MENU

STIFLER GARDEN
event & more

MENU



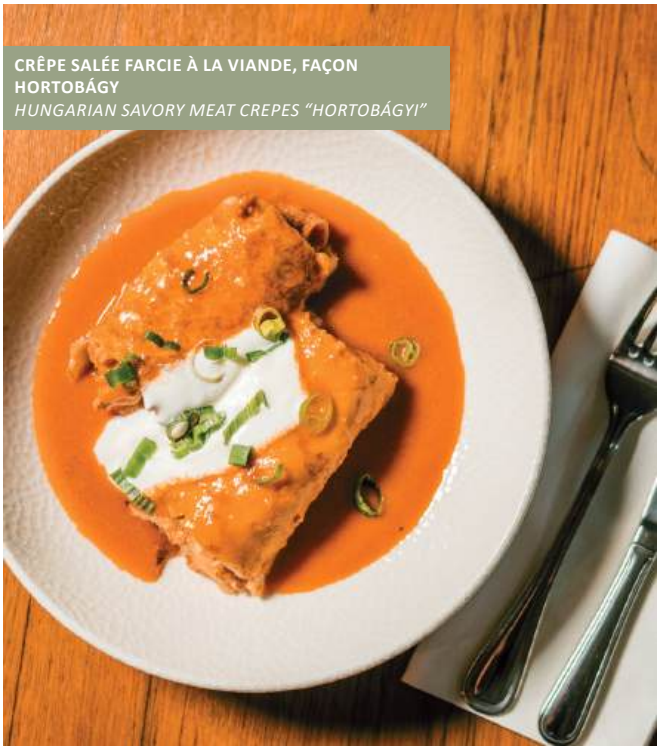
AILES DE POULET BBQ CROUSTILLANTES AVEC FRITES ET SALADE COLESLAW
CRISPY BBQ CHICKEN WINGS WITH FRIES AND COLESLAW SALAD



CAVIAR D'AUBERGINE AVEC SALADE VERTE MÉLANGÉE ET PAIN GRILLÉ
EGGPLANT SPREAD WITH FRESH MIXED SALAD AND TOAST



STEAK TARTARE AVEC LÉGUMES ET PAIN GRILLÉ
STEAK TARTARE WITH VEGETABLES AND TOAST



CRÊPE SALÉE FARCIE À LA VIANDE, FAÇON HORTOBÁGY
HUNGARIAN SAVORY MEAT CREPES "HORTOBÁGYI"

SNACKS & PLATS À PARTAGER
BEER SNACKS & SHARING BITES

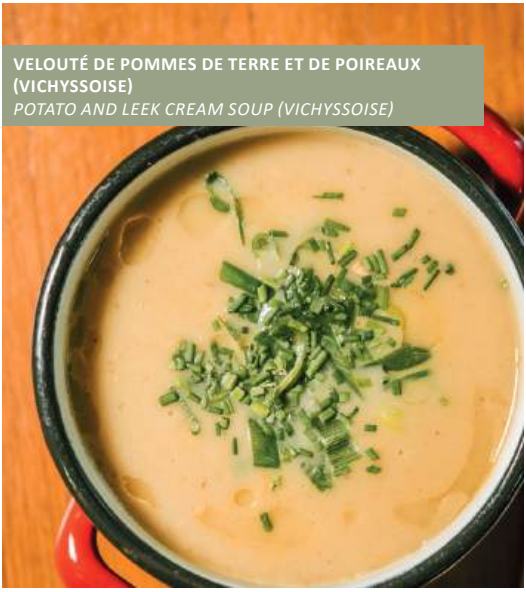
AILES DE POULET BBQ CROUSTILLANTES AVEC FRITES ET SALADE COLESLAW 1,7,10 *CRISPY BBQ CHICKEN WINGS WITH FRIES AND COLESLAW SALAD* 1,7,10	**4 990 FT**
PORTION DE FRITES AVEC SAUCE DEEP MAISON 1,7 *FRENCH FRIES PLATE WITH HOMEMADE DEEP SAUCE* 1,7	**4 690 FT**
PORTION DE FRITES DE PATATE DOUCE AVEC SAUCE DEEP MAISON 1,7 *SWEET POTATO FRIES PLATE WITH HOMEMADE DEEP SAUCE* 1,7	**5 390 FT**
BRETZEL BAVAROIS 1,7 *BAVARIAN PRETZEL* 1,7	**2 490 FT**

ENTRÉES
STARTERS

CAVIAR D'AUBERGINE AVEC SALADE VERTE MÉLANGÉE ET PAIN GRILLÉ 1,10 *EGGPLANT SPREAD WITH FRESH MIXED SALAD AND TOAST* 1,10	**3 790 FT**
STEAK TARTARE AVEC LÉGUMES ET PAIN GRILLÉ 1,7,10 *STEAK TARTARE WITH VEGETABLES AND TOAST* 1,7,10	**6 790 FT**
CRÊPE SALÉE FARCIE À LA VIANDE, FAÇON HORTOBÁGY 1,3,7 *HUNGARIAN SAVORY MEAT CREPES "HORTOBÁGYI"* 1,3,7	**3 990 FT**



SALADE CÉSAR, GROSSES CREVETTES SAUTÉE
CAESAR SALAD WITH SAUTÉED KING PRAWNS



VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX (VICHYSSOISE)
POTATO AND LEEK CREAM SOUP (VICHYSSOISE)



SALADE MÉLANGÉE AU QUINOA RÔTI ET À LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ORANGE, BLANC DE POULET GRILLÉ
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA, ORANGE BALSAMIC DRESSING AND GRILLED CHICKEN



SALADE MÉLANGÉE AU QUINOA RÔTI ET À LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ORANGE, FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA, ORANGE BALSAMIC DRESSING AND GRILLED GOAT CHEESE

SALADES
SALADS

SALADE CÉSAR 1,4,7,10 — **3 790 FT**
LAITUE ROMAINE, PARMESAN, CROÛTONS, CÂPRES, SAUCE CÉSAR
CAESAR SALAD 1,4,7,10
ROMAINE LETTUCE, PARMESAN, CROUTONS, CAPERS, CAESAR DRESSING

+BLANC DE POULET GRILLÉ — **+ 1 200 FT**
+GRILLED CHICKEN

+GROSSES CREVETTES SAUTÉES 2 — **+ 2 800 FT**
+SAUTÉED KING PRAWNS 2

+FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ 7 — **+ 2 700 FT**
+GRILLED GOAT CHEESE 7

SALADE MÉLANGÉE AU QUINOA RÔTI ET À LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE À L'ORANGE 10 — **3 690 FT**
MIXED SALAD WITH ROASTED QUINOA AND ORANGE BALSAMIC DRESSING 10

+BLANC DE POULET GRILLÉ — **+ 1 200 FT**
+GRILLED CHICKEN

+GROSSES CREVETTES SAUTÉES 2 — **+ 2 800 FT**
+SAUTÉED KING PRAWNS 2

+FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ 7 — **+ 2 700 FT**
+GRILLED GOAT CHEESE 7

SOUPES
SOUPS

BOUILLON DE VOLAILLE AUX LÉGUMES, AUX PÂTES ET À LA VIANDE 1,3,9 — **3 490 FT**
CLEAR POULTRY SOUP WITH VEGETABLES, PASTA AND MEAT 1,3,9

SOUPE GOULASH AVEC PETITES PÂTES HONGROISES 1,3,9 — **3 990 FT**
GOULASH SOUP WITH PINCH DUMPLINGS 1,3,9

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX (VICHYSSOISE) 7 — **2 990 FT**
POTATO AND LEEK CREAM SOUP (VICHYSSOISE) 7

