



Üdvözöljük Balatonfüreden

a

Franciska Grill-ben!

„ A magyaros ízek és grill különlegességek világában! „

Kedves Vendégeink!

1995-től családi vállalkozásban üzemelő Franciska-Grill, grillspecialitásokat, magyaros és nemzetközi ízeket kínál vendégeink részére, amiket házi, és friss termékekből készítünk el. Ételeink mellé balatonfüredi és környéki borokat kínálunk hangulatos kerthelyiségünkben és az 1928-ban épített pinchelyiségben.

Liebe Gäste!

Unser Restaurant, der seit 1995 in Familienbetrieb ist, bietet Grillspezialitäten aus der ungarische und internationale Küchen, die wir aus hausgemachte und frische Zutaten zubereiten. Wir empfehlen Weine aus unsere Region, die Sie auf unsere stimmungsvolle Terrasse und im Jahre 1928 erbaute Weinkeller genießen können!

Dear guests!

Since 1995 our family business operated restaurant is offering to you a lot of hungarian grillspecialities and international flavours, which our kitchen are preparing with fresh and homemade products. We are recommending to you a local and region wines of Balaton to your dishes in a pleasant garden areas and in a wein cellars which was built in 1928.

Kérjük Önöket, hogy szíveskedjenek a fizetési szándékukat (*Szépkártya, Étkezési utalvány*) és a fizetési módot (*külön fizetés*) előre jelezni, mert utólag nem áll módunkban elfogadni.

Bankkártyával történő fizetés nem lehetséges!

Az árak bruttó árak és forintban értendők !

Megértésüket köszönjük!

Liebe Gäste! Leider können wir nicht keinen Kreditkarten und Bankkarten akzeptieren! Bitte geben Sie uns die Zahlungsart vorne hin bekannt (getrennt zahlen oder **Euro** bezahlen) !
Die Preise sind HUF Bruttopreise !

Dear guests! Unfortunately we can not accept any creditcards and bankcards! Please tell us the payment forwardly known (charged separately or **Euro** payment) !
Our prices are gross Huf prices !



ÉTLAP / SPEISEKARTE / MENUS

Levesek – Előételek

Ár

- **Húsleves finommetélttel**

nagy adag 790 Ft

Fleischbrühe mit Fadennudeln

kis adag 590 Ft

Vermivelli soup

Potage au vermicelle

Vermicelli in brodo

10 Kcal 25,9 g 5,2 g 86,6g



- **Húsleves házi májgombóccal**

nagy adag 890 Ft

Fleischbrühe mit hausgemachte Leberknödel

kis adag 690 Ft

Liver dumplings soup

Potage aux boulettes de foie

Canaderli di fegato in brodo

369Kcal 25,3g 16,4g 27,5g



- **Gulyásleves marhahúsból készítve**

nagy adag 1.490 Ft

Gulaschsuppe (vom Rindfleisch)

kis adag 990 Ft

Gulash soup (Beef)

Potage goluache (Boeuf)

Mines tradi di gulash (Manzo)

345Kcal 18,4g 11,1g 40,5g



- ***** Tatarbifsztek (Csak előrendelésre !)**

2.690 Ft

(Pácolt fűszerezett darált marhabélszínből, pirítóssal tálalva)

Tatarbeefsteak (Hackfleisch marinierte Rindfleisch, gewürzt, mit Toastbrot) (Auf nur vorbestellung!)

Beefsteak tatar (Minced meat marinated loin, seasoned, with toastbread) (Only pre ordering !)

Bifteck tatar (Beefsteak cru hache au toast) (Sur reservation!)

Bistecca ala tatar (Bistecca di carne crude tritata al toast) (So prenotazione !)

274Kcal 23,6g 5,2g 17,3g



- **Rántott camembert rizzsel és áfonya lekvárral**

nagy adag 1.490 Ft

Camembert Käse mit Reis und Preiselbeer

kis adag 1.090 Ft

Camembert cheese breaded served with rice and cranberries

Camembert fromage pannee au riz airelle

Camembert formaggio impanata al riso mirtillo rosso

1489Kcal 44,6g 31,4g 242,5g



Kedves vendégeink!

Kérésre bármilyen ételt elkészítünk, ha van rá időnk és rendelkezünk a hozzávaló alapanyagokkal!!!

Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

- **Franciskatál roston 2 személyre vegyes körettel** 4.890 Ft
(*szűzpecsenye, hátszín vagy csirkemell, csirkecomb, debreceni kolbász, tükörtojással, tejfölös gombás enyhén fokhagymás raguval találva*)

Gegrilte Fraciskaplatte für 2 person mit gemischte beilagen

(*Jungfernbraten, Rumsteak oder Huhnfilet, Hühnerkeule, Wurst, Spiegelei, Champignon soße*)

Franciska style grilled dish for 2 person with garnish

(*pork fillet, rumpsteak, leg of chicken, sausage, fried egg, champignon sauce*)

Plat Franciska grille 2 personens au garni

(*fillet de porc, rumpsteck cuise de poulet, saucisson, ceufs*)

Piatto Franciska alla griglia 2 persone al guarniere

(*filetto di mailale, rumpstecca, coscia di pollo, salsiccia uova, franciska salsa*)

2814Kcal 168,6g 105,8g 284,8g



- **Franciskatál roston 3 személyre vegyes körettel** 7.390 Ft
(*szűzpecsenye, hátszín, csirkemell, csirkecomb, debreceni kolbász, tükörtojással, tejfölös gombás enyhén fokhagymás raguval találva*)

