LEVESEK - Suppen - *Soups* - Zupy - *Supe* - Polievky - *Супы*

1. Hideg vegyes gyümölcsleves tejszínhabbal — 790 Ft.-

Kalte Obstsuppe mit Schlagsahne
Cold mixed fruit soup with whipped cream in a cup
Chłodnik owocowy z bitą śmietaną
Supă de fructe, rece cu frişcă
Studená polievka z rôzneho druhu ovocia so šľahaným krémom
Холодный фруктовый суп ассорти со взбитыми сливками

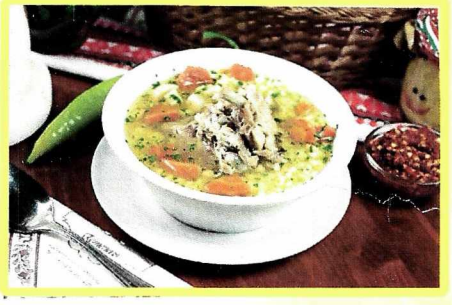
2. Fokhagymakrémleves pirított zsemlekockával — 990 Ft.-

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln
Cream of garlic soup with croutons in a cup
Zupa krem z czosnku z grzankami
Supă cremă de usturoi, cu crutoane
Cesnaková krémová polievka s krutónmi
Чесночный суп-пюре с сухариками

3. Szárnyas raguleves — 1200 Ft.-

Geflügelragout Suppe mit Estragon
Poultry stew with tarragon in a bowl
Potrawka drobiowa z estragonem
Supă din potroace de pasăre cu tarhon
Hydinové ragú s estragónom
Куриный суп-рагу с эстрагоном

4. Orjaleves saját házi reszelt tésztával — 1300 Ft.-



Knochenbrühe vom Kotelett mit hausgemachten Nudeln
Fresh bone broth homemade grated pasta
Zupa na żeberkach z domową zacierką
Supă de spată de porc, cu tăiţei de casă
Polievka z bravčových rebierok s domácim strúhaným cestom
Суп с рёбрышками и домашними тёртыми клёцками

Étterünkben 5% felszolgálási díjat számítunk fel!

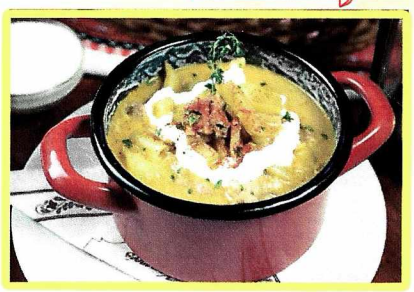
„Wir berechnen in unserem Restaurant 5% Bedienungsaufschlag!"
Our restaurant adds a 5% service charge to the bill.
V naší restauraci účtujeme přirážku za obsluhu ve výši 5 %!
Restaurantul nostru practică o taxă de 5% din nota de plată pentru serviciu.
W naszej restauracji doliczamy do rachunku 5% za obsługę.
В нашем ресторане взимается 5% за обслуживание!

LEVESEK - Suppen - *Soups* - Zupy - *Supe* - Polievky - *Супы*

5. Újházi húsleves gazdagon — 1490 Ft.-

Hühnersuppe nach „Újházer"-Art
Chicken broth Újházy style
Rosół z kury w stylu Ede Újházyiego
Supă de găină Újházy cu tăiţei de casă
Slepačia polievka na spôsob Ede Újházyho
Куриный суп «Уйхази»

6. Palócleves (pikáns, zöldbabos, ragus leves) — 1690 Ft.-

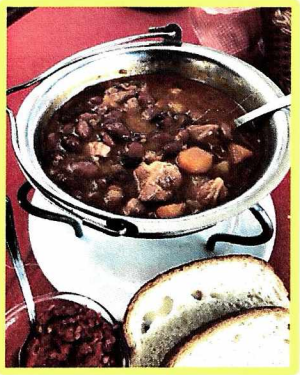


Paloczsuppe (pikante Ragout Suppe mit grünen Bohnen)
Palóc soup (a savory stew with string beans)
Zupa palocka (pikantna potrawka z fasolką szparagową)
Supă Palóc fasole verde
Palócska polievka (pikantné ragú so zelenou fazuľkou)
Полоцкий пикантный суп-рагу в хлебном каравае (со сметаной)

7. Bográcsgulyás (0,5l) — 1790 Ft.-

Kesselgulaschsuppe (0,5l)
Goulash soup (0,5l)
Zupa gulaszowa (0,5l)
Supă gulaş la ceaun (0,5l)
Kotlíkový guláš (0,5l)
Суп-гуляш (0,5l)

8. Babgulyás füstölt csülökkel (0,5l) — 1790 Ft.-



Bohnengulaschsuppe mit geräuchertem Eisbein (0,5l)
Bean goulash with smoked knuckle of pork (0,5l)
Gulasz fasolowy z wędzoną golonką wieprzową (0,5l)
Ciorbă de fasole boabe cu ciolan afumat (0,5l)
Fazuľový guláš s údeným bravčovým kolienkom (0,5l)
Суп-гуляш с копчёной свиной рулькой и бобами (0,5l)

9. Szegedi halászlé (0,5l) harcsából — 1890 Ft.-

Szegediner Fischsuppe (0,5l) mit Wels
Szeged fish soup (0,5l) From catfish
Zupa rybna segedyńska (0,5l) zupa rybna z suma
Ciorbă depeşte Ungurească a'la Szeged (0,5l) de somn
Segedínska rybacia polievka (0,5l) zo sumca
Уха по-сегедински (0,5l) суп из сома

ELŐÉTELEK - Vorspeisen - *Starters* - Przystawki - *Antreuri* - Predjedlá - *Закуски*

10. Rántott sertésvelő, sültburgonyával, tartármártás

3200 Ft.-

Paniertes Schweinehirn mit Pommes und Tartar Soße
Deep-fried pork brain, French fries, tartar sauce
Móżdżek wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu, frytki i sos tatarski
Creier de porc pane, cu cartofi pai şi sos tartar
Vyprážaný bravčový mozoček s pečenými zemiakmi, tatárska omáčka
Свиные мозги в хрустящей панировке с картофелем фри и соусом тартар

11. Hideg libamáj zsírjával, primör zöldségekkel, medvehagymás paradicsommal

Kalte Gänseleber in eigenem Fett, dazu junges Gemüse und Bärlauch Tomaten
Cold goose liver in its fat with fresh vegetables
Wątróbka gęsia we własnym tłuszczyku podana na zimno ze świeżymi warzywami i pomidorami z dzikim czosnkiem
Ficat de gîscă rece, în grăsime proprie, cu legume proaspet şi roşii
Studená husacia pečeň vo vlastnej masti, s ranou zeleninou, cesnakom medvedím a paradajkami
Холодная гусиная фуа гра в собственном жире с сезонными свежими овощами, помидорами и черемшой

4900 Ft.-

12. Hortobágyi húsos palacsinta paprikás mártással 2db.

Palatschinken (2 Stück) auf „Hortobágyer" Art mit Fleisch gefüllt, dazu Paprikasoße
Hortobágy stuffed pancakes with paprika sauce, (2 pcs)
Naleśniki Hortobágy z nadzieniem i sosem paprykowym 2 szt.
Clătite „Hortobágyi" unplute, cu carne tocată în sos, 2 bucăţi
Hortobágyske palacinky s mäsom a paprikovou omáčkou 2 ks
Блины с мясом по-хортобадьски со сметанным соусом из паприки. (2 шт.).

