hühnerbrust in Sesamkörnern paniert

Csirkemell szeletek vajon párolt brokkolival csöben sütve 1 290 Ft
Chicken breast slices filled with steamed buttery broccoli
Überbackene Hühnerbrustfilets mit in Butter gedünstetem Brokkoli

Gyros tál 1 490 Ft
Gyros plate
Gyros-Platte

Halételek • Fish meals • Fischgerichte

Szegedi halászlé 1 690 Ft
Fish soup in Szeged style
Szegediner Fischsuppe

Pisztráng roston pirított mandulával 2 290 Ft
Grilled trout with almonds
Gegrillte Forelle mit gerösteten Mandeln

Harcsa filé rántva 1 390 Ft
Grilled catfish fillet
Welsfilets gebacken

Harcsa paprikás 1 190 Ft
Catfish in paprika sauce
Wels-Paprikasch

Bőrös lazac steak 1 590 Ft
Salmon steak
Lachs Steak

Dorozsmai molnár ponty 2 190 Ft
Carp with noodles in mushroom-paprika sauce
Karpfen Dorozsmaer Müller Art

*Vadhúsból készült ételek
Wild meals • Wildgerichte*

Baconban süttött vaddisznó gerinc Erdészné módra
2 290 Ft

*Wild boar spine baked in bacon rope with forest mushrooms
Wildschweinrücken in Bacon gebraten, nach Försterin Art*

**Gemenci szarvas ragu erdei gombákkal ízesítve,
vörösboros mártásban**
1 690 Ft

*Deer ragout with forest mushrooms in red wine sauce
Gemencer Hirschragout mit Waldpilzen, in Rotweinsauce*

KÉTSZEMÉLYES TÁLAK

• **PLATES FOR 2 PERSONS**

• **PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN**

**Fortuna tál (cigánypecsenye, pulyka Cordon bleu,
csirkecomb roston, vegyes köret)**

4 290 Ft

*Fortuna Plate (gipsy roast joint, turkey Cordon bleu, grilled
chicked thigh, mixed garnish)*

*Fortuna-Platte (Zigeunerbraten, Pute Cordon bleu,
Hühnerkeule vom Rost, gemischte Beilage)*

**Haltál (harcsa filé rántva, ponty csíkok Orly módra, fogas
filé roston, vegyes köret)**

5 690 Ft

*Fish Plate (breaded catfish fillet, carp slices Orly style,
grilled gear fillet, mixed garnish)*

*Fischplatte (Welsch gebacken, Karpfenstreifen Orly Art,
Fogaschfilet vom Rost, gemischte Beilage)*

Vegetáriánus tál

5 990 Ft

**(Grillezett parenyica, rántott gomba, csöben sült brokkoli,
zöldséges rétes, vegyes köret)**

*Vegetarian plate (Grilled parenyica cheese, breaded
mushroom, broccoli in besamel and cheese, vegetable strudel,
mixed garnish)*

*Platte für Vegetarier (Gegrillte parenyica Käse, gebackene
Pilze, überbackene Brokkoli, Gemüse-Strudel, gemischte
Beilage)*

Sertés csülök Pékné módra

5 690 Ft

*Pork knuckle Baker's wife style
Schweinsstelze nach Bäckerinart*

**VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK • VEGETARIAN
MEALS • VEGETARISCHE GERICHTE**

Rántott Óvári sajt tartárral
1 590 Ft

*Breaded cheese with tartar sauce
Gebackener Óvárer Käse mit Sauce tartare*

Csőben sült brokkoli és karfiol
890 Ft

*Broccoli and colyflower in besamel and cheese
Brokkoli und Blumenkohl überbacken*

Rántott cukkini
690 Ft

*Breaded zucchini
Gebackener Zucchini*

Zöldséges rétes snidlinges mártással
1 290 Ft

*Vegetable strudel in chives sauce
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsoße*