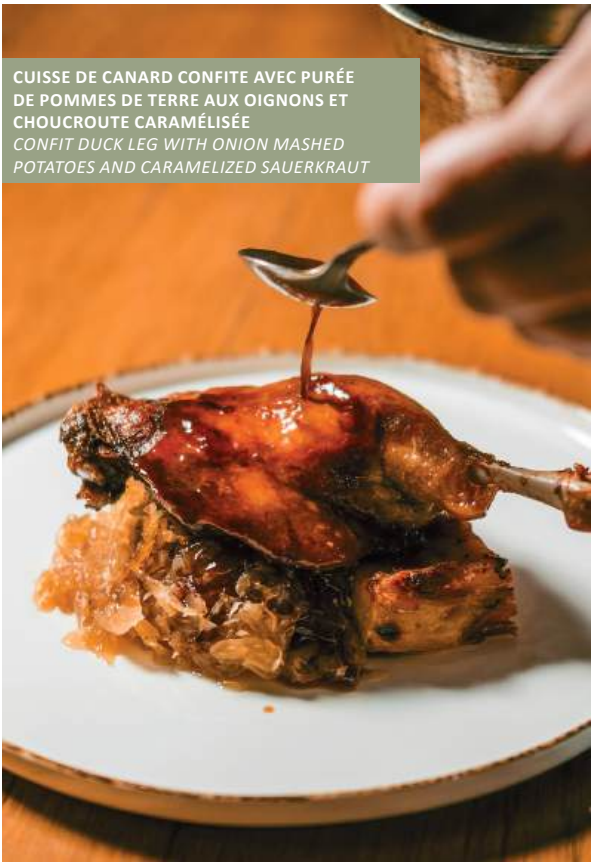
+ ÉCLATS DE BACON — **+ 150 FT**



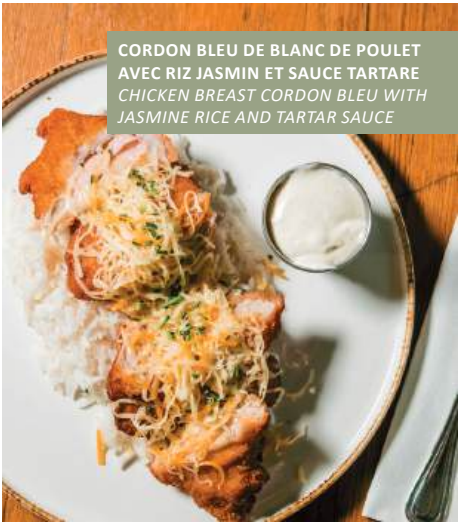
STEAK DE SAUMON GRILLÉ AVEC RISOTTO À LA BETTERAVE
GRILLED SALMON STEAK WITH BEETROOT RISOTTO



PORC FAÇON BRASSÓI AVEC POMMES DE TERRE
BRASSÓI-STYLE PORK WITH POTATOES



CUISSE DE CANARD CONFITE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET CHOUCROUTE CARAMÉLISÉE
CONFIT DUCK LEG WITH ONION MASHED POTATOES AND CARAMELIZED SAUERKRAUT



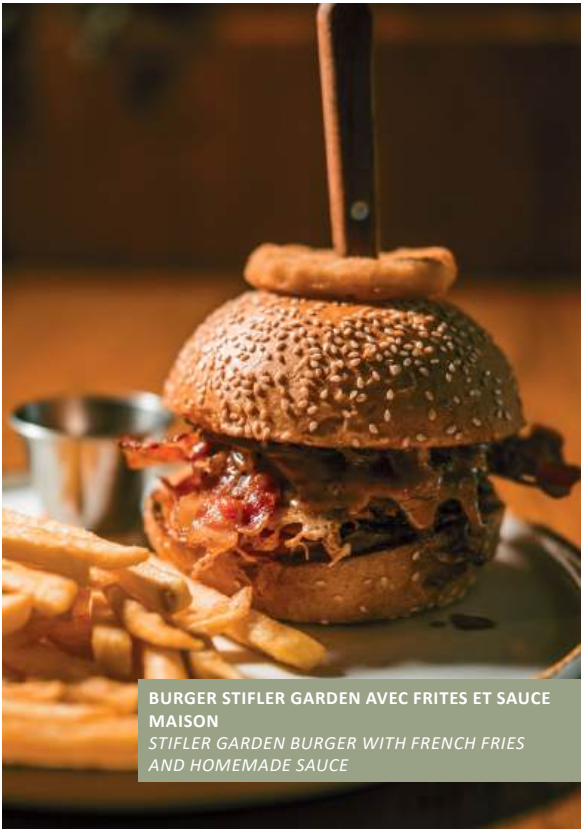
CORDON BLEU DE BLANC DE POULET AVEC RIZ JASMIN ET SAUCE TARTARE
CHICKEN BREAST CORDON BLEU WITH JASMINE RICE AND TARTAR SAUCE

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

CORDON BLEU DE BLANC DE POULET AVEC RIZ JASMIN ET SAUCE TARTARE 1,3,7,10 *CHICKEN BREAST CORDON BLEU WITH JASMINE RICE AND TARTAR SAUCE* 1,3,7,10	**6 690 FT**
CUISSE DE CANARD CONFITE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ET CHOUCROUTE CARAMÉLISÉE 6,9 *CONFIT DUCK LEG WITH ONION MASHED POTATOES AND CARAMELIZED SAUERKRAUT* 6,9	**7 490 FT**
PORC FAÇON BRASSÓI AVEC POMMES DE TERRE 1,9 *BRASSÓI-STYLE PORK WITH POTATOES* 1,9	**4 790 FT**
ESCALOPE VIENNOISE DE FILET DE PORC, SERVIE AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE AUTRICHIENNE AUX GRAINES DE COURGE 1,3,7,9,10 *WIENER SCHNITZEL MADE WITH PORK TENDERLOIN, SERVED WITH AUSTRIAN PUMPKIN SEED POTATO SALAD* 1,3,7,9,10	**6 990 FT**
PAPRIKASH DE VEAU AVEC NOKEDLI AUX ŒUFS 1,3,7,9 *VEAL PAPRIKASH WITH EGG DUMPLINGS* 1,3,7,9	**7 390 FT**
ROSBIF À LA HONGROISE AUX OIGNONS FRITS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE 1,6,7,9 *HUNGARIAN-STYLE ROAST BEEF WITH FRIED ONIONS AND MASHED POTATOES* 1,6,7,9	**9 490 FT**
SPAGETTI AGLIO E' OLIO 1,3,7	**3 790 FT**
SPAGHETTI AGLIO E OLIO AVEC BLANC DE POULET GRILLÉ 1,3,7 *SPAGETTI AGLIO E' OLIO WITH GRILLED CHICKEN BREAST* 1,3,7	**4 990 FT**
SPAGHETTI AGLIO E OLIO AVEC GROSSES CREVETTES SAUTÉES 1,2,3,7 *SPAGETTI AGLIO E' OLIO WITH SAUTÉED KING PRAWNS* 1,2,3,7	**6 590 FT**
STEAK DE SAUMON GRILLÉ AVEC RISOTTO À LA BETTERAVE 4,7,9 *GRILLED SALMON STEAK WITH BEETROOT RISOTTO* 4,7,9	**8 490 FT**
FROMAGE DE CHÈVRE FRANÇAIS GRILLÉ AVEC PATATE DOUCE ET CONFITURE DE FIGUES 1,7 *GRILLED FRENCH GOAT CHEESE WITH SWEET POTATO AND FIG JAM* 1,7	**5 990 FT**



BURGER JUICY LUCY AVEC FRITES ET SAUCE MAISON
JUICY LUCY BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE



BURGER STIFLER GARDEN AVEC FRITES ET SAUCE MAISON
STIFLER GARDEN BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE



BURGER AU PORC EFFILOCHÉ AVEC FRITES ET SAUCE MAISON
PULLED-PORK BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE

NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES ET UNE SAUCE MAISON.
VOUS POUVEZ ÉGALEMENT CHOISIR DES FRITES DE PATATE DOUCE. +950 FT
OUR BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE.
BURGERS CAN ALSO BE ORDERED WITH SWEET POTATO FRIES. +950 HUF



BURGER JUICY LUCY AVEC FRITES ET SAUCE MAISON (1,3,7,9,10,11) **6 790 FT**
STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHEDDAR, JALAPEÑO, CORNICHONS FUMÉS, LAITUE ICEBERG, MOUTARDE, MAYONNAISE AU PIMENT

JUICY LUCY BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE CROWN, JALAPENO, SMOKED PICKLES, ICEBERG LETTUCE, MUSTARD, CHILI MAYO



BURGER STIFLER GARDEN AVEC FRITES ET SAUCE MAISON (1,3,7,9,10,11) **6 690 FT**
STEAK HACHÉ DE BŒUF, BACON, TOMATE, OIGNON CARAMÉLISÉ, CHEDDAR, MAYONNAISE CHIPOTLE

STIFLER GARDEN BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
BEEF PATTY, BACON, TOMATO, CARAMELIZED ONION, CHEESE CROWN, CHIPOTLE MAYO



BURGER AU PORC EFFILOCHÉ AVEC FRITES ET SAUCE MAISON (1,3,7,9,10,11) **6 390 FT**
PORC EFFILOCHÉ, COLESLAW, CHEDDAR, SAUCE BBQ

PULLED-PORK BURGER WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE SAUCE (1,3,7,9,10,11)
PULLED PORK, COLESLAW, CHEESE CROWN, BBQ SAUCE



ROSBIF À LA HONGROISE AUX OIGNONS FRITS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE
HUNGARIAN-STYLE ROAST BEEF WITH FRIED ONIONS AND MASHED POTATOES



PAPRIKASH DE VEAU AVEC NOKEDLI AUX ŒUFS
VEAL PAPRIKASH WITH EGG DUMPLINGS



ESCALOPE VIENNOISE DE FILET DE PORC, SERVIE AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE AUTRICHIENNE AUX GRAINES DE COURGE
WIENER SCHNITZEL MADE WITH PORK TENDERLOIN, SERVED WITH AUSTRIAN PUMPKIN SEED POTATO SALAD

MENU ENFANT
JUSQU'À 14 ANS

KIDS' MENU
UP TO 14 YEARS OLD

« SOUPE DU PETIT POUSSIN » BOUILLON DE VOLAILLE SERVI DANS UNE TASSE 1,3,9 — **2 390 FT**
AVEC VIANDE DE POULET CUITE, LÉGUMES ET PÂTES
"LITTLE CHICK SOUP" POULTRY BROTH SERVED IN A CUP 1,3,9
WITH COOKED CHICKEN, VEGETABLES AND NOODLES

« BOUCHÉES DE POULET CROUSTILLANTES » 1,3 — **3 990 FT**
BLANC DE POULET PANÉ AVEC FRITES ET KETCHUP
"CRISPY CHICKEN BITES" 1,3
BREADED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP

« SPAGHETTI DES CONTES DE FÉES » SPAGHETTI À LA CRÈME AIGRE ET AU FROMAGE 1,3,7 — **3 390 FT**
"FAIRYTALE SPAGHETTI" SPAGHETTI WITH SOUR CREAM AND CHEESE 1,3,7

CORNICHONS & SALADES D'ACCOMPAGNEMENT
PICKLES & SIDE SALADS

SALADE DE CONCOMBRES — **1 690 FT**
CUCUMBER SALAD

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS EN TONNEAU DE VECSÉS 1,12 — **1 690 FT**
MIXED PICKLES FROM VECSÉS 1,12

BETTERAVE AU RAIFORT 12 — **1 690 FT**
BEETROOT WITH HORSERADISH 12



RIZ AU LAIT VÉGAN AVEC COULIS DE FRAISE ET PISTACHES
VEGAN RICE PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE AND PISTACHIO



GÂTEAU « SOMLÓI »
"SOMLÓI" SPONGE CAKE



BOULETTES DE FROMAGE BLANC FRITES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC
FRIED COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE

DESSERT
DESSERTS

BOULETTES DE FROMAGE BLANC FRITES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC 1,3,7 — **3 490 FT**
FRIED COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH WHITE CHOCOLATE SAUCE 1,3,7

GÂTEAU « SOMLÓI » 1,3,7,8 — **3 290 FT**
"SOMLÓI" SPONGE CAKE 1,3,7,8

RIZ AU LAIT VÉGAN AVEC COULIS DE FRAISE ET PISTACHES 8 — **3 390 FT**
VEGAN RICE PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE AND PISTACHIO 8

VEGETARIAN VEGAN

ALLERGÈNES :	CODE:	ALLERGENS:	CODE:
GLUTEN	1	GLUTEN	1
CRUSTACÉS	2	CRUSTACEANS	2
ŒUFS	3	EGG	3
POISSONS	4	FISH	4
ARACHIDES	5	PEANUT	5
SOJA	6	SOY	6
LAIT ET PRODUITS LAITIERS (LACTOSE)	7	DAIRY, LACTOSE	7
FRUITS À COQUE	8	NUTS	8
CÉLERI	9	CELERY	9
MOUTARDE	10	MUSTARD	10
SÉSAME	11	SESAME SEEDS	11
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES	12	SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	12
LUPIN	13	LUPIN	13
MOLLUSQUES	14	MOLLUSCS	14

NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR L'ABSENCE DE CONTAMINATION CROISÉE SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES DANS NOS PLATS VÉGÉTALIENS, VÉGÉTARIENS ET SANS GLUTEN.
WE CANNOT GUARANTEE THE ABSENCE OF CROSS-CONTAMINATION THAT MAY CAUSE ALLERGIES AND INTOLERANCES IN OUR VEGAN, VEGETARIAN, AND GLUTEN-FREE DISHES.

LES PRIX INDIQUÉS SUR NOTRE CARTE COMPRENNENT LES FRAIS DE SERVICE ET LA TVA.
OUR MENU PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND VAT.

SI VOUS AVEZ ÉTÉ SATISFAIT DE NOTRE SERVICE, NOUS VOUS REMERCIONS CHALEUREUSEMENT POUR TOUT POURBOIRE SUPPLÉMENTAIRE, QUE NOUS ACCEPTONS AVEC GRATITUDE.
IF YOU WERE SATISFIED WITH OUR SERVICE, WE GRATEFULLY APPRECIATE AND GLADLY ACCEPT ANY ADDITIONAL TIP.



1143 BUDAPEST, STEFÁNIA ÚT 1.
+36 20 200 1000 | INFO@STIFLERGARDEN.HU