2600 Ft.-

MAGYAR TRADICIONÁLIS KÉSZÉTELEINK

Traditionelle ungarische Gerichte | Traditional Hungarian ready dishes | Tradycyjne gotowe dania kuchni węgierskiej
Preparate tradiționale ungurești | Tradičné maďarské hotové jedlá | Традиционные венгерские готовые блюда

13. Töltöttkáposzta füstölt csülökkel 2 db

2800 Ft.-

Gefülltes Kraut mit geräuchertem Eisbein
Stuffed cabbage with smoked knuckle of pork
Gołąbki z wędzoną golonką wieprzową
Sarmale cu ciolan afumat
Plnená kapusta s údeným bravčovým kolienkom
Голубцы и копчёная свиная рулька

14. Hajdúsági sertéspörkölt galuskával

3150 Ft.-

Schweinsgulasch mit Nockerln
Pork stew with dumplings
Potrawka wieprzowa z kluseczkami
Tocăniță de porc cu găluște
Bravčový perkelt s haluškami
Пёркёльт из свинины с клецками

15. Marhalábszárpörkölt tejfölös túróscsuszával

3550 Ft.-

Gulasch aus Rinderhaxe Quarknudeln und Sauerrahm
Beef shank stew with cottage cheese pasta and sour cream
Potrawka z giczy wołowej z makaronem z twarogiem i śmietaną
Tocăniță de vită, cu paste cu brînză de vaci și smântână
Perkelt z hovädzej nohy s rezancami s tvarohom a smotanou
Пёркёльт из говяжьй рульки с лапшой «чуса» с творогом и сметаной

16. Kunsági birkapörkölt sósburgonyával

3650 Ft.-

Schafsgulasch nach „Kunságer" Art mit Salzkartoffeln
Kunság sheep stew with salted boiled potatoes
Potrawka z owcy z Kunság z gotowanymi ziemniakami
Tocăniță de oaie a'la „Kunság" cu cartofi natur
Baraní perkelt na spôsob Kunság so slanými zemiakmi
Тушёная баранина по-куншагски с отварным картофелем

FŐSZAKÁCSUNK AJÁNLATA - Empfehlungen des Küchenchefs - *Our chef's offer* - Szef kuchni poleca

Oferta *bucătarului șef* - Ponuka nášho šéfkuchára - *Предложение от нашего шеф-повара*

17. Kakashere pörkölt taréjával, zúzájával, galuskával

3650 Ft.-

Gulasch aus Hahnhoden mit Kamm und Muskelmagen, dazu Nockerln

Rooster testicles stew with rooster comb, gizzard and dumplings

Potrawka z jąder kogucich z grzebieniem i żołądkiem podana z kluseczkami

Tocăniță de fudulii de cocoș, cu creasta de cocoș, pipotă și găluște

Perkelt z kohútich žliaz s kohútim hrebeňom a zúzikom s haluškami

Тушёные деликатесы: петушиные яички с гребешками и пупками, с домашними клёцками

18. Libamáj hagymavariációkkal, petrezselymes burgonyával

5400 Ft.-

Gänseleberstücke mit Zwiebeln, Kartoffeln

Goose liver with onion, potatoes

Wątróbka gęsia, cebula z ziemniaczanym

Felii de foie gras, cepe cu cartofi

Smažené plátky z, cebu'la bramborová

Ломтики гусиной печени, лук, с картофельным

19. Rántott libamáj szeletek, burgonypürével

5400 Ft.-

Panierte Gänseleberstücke mit Kartoffelpüree

Breaded goose liver with mashed potatoes

Wątróbka gęsia w panierce podana z puree ziemniaczanym

Felii de foie gras pane cu piure de cartofi

Smažené plátky z husích jater, bramborová kaše

Ломтики гусиной печени в хрустящей панировке, с картофельным пюре

SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK Geflügelgerichte Poultry dishes

Dania zdrobiu Preparate din pasăre Jedlá z hydiny Блюда из птицы

20. Konfitált kacsacomb, serpenyos burgonyával, párolt káposztával

3650 Ft.-

Konfitierte Entenkeule mit Pfannenkartoffeln und gedünstetem Kraut

Duck leg confit with roast potatoes, and steamed cabbage

Confit z kaczki z pieczonymi ziemniakami i gotowaną na parze kapustą

Confit de pulpă de rață, cu cartofi la tigaie și varză călită

Konfitované kačacie stehno s pečenými zemiakmi a dusenou kapustou

Утиная ножка конфи с жареным картофелем и тушеной капустой

21. Natúr csirkemell vaslapon, friss kerti salátával, kapros öntettel

3200 Ft.-

Hühnerbrust a la natura vom Rost mit Gartensalat und Dilldressing

Plain roast chicken breast with fresh garden salad and sauce

Pieczona pierś z kurczaka z surówką witaminową i sosem koperkowym

Piept de pui la grătar, cu salată proaspătă vitaminizantă și sos de mărar

Prírodné roštené kuracie prsia s čerstvým vitamínovým šalátom a kôprovou omáčkou

Куриная грудка, жареная на решетке со свежим витаминным салатом и укропным дрессингом

22. Kapros házi juhtúróval töltött csirkemell rántva rizi-bizi-vel

3400 Ft.-

Panierte, mit hausgemachtem Dillschafskäse gefüllte Hühnerbrust mit Erbsenreis

Deep-fried chicken breast stuffed with homemade ewe-cheese with dill, rice and peas

Pierś z kurczaka smażona w głębokim tłuszczu, nadziewana domowym serem owczym i ogórkiem i podana z ryżem i groszkiem

Piept de pui pane, umplut cu brânză de oaie de casa, cu mărar, orez cu legume și mazăre

Vyprážané kuracie prsia plnené domácou kôprovou bryndzou so zeleninovým rizotom

Куриная грудка с начинкой из домашнего овечьего творога с укропом, жареная в хрустящей панировке, с гарниром из риса и зелёного горошка

23. Őszibarackos csirkemell steak sajtos burgonyapürével

3300 Ft.-

Pfirsich-Hühnerbruststeak mit Käse-Kartoffelpüree

Chicken breast steak with peach and cheesy mashed potato

Stek z piersi kurczaka z brzoskwinią podana z serowym puree ziemniaczanym

Steak din piept de pui cu piersici și piure de cartofi

Steak z kuřecích prsou s broskví, bramborová kaše se sýrem

Стейк из куриной грудки с персиком, картофельное пюре с сыром

SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK Geflügelgerichte Poultry dishes

