



## VADRÓZSA ÉTTEREM

### ELŐÉTELEK / STARTERS

Vadrózsa ízelítő (hideg libamáj, füstölt libamell, libamáj pástétom, libasajt, zsidó tojás) <i>Vadrózsa's special</i> (cold foie gras, smoked goose breast, foie gras pâté, „goose cheese”, Jewish eggs)	8.800 Ft
Grillezett kecskesajt kerti kevert salátával <i>Grilled goat cheese with mixed salad</i>	6.800 Ft
Kemencében sült velős csont fokhagymával, pirítóssal <i>Oven-baked marrow bone with garlic and toast</i>	6.800 Ft
Gambas Pil-Pil (fokhagymás garnéla édes és csipőspaprikával) <i>Gambas Pil-Pil (garlic shrimp with sweet and chili pepper)</i>	8.800 Ft
Haltepertő lilahagymával <i>Fish crackling with red onion</i>	5.800 Ft

### LEVESEK / SOUPS

Húsleves macesszombóccal és zöldségekkel <i>Consommé with Matzah ball and vegetables</i>	3.600 Ft
Palócleves friss kaporral és házi tejszínnel <i>Traditional Hungarian Palóc soup with fresh dill and homemade sour cream</i>	3.600 Ft
Helyben készített házi kenyér <i>Homemade bread</i>	800 Ft / kosár

A feltüntetett árakra 12 % szervízdíjat számolunk fel.

Az árak ételek esetében 5%, italok esetében 27% Áfa-t tartalmaznak.

Amennyiben allergiája vagy érzékenysége van étellel vagy itallal szemben azt kérjük előre jelezze.

*All food and beverage are subject to a 12% service charge.*

*The VAT-5% for dishes and 27% for drinks-are included in the prices.*

*Should you have allergy or sensitivity to any food please ask the Manager about the components of the dishes.*





## VADRÓZSA ÉTTEREM

### FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Tagliatelle egzotikus gombákkal, parmezán forgáccsal <i>Tagliatelle with specialty mushrooms and parmesan</i>	8.800 Ft
Grillezett citromos csirkemell kecskesajtos brokkolival és vadrizs-konfettivel <i>Grilled chicken breast with goat cheese broccoli and wild rice confetti</i>	8.800 Ft
Kacsamell sárgabarack chutney-val és pirított nudlival <i>Duck breast with apricot chutney and noodles</i>	8.800 Ft
Borjúpaprikás tojásos galuskával <i>Hungarian veal stew with egg dumplings</i>	8.800 Ft
Bőrén sült fogas filé avokádós garnélával és grillezett zöldségekkel <i>Roasted pike perch fillet with avokado shrimp and grilled vegetables</i>	9.800 Ft
Ropogós libacomb sólettel és főtt tojással <i>Crispy goose leg with cholent and boiled egg</i>	9.800 Ft
Grillezett libamáj almával és habos burgonyapürével <i>Grilled foie gras with apples and mashed potatoes</i>	13.800 Ft
Ribeye steak (300g) friss lecsóval és pirított burgonyával <i>Ribeye steak (300g) with fresh letcho and roasted potatoes</i>	13.800 Ft
Borjú Wellington, szarvasgombás burgonyakrémmel <i>Veal tenderloin Wellington style with truffle potato cream</i>	13.800 Ft
Fűszerkéregben sült Új-Zélandi tejes báránygerinc ceruzababbal és polentával <i>Roasted saddle of lamb coated in herbs with fine green beans and polenta</i>	14.800 Ft

### DESSZERTEK / DESSERTS

Crème brulée friss gyümölcsökkel <i>Crème brulée with fresh fruits</i>	3.600 Ft
Belga csokoládéláva sztracsatella fagyalattal <i>Belgian chocolate lava with stracciatella ice cream</i>	3.600 Ft
Flódni dió fagyalattal <i>Layered cake with poppyseed, apple and walnut, served with walnut ice cream</i>	3.600 Ft
Somlói galuska ropogós csokoládéval és kandírozott dióval <i>Sponge cake with crispy chocolate and candied walnuts</i>	3.600 Ft

## Hollywood magyar származású hírességei a Vadrózsa étteremben

A Vadrózsanak otthont adó neobarokk villa, közel 100 éve épült az egykori sztárépítész, Kocsis Tivadar terve alapján. A rózsadombi legenda szerint a ház tulajdonosa egykor Gärtner Sándor volt, avagy másnéven Gerő Jenő, a korszak egyik legismertebb kabarészerzője és színésze. A jeles művész itthon is szép sikereket ért el, de a II. világháború borzalmai elől az Egyesült Államokba volt kénytelen menekülni. Ott felvette a Szőke Szakáll művésznévet, majd szerepet kapott minden idők egyik leghíresebb filmjében, a Casablancában. Carl a pincér megszemélyesítőjeként, a film egyik kulcsfigurájaként, az egész világ megismerte és megkedvelte őt.

A Vadrózsa Étterem ma is tisztelettel adózik az ő és minden magyar származású hollywoodi híresség emléke előtt. A Rózsadomb szívében várjuk mindazokat, akik "Szőke Szakáll házában" megismerkednének a klasszikus gasztronómia csodáival és a filmtörténet nagyágyúival. Nálunk minden fogás mögött szenvedély és hagyománytisztelet áll, legyen szó az ikonikus kemencében sült sóletről vagy a szarvasgombás burgonyapürével tálalt Wellington borjúszűzről. Az enteriőr eleganciája, a gondosan válogatott egyedi eszközök és munkatársaink odaadása, egyaránt különlegessé teszik a Vadrózsában töltött időt megőrizve Szőke Szakáll szellemiségét, aki a Vadrózsa lelkét adta, és egy olyan világot teremtett, melyben a tradíció és a kifinomultság találkoznak egymással.



## Hollywood Celebrities of Hungarian Descent at the Vadrózsa Restaurant

The Neo-Baroque villa that houses Vadrózsa today was built nearly a century ago, based on the designs of the era's renowned star architect, Tivadar Kocsis. According to local lore on Rózsadomb, the house was once owned by Sándor Gärtner – also known as Jenő Gerő – one of the most celebrated cabaret authors and actors of the period. While the distinguished artist enjoyed remarkable success at home, the horrors of World War II forced him to flee to the United States. There, adopting the stage name S.Z. Sakall (affectionately known as "Cuddles"), he landed a role in one of the greatest films of all time, Casablanca. Portraying Carl the waiter, a key figure in the movie, he won the hearts of audiences worldwide.

To this day, Vadrózsa Restaurant pays respectful tribute to his memory and to all Hollywood celebrities of Hungarian origin. Nestled in the heart of Rózsadomb, we welcome those wish to experience the wonders of classical gastronomy and the titans of film history inside "the house of S.Z. Sakall." Here, passion and a deep reverence for tradition inspire every single dish, whether it is our iconic, slow-baked cholent or the Veal Wellington served with truffled mashed potatoes. The elegance of the interior, the meticulously curated tableware, and the dedication of our staff all combine to make your time at Vadrózsa truly exceptional. We proudly preserve the spirit of S.Z. Sakall, who gave Vadrózsa its soul and created a world where tradition and refinement seamlessly meet.



VADRÓZSA  
ÉTTEREM

GYEREK MENÜ (12 éves korig) / KID'S MENU (up to 12 years old)

Húsleves cérnametéllel <i>Broth with homemade noodles</i>	2.200 Ft
Rántott csirkemell burgonyapürével vagy Paradicsomos spagetti <i>Fried chicken breast with mashed potatoes or Spaghetti pomodoro</i>	5.400 Ft
Palacsinta (2 db - kakaós vagy lekváros) <i>Pancake (2 pcs - with cocoa or jam)</i>	2.200 Ft
3 fogásos menü <i>3-course menu</i>	9.800 Ft

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK, ZÖLDSÉGEK /  
SALADES & PICKLES & VEGETABLES

Uborkasaláta <i>Cucumber salad</i>	1.500 Ft
Paradicsomsaláta <i>Tomato salad</i>	1.500 Ft
Házi savanyúságok <i>Homemade pickles</i>	1.500 Ft
Grillezett zöldségek főételként <i>Grilled vegetables as a main course</i>	5.800 Ft
Grillezett zöldségek választott köretként <i>Grilled vegetables as a chosen side dish</i>	+ 1.500 Ft

A feltüntetett árakra 12 % szervízdíjat számolunk fel.  
*All food and beverage are subject to a 12% service charge.*