TÉSZTÁK • PASTA • NUDELGERICHTE

Túrós csusza
1 090 Ft

*Hungarian pasta with cottage cheese and bacon cubes
Topfenfleckerl*

Milánói makaróni
790 Ft

*Macaroni Milano style
Mailänder Makkaroni*

Tejszínes-gombás farfalle
590 Ft

*Farfalle in cream and mushroom sauce
Farfalle mit Champignons und Sahne*

Penne tészta Nápolyi módra
690 Ft

*Penne Napoli style
Penne auf Neapel Art*

KÖRETEK • GARNISHES • Beilagen

Grillezett zöldségek
690 Ft

*Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse*

Jázmin rizs
290 Ft

*Jazmin rise
Jasminreis*

Galuska
190 Ft

*Hungarian noodles
Nockerl*

Steak burgonya
590 Ft

*Steak potato
Steakkartoffeln*

Krokett
690 Ft

*Potato crocket
Crocket*

Hasábburgonya
490 Ft

*French fries
Pommes frites*

Vajas-petrezselymes burgonya
390 Ft

*Buttery-parsley potato
Petersilienkartoffeln mit Butter*

Vajon párolt kerti zöldségek
590 Ft

*Steamed buttery vegetables from the garden
Gartengemüse in Butter gedünstet*

SALÁTÁK • SALADS • SALATE

Primőr kevert saláta
690 Ft

*Mixed salad
Gemischtes Frühgemüse*

Paradicsomsaláta
690 Ft

*Tomato salad
Tomatensalat*

Uborkasaláta
390 Ft

*Cucumber salad
Gurkensalat*

Káposztasaláta
190 Ft

*Cabbage salad
Krautsalat*

Tzatziki
590 Ft

*Greek tzatziki (cucumber, garlic)
Tzatziki*

Öntetek • Dressings • Dressings

Sajtos-snidlinges
290 Ft

*Cheese-chives dressing
Käse-Schnittlauch*

Balzsamecetes-mézes
390 Ft

*Balsam vinegar-honey dressing
Balsamessig, Honig*

Kapros-joghurtos
290 Ft

*Joghurt-dill dressing
Dill, Yoghurt*

Ezersziget
490 Ft

*Thousand island dressing
Tausendinsel*

Tartármártás
390 Ft

*Tartar sauce
Tartaren soße*

**SAVANYÚSÁG • PICKLES
• EINGELEGTES GEMÜSE**

Csemege uborka
390 Ft

*Sweet-sour cucumber
Saure Gurken*

Ecetes paprika
390 Ft

*Cucumber in vinegar
Essigpaprika*

Csalamádé
290 Ft

*Mixed vegetables in vinegar
Gemischter Salat*

DESSZERTEK • DESERTS • NACHSPEISEN

Somlói galuska
790 Ft

*Somló sponge cake in chocolate sauce and sour cream
Somlauer Nockerl*

Gundel palacsinta
1 190 Ft

*Pancakes Gundel style
Gundel Palatschinken*

Fortuna kehely
1 290 Ft

*Fortuna cup
Fortuna Kelch*

Brownie
590 Ft

*Brownie
Brownie*

Gyümölcssaláta
490 Ft

*Fruit salad
Obstsalat*

Parfé tejszínhabbal
1 190 Ft

*Ice cream parfait with cream
Parfait mit Sahne*

Rétesek (túrós, almás, meggyes)
1 090 Ft

*Strudels (cottage cheese, apple, sour cherry)
Strudel (Topfen, Apfel, Sauerkirschen)*

Kategória / Category: I.

Üzemeltető / Operated by: Plusz 99 Kft.

1137 Budapest,
Szent István park, alsó rakpart

Üzletvezető / Manager: Horváth Ferenc

Konyhafőnök / Chef: Czímer József Csaba Mesterszakács

Érvényes / Valid from: 2012. 02. 02

Nyitva tartás / Opening hours:

12:00-23:00-ig minden nap

www.fortunahajo.hu