Gegrilte Fraciskaplatte für 3 person mit gemischte beilagen

(*Jungfernbraten, Rumsteak, Huhnfilet, Hühnerkeule, Wurst, Spiegelei, Champignon soße*)

Franciska style grilled dish for 3 person with garnish

(*pork fillet, rumpsteak, leg of chicken, sausage, fried egg, champignon sauce*)

Plat Franciska grille 3 personens au garni

(*fillet de porc, rumpsteck cuise de poulet, blanc de poulet, saucisson, ceufs*)

Piatto Franciska alla griglia 3 persone al guarniere

(*filetto di mailale, rumpstecca, coscia di pollo, petto di pollo, salsiccia uova, franciska salsa*)

2814Kcal 168,6g 105,8g 284,8g



- **Rablóhús nyárson lecsóval és vegyes körettel** 2.690 Ft
(*szűzpecsenye, karaj, csirkemell,, pulykamell, kolozsvári szalonna, kolbász, hagyma*)

Räuberfleisch am Spieß mit Letscho und gemischte beilagen

(*Hühnerbrust, Schweinfleisch, Putenbrust, Jungfernbraten, Wurst, Speck, Zwiebeln*)

Robbery's meat on a spit with letcho ragout and garnish

(*chincken breast, pork, turkey breast, pork fillet, sausage, bacon, onion*)

Brochettes á la mode des brigands au garni

(*suprêmes de volaille, suprêmes de dinde, fillet de porc, saucisson, de bacon, oignons*)

Carne alla brigante sullo spiedo al guarnito

(*petti di pollo, petto di tachino, filetto di maile, salsiccia, di bacon, cipolle*)

2157Kcal 93,2g 103,6g 143,4g

- **Rablóhús nyárson fűszervajjal és vegyes körettel** 2.690 Ft
(*szűzpecsenye, karaj, csirkemell, pulykamell, kolozsvári szalonna, kolbász, hagyma*)

Räuberfleisch am Spieß mit Kräuterbutter und gemischte beilagen

(*Hühnerbrust, Schweinfleisch, Putenbrust, Jungfernbraten, Wurst, Speck, Zwiebeln*)

Robbery's meat on a spit with spiced butter and garnish

(*chincken breast, pork, turkey breast, pork fillet, sausage, bacon, onion*)

Brochettes avec beurre au garni

(*suprêmes de volaille, suprêmes de dinde, fillet de porc, saucisson, de bacon, oignons*)

Carne con burro al guarnito

(*petti di pollo, petto di tachino, filetto di maile, salsiccia, di bacon, cipolle*)

2157Kcal 93,2g 103,6g 143,4g



- **Csirke mell roston bostoni módra vegyes körettel** 2.390 Ft
(*Bazsalikommal és kakukkfűvel fűszerezve, roston sült banánnal díszítve*)

Gegrillte Hühnerbrust nach Bostoner Art mit gemischte beilagen (mit gegrillte Bananen)

Grilled chicken breast Boston style with garnish (with roast banana)

Suprêmes de volaille grille á la Boston au garni (röti banane)

Petti di pollo griglia alla boston al guarnito (arrosto banana)

1007Kcal 68,5g 20,1g 150,7g

- **Csirke mell roston dijoni mustármártással vegyes körettel** 2.390 Ft

Gegrillte Hühnerbrust mit Dijon-Senf Soße und gemischte beilagen

Grilled chicken breast with dijon mustard souce und garnish

Suprême de volaille grille au dijoni moutarde sauce au garni

Petti di pollo griglia al salsa dijoni mostarda sala al guarnito

1470Kcal 72,3g 60,1g 147,7g



- **Csirke mell roston édes-savanyú mártással rizszel** 2.390 Ft

Gegrillte Hühnerbrust mit süß-sauer Soße und reis

Grilled chicken breast with sweet and sour sauce and rice

Suprême de volaille grille au sauce a 'i' aigre-doux au riz

Petti di pollo griglia al salsa in agrodolce al riso

1036Kcal 52,7g 33,0g 158,1g



- **Csirke mell roston friss salátával, öntettel** 2.390 Ft

Gegrillte Hühnerbrust mit frisch grüner Salat und salatsoße

Grilled chicken breast with frish green salad and salad dressing

Suprême de volaille grille salade verte sauce

Petti di pollo griglia in salate verte salsa

612Kcal 57,1g 42,5g 14,4g



- **Csirke mell rántva vegyes körettel** 2.390 Ft
(*házi zsemlemorzsából készítve*)

Schnitzel vom Huhn aus hausgemachte Semmelbrösel mit gemischte beilagen

Breaded chicken breast by homemade bread crumbs with garnish

Suprême de volaille panée au garni

Petti di pollo in panata al guarnito

1437Kcal 87,6g 18,2g 221,1g



- **Csirke mell roston Franciska módra vegyes körettel** 2.390 Ft
(*tejfölös, gombás, enyhén fokhagymás ragú*)

Gegrillte Hühnerbrust nach Franciska Art und gemischte beilagen (Pilzrahmsauce mit knoblauch)

Grilled chicken breast by Franciska style with garnish (with cream mushroom sauce)

Suprême de volaille grille á la Franciska au garni (champignons, á la creme, á l'huile)

Petti di pollo griglia alla Franciska al guarnito (alla funghi panna aglio)

1027 Kcal 58,5g 28,1g 156,7g



- **Grillezett pikáns csirkemell vagy pulykamell krokettel** **2.590 Ft**
(*Egzotikus mediterrán fűszerkeverék, virágméz - dijoni mustár-szója harmóniája*)

Pikante gegrillte Hühnerbrust oder Putenbrust mit Kroketten

(*Honig, Senf, Soja, Exotischen Gewürzen*)

Spicy / Seasoned grilled chicken breast or grilled turkey breast with krokett

(*honey, mustard, soy, exotic spices*)

Piquant supreme de volaille ou supremes de dinde grille aux krokett (*miel, moutarde, soja, épices*)

Piccante petti di pollo o petti di tacchino griglia con krokett (*miele, senape, soia, spezie*)

1007 Kcal 68,5g 20,1g 150,7g



- **Pulykamell roston hawaii mártással vegyes körettel** **2.490 Ft**
(*ananász mártással*)

Gegrillte Putenbrust mit hawaii Soße und gemischte beilagen (*mit ananas soße*)

Grilled turkey breast with hawaii sauce and garnish (*with ananas sauce*)

Suprêmes de dinde grilla au sauce hawaii au garni (*au sauce ananas*)

Petti di tachino griglia al salsa hawaii al guarnito (*al salsa ananas*)

1775Kcal 64,5g 72,3g 161,7g



- **Pulykamell roston tejszínes kapormártással vegyes körettel** **2.490 Ft**

Gegrillte Putenbrust mit Dillrahm Soße und gemischte beilagen

Grilled turkey breast with creamy dill sauce and garnish

Suprêmes de dine grille avec sauce de fenouil á la crème au garni

Petti di tachino griglia con salsa di cream aneto al guarnito

1843Kcal 65,6g 84,4g 155,9g



- **Pulykamell roston sajtmártással vegyes körettel** **2.490 Ft**
(*4 féle sajtból készített sajtmártással*)

Gegrillte Putenbrust mit Käse Soße und gemischte beilagen (*mit Käse soße von 4 verschiedenen Käse*)

Grilled turkey breast with cheese sauce and garnish (*with 4 kinds of cheese sauce*)

Suprêmes de dine grille avec sauce de fromage au garni (*quatre sortes de fromages*)

Petti di tachino griglia con salsa di formaggio al guarnito (*quattro tipi di formaggio*)

1736Kcal 77,6g 76,8g 171,2g



- **Pulykamell rántva vegyes körettel** **2.490 Ft**
(*házi zsemlemorzából készítve*)

Schnitzel vom Pute aus hausgemachte Semmelbrösel mit gemischte beilagen

Breaded turkey breast by homemade bread crumbs with garnish

Suprême de dinde panée au garni

Petti di tachino in panata al guarnito

1561Kcal 77,1g 34,9g 221,9g



- ***** Kacasült hagymás törtburgonyával és vörösboros párolt-káposztával** (*Csak előrendelésre !*) **2.990 Ft**

Entenbraten mit Zwiebeln kartoffeln und rotweinen gedünstetet Kraut (*Auf nur vorbestellung !*)

Roast duck with onions crushed potatos and red wine braised cabbage (*Only pre ordering !*)

Anitra arrosto aves pommes aux oignons, vin rouge chou braisé (*Sur reservation !*)

Canard roti al patate con cipolle, vino rosso verza brasata (*Su prenotazione !*)

615Kcal 45,6g 12,8g 50,7g



Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

- **Sertésborda roston piritott gombával vegyes körettel** **2.390 Ft**

Gegrillte Schweinekotelett mit Pilsen und gemischte beilagen

Grilled pork cutlet with mushrooms and garnish

Cotolette de porc aux champignons au garni

Costolette di maiale griglia con funghi fritte al guarnito

1060Kcal 63,3g 26,0g 136,0g

- **Sertésborda roston lecsóval vegyes körettel** **2.390 Ft**

Gegrillte Schweinekotelett mit Letscho und gemischte beilagen (Tomaten- paprika soße)

Grilled pork cutlet with lecho ragout and garnish (tomato- paprika ragout)

Cotolette de porc avec peperonata hongroise au garni (au sauce tomates-poivrons)

Costolette di maiale griglia con peperonata al guarnito (al salsa pomodori-pepperoni)

1091Kcal 62,8g 26,3g 143,2g

- **Sertésborda roston Franciska módra vegyes körettel** **2.390 Ft**
(tejfölös, gombás, enyhén fokhagymás ragú)

Gegrillte Schweinekotelett nach Franciska Art und gemischte beilagen

(Pilzrahmsauce mit Knoblauch)

Grilled pork cutlet by Franciska style with garnish (with cream mushroom sauce)

Cotolette de porc á la Franciska au garni (champignons, á la creme, á l' huile)

Costolette di maiale griglia alla Franciska al guarnito (alla funghi panna aglio)

1330Kcal 72,0g 36,6g 168,7g



- **Sertésborda roston hentes módra vegyes körettel** **2.390 Ft**
(sonkás, szalonnás, hagymás, kovászos uborkás raguval tálalva)

Gegrillte Schweinekotelett Fleischer Art mit gemischte beilagen (sauergurken ,schinken ragout)

Grilled pork cutlet by gerkin style with garnish (cucumber, ham ragout)

Cotolette de porc á la charcutière au garni (jambon,concon bres ragout)

