

KEMENCÉS CSÁRDA

ÉTLAP
MENU





 **Kedves Vendégünk!** 

*Örömmel köszöntjük a Kemencés Csárdában!
Ételeink hagyományosan háziisan készülnek, mely fogyasztása közben
ajánlunk frissen csapolt söröket, egri tájjelegű borokat.*

*Jó étvágyat és kellemes itt tartózkodást kíván Önöknek az üzlet tulajdonosa,
Pinczés Károly és a csárda dolgozói!*

 **Liebe Gäste!** 

*Wir begrüßen Sie herzlichst in unserer Tscharda „Kemencés“!
Unsere hausbackenen Speisen werden auf traditionelle Weise zubereitet.
Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen frisch gezapftes Bier und Weine aus Eger.*

*Guten Appetit und angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen: der Besitzer
Károly Pinczés und sein Personal.*

 **Dear Guests,** 

*You are most welcome in the Oven Country Tavern. Our dishes are home and
traditionally made, while eating them we recommend you some freshly
drawn beer, typical wines from Eger.*

*The owner of this restaurant, Károly Pinczés
and his wish you to enjoy your meal and have a pleasant stay here.*

 **Szanowni Goście!** 

*Wita Was Karczma Pod Glinianym Piecem!
Nasze potrawy przygotowujemy według tradycyjnych, domowych przepis'w.
Do posiłk'w polecamy piwo z beczki oraz regionale wina egerskie.*

*Smacznego i dobrej zabawy życzy Państwu właściciel zakładu, Karol Pinczés
wraz z personelem.*

 **Stimați Musafiri!** 

*Bine ați venit în Hanul Kemencés!
Produsele noastre sunt preparate în mod tradițional, ca și acasă, iar pentru
însoțirea lor vă recomandăm diferite tipuri de bere la halbă și vinuri
caracteristice zonei Eger.*

Pinczés Károly și echipa hanului vă dorește poftă bună și un sejur plăcut!

 **Milí Hoste!** 

*Srdečně Vás zdravíme v Čárdě Kemencés!
Naše jídla se připravují tradičně na způsob domácích jídel, ke kterým nabízíme
čerstvě točená piva, egerská vína, typická pro oblast.*

*Dobrou chuť a příjemné strávení času u nás Vám přeje vlastník
Károly Pinczés a zaměstnanci hospody!*

 **Дорогие наши Гости!** 

*Приветствуем Вас в Чарде Кеменцеш!
Наши блюда готовлены по национальному, по домашнему,
после заказа предлагаем Вам выпить пива, хорошие егерские вина.*

*Приятного аппетита и хорошего отдыха желает
Вам хазяин Кароль Пинцеш и работники.*



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

1. Hideg vegyes gyümölcsleves tejszínhabbal

Kalte Obstsuppe mit Schlagsahne

Cold mixed fruit soup with whipped cream in a cup

Chłodnik owocowy z bitą śmietaną

Supă de fructe, rece cu frișcă

Studená polievka z rôzneho druhu ovocia so šľahaným krémom

Холодный фруктовый суп ассорти со взбитыми сливками

1600 Ft.-



2. Fokhagymakrémleves pirított zsemlekockával

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

1690 Ft.-



3. Szárnyas raguleves

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

2300 Ft.-



4. Rjaleves saját házi reszelt tésztával

Knochenbrühe vom Kotelett mit hausgemachten Nudeln

Fresh bone broth homemade grated pasta

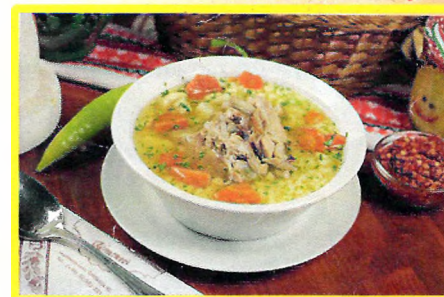
Zupa na żeberkach z domową zacierką

Supă de spată de porc, cu tăiței de casă

Polievka z bravčových rebierok s domácim strúhaným cestom

Суп с рёбрышками и домашними тёртыми клёцками

2500 Ft.-



Éttermünkben 10% felszolgálási díjat számítunk fel!

„Wir berechnen in unserem Restaurant 10% Bedienungsaufschlag!“

Our restaurant adds a 10% service charge to the bill.

V naší restauraci účtujeme přírázku za obsluhu ve výši 10 %!

Restaurantul nostru practică o taxă de 10% din nota de plată pentru serviciu.

W naszej restauracji doliczamy do rachunku 10% za obsługę.

В нашем ресторане взимается 10% за обслуживание!





