



## ÜDVÖZÖLJÜK / WELCOME / HERZLICH WILLKOMMEN

### Balatonfüreden a FRANCISKA - GRILLBEN!

„ 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 pincehelyiségben.

#### **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** (*Szépkaartya: OTP, K&H*), és a fizetési módot (*külön fizetés*) előre jelezni, mert utólag nem áll módunkban elfogadni!

#### **BANKÁRTYÁVAL TÖRTÉNŐ FIZETÉS SAJNOS 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 990 Ft

kis adag 790 Ft

Fleischbrühe mit Fadennudeln

Vermivelli soup

Potage au vermicelle

Vermicelli in brodo

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



- **Húsleves házi májgombóccal**

nagy adag 1.390 Ft

kis adag 1.090 Ft

Fleischbrühe mit hausgemachte Leberknödel

Liver dumplings soup

Potage aux boulettes de foie

Canaderli di fegato in brodo

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



- **Erőleves tojássárgájával**

nagy adag 990 Ft

kis adag 790 Ft

Kraftbrühe mit Eigelb

Bouillon with egg yolk

Bouillon au jaune d'oeuf

Brodo con tuorlo d'uovo

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



- **Tatárbifsztek (Csak előrendelésre!)**

3.990 Ft

(Pácolt fűszerezett darált marhálszínből, pirítóssal tálalva)

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

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

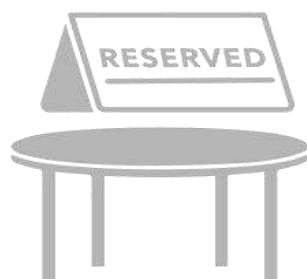
Bifteck tatar (Beefsteak cru hache au toast) (Sur reservation!)

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

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



- 



ALÁS

+36/87-340-641

Balatonfüred

Franciska



- **Franciskatál rostón 2 személyre vegyes körettel** 8.390 Ft  
( *szűzpecsenye, csirkemell, pulykamell, rántott szelet, debreceni kolbász, tejfölös gombás enyhén fokhagymás raguval találva* )

**Gegrillte Franciskaplatte für 2 person mit gemischte beilagen**

( *Jungfernbraten, Huhnfilet, Putenbrust, Paniertes Fleisch, Wurst, Champignon soße* )

**Franciska style grilled dish for 2 person with garnish**


( *pork fillet, leg of chicken, Turkey, Fried Steak, sausage, champignon sauce* )

**Plat Franciska grille 2 personens au garni**

( *fillet de porc, cuise de poulet, blanc de dinde, pain pane, saucisson, ceufs* )

**Piatto Franciska alla griglia 2 persone al guarniere**

( *filetto di mailale, coscia di pollo, petto di tacchino, pane impaneto, franciska salsa* )

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

- **Franciskatál rostón 3 személyre vegyes körettel** 12.590 Ft  
( *szűzpecsenye, csirkemell, pulykamell, rántott szelet, debreceni kolbász, tejfölös gombás enyhén fokhagymás raguval találva* )

**Gegrillte Franciskaplatte für 3 person mit gemischte beilagen**

( *Jungfernbraten, Huhnfilet, Putenbrust, Paniertes Fleisch, Wurst, Champignon soße* )

**Franciska style grilled dish for 3 person with garnish**


( *pork fillet, leg of chicken, Turkey, Fried Steak, sausage, champignon sauce* )

**Plat Franciska grille 3 personens au garni**

( *fillet de porc cuise de poulet, blanc de dinde, pain pane, saucisson, ceufs* )

**Piatto Franciska alla griglia 3 persone al guarniere**

( *filetto di mailale, coscia di pollo, petto di tacchino, pane impanato, franciska salsa* )

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

- **Rablóhús nyárson lecsóval és vegyes körettel** 4.390 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** 4.390 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 rostos bostoni módra vegyes körettel** 3.990 Ft  
( *Bazsalikommal és kakukkfűvel fűszerezve, rostos 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 rostos dijoni mustármártással vegyes körettel** 3.990 Ft