Costolette di maiale griglia alla con salsa roberto al guarnito (prosciutto, cettrilolli stufato)

1356Kcal 73,5g 53,3g 135,6g



- **Cigánypecsenye roston vegyes körettel** **2.390 Ft**
(fokhagymás sertésborda szelet, kolozsvári szalonnával és hagymával)

Gegrillte Schweinekotelett Zigueuner Art mit gemischte beilagen (mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln)

Grilled hungarian gipsy pork tenderloin with garnish (garlic and bacon)

Roti de porc á la tzigane grille au garni (á l' huile de bacon)

Arrosto di maiale griglia alla porciaio al guarnito (alla aglio di bacon)

1434Kcal 73,4g 56,5g 147,7g

- **Cigánypecsenye pácolt tarjából készítve vegyes körettel** **2.590 Ft**
(fokhagymás tarjapecsenye , kolozsvári szalonnával és hagymával)

Gebeitztes Schweinsnacken Zigueuner Art mit gemischte beilagen (mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln)

Grilled hungarian gipsy pork cutlet with garnish (garlic and bacon)

Rôti Gipsy mariné côtes levées au garni (á l' huile de bacon)

Arrosto Gipsy marinato costine (alla aglio di bacon)

1434Kcal 73,4g 56,5g 147,7g

- **Kanászpecsenye roston vegyes körettel (csirkemájás raguval)** **2.390 Ft**

Gegrillte Schweinekotelett nach Hirten Art mit gemischte beilagen (mit Hühnerleber ragout)

Grilled pork cutlet by swineherd style with garnish (chicken liver ragout)

Cotolette de porc grille á la bergère au garni (al poulet folie ragout)

Costolette di maiale griglia alla porcaio al guarnito (alla pollo fegato stufato)

1411Kcal 84,0g 53,9g 137,6g

- **Sertésborda faluvégi módra vegyes körettel** **2.390 Ft**
(csirkemájás gombás lecsós, fokhagymás raguval tálalva)

Gegrillte Schweinekotelett nach Dorfende Art mit gemischte beilagen

(mit Hühnerleber, Pilzen Knoblauch ragout)

Grilled pork cutlet by end of village style with garnish (with chicken liver, mushrooms, garlic ragout)

Cotlette de porc grille find du village au garni (al poulet folie champignons á ' l ' huile)

Costolette di maiale griglia alla villoggio al guarnito (alla pollo gefato fingi agilio stufato)

1504Kcal 88,3g 54,2g 154,7g

- **Sertésborda rántva vegyes körettel** **2.390 Ft**
(házi zsemlemorzából készítve)

Schnitzel vom Schwein aus hausgemachte Semmelbrösel mit gemischte beilagen

Breaded pork breast by homemade bread crumbs with garnish

Cotolette de volaille panée au garni

Costolette di pollo in panata al guarnito

1437Kcal 87,6g 18,2g 221,1g



- **Töltött sertésborda Sherwood- i módra vegyes körettel** **2.690 Ft**
(Tormával, főtt füstölt tarjával töltve)

Gefüllte Schweinekotelett nach Sherwood Art mit gemischte beilagen (mit Krenn und Schinken)

Stuffed pork cutlet by Sherwood style with garnish (filled with horse-radish and ham)

Cote de porc farci á la Sherwood au garni (au raifort, jambon)

Costoletta di maiale farcito ala Sherwood al guarnito (con rafano prosciuto)

1680Kcal 89,1g 45,0g 230,0g



- **Szűzpecsenye roston pirított gombával vegyes körettel** **2.690 Ft**

Gegrillte Jungfernbraten mit Pilzen und gemischte beilagen

Grilled pork fillet with mushrooms and garnish

Filet de porc grille aux champignons au garni

Filetto di maiale griglia con funghi fritte al guarnito

1060Kcal 63,3g 26,0g 136,0g

- **Szűzpecsenye roston Franciska módra vegyes körettel** **2.690 Ft**
(tejfölös, gombás, enyhén fokhagymás ragú)

Gegrillte Jungfernbraten nach Franciska Art und gemischte beilagen (Pilzrahmsauce mit knoblauch)

Grilled pork fillet by Franciska style with garnish (with cream mushroom sauce)

Filet de porc á la Franciska au garni (champignons, á la creme, á ' l ' huile)

Filetto di maiale griglia alla Franciska al guarnito (alla funghi panna aglio)

1330Kcal 72,0g 36,6g 168,7g



- **Szűzpecsenye roston hentes módra vegyes körettel** **2.690 Ft**
(sonkás, szalonnás, hagymás, kovászos uborkás raguval tálalva)

Gegrillte Jungfernbraten nach Fleischer Art mit gemischte beilagen (sauergurken ,schinken ragout)

Grilled pork fillet by gerkin style with garnish (cucumber, ham ragout)

Filet de porc á la charcutière au garni (jambon, concon bres ragout)

Filetto di maiale griglia alla con salsa roberto al guarnito (prosciutto, cettrilolli stufato)

1356Kcal 70,8g 53,3g 135,6g



Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

**** A HÁTSZÍN ÉS BÉLSZÍNSZELETEK PÁCOLTAK!!! ****

RUMPSTEAK UND LENDENSCHNITTEN SIND GEBEIZT UND MARINIERT!

RUMP-STEAK AND TENDERLOIN ARE PICKLED!