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

5. Újházi húsleves gazdagon

Hühnersuppe nach „Újházer“-Art

Chicken broth Újházy style

Rosół z kury w stylu Ede Újházyiego

Supă de găină Újházy cu tăitei de casă

Slepacia polievka na spôsob Ede Újházyho

Куриный суп «Уйhazi»



2500 Ft.-

7. Bográcsgulyás (0,5l)

Kesselgulaschsuppe (0,5l)

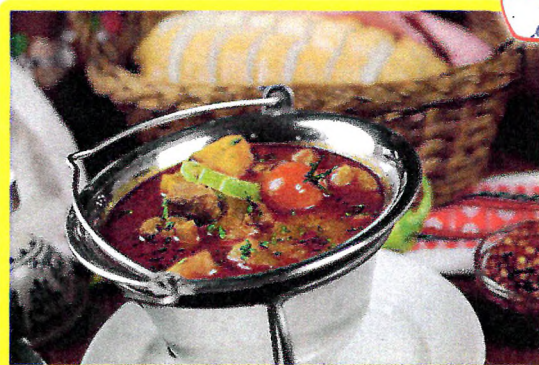
Goulash soup (0,5l)

Zupa gulaszowa (0,5l)

Supă gulaș la ceaun (0,5l)

Kotlíkový guláš (0,5l)

Суп-гуляш (0,5l)



2550 Ft.-

8. Babgulyás füstölt csülökkel (0,5l)

Bohnengulaschsuppe mit geräuchertem Eisbein (0,5l)

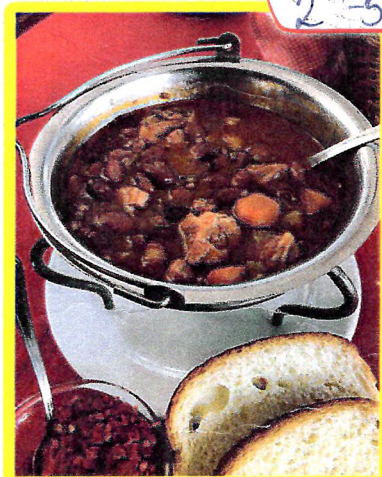
Bean goulash with smoked knuckle of pork (0,5l)

Gulasz fasolowy z wędzoną golonką wieprzową (0,5l)

Ciorbă de fasole boabe cu ciolan afumat (0,5l)

Fazul'ový guláš s údeným bravčovým kolienkom (0,5l)

Суп-гуляш с копчёной свиной рулькой и бобами (0,5l)



2550 Ft.-

9. Szegedi halászlé (0,5l) harcsából

Szegediner Fischsuppe (0,5l) mit Wels

Szeged fish soup (0,5l) From catfish

Zupa rybna segedyńska (0,5l) zupa rybna z suma

Ciorbă depește Ungurească a'la Szeged (0,5l) de somn

Segedínska rybacia polievka (0,5l) zo sumca

Уха по-сегедински (0,5l) суп из сома



4950 Ft.-

2950





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

10. Rántott sertésvelő, sültburgonyával, tartármártás

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

4200 Ft.-



11. Hideg libamáj zsírával, 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 tłuszczu podana na zimno ze świeżymi warzywami i pomidorami z dzikim czosnkiem
- Ficat de gâscă rece, în grăsimie proprie, cu legume proaspete și roșii
- 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

8400 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 bucăți
- Hortobágyse palacinky s masom a paprikovou omáčkou 2 ks
- Блины с мясом по-хортобадьски со сметанным соусом из паприки. (2 шт.).

3600 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*

Gefülltes Kraut mit geräuchertem Eisbein

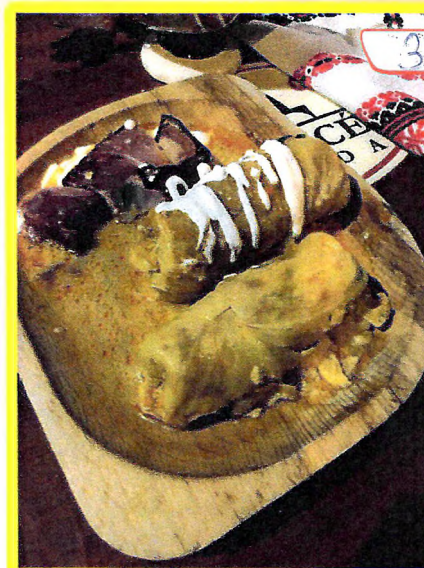
Stuffed cabbage with smoked knuckle of pork

Gotąbki z wędzoną golonką wieprzową

Sarmale cu ciolan afumat

Plnená kapusta s údeným bravčovým kolienