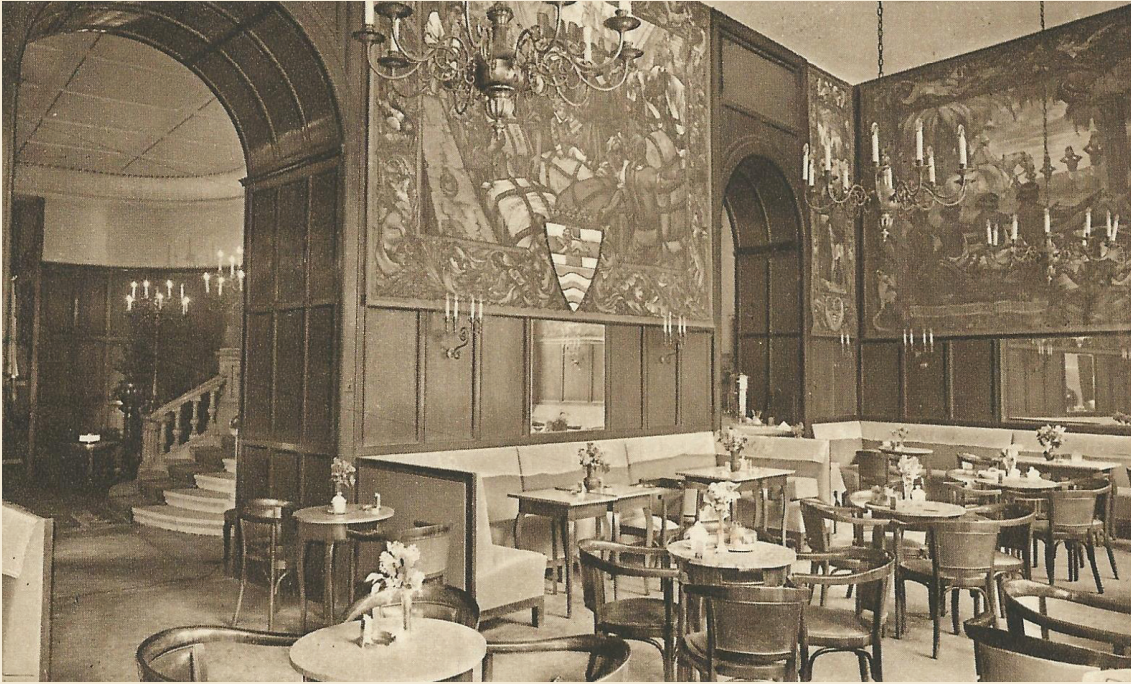


Zsolnay
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

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

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 100 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 100 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

KÖRÚTI FALATOK GRAND BOULEVARD BITES

Croque Madame 2, 4, 7	5 200
friss kerti salátalevelek, édesburgonya hasáb fresh garden leaves salad, sweet potato fries	
Füstölt padlizsánsaláta 2, 7, 9	3 900
kalamata, karamellizált pisztácia Smoked eggplant salad kalamata olives, caramelized pistachios	
Marhatatár 2, 4, 7, 9	5 900
savanyított céklás gyöngyhagyma, házi kovászos kenyér Steak tartare pickled pearl onion with beetroot, home-made sourdough bread	
Erdei gombás Quiche Lorraine 2, 4, 7 ^V	3 900
póréhagyma, cukkini, brokkoli, gyökérzöldségek, gomba, zeller, kerti saláta Forest mushroom Quiche Lorraine leek, courgette, broccoli, root vegetables, mushroom, celery, fresh garden leaves salad	
Házi grillkolbász 2, 9	3 900
házi kovászos kenyér, savanyított zöldségek Home-made grill sausage home-made sourdough bread, pickled vegetables	


FORRÓ LEVESEK HOT SOUP POTS

Tradicionalis gulyásleves házi kovászos kenyérral és házi csipetkével 1, 2, 4	4 200
Traditional goulash soup with home-made sourdough bread and pinched noodles	
Tanyasi jérceleves házi tésztával 1, 2, 4	3 200
Farmhouse chicken soup with home-made noodles	
Napi zöldségkrémleves 1, 7 ^V	2 500
Vegetable cream soup of the day	

SZEZONÁLIS AJÁNLAT SEASONAL OFFER

Póréhagymás csicsókakrémleves 2, 7 ^V	2 500
Artichoke cream soup with leeks	

ZÓNAÉTELEK SMALL PLATES

Hortobágyi palacsinta 2, 4, 7	4 900
csirkehús, tejföl	
Hortobágy style pancake	
chicken, sour cream	
Rakott burgonya mangalica kolbásszal, házi káposztasalátával 4, 7	4 900
Hungarian layered potato with Mangalitza sausage and home-made cabbage salad	
Csirkecombpaprikás vajasgaluskával, kapor-tejfölös uborkasalátával 2, 4, 7	4 900
Chicken leg-paprika stew with dill-sour cream cucumber salad	
Tejfölös vargánya kaporos túrógombóccal 2, 4, 7 	4 900
Flap mushroom cream sauce with cottage cheese dumplings and dill	
Sült fogas Kárpáti módra fondant burgonyával 2, 3, 5, 7	5 200
Fried pike-perch Kárpáti style with fondant potatoes	

A zónaételek eredete

Bajban voltunk az angol fordítással, így utánajártunk, honnan ered a kis adagként tálalt étel zóna elnevezése a magyar nyelvben. A XIX. században a gőzmozdonyok víz- és szénkészleteit útközben is tölteni kellett. Az erre szolgáló megállók miatt az útvonalakat zónákra osztották. A rövid megállók jó alkalmat kínáltak a szemfüles vendéglátósoknak arra, hogy az utasoknak kis adag, gyorsan elfogyasztható ételeket kínáljanak. Manapság esti színházi előadások előtt, üzleti megbeszélések alatt még mindig van létjogosultsága a zónaadagoknak.
Ön hogy fordítaná a zónaétel szavunkat?



The origin of so-called “zóna” (zone) meals

We have been wondering about the origin of this Hungarian word that denotes small meal portions. In the 19th century steam engines had to resupply water and coal on their route. As a result, trains had to make frequent stops, and their routes were divided into zones where such stops had to be made. Clever restaurant owners took this opportunity to offer small meal portions to passengers during these short stops. Small portions may still be a good choice for guests before theatre or at a business meeting.

Can you think of a clever word for “zóna” meals?

ZSOLNAY SIGNATURE®

Zsolnay Signature® Töltött káposzta (téli verzió) 2, 4, 7	3 200
gersli, füstölt libamell, házi tejföl, házi kovászos kenyér	
Zsolnay Signature® Stuffed cabbage (winter version)	
barley pearls, smoked goose breast, home-made sour cream and sourdough bread	

HALAK ÉS HÚSOK FISH AND MEAT

Pankóban sült csirkecomb burgonyahabbal, házi káposztasalátával 2, 4, 7, 9	6 900
Panko-breaded chicken leg with creamy meshed potato and homemade coleslaw	
Grillezett bélszín szarvasgombás csicsókahabbal, pirított gyökérzöldségekkel 1, 7	14 900
Grilled loin with truffle-Jerusalem artichokes foam and roasted root vegetables	
Vajhal steak cékla rizottóval, grillezett édesköménnyel 5, 7	7 900
Butterfish steak with beetroot risotto and grilled fennel	
Norvég lazacfilé grillezett zöldségekkel 5	7 900
Atlantic salmon fillet with grilled vegetables	