- **Hátszín roston udvarmester módra vegyes körettel** **3.590 Ft**
(*fűszervajjal*)

Gegrillte Rumpsteak nach Hofmeister Art mit gemischte beilagen (*mit Kräuterbutter*)

Grilled rump-steak with spicy butter and garnish

Rumpsteck grille á la maitre d' hotel, au garni (*beure aux épice*)

Rumpsteca griglia alla maggiordomo al guarnito (*di bue con burro di speise*)

1545Kcal 87,0g 83,2g 126,8g 

- **Hátszín roston tejszínes kapormártással vegyes körettel** **3.590 Ft**

Gegrillte Rumpsteak mit Dill-Rahmsauce und gemischte beilagen

Grilled rump-steak with dill sauce and garnish

Rumpsteck grille avec sauce de fenouil á la crème au garni

Rumpsteca griglia con salsa di creamaneto al guarnito

1993Kcal 63,4g 96,0g 155,7g  




- **Hátszín roston Dijon-i mustármártással vegyes körettel** **3.590 Ft**

Gegrillte Rumpsteak mit Dijon Soße und gemischte beilagen (*mit Senf Soße*)

Grilled rump-steak with Dijon sauce and garnish (*with mustad sauce*)

Rumpsteck grille au Dijon sauce au garni (*au sauce moutarde*)

Rumpsteca griglia al salsa Dijon al guarnito (*salsa mostarda*)

1744Kcal 62,1g 72,1g 148,8g   

- **Hátszín roston áfonyalekvárral vegyes körettel** **3.590 Ft**

Gegrillte Rumpsteak mit Preiselbeer und gemischte beilagen

Grilled rump-steak with cranberry and garnish

Rumpsteck grille aux airelle (*rouge*) au garni

Rumpsteca griglia ai mirtillo rosso al guarnito

1452Kcal 57,7g 46,8g 192,6g


- **Hátszín roston édes-savanyú mártással rizzsel** **3.590 Ft**

Gegrillte Rumpsteak mit süß-sauer Soße

Grilled rump-steak with sweet and sour sauce

Rumpsteck grille au riz sauce a ' i ' aigre-dux

Rumpsteca griglia al riso salsa in agrodolce

1310Kcal 57,1g 58,2g 158,3g 


- **Bélszínszelet roston pirítottgombával vegyes körettel** **4.990 Ft**

Gegrillte Lendenschnitte mit Pilzen und gemischte beilagen

Grilled joint of beef with mushrooms and garnish

Tournedos grille aux champignons au garni

Tournedos griglia con funghi fritte al guarnito

976Kcal 59,3g 18,6g 136,4g 

• **Bélszínselet roston fűszervajjal vegyes körettel**

4.990 Ft

Gegrillte Lendenschnitte mit Kräuterbutter und gemischte beilagen

Grilled joint of beef with spicy butter

Tournedos grille avec beurre aux épice au garni

Tournedos griglia con burro di speize al guarnito

1289Kcal 56,0g 57,9g 126,8g



• **Bélszínselet roston borsmártással vegyes körettel**

4.990 Ft

Gegrillte Lendenschnitte mit Pfeffer Soße und gemischte beilagen

Grilled joint of beef with pepper sauce and garnish

Tournedos grille avec sauce di poivrée au garni

Tournedos griglia con salda di peppe al guarnito

1506Kcal 61,6g 55,3g 149,8g



• **Bélszínselet roston Franciska módra vegyes körettel**

4.990 Ft

(tejfölös, gombás, enyhén fokhagymás ragú)

Gegrillte Lendenschnitte nach Franciska Art mit gemischte beilagen (Pilzrahmsauce mit knoblauch)

Grilled joint of beef by Franciska style with garnish (with cream mushroom sauce)

Tournedos grille á la Franciska au garni (champignons, á la creme, á l'huile)

Tournedos griglia alla Franciska al guarnito (fungi panna aglio)

1200Kcal 65,7g 29,2g 160,3g



• **Bélszínselet roston sajtmártással vegyes körettel**

4.990 Ft

(4 féle sajtból készített sajtmártással)

Gegrillte Lendenschnitte mit Käsesoße und gemischte beilagen

Grilled joint of beef cheese sauce and garnish

Tournedos grille avec sauce du fromage au garni

Tournedos griglia con salsa di formaggio al guarnito

1631Kcal 74,6g 62,9g 150,0g



• **Dupla bélszín (Chateau Briand) roston fűszervajjal**

9.990 Ft

Chateau Briand vom rost mit Kräuterbutter und gemischte beilagen

Chateau Briand with spicy butter and garnish

Chateau Briand grille avec beurre aux épice au garni

Chateau Briand griglia con burro di speize al guarnito

1652Kcal 113,0g 71,1g 128,6g



+36-87-340-641

Balatonfüred

Franciska



Halételeink

Ár

- **Pisztráng roston egészben sütve fűszervajjal és vegyes körettel**

10 gr. / 85 Ft

Foreller vom rost im ganzen mit Kräuterbutter und gemischte beilagen
Grilled trout in whole with spicy butter and garnish
Truite grillée entière avec beurre aux épice au garni
Trota arostro in tutto con burro di speize al guarnito

100gr/1172Kcal 39,5g 40,7g 126,6g



- **Fogasfilé roston pirított gombával vegyes körettel (vagy fűszervajjal / oder Kräuterbutter / or spicy butter)**