Dania zdrobiu Preparate din pasăre Jedlá z hydiny Блюда

24. *Pikáns sült csireszárnyak, vegyes körettel* 2850 Ft.-

Pikant gebratene Flügel mit gemischter Beilage

Piquant fried chicken wings with side mix

Pikantne smażone skrzydełka kurczaka podane z mieszanką przystawek

Aripioare de pui picante prăjite cu garnitură asortată

Pikantní pečená kuřecí křídla, dušená rýže a hranolky

Пикантные жареные куриные крылышки с гарниром ассорти

25. *Sajttal sonkával göngyölt pulykamell rántva(pulyka Gordon-Bleu) vegyes körettel, majonézes káposztasalátával* 3500 Ft.-

Panierte Putenbrust in Schinken und Käse eingewickelt (Cordon Bleu von der Pute) mit gemischter Beilage Krautsalat mit Mayonnaise

Turkey breast roll with cheese and ham (turkey Cordon Bleu), with mixed garnish, mayo cabbage salad

Zrazik z piersi z indyka z serem i szynką (cordon bleu z indyka) z różnymi dodatkami z kapusty i majonezem

Rulou de piept de curcan pane, cu caşcaval şi şuncă (Cordon Bleu de curcan), cu garnitură mixtă și salată de vrază cu maioneză

Syrovo-šunková rolka z vyprážaných morčacích prs (morčacie Cordon Bleu) s miešanou oblohou kapustovým šalátom s majonézou

Рулетик из грудки индейки с сыром и ветчиной (индейка Кордон Блю), с гарниром ассорти с салатом из капусты с майонезом

26. *„Csárdagazda kendvenc szárnyasa"* 3950 Ft.-

Jércemell rostlapon libamájjal, grillezett sajttal, paradicsommal összesütve, laskagombás zöldségragúval, forgatott burgonyával

„Lieblingsgeflügel des Hauswirts" Hühnerbrust vom Rost mit Gänseleber, Grillkäse mit Tomaten und Gemüseragout mit Austernpilzen Vitaminsalat und Dressing und Bratkartoffeln

Roast pullet breast slices with goose liver, grilled cheese roasted with tomatoes, vitamin salad and sauce

Plasterki pieczonej piersi z kurczaka z gęsią wątróbką, grillowanym serem zapiekanym z pomidorami, ragout warzywny z boczniakami

"Pasărea preferată a hangiului", Felii de piept de pui la grătar, cu ficat de gâscă, caşcaval cu roşii la grătar, cu tocană de legume cu ciuperci

„Najobľúbenejšia hydina majiteľa čardy" , Plátky pečených slepačích prs s husacou pečienkou, grilovaným syrom a paradajkami, s hlivovou omáčkou

Грудинка курицы-молодки с гусиной печенью, помидорами и сыром, зажаренные вместе. Овощное рагу с грибами-вешенками

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK Schweinefleischgerichte Pork dishes

Dania z wieprzowiny Preparate din porc Bravčové jedlá Блюда из свинины

27. Cigánypecsenye szalonna taréjjal sültkolbászkoronával ékesítve, tepsis forgatott burgonyával

3650 Ft.-

Zigeunerbraten mit Speckkamm und Bratwurstkrone, dazu Pfannenkartoffeln

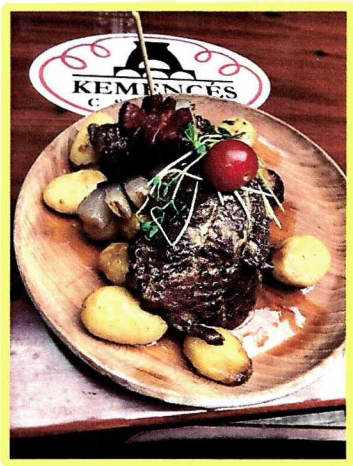
Gypsy-style roast with a slice of roast bacon and fried sausage, with baked potatoes

Pieczeń cygańska podana z plasterkiem pieczonego bekonu i smażoną kiełbasą i z pieczonymi ziemniakami

Mușchi țigănesc asortată cu o felie de slănină friptă și coroană de cârnați prăjiți, cu cartofi la tavă

Cigánska pečienka, slaninka s korunkou zdobená pečenou klobásou, s pečenými obrátenými zemiakmi

Ошеек по-цыгански с веером из жареного сала и короной из жареной колбасы, с запечённым картофелем



28. Velővel töltött sertésborda rántva steak-burgonyával

3550 Ft.-

Mit Hirn gefüllte panierte Schweinerippe mit Steakkartoffeln

Pork chop stuffed with brains and steak potatoes

Schab nadziewany móżdżkiem i podawany z pieczonymi ziemniakami

Cotlet de porc pane umplut cu creier și cu cartofi steak

Vyprážané bravčové rebierka plnené mozočkami so steakovými zemiakmi

Свиная отбивная с начинкой из мозгов, с жареным картофелем

29. Kemencében sült malac tepsis burgonyával párolt káposztával

3490 Ft.-

Spanferkel aus dem Ofen mit Pfannenkartoffeln und gedünstetem Kraut

Oven-baked roast suckling pig with potatoes and steamed cabbage

Pieczone prosię podawane z ziemniakami i kapustą gotowaną na parze

Fripturâ de purcel cu cartofi și varză călită

Prasiatko pečené v peci, s pečenými zemiakmi a dusenou kapustou

Поросенок, жареный в печи, с запечённым картофелем и тушёной капустой

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK Schweinefleischgerichte Pork dishes

Dania z wieprzowiny Preparate din porc Bravčové jedlá Блюда из свинины

30. *Göngyölt falusi karaj rántva, (sertéskaraj, mustáros kolbásszal, sajttal, szalonnával és uborkával töltve) vegyes körettel* — 3650 Ft.-

Bauernbündel, Paniertes Schweinekotelett mit Räucherwurst, Tomate und Käse gefüllt, dazu gemischte Beilage

Peasant's bundle (pork cutlet stuffed with smoked sausage, cheese and tomatoes) deep-fried, with mixed garnish

Chłopski obiad (kotlet wieprzowy nadziewany wędzoną kiełbasą, serem, pomidorami) smażony w głębokim tłuszczu i podany z różnymi dodatkami

Cotlet de porc pane umplut cu cîrnaţi afumat, caşcâval, şî roşii cu garnitură asortată

Sedliacky batôžtek, vyprážané bravčové karé plnené údenou klobásou, syrom a paradajkami so miešanou oblohou

Сельская котомка (свиной биток, фаршированный копчёной колбасой, сыром, помидорами, во фритюре. смешанным гарниром

31. *„Suba"-szelet rántva vegyes körettel (sajttal sonkával töltött karaj Gordon-Bleu)* — 3550 Ft.-

Panierte „Suba"-schnitzel (Cordon Bleu-Kotelett gefüllt mit Käse und Schinken), dazu gemischte Beilage

Deep-fried "coat" slice (pork cutlet Cordon Bleu stuffed with cheese and ham) with mixed garnish

Kotlet „w płaszczyku" (kotlet wieprzowy cordon bleu nadziewany serem i szynką) z różnymi dodatkami

Felii „Suba" (Cordon Bleu din antricot de porc umplut cu caşcaval şi şuncă) cu garnitură asortată