KÉZMŰVES SÜTEMÉNYEK ARTISAN DESSERTS

KÁVÉHÁZI KLASSZIKUSOK CAFÉ CLASSICS

Somlói galuska 2, 4, 7, 11	2 500
Somló sponge cake	
Eszterházy tortaszelet 2, 4, 7, 10	2 500
diós tészta, likőrös vaníliakrém, pörkölt dió, fondant-bevonat, arachis mogyoró	
Eszterházy cake	
walnut pastry, vanilla-liqueur cream, roasted nuts, fondant coating, peanut arachis	
Panyolai almatorta 2, 4, 7, 10, 11	2 800
mézes-fahéjas Panyolai Almapálinka, belga tejszokoládé mousse, szikkasztott fahéjas almakocka, Granny Smith zöldalmapüré, madulalisztes linzertészta, grillázsdarabokkal szórt étcsokis ganázköntös	
Panyolai apple cake	
honey-cinnamon Panyolai Apple Pálinka, Belgian milk chocolate mousse, cinnamon apple cubes, Granny Smith green apple puree, almond-flour shortbread, dark chocolate ganache sparkled with chunks of brittle	

Dobos torta 2, 4, 7, 10, 11	2 800
piskótalapok, étcsokoládés-tojáshabos vajkrém, karamellizált cukor	
Dobos cake	
sponge cake, dark chocolate-butter cream filling, caramelized sugar coat	
Karamell-étcsokis tortácska 2, 4, 7, 10	2 900
feketecsokoládé, körtepüré, tejszínes karamellkrém, étcsokoládé ganache	
Caramel-dark chocolate cake	
dark chocolate, pear puree, caramel cream, dark chocolate ganache	
Gyümölcsös-krémes 2, 4, 7, 10	2 500
omlós tésztakosár, Bourbon vaníliakrém, friss gyümölcsök, zselé	
Fruit tart	
shortbread basket, Bourbon vanilla cream, seasonal fruit, jelly	
Bécsi kávé torta 2, 4, 7, 10	2 500
kávés, mintás piskóta, lágy kávéhab, grillázsdarabok, karamellzselé	
Viennese coffee cake	
patterned sponge cake with coffee taste, coffee mousse, brittle pieces, caramel jelly	
Sajttorta 2, 4, 7, 10	2 500
Cheese cake	
Nutellás-mascarponés torta 2, 4, 7, 10, 11	2 500
Nutella-Mascarpone cake	

MENTES SÜTEMÉNYEK DESSERTS FOR SPECIAL DIETARY NEEDS

Vanília-eper tortácska 4, 7, 10 	2 900
mogyoró dacquoise, eperragu, kókuszos fehér csokoládé, vaníliahab, eperzselé	
Vanilla-strawberry cake	
hazelnut dacquoise, strawberry ragout, coconut white chocolate, vanilla mousse, strawberry jelly	
Madrigál 7, 10   	2 900
mogyorós piskóta, tonkababos angolkrém, étcsokoládéhab, ganache-bevonat	
Madrigal	
hazelnut sponge cake, classic chocolate mousse with tonka bean filling, dark chocolate ganache	
Szófia Míra 4, 7, 10, 11 	2 900
erdei gyümölcsök, lágy mascarpone-krém, gyümölcs meringue	
Szófia Míra	
red berries, mascarpone cream, fruit meringue	
Barackos túrótorta 2, 4, 7, 10  	2 900
joconde piskóta, házi gyümölcslekvár, sárgabarack, túrókrém	
Cottage cheese cake with apricot	
Joconde cake, homemade fruit jam, apricot, cream cheese	

Citrom tart 2, 4, 7, 10 2 500
Lemon tart

Áfonyás Cintikék 4, 7  2 500
Blueberry sponge cake

Banana macarana 4, 7   2 900

Desszert választékunkat folyamatosan frissítjük. Kérjük, aktuális ajánlatunkat tekintse meg vitrinünkben.
Our dessert selection is constantly updated. Please check out the counter for daily offers.

EGYEDI KÜLÖNLEGESSÉG UNIQUE SPECIALITY

Zsolnay Signature® The Globe desszert 2, 4, 7, 10 2 900

kókusz, egzotikus gyümölcszelé, kókuszos-fehércsokoládés ostyalap, kalamansi, fehér csokoládé

Zsolnay Signature® The Globe desszert

coconut, exotic fruits, coconut-white chocolate wafer, kalamansi, white chocolate

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?