Gegrillte Hühnerbrust mit Dijon-Senf Soße und gemischte beilagen

Grilled chicken breast with dijon mustard sauce 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 rostos édes-savanyú mártással rizszel** 3.990 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 rostos friss salátával, öntettel** 3.990 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** 3.890 Ft  
( *házi zsemlemorzából 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 rostos Franciska módra vegyes körettel** 3.990 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 fungi panna aglio )

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



- **Grillezett pikáns csirkemell vagy pulykamell krokettel** 3.990 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 150g

- **Pulykamell roston hawaii mártással vegyes körettel** 3.990 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** 3.990 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** 3.990 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** 3.990 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



- **Kacasasült hagymás törtburgonyával és vörösboros párolt-káposztával** ( Csak előrendelésre ! ) 100 gr. / 690 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

- **Sertésborda roston pirított gombával vegyes körettel** **3.990 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** **3.990 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** **3.990 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** **3.990 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** **3.990 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** **4.190 Ft**  
( fokhagymás tarjapecsenye , kolozsvári szalonnával és hagymával )

Gebeiztes 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 ( csirkemájjas raguval ) 3.990 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 3.990 Ft**  
( csirkemájjas 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 3.890 Ft**  
( házi zsemlemorzsából 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 guarni

1437Kcal 87,6g 18,2g



- **Szűzpecsenye roston pirított gombával vegyes körettel 4.390 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 4.390 Ft**  
( tejfölös, gombás, enyhén fokhagymás ragu )

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 fungi panna aglio )

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



- **Szűzpecsenye roston hentes módra vegyes körettel 4.390 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



## \*\*\*\* A BÉLSZÍNSZELETEK PÁCOLTAK!!! \*\*\*\*

DIE LENDENSCHNITTEN SIND GEBEIZT UND MARINIERT!  
THE TENDERLOIN ARE PICKLED!


- **Bélszínszelet roston pirítottgombával vegyes körettel** **7.690 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 



- **Bélszínszelet roston fűszervajjal vegyes körettel** **7.690 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  



- **Bélszínszelet roston borsmártással vegyes körettel** **7.690 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  



- **Bélszínszelet roston Franciska módra vegyes körettel** **7.690 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  



- **Bélszínszelet roston sajtmártással vegyes körettel** **7.690 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 (Chateaubriand) roston fűszervajjal** **15.390 Ft**

Chateaubriand vom rost mit Kräuterbutter und gemischte beilagen

Chateaubriand with spicy butter and garnish

Chateaubriand grille avec beurre aux épice au garni

Chateaubriand griglia con burro di speize al guarnito

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



## Halételeink

Ár



- **Pisztráng roston egészben sültve fűszervajjal és vegyes körettel** **10 gr. / 110 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** **10 gr. / 130Ft**

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



- **Fogasfilé roston fűszervajjal vegyes körettel** **10 gr. / 130Ft**

Zanderfilet vom rost mit Kräuterbutter und gemischte beilagen

Grilled pike-perch with spicy butter and garnish

Filet de sandre grille avec beurre au garni

Filetto di sandra griglia con burro al guarnito

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

## nek ajánljuk



- **Dini Dino hasáburgonyával ketchuppal**

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**

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**

*Dupla adag / Doppelte portion / Double portion*

Gegrillte Hamburgerfleisch mit Pommes Frites und Ketchup

Gyerekek

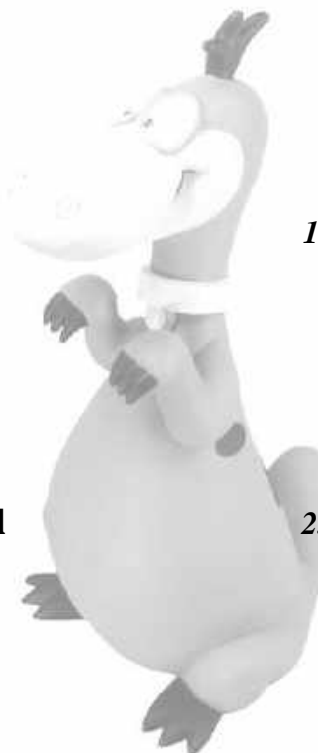
Ár

1.890 Ft

2.290 Ft

1.990 Ft

2.590 Ft



## Grilled hamburger meets with french fries and ketchup

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



*Grill*  
FRANCISKA  
BALATONFÜRED  
1 adag / 990 Ft

### • SALÁTABÁR – ÖNKISZOLGÁLÓ!

Salatbar - Selbstbedienung 1 Portion / 990 Ft

Salad bar – Self-service 1 portion / 990 Ft

Bar du salad – Supermarché 1 ration / 990 Ft

Bardi in salata – Self-service 1 porzione / 990 Ft



- **Ketchup / Majonnaise ( csomagolt)** 130 Ft / db
- **Mustár / Tejföl ( Senf / Sauerrahm – Mustard / Sour cream )** 150 Ft / adag
- **Öntetek / Mártások / Raguk / Szószok** 250 – 890 Ft / adag  
( Extra Soßen – Extra sauces )
- **Csomagolás ( Verpackung / Wrapping )** 150 Ft / doboz

**Az árak szervízdíjat nem tartalmaznak! Prices do not include service charge!**

### 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 (vegyes köret módosítás) esetén 150 Ft felárat számolunk fel!

Garniert / Beilagen mit Wechsel (*Gemischte Beilage Änderung*): + 150 Ft

In case of mixed 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. Szezámrag



3. Tojás



8. Zeller



13. Puhatestűek





4. Hal

5. Szója



9. Mustár

10. Kén - dioxid és szulfitek



14. Földmogyoró

## Extra köretek

Ár

- **Hasábburgonya**

790 Ft

Pommes Frites

Frenc fries

Frite

Patate fritte

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

- **Héjában sült burgonya**

790 Ft

Bratkartoffeln / Kartoffeln in der schale gebraten

Baked potato

Pommes en chemise

Patate al forno in camicia

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

- **Rösztli ( hagymás ízesítésű burgonyalepény )**

790 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**

790 Ft

Krokette

Croquette

Croquette

Crocchetta



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

- **Párolt zöldköret**

990 Ft

Gedünstetes gemüse

Steamed vegetables

Légumes vapeur

Verdure al vapore

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



- **Rizs**

690 Ft

Reis

Rice

Riz

Rizo

353Kcal 8,0g 0,3g 77,1g

+36-87-340-641  
Salatonfűred



## Desszertek

Ár

- **Kakaós palacsinta**

990 Ft

Pfannkuchen mit Schokolade

Pancakes with chocolate

Pannequets aux cacao

Crêpes á la cacao

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



- **Túrókrémes palacsinta**

1.190 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**

1.190Ft

( *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



- 

### **Fagyis palacsinta**

1.590 Ft

Pfannkuchen mit Eis und Schlagsahne

Pancakes with ice cream and whipped cream

Pannequets aux glace aux crème fouettée

Crêpes con gelato con panna montatta

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



- **Fagylaltkehely ( Szezonális )**

1.590 Ft

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

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

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

Coup glaceé ( *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!