Vyprážaná bravčová kapsa (karé Cordon Bleu plnené syrom a šunkou) s miešanou oblohou

"Кордон-блю" (свиной биток, фаршированный сыром и ветчиной во фритюре) со смешанным гарниром

32. *Rántott sertéskaraj, fűszeres cikkburgonyával* — 3300 Ft.-

Paniertes Schweinekotelett mit würzigen Scheibenkartoffeln

Deep-fried pork cutlet with spicy potato slices

Kotlet wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu i podany z pikantnymi plasterkami ziemniaka

Cotlet de porc pane, cu cartofi steak

Vyprážané bravčové karé s pikantnými zemiakovými plátkami

Свиные биточки во фритюре с острыми ломтиками картофеля

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK Rindfleischgerichte Beef dishes

Dania z wołowiny Preparate din vită Hovädzie jedlá Блюда из говядины

33. Kemencés bélszín-steak (20 dkg) libamájjal, gomolyával grillezett zöldségekkel, tepsis krumplival

Rindersteak (200 g) mit Gänseleber, ungarische Käse, Grillgemüse und Pfannenkartoffeln

Beef medallion steak (200 g) with goose liver, hungarian cheese, grilled vegetables and baked potatoes

Stek wołowy (200 g) z gęsią wątróbką, ser po wengersku, grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami

Medalionane din vită (200 g) cu ficat de gâscă cu brânză de capră cu legume la grătar cartofi şi la tavă

Steak z hovädzej obličkovej pečienky (200 g) s husacou pečeňou, kozí syr, grilovanou zeleninou a pečenými zemiakmi

Стейк из говяжьей вырезки (200 г), с гусиной фуа гра, козий сыр, овощами жареными на гриле и запечённым картофелем

5400 Ft.-

34. Bélszín erdei gombás raguval (20dkg) fűszeres cikkburgonyával

Rumpsteak mit Waldpilzen (200 g) und würzigen Scheibenkartoffeln

Beef medallion steak (200 g) with wild mushrooms and spicy potato slices

Stek wołowy (200 g) z grzybami i pikantnymi plasterkami ziemniaka

Medalioane din vită (200 g) cu ciuperci de pădure şi cartofi steak

Obličková pečienka (200 g) s ragú z lesných hríbov s pikantnými zemiakovými plátkami

Стейк из говяжьей вырезки (200 г) с лесными грибами и ломтиками пряного, картофеля

4990 Ft.-

35. Harcsapaprikás túróscsúszával

3550 Ft.-

Welsgulasch mit Quarknudeln
Catfish paprikash with cottage cheese pasta
Paprykarz z suma, domowy makaron z twarogiem
Tocanita de somn, paste cu brânză de vaci de casă
Perkelt zo sumca, tvarohové rezance z nášho vlastného cesta
Паприкаш из сома, Домашняя лапша «чуса» с творогом

36. Harcsafilé rántva, vegyes köret, tartármártás

3550 Ft.-

Paniertes Welsfilet mit gemischter Beilage und Tartar Soße
Deep-fried catfish fillet, mixed garnish, tartar sauce
Filet z suma smażony w głębokim tłuszczu z różnymi dodatkami i sosem tatarskim
File de somn pane, garnitură mixtă, sos tartar
Vyprážané filety zo sumca, miešaná obloha, tatárska omáčka
Филе сома в хрустящей панировке с гарниром ассорти и соусом тартар

37. Pisztráng egészben sütve, friss kerti salátával, steak burgonyával, tartármártással

3790 Ft.-

Ganze Forelle gebraten mit frischem Salat, Steakkartoffeln und Tartar Soße
Whole grilled trout with fresh garden salad and sauce
Pstrąg grillowany w całości, podany ze świeżą sałatą, pieczonymi ziemniakami i sosem tatarskim
Păstrăv întreg la grătar, cu salată verde de grădina şi cartofi copţi, sos tartar
Celý grilovaný pstruh s čerstvým záhradným šalátom, steakovými zemiakmi a tatárskou omáčkou
Форель, зажаренная целиком, салат с соусом и картофель-стейк

38. *2 személyes füstölt csülöktál*

lilahagyma halommal, hozzá forgatott burgonya fazékban

64,50 Ft.-

Platte mit geräuchertem Eisbein, roten Zwiebeln und würzigen Kartoffeln im Topf

Plate of smoked knuckle of pork for 2 people with red onion and mix-in potatoes in a pot

Półmisek z wędzoną golonką wieprzową dla 2 osób z czerwoną cebulą i ziemniakami podana w garnku

Platou cu ciolan afumat pentru 2 persoane, cu ceapă roşie şi cartofi la tava

Misa údeného bravčového kolienka pre 2 osoby, s kôpkou červenej cibuľky a miešanými zemiakmi v kotlíku

Общее блюдо со свиной копченой рулькой на 2 персоны с красным луком и картофелем, подаётся в котелке

39. *2 személyes Kedvenceink tálja:*

Konfitált kacsacomb, Kemencében sült malac sült „Suba"-szelet rántva (sajttal, sonkával töltött karaj) Tepsis burgonya, párolt lilakáposzta, párolt rizs körettel

Platte für zwei Personen aus unseren Lieblingsspeisen:
Konfitierte Entenkeule, Ferkelbraten aus dem Ofen, paniertes „Suba"-Schnitzel (Kotelett gefüllt mit Käse und Schinken) mit Bratkartoffeln, gedünstetem Rotkohl, sowie Reis als Beilage

Plate of favorites for 2 people:
Duck leg confit with "coat" slice (pork cutlet with cheese and ham) made in a furnace, with roast potatoes, steamed rice and steamed cabbage,

Talerz specjałów dla dwóch osób:
Kacze udko konfitowane, Pieczona wieprzowina, Kotlet wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu, nadziewany serem i szynką, Podawane z pieczonymi ziemniaczkami, czerwoną kapustą gotowaną na parze i ryżem gotowanym na parze

Platou pentru 2 persoane, pentru Clienții preferați:
Confit de pulpe de rață, Friptură de purcel la cuptor, Cotlet fript în „crustă" (cotlet de porc umplut cu cașcaval şi şuncă) Garnitură: cartofi la tavă, varză roşie călită, orez înăbuşit

64,50 Ft.-

Misa pre 2 osoby s našimi obľúbenými pokrmami:
Konfitované kačacie stehno, Bravčové mäso pečené v peci, Vyprážaná bravčová kapsa (karé plnené so syrom a šunkou), Pečené zemiaky, dusená červená kapusta, dusená ryža s oblohou

Общее блюдо «Наше любимое» на 2 персоны:
Утиная ножка конфи, Жаркое из поросёнка, жареного в печи, Отбивная «Шуба» в хрустящей панировке(свиная отбивная с начинкой из сыра и ветчины) Печёный картофель, тушёная красная капуста, рис на пару

40. 2 személyes „Kemencés-tál" 6450 **Ft.-**

(párizsi pulykamell (2db), rántott sajt (2db), pikáns sült csirkeszárny, cigánypecsenye, steak-burgonya, párolt ínyenc zöldségek, rizs, tartár)