10 gr./ 100Ft

Zanderfilet vom rost mit Pilzen und gemischte beilagen
Grilled pike-perch with mushrooms and garnish
Filet de sandre grille aux champignons au garni
Filetto di sandra griglia con funghi al guarnito

100gr/829Kcal 40,0g 12,5g 136,2g



- **Tintahal karikák Orly módra friss salátával, öntettel**

2.590 Ft

Tintenfische in Bierteig mit frischem Salat und salatsoße
Calamaries in beer pasrtry with fresh salad and dressing
Calamars en bière pate de frais salade, sauce
Calamari in birra pasta con fresco salate, salsa

100gr/829Kcal 40,0g 12,5g 136,2g



Gyerekeknek ajánljuk

Ár

- **Dini Dino hasáburgonyával ketchuppal**

990 Ft

Dini Dino mit Pommes Frites und Ketchup
Dini Dino with french fries and ketchup
Dini Dino aux pommes frites ketchup
Dini Dino con patate fritte ketchup

563Kcal 25,4g 22,1g 62,7g



- **Csiberopogós hasáburgonyával ketchuppel**

990 Ft

Knusprig Kücken mit Pommes Frites und Ketchup
Crispy chicken with french fries and ketchup
Pousin croquant aux pommes frites ketchup
Pulcino croccante con patate fritte ketchup

563Kcal 25,4g 22,1g 62,7g



- **Hamburgerhús hasáburgonyával ketchuppal**

990 Ft

Dupla adag / Doppelte portion / Double portion

1390 Ft

Gegrillte Hamburgerfleisch mit Pommes Frites und Ketchup
Grilled hamburger meats with french fries and ketchup

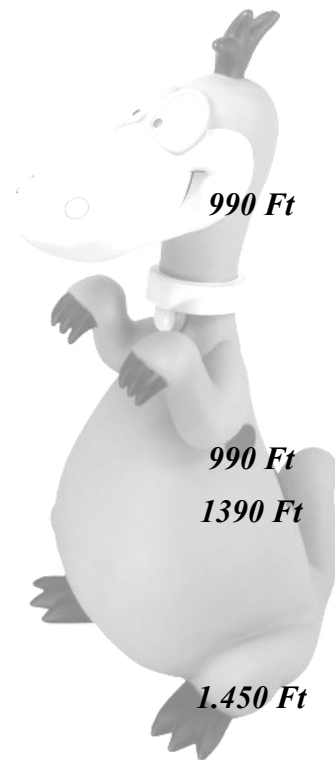
550Kcal 26,4g 22,1g 62,7g

- **Rántott hús gyerkőcöknek hasáburgonyával (csirkemellből / pulykamellből / sertés húsból készítve)**

1.450 Ft

Kinder Schnitzel mit Pommes Frites (vom Huhn / Pute / Schwein)
Children schnitzel with french fries (from chicken / turkey / pork)

980Kcal 56,1g 23,4g 162,3g



Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

• **SALÁTABÁR – Önkiszolgáló!**

1 adag / 790 Ft

Salatbar - Selbstbedienung 1 Portion / 790 Ft

Salad bar – Self-service 1 portion / 790 Ft

Bar du salad – Supermarché 1 ration / 790 Ft

Bardi in salata – Self-service 1 porzione / 790 Ft



• **Ketchup / Majonnaise**

100 Ft / db

• **Mustár / Tejföl (Senf / Sauerrahm – Mustard / Sour cream)**

150 Ft / adag

• **Öntetek / Mártások / Szószok**

250 – 590 Ft / adag

(Extra Soßen – Extra sauces)

• **Csomagolás (Verpackung / Wrapping)**

150 Ft / doboz

Az árak tartalmazzák a köretet ! (Hasábburgonya és rizs)

Die Preise beinhalten Garnierung ! (Pommes Frites und Reis)

Prices are including the garnish ! (French fries and rice)

Les prix comprennent la garniture (Pommes frites, riz)

I prezzi includono guarnire (Patate fritte, riso)

Köretválttatás esetén 150 Ft felárat számolunk fel!

Garniert / Beilagen mit Wechsel : + 150 Ft

In case of garnish changes : charge + 150 Ft

A fél adag ára az egész adag árának 70 %-a !

Die Speisen sind auch als halbe portionen, erhältlich für 70 % !

You may get half portions for 70 % of full price !

*** **KALÓRIATÁBLÁZAT:** ENERGIA/Kcal FEHÉRJE/g ZSÍR/g SZÉNHIDRÁT/g

Allergén táblázat



1. Glutén



6. Laktóz



11. Csillagfűrt



2. Rák



7. Diófélék



12. Szezám



3. Tojás



8. Zeller



13. Puhatestűek



4. Hal



9. Mustár



14. Földimogyoró



5. Szója



10. Kén - dioxid és szulfitok

Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

Extra köretek

Ár

- **Hasábburgonya**

490 Ft

Pommes Frites

Frenc fries

Frite

Patate fritte

308Kcal 8,4g 9,0g 46,0g

- **Héjában sült burgonya**

490 Ft

Bratkartoffeln / Kartoffeln in der schale gebraten

Baked potato

Pommes en chemise

Patate al forno in camicia

366Kcal 6,0g 18,0g 42,5g

- **Röszti (hagymás ízesítésű burgonyalepény)**

490 Ft

Rösti

Baked potato cake

Galatte de pommes de terre

Tor tino de patate al forno

213Kcal 4,4g 7,0g 31,6g

- **Burgonya krokett**

490 Ft

Krokette

Croquette

Croquette

Crocchetta

328Kcal 9,4g 9,4g 47,2g



- **Párolt zöldköret**

490 Ft

Gedünstetes gemüse

Steamed vegetables

Légumes vapeur

Verdure al vapore

52Kcal 1,7g 0,2g 10,4g



- **Rizs**

390 Ft

Reis

Rice

Riz

Rizo

353Kcal 8,0g 0,3g 77,5g

- **Vörösboros párolt káposzta (Csak előrendelésre !)**

590 Ft

Rotwein geschmort Kohl (Auf nur vorbestellung !)