ITALOK

ÜDÍTŐK - GETRÄNKE - BEVERAGES

*Grill*  
FRANCISKA  
BALATONFÜRED

<b>Almalé</b> (Apfelsaft)	0,1 l	200.-	2000Ft/1L	<b>Coca Cola</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Őszilé</b> (Pfirsichsaft)	0,1 l	200.-	2000Ft/1L	<b>Coca Cola Zero</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Narancslé</b> (Orangensaft)	0,1 l	200.-	2000Ft/1L	<b>Fanta , Sprite</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Limonádé</b>	0,1 l	250.-	2500Ft/1L	<b>Kinley Gyömbér</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Szörp</b> (Bodza-málna)	0,1 l	200.-	2000Ft/1L	<b>Kinley Tonic</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Szódavíz</b> (Sodawasser)	0,1 l	80.-	800Ft/1L	<b>Ice Tea (barackos)</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Ásványvíz</b> (Mineralwasser)	0,33 l	560.-	1697Ft/1L	<b>Ice Tea (citromos)</b>	0,25 l	520.-	2080Ft /1L
<b>Coca Cola,Fanta</b>	0,1 l	200.-	2000Ft/1L	<b>Red Bull</b>	0,25 l	990.-	3690Ft/1L



**CSAPOLT SÖRÖK – ÜVEGES SÖRÖK – DOBOZOS SÖRÖK**  
*BIER VOM FASS – FLASCHEN BIER – DOSEN BIER*

<b>Pécsi Szalon</b>	0,3 l	590.-		<b>Paulaner Hell</b>	0,5 l	1.190.-	2380Ft/1L
<b>Csapolt</b>			1980Ft/1L	<b>Paulaner Búzasör</b>			
<b>Világos Sör</b>	0,5 l	990.-		( Weizenbier )	0,5 l	1190.-	2380Ft/1L
				<b>Alkoholmentes</b>			
<b>Pécsi Szalon</b>	0,3 l	590.-		( Alkoholfrei )	0,5 l	790.-	1580Ft/1L
<b>Csapolt</b>			1980Ft/1L	<b>Radler Meggy,</b>			
<b>Barna sör</b>	0,5 l	990.-		<b>Citrom 0%,1,4%</b>	0,5 l	890.-	1780Ft/1L
				<i>Sauerkirsche,zitrone</i>			
<b>Pécsi Csapolt</b>				<b>Pécsi prémium Pils</b>			
<b>Meggy Ale</b>	0,4 l	990.-	2475Ft/1L	(Szüretlen)	0,5 l	990.-	1980Ft/1L

**KÁVÉ / TEA – KAFFEE / TEE – COFFEE / TEA**


ESPRESSO KÁVÉ	590.-
CAPPUCCINO ( <i>Tejszínhabbal / mit Schlagsahne / with whipped cream</i> )	690.-
HOSSZÚ KÁVÉ - VERLÄNGERTE KAFFEE / LONG COFFEE	690.-
ÍR KÁVÉ / IRISH KAFFEE / IRISH COFFEE	1.990.-
KOSSIK TEÁI / - TEE	790.-
NESQUICK KAKAÓ - NESQUICK SCHOKO	790.-
CAMELL FRAPPUCCINO	1.090.-
AMARETTO FRAPPUCCINO	1.990.-

**BOROK – WEIN / WINE**

Balatonfüred – Tihany – Pécsely – Csopak borvidék



## PIFFÁTH PINCE BALATONMELLÉKI TÁJ BORAI ( OFFENE WEINE )

<b>OLASZRIZLING</b> - Száraz, fehérbor / Trocken Weißwein	0,1 l	<b>380.-</b>	3800FT/1L
<b>OTTONEL MUSKOTÁLY</b> - Félédes fehérbor / Halbsüß Weißwein	0,1 l	<b>380.-</b>	3800FT/1L
<b>KÉKFRANKOS</b> - Száraz, vörösbor / Trocken Rotwein	0,1 l	<b>380.-</b>	3800FT/1L
<b>KÉKFRANKOS ROSÉ</b> - Száraz, rosébor / Trocken Rosewein	0,1 l	<b>380.-</b>	3800FT/1L
<b>APEROL SPRITZ</b> 	0,25 l	<b>1.590.-</b>	6.360FT/1L