Ofenplatte für 2 Personen
(Pariser Putenbrust (2 Stück), panierter Käse (2 Stück), Pikant gebratene Flügel , Zigeunerbraten, Steakkartoffeln, gedünstetes Gemüse, Reis, Tartar Soße)

"Furnace-plate" for 2 people
(grilled drumsticks, deep-fried cheese, Piquant fried chicken wings, Gypsy-style roast with a slice of roast bacon and fried sausage steak potatoes, steamed gourmet vegetables, rice, tartar sauce)

„Półmisek z pieca" dla 2 osób
(pierś z indyka po parysku (2 szt.), ser smażony w głębokim tłuszczu (2 szt), Pikantne smażone skrzydełka kurczaka podane, Pieczeń cygańska podana z plasterkiem pieczonego bekonu i smażoną kiełbasą, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane na parze, ryż, sos tatarski)

„Platoul - cuptor" pentru două persoane
(parížske morčacie prsia (2 ks), vyprážaný syr (2 ks), Aripioare de pui picante prăjite, Mușchi ţigăneasc asortată cu o felie de slănină friptă , steakové zemiaky, labužnícka zelenina na pare, ryža, tatárska omáčka)

Misa z pece pre 2 osoby
(piept de curcan pane (2 buc.), cașcaval pane (2 buc.), Pikantní pečená kuřecí křídla, Cigánska pečienka, slaninka s korunkou zdobená pečenou klobásou, cartofi fripţi, legume gourmet la abur, orez, sos tartar)

Общее блюдо «Кеменцещ» на 2 персоны
(грудка индейки в кляре (2 шт.), сыр в хрустящей панировке (2 шт.), Пикантные жареные куриные крылышки, Ошеек по-цыгански с веером из жареного сала и короной из жареной колбасы, жареный картофель, тушёные деликатесные овощи, рис, тартар)

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK - Vegetarische Gerichte - *Vegetarian dishes*

Dania wegetariańskie - *Bucate vegetariene* - Vegetariánske jedlá - *Вегетарианские блюда*

41. *Grillezett sajtszeletek, balzamkrémes kerti salátákkal* — 2700 Ft.-

Gegrillte Käsestücke, dazu Gartensalat mit Balsamicocreme

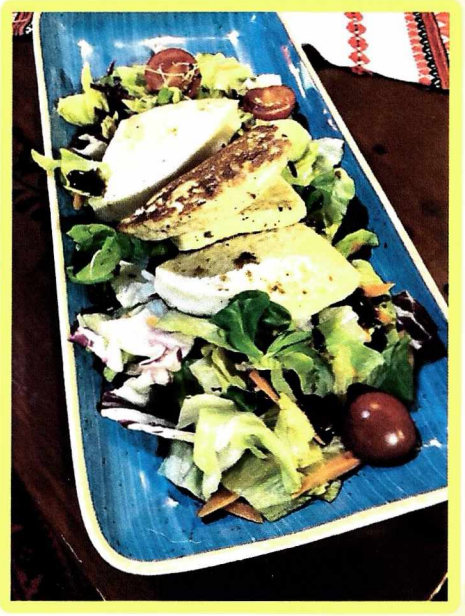
Grilled cheese slices with balsamic garden salad

Grillowane kawałki sera z świeżą sałatką i sosem balsamicznym

Felii de brânză la grătar și salate din grădină cu cremă balsamică

Grilované plátky sýru, salát ze zahrady s balzamikovým krémem

Ломтики сыра, обжаренные на гриле, садовые салаты с бальзамическим кремом



42. *Rántott sajt (3 db.) sültburgonyával, tartármártással* — 2800 Ft.-

Panierter Käse (3 Stück) mit Pommes und Tartar Soße

Deep-fried cheese (3 pcs) with French fries and tartar sauce

Ser smażony w głębokim tłuszczu (3 szt.) z frytkami i sosem tatarskim

Caşcaval pane, 3 bucăţi, cu cartofi prăjiţi şi sos tartar

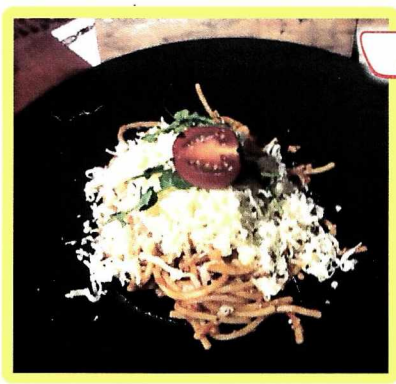
Vyprážaný syr (3 ks) s pečenými zemiakmi a tatárskou omáčkou

Сыр в хрустящей панировке (3 шт.) с картофелем фри и соусом тартар

TÉSZTÁK Nudelgerichte Pastas Makarony

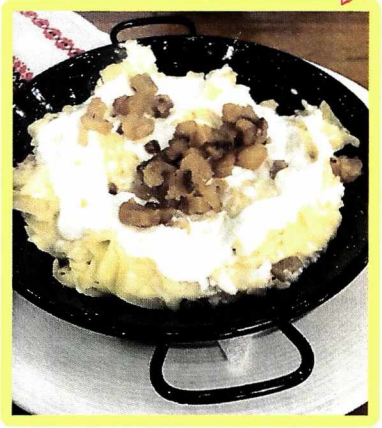
Paste Cestoviny Блюда из макаронных изделий

43. *Spagetti magyarosan* — 1950 Ft.-



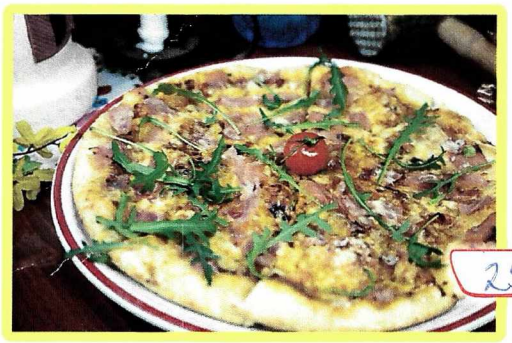
Ungarische Spaghetti
Hungarian style spaghetti
Spaghetti po węgiersku
Spaghete ungurești
Špagety na maďarský spôsob
Спагетти по-венгерски

44 *Túróscsusza saját házi tésztánkból, tepertővel* — 1690 Ft.-



Quarknudeln aus hausgemachtem Teig mit Grieben
Locally made cottage cheese pasta with cracklings
Domowy makaron z twarogiem i skwarkami
Paste cu brânză de vaci de casă, cu jumări
Tvarohové rezance z nášho vlastného cesta s oškvarkami
Домашняя лапша «чуса» с творогом и шкварками

45. *Sonkás, sajtos pizza* — 2500 Ft.-



Pizza mit Schinken und Käse
Ham pizza
Pizza z szynką
Pizza cu şunca și cașcaval
Šunkovo-syrová pizza
Пицца с ветчиной и сыром

46. *Magyaros pizza* — 2500 Ft.-

Ungarische Pizza
Hungarian-style pizza
Pizza węgierska
Pizza ungurească
Pizza na maďarský spôsob
Пицца по-венгерски

További Pizzáink a Pizza Étlapon találhatóak

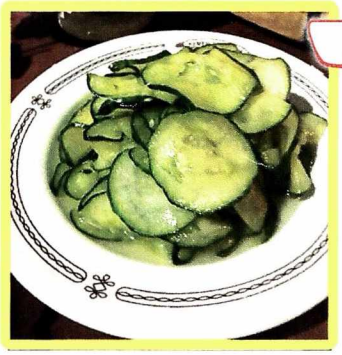
Weitere Pizzas finden Sie auf der Pizza-Speisekarte
Please see our Pizza Menu for our other pizzas
Dalsze pizzy oferowane przez nas zawiera Karta menu Pizzy
Pentru celelalte sortimente de pizza, consultați Meniul Pizza
Ďalšie Pizze z našej ponuky nájdete na Jedálnom lístku Pizza
Другие виды пицц Вы можете найти в нашем Меню пицц

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK Salate, Eingelegtes Salads, pickles

Sałatki, pikle Salate, murături Šaláty, čalamády Салаты, маринады

47. *Uborkasaláta*

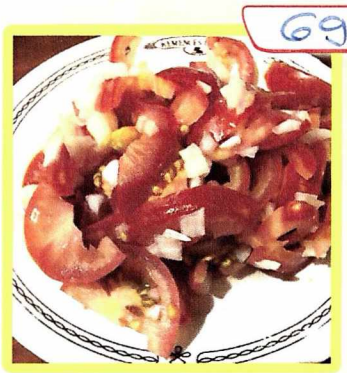
Gurkensalat
Cucumber salad
Mizeria
Salată de castraveţi
Uhorkový šalát
Салат из свежих огурцов



580 Ft.-

48. *Paradicsomsaláta hagymásan*

Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onion
Surówka z pomidora i cebuli
Salată de roşii cu ceapă
Paradajkový šalát s cibuľou
Салат из помидоров с луком



690 Ft

49. *Káposztasaláta ízesen*

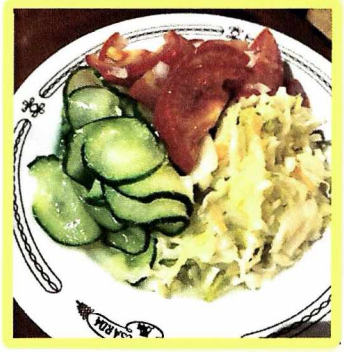
Herzhafter Krautsalat
Cabbage salad
Surówka z kapusty włoskiej
Salată gustoasă de varză
Kapustový šalát ochutený
Салат из свежей капусты

550 Ft.-

50. *Nyári vegyes saláta (az első három keveréke gazdagon)*

Gemischter Sommersalat (eine reichhaltige Mischung der oberen drei Salate)
Summertime mixed salad (a rich mix of the previous three salads)
Surówka letnia (wyborna mieszanka poprzednich trzech surówek)
Salată mixtă de vară (un amestec bogat din cele trei salate anterioare)
Letný miešaný šalát (bohatá zmes predchádzajúcich troch šalátov)
Салат летний (огурцы, помидоры, капуста, лук)

650 Ft.

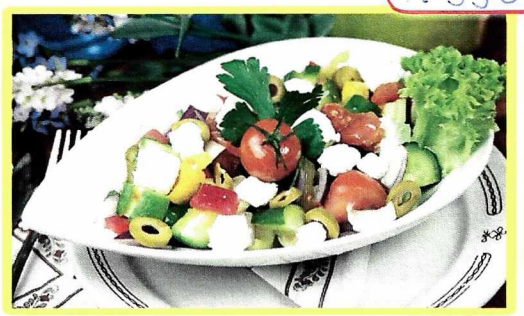


51. *Majonézes káposztasaláta*

Krautsalat mit Mayonnaise
Coleslaw
Surówka Coleslaw z majonezem
Salată de varză cu maioneză
Kapustový šalát s majonézou
Салат из капусты с майонезом

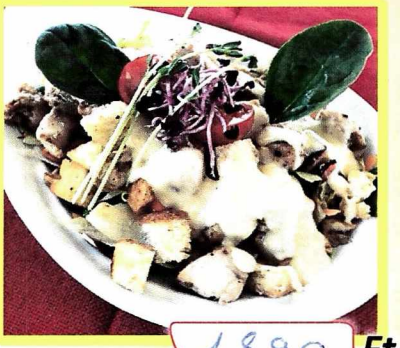
620 Ft.-

52. **Görögsaláta olivabogyóval, fetasajttal** — 1990 Ft.-



Griechischer Salat mit Oliven und Fetakäse
Greek salad with olives and feta cheese
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
Salată grecească cu măsline si brânză feta
Grécky šalát s olivami a syrom feta
Греческий салат с оливками и сыром фета

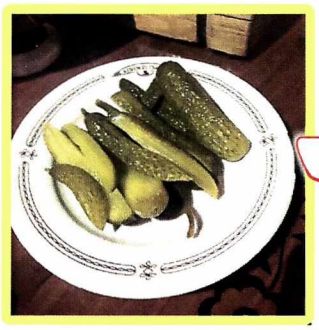
53. **Friss cézársaláta sült jércemellszeletekkel, pirított zsemlekockákkal**



Frischer Römersalat mit gebratenen Hähnchenbrustscheiben und gerösteten Brotwürfeln
Fresh Caesar salad with roast pullet breast slices and croutons
Świeża sałatka cesarska z plasterkami pieczonej piersi z kurczaka i grzankami
Salată Cesar proaspătă, cu felii fripte de piept de pui și crutoane
Čerstvý cézarský šalát s plátkami pečených kuracích prs a krutónmi
Свежий салат «Цезарь» с кусочками обжаренной куриной грудки и сухариками

1890 Ft.-

54. **Csemege uborka**



550 Ft.-

Gewürzgurken
Pickled gherkin
Ogórek konserwowy
Castraveciori murați
Kyslá uhorka
Консервированные огурцы

55. **Kézműves ecetes almapaprika** — 550 Ft.-

Eingemachtes mit Apfelpaprika mit Essig
Pickled "apple" pepper
Papryka konserwowa
Gogoşari murați
Nakladaná jablíčková paprika
Домашние соленья с венгерским белым перцем

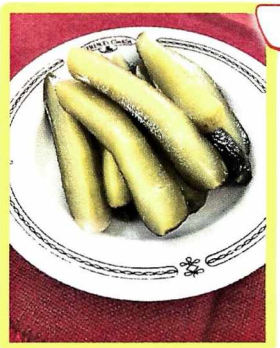
SZEZONÁLIS SALÁTÁK — Saisonempfehlungen — Seasonal salads

Sałatki sezonowe — Salate de sezon — Sezónne šaláty — Сезонные салаты

56. **Céklasaláta** — 600 Ft.-

Rote-Beete-Salat
Beetroot salad
Sałatka z buraka
Salată de sfeclă
Cviklový šalát
Салат из свеклы