Braised cabbage with redwine (Only pre ordering !)

Étuvédechou au vin rouge (Sur reservation !)

Stufato di cavalo vino rosso (Su prenotazione !)

342Kcal 2,9g 0,3g 14,0g

Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

- **Kakaós palacsinta**

590 Ft

Pfannkuchen mit Schokolade

Pancakes with chocolate

Pannequets aux cacao

Crêpes á la cacao

500Kcal 6,7g 13,6g 66,6g



- **Túrókrémes palacsinta**

690 Ft

Pfannkuchen mit cremigen Topfen

Pancakes with creamy cottage cheese

Pannequets au fromage blanc á la crème

Crêpes alla ricotta crema

451Kcal 21,4g 18,4g 27,8g



- **„ Nagymama -féle” házi lekváros palacsinta**

690 Ft

(*Eper / Cseresznye-meggy / Barack / Szilva*)

Pfannkuchen mit hausgemachte Marmalade (*Erdbeere / Kirsche-Sauerkirsche / Aprikose / Pflaume*)

Pancakes with housemade jelly (*Strawberry / Cherry-tartcherry / Peach / Plum*)

Pannequets á la con fiturel (*Fraise / Cerise / Abricot / Prune*)

Crêpes con alla marmelatta (*Fragola / Ciliegia / Albicocca / Prugna*)

578Kcal 5,6g 12,1g 89,1g



- **Túrókrémes palacsinta sárgabarackkal töltve, tejszínhabbal és csokiöntettel**

790 Ft

Pfannkuchen mit cremigen Topfen und Aprikose und Schlagsahne

Pancakes with creamy cottage cheese and peach and whipped cream

Pannequets au fromage blanc á la crème aux aprikot, crème fouettée

Crêpes alla ricotta crema con albicocca con panna montatta

642Kcal 22,8g 28,6g 49,9g



- **Fagyis palacsinta (Szezonális)**

890 Ft

Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne (*Saisonal*)

Pancakes with ice cream and whipped cream (*Seasonal*)

Pannequets aux glace aux crème fouettée (*Saisonnier*)

Crêpes con gelato con panna montatta (*Stagionale*)

509Kcal 10,4g 25,6g 55,7g



- **Fagylaltkehely (Szezonális)**

890 Ft

(*3 gombóc fagylalt vegyesen, tejszínhabbal és öntettel*)

Gemischte eis Becher (*3 kugeln Eis mit Schlagsahne und Guss - Saisonal*)

Mixed Eis cup (*3 scoop with whipped cream and sauce - Seasonal*)

Coup glacé (*3 boules, crème fouettée, garniture – Saisonnier*)

Coppa di gelato (*3 palline, panna montata, topping - Stagionale*)

Jó étvágyat kívánunk !

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !

Enjoy your meals!

Grill
FRANCISKA
BALATONFÜRED

ITALOK

ÜDÍTŐK - GETRÄNKE - BEVERAGES

Coca Cola	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Coca Cola	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Fanta	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Coca Cola Light	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Almalé (Apfelsaft)	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Coca Cola Zero	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Őszilé (Pfirsichsaft)	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Fanta	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Narancslé (Orangensaft)	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Sprite	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Szódavíz (Sodawasser)	0,1 dl	50.-	500Ft/1L	Kinley Gyömbér	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Ica Tea (Barackos)	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L	Kinley Tonic	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Limonádé	0,3 dl	490.-	1630Ft/1L	Cappy paradicsom	0,2 dl	390.-	1950Ft/1L
Red Bull	0,25 dl	700.-	2800Ft/1L	Ica Tea (citromos)	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L
Ásványvíz szénsavas (Mineralwasser mit Kohlensäure)	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L	Ásványvíz szénsavmentes (Mineralwasser ohne Kohlensäure)	0,25 dl	390.-	1560Ft/1L

SÖRÖK – BIERE / BEERS

CSAPOLT SÖR – BIER VOM FASS

Pécsi Szalon Világos Sör	0,3 dl	390.-	1270Ft/1L
	0,5 dl	640.-	1280Ft/1L
Pécsi Szalon Barna sör	0,3 dl	450.-	1500Ft/1L
	0,5 dl	740.-	1480Ft/1L



ÜVEGES SÖRÖK – FLASCHEN BIER

Stella Alkoholmentes (Alkoholfrei)	0,5 dl	640.-	1280Ft/1L
Paulaner Búzasör (Weizenbier)	0,5 dl	850.-	1700Ft/1L
Ottakringer Hell	0,3 dl	600.-	1500Ft/1L
Ottakringer Hell	0,5 dl	750.-	1500Ft/1L
Paulaner Hell	0,5 dl	850.-	1700Ft/1L
Radler Citrom (Zitrone)	0,3 dl	400.-	1100Ft/1L
	0,5 dl	550.-	
Radler Meggy (Sauerkirsche)	0,3 dl	400.-	1100Ft/1L
	0,5 dl	550.-	

KÁVÉ / TEA – KAFFEE / TEE – COFFEE / TEA

ESPRESSO BRANDO	390.-
CAPPUCINO BRANDO (Tejszínhabbal / mit Schlagsahne / with whipped cream)	490.-
HOSSZÚ KÁVÉ - VERLÄNGERTE KAFFEE / LONG COFFEE	490.-
ÍR KÁVÉ / IRISH KAFFEE / IRISH COFFEE	1390.-
MECSEK TEÁI / MILFORD TEA - TEE	490.-
NESQUICK KAKAÓ - NESQUICK SCHOKO	490.-

BOROK – WEIN / WINE

Balatonfüred – Tihany – Pécsely – Csopak borvidék

PIFFÁTH PINCE BALATONMELLÉKI TÁJ BORAI (OFFENE WEINE)

OLASZRIZLING - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,1 dl	240.-	2400FT/1L
OTTONEL MUSKOTÁLY - Félédes fehérbor / Halbsüß Weißwein	0,1 dl	240.-	2400FT/1L
KÉKFRANKOS - Száraz vörösbor / Trocken Rotwein	0,1 dl	240.-	2400FT/1L
KÉKFRANKOS ROSÉ - Száraz rosébor / Trocken Rosewein	0,1 dl	260.-	2600FT/1L

KORONCZAI PINCE PALACKOZOTT BORAI (FLASCHENWEINE)

Balatonfüred – csopaki borvidék

ZENIT - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	2.800.-	3730Ft/1L
CHARDONNAY - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	2.800.-	3730Ft/1L
SZÜRKEBARÁT - Félédes fehérbor / Halbsüß Weißwein	0,75 dl	2.800.-	3730Ft/1L
OLASZRIZLING - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	2.800.-	3730Ft/1L
RAJNAI RIZLING - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	2.800.-	3730Ft/1L

HUDÁK PINCE PALACKOZOTT BORAI (FLASCHENWEINE)

BALATONFÜRED - CSOPAKI KÉKFRANKOS ROSÉ - Száraz rosébor / Trocken Rosewein	0,75 dl	3.100.-	4130Ft/1L
CSOPAKI CABERNET SAVIGNON - Száraz vörösbor / Trocken Rotwein	0,75 dl	3.900.-	5200Ft/1L
BALATONFÜRED - CSOPAKI IRSAI OLIVÉR - Félédes fehérbor / Halbsüß Weißwein	0,75 dl	3.100.-	4130Ft/1L
CSOPAKI CABERNET SAVIGNON ROSÉ - Száraz rosébor / Trocken Rosewein	0,75 dl	3.900.-	5200Ft/1L
NYÁRI ZÁPOR CHARDONNAY GYÖNGYÖZŐ BOR - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	3.900.-	5200Ft/1L
ASZÓFŐI SAVIGNON BLANC - Száraz fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 dl	3.900.-	5200Ft/1L

1882 2012
TÖRLEY
130 éve

PEZSGŐK – CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

TÖRLEY GÁLA SEC - Száraz – Trocken	0,75 dl	2.900.-	3860Ft/1L
TÖRLEY CHARMANT DOUX - Édes – Süß	0,75 dl	2.900.-	3860Ft/1L
HUNGARIA EXTRA DRY - Száraz – Trocken	0,2 dl	900.-	4500Ft/1L
TÖRLEY CHARMANT DOUX - Édes – Süß	0,2 dl	900.-	4500Ft/1L

SZESZESITALOK – SPIRITOUSEN - ALCOHOLS

MARTINI EXTRA DRY	0,1 dl	800.-
MARTINI BIANCO	0,1 dl	800.-
CAMPARI	0,04 dl	800.-
	<u>0,02 cl</u>	<u>0,04 cl</u>
JIM BEAM	400.-	800.-
JOHNNY WALKER	400.-	800.-
BALLENTINES FINEST	400.-	800.-
JACK DANIELS	700.-	1400.-
ZWACK VILMOS (Williams Birne)	400.-	800.-
FINLANDIA VODKA	400.-	800.-
MARINE DRY GIN	400.-	800.-
GARRONE CHERRY	350.-	700.-
METAXA ***	350.-	700.-
METAXA *****	400.-	800.-
NAPOLEON CORSICA BRANDY	350.-	700.-
OUZO	400.-	800.-
TEQUILA OLLE MAXICANA GOLD	400.-	800.-
TEQUILA OLLE MAXICANA SILVER	400.-	800.-
BAILEYS	400.-	800.-
MALIBU COCONUT	400.-	800.-
BACARDI SUPERIOR	400.-	800.-
ZWACK UNICUM	400.-	800.-
JägerMEISTER	400.-	800.-
BECHEROVKA ORIGINAL	400.-	800.-

II. OSZTÁLY

Üzletvezető- konyhafőnök:

Brenner Árpád

H-8230 Balatonfüred, Vázsonyi út 42.

Tel: +36-87-340-641

www.franciska-grill.hu

**„ A SZOLGÁLTATÁS FONTOSABB MINT A NYERESÉG,
A NYERESÉG NEM CÉL, HANEM A SZOLGÁLTATÁS EREDMÉNYE! ”**

(Henry Ford)