## KORONCZAI PINCE PALACKOZOTT BORAI ( FLASCHENWEINE )

### Balatonfüred – csopaki borvidék

<b>RAJNAI RIZLING</b> - Száraz, fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 l	<b>3.800.-</b>	5066Ft/L
<b>TRAMINI</b> - Félédes fehérbor / Halbsüß Weißwein	0,75 l	<b>3.800.-</b>	5066Ft/1L
<b>ZENIT</b> - Száraz, fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 l	<b>3.800.-</b>	5066Ft/1L
<b>CABERNET FRANC</b> - Száraz, vörösbor / Trocken Rotwein	0,75 l	<b>4.500.-</b>	6000Ft/1L
<b>MERLOT</b> – Édes vörösbor / Süß Rotwein	0,75 l	<b>4.500.-</b>	6000Ft/1L

## HUDÁK PINCE PALACKOZOTT BORAI ( FLASCHENWEINE )

<b>BALATONFÜRED - CSOPAKI RIZLING</b> - Száraz, fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 l	<b>4.500.-</b>	6000Ft/1L
		-	-
<b>ASZÓFŐI SAVIGNON BLANC</b> - Száraz, fehérbor / Trocken Weißwein	0,75 l	<b>5.400.-</b>	7200Ft/1L
<b>CSOPAKI CABERNET SAVIGNON ROSÉ</b> - Száraz, rosébor / Trocken Rosewein	0,75 l	<b>5.700.-</b>	7600Ft/1L
<b>CSOPAKI CABERNET SAVIGNON</b> - Száraz, vörösbor / Trocken Rotwein	0,75 l	<b>5.700.-</b>	7600Ft/1L

### PEZSGŐK – CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

<b>TÖRLEY GÁLA SEC</b> - Száraz – Trocken	0,75 l	<b>4.300.-</b>	5733Ft/1L
<b>TÖRLEY CHARMANT DOUX</b> - Édes – Süß	0,75 l	<b>4.300.-</b>	5733Ft/1L
<b>HUNGARIA EXTRA DRY</b> - Száraz – Trocken	0,2 l	<b>1.390.-</b>	6950Ft/1L
<b>TÖRLEY CHARMANT DOUX</b> - Édes – Süß	0,2 l	<b>1.390.-</b>	6950Ft/1L

1882 2012  
**TÖRLEY**  
130 éve

### SZESZESITALOK – SPIRITOUSEN - ALCOHOLS

MARTINI EXTRA DRY	0,1 l	<b>1.000.-</b>	
-------------------	-------	----------------	--

MARTINI BIANCO	0,1 l	1.000.-
CAMPARI	0,04 l	1.000.-
	<b>0,02 cl</b>	<b>0,04 cl</b>
JIM BEAM	600.-	1.200.-
JOHNNY WALKER	600.-	1.200.-
BALLENTINES FINEST	600.-	1.200.-
JACK DANIELS	800.-	1.600.-
FINLANDIA VODKA	600.-	1.200.-
MARINE DRY GIN	600.-	1.200.-
GARRONE CHERRY	500.-	1.000.-
METAXA ***	500.-	1.000.-
METAXA *****	600.-	1.200.-
NAPOLEON CORSICA BRANDY	500.-	1.000.-
OUZO	500.-	1.000.-
TEQUILA OLLE MAXICANA GOLD	600.-	1.200.-
TEQUILA OLLE MAXICANA SILVER	600.-	1.200.-
BAILEYS	600.-	1.200.-
MALIBU COCONUT	500.-	1.000.-
BACARDI SUPERIOR	600.-	1.200.-
ZWACK UNICUM	600.-	1.200.-
ZWACK UNICUM SZILVA	600.-	1.200.-
JägerMEISTER	600.-	1.200.-
BECHEROVKA ORIGINAL	600.-	1.200.-

## II. OSZTÁLY

Üzletvezető - Konyhafőnök:

***Brenner Árpád***

**H-8230** Balatonfüred, Vázsonyi út 42.

**Tel.: +36-87-340-641**

**[www.franciska-grill.hu](http://www.franciska-grill.hu)**

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