57. **Kovászos uborka** — 590 Ft.-



Saure Gurken
Fermented gherkin pickles
Ogórek kiszony
Castraveciori murați, fermentați
Kvasené uhorky
Квашеные огурцы

DESSZERTEK Desserts *Desserts* Desery *Deserturi* Dezerty Десерты

58. *Gesztenyepüré*

Kastanienpüree
Chestnut puree
Puree z kasztanów
Piure de castane
Gaštanové pyré
Пюре из каштанов

750 Ft.-

59. *Házi lekváros palacsinta (2 db.)*

Hausgemachte Palatschinken mit Marmelade(2 Stück)
Pancakes (2 pcs) with homemade jam
Naleśniki (2 szt.) z domowym dżemem
Clătite (2 buc) cu gem de casă
Palacinky (2 ks) s domácim džemom
Блинчики (2 шт.) с домашним вареньем

790 Ft.-

60. *Túrós palacsinta (2db.)*

Palatschinken mit Quark (2 Stück)
Pancakes (2 pcs) with cottage cheese
Naleśniki (2 szt.) z twarogiem
Clătite (2 buc) cu brânză de vaci
Tvarohové palacinky (2 ks)
Блинчики (2 шт.) с творогом

1390 Ft.-

61. *Mákos palacsinta forró meggyraguval*

Poppy-seed pancake with hot sour cherry ragout
Mohn-Palatschinken mit heißem Kirschragout
Naleśniki z makiem polane gorącym sosem wiśniowym
Plăcintă cu mac, cu ragout de vișine
Palacinky s makom a s horúcim višňovým ragú
Блин с маком и горячим рагу из вишни

1590 Ft.-

62. *Gundel palacsinta (diós lekváros keverékkel töltött) csokoládé öntettel*

Palatschinken nach „Gundel"-Art (gefüllt mit Walnüssen und Marmelade), dazu Schokoladensoße
Gundel pancakes (stuffed with a walnut and jam mix) with chocolate sauce
Naleśniki a'la Gundel (nadziewane mieszanką orzechów laskowych i dżemu) z sosem czekoladowym
Clătite Gundel (umplute cu amestec de gem și nuci) cu sos de ciocolată
Palacinky Gundel (plnené zmesou vlašských orechov a džemu) s čokoládovou polevou
Блинчики а ля Гундель (с начинкой из варенья и грецких орехов), с шоколадным соусом

1390 Ft.-

63. *Somlói Galuska*

Schomlauer Nockerl mit Schokosoße
„Somló" sponge cake with chocolate sauce
Somlói galuska z sosem czekoladowym (deser z kremem waniliowym, czekoladą, domową konfiturą i bitą śmietaną)
Găluște a la Șumuleu cu sos de ciocolată
Halušky Somlói [Somlói Galuska] s čokoládovou polevou
Бисквитный десерт „Шомлои галушка" с шоколадным соусом

1390 Ft.-

KISADAG ÉTELEINK Kinder Portionen Children portion

Male Porce Pentru Copii Hovädzie jedlá Небольшие порции

64. *Húsleves finommetélttel csészében* — 790 Ft.-

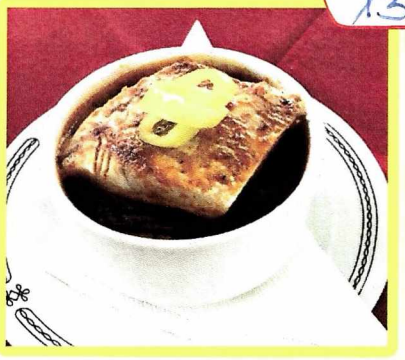
Fleischsuppe
Chicken-broth in a bowl
Rosól wieprzowy z zacierkami
Supă de pui in ceaşcă
Vývar s vlasovými
Куриный бульон

65. *Bográcsgulyás tálkában* — 1190 Ft.-

Kesselgulaschsuppe
Hungarian kettle goulash in a bowl
Zupa gulaszowa w kociolku
Gulas in ceaşcă
Kotlíkový guláš v misce
Венгерский суп-гуляш

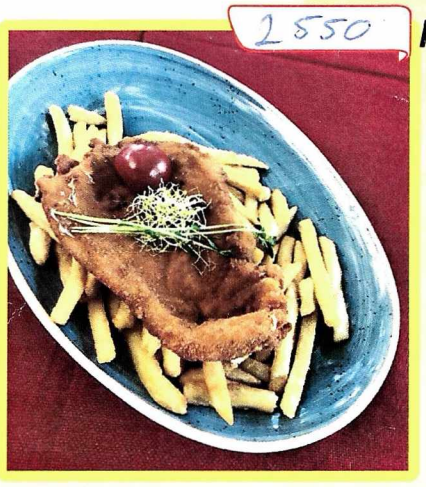
66. *Szegedi halászlé tálkában, harcsából* — 1390 Ft.-

Fischsuppe auf „Szegedi" Art mit Wels
Szegedi fish soup in a bowl from catfish
Segedynska zupa rybna zupa rybna z suma
Ciorbă de peşte în ceaşcă de somn
Segedýnská rybí polévka v misce zo sumca
Уха по СЕГЕДИ суп из сома



67. *Rántott csirkemell sült burgonyával 1sz.* — 2550 Ft.-

Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Pommes frites
Chicken breast in breadcrumbs with fried potatoes
Panierowane filet z kurczaka, frytki
Piept de pui pane cu cartofi prajiti
Smazene pečená kruta, pečene brambory
Куриная грудка в панировке с жаренной картошкой



KISADAG ÉTELEINK Kinder Portionen Children portion

Male Porce Pentru Copii Hovädzie jedlá Небольшие порции

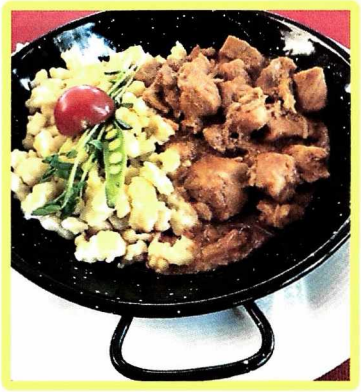
68. *Rántott sertésborda sült burgonyával 1 sz.*

Gebackenes Schweinkotelett mit Pommes frites
Pork cutlet fried in breadcrumbs with fried potatoes
Kotlet schabowy panieriwany z frytkami
Cotlet pane cu cartofi prájiti 1 buc.
Smažený kotlet, pečené brambory pro 1. osobu
Рёбрышки свиные в панировке с жаренной картошкой

2450 Ft.-

69. *Sertéspörkölt galuskával*

Schweingulasch mit Nockerln
Hungarian pork stew with noodles
Gulasz Wieprzowy z kluseczkami
Tocanita de porc cu gáluste
Vepřový perkelt, halušky
Рагу (гуляш) из свинины с галушками



2450 Ft.-

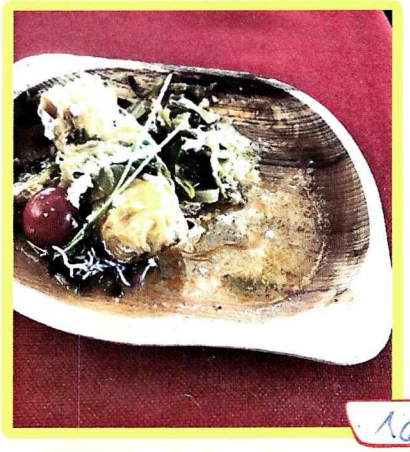
70. *Marhapörkölt galuskával*

Rindergulasch mit Nockerln
Hungarian stew of beef with noodles
Gulasz wolowy, kluski kladzione
Tocánitá de vitá cu gáluste
Hovezí perkelt, halušky
Рагу (гуляш) из говядины с галушками

2450 Ft.-

71. *Töltött káposzta 1db*

Gefüllte Krautblatter
Stuffed cabbage
Golabki
Sarmale 1 buc.
Plněný zelný list 1 ks
Голубцы



1650 Ft.-

ITALLAP - DRINK CARD

Gösser világos - csapolt sör (White draught beer)		
Korsó	0,5l	780.-
Pohár	0,3l	630.-
Soproni Fekete Démon csapolt sör	**(Brown draught beer)**	
Korsó	0,5l	690.-
Pohár	0,3l	590.-
Soproni IPA csapolt sör	**(White IPA beer)**	
Korsó	0,5l	690.-
Pohár	0,3l	550.-
Heineken csapolt sör (White draught beer)		
Korsó	0,5l	890.-
Pohár	0,25l	690.-
Mort Subite csapolt meggy sör	0,25l	690.-
(Cherry draught beer)	0,5l	1300.-
Palackozott sörök (Bottle beers)		
Soproni világos	0,5l	490.-
Krusowice világos(white)-barna(brown)	0,5l	590.-
Gösser spezial	0,5l	590.-
Gösser citromos (lemon)	0,33l	590.-
Gösser citromos alk.mentes (lemon alc. free)	0,33l	590.-
Edelweiss búza sör	0,5l	790.-
Radeberger	0,5l	890.-
Heineken	0,5l	790.-
Heineken alk.mentes (alcohol free)	0,33l	590.-
Kimért Borok (wine)	**1l**	**1dl**
Egri Merlot, Kékfrankos	2800.-	280.-
Egri Muskotály, Olaszrizling (white)	2800.-	280,-

Palackozott Borok (bottle wine)
Kínálatunk a borlapon található!
Please see our wine card!

Desszert Borok (dessert wine, white)	1ü	1dl
Tokaji Szam. Száraz	5000.-	1000.-
Tokaji Szam. Édes	5000.-	1200.-
Tokaji Aszú 3 p	5600.-	1400.-
Tokaji Aszú 5 p	10000.-	2200.-
Tokaji Aszú 6 p	12000.-	2750.-
Pezsgők (champagne)	**0,2l**	**0,75l**
Törley pezsgők		2200.-
Hungária Extra Dry		2800.-
Martini pezsgő		3800.-
Kölyök pezsgő (for Kids, alc. free)		1500.-
Mini pezsgő	800.-	

További minőségi borok a borlapunkon találhatóak!
Weitere Weine sind auf der Weinkarte
Other wines on the wine-card

Áraink magyar forintban (HUF) értendőek!

Éttermünkben 5% felszolgálási díjat számítunk fel!
Our restaurant adds a 5% service charge to the bill.

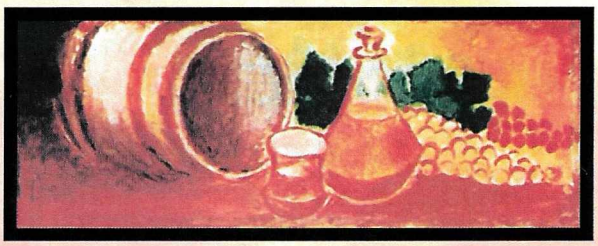
Égetett szeszesitalok	3cl	5cl
St. Hubertus	420.-	700.-
Baileys Ír krémlikőr Original	540.-	900.-
Unicum, Unicum Next, Unicum Szilva	600.-	1000.-
Fütyülős barack, Mézes barack, Szilva	510.-	850.-
Vilmoskörte	510.-	850.-
Kosher Szilva pálinka	660.-	1100.-
Johnie Walker Red Label	750.-	1250.-
Ballantines Whisky	750.-	1250.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	750.-	1250.-
Chivas Regal Whisky	900.-	1500.-
Jack Daniels Whisky	900.-	1500.-
Jameson	900.-	1500.-
Courvoiser	900.-	1500.-
Henessy VS.	900.-	1500.-
Metaxa *****	750.-	1250.-
Jägermaister	750.-	1250.-
Gordon's Gin	660.-	1100.-
Bombay gin	750.-	1250.-
Finlandia vodka	750.-	1250.-
Belvedere vodka	900.-	1500.-
Smirnoff	540.-	900.-
Tequila Sierra	750.-	1250.-
Szoboszlói pálinka (szilva, körte, szeder, meggy, alma, Irsai Olivér)	750.-	1250.-
Szoboszlói kajszi pálinka	750.-	1250.-
Szicsek pálinkák (kajszi, birs, cigánymeggy, Irsai Olivér, szilva)	900.-	1500.-
Szicsek Málna Pálinka	900.-	1500.-
Zsindelyes Pálinka (szilva, alma, birs, kajszi, meggy)	750.-	1250.-
Casino rum	420.-	700.-
Campari Bitter 1dl	1200.-	
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry citrommal 1dl	1200.-	

Üdítő italok		1üveg	1dl
Theodora dús, mentes (mineral water)	0,33l	490.-	
Natur Aqua dús, mentes (mineral water)	0,75l	690.-	
Natur Aqua dús, mentes (mineral water)	0,33l	490.-	
Evian mentes (mineral water)	0,33l	590.-	
Pávai Vajna ásványvíz dús, enyhe (mineral water)	0,5l	450.-	90.-
Pávai Vajna ásványvíz dús, enyhe (mineral water)	0,25l	350.-	140.-
Coca-cola, Cola Zero, Sprite	0,25l	490.-	
Fanta narancs, citrom, vadmálna	0,25l	490.-	
Kinley gyömbér, Kinley tonic	0,25l	490.-	
Fuzetea citrom, barack	0,25l	490.-	
Ice tea citrom, barack	1liter	1700.-	170.-
Rostos (juices)szénsavmentes	1liter	1700.-	170.-
Coca cola üdítők (cola, fanta stb.)	1liter	1700.-	170.-
Red Bull energy drink	0,2l	700.-	
Cappy rostos (juices) őszi, narancs, alma, ananász, multivitamin, eper, paradicsomlé	0,25l	490.-	
Szódavíz (soda water)	0,1l		90.-
RETRO Szódavíz (soda water)	0,9l		810.-

Egyéb italok

Pressó kávé Lavazza	350.-
Cappuccino	490.-
Kávé tejszín	gratis
Tejszínhab	gratis
Forró tea (Hot tee)	490.-

A ház bora
Sike Rosé
350 Ft/dl
House wine



Limonadé (0,4dl)
Limonade 790

Házi szörpök (0,4dl)
Home made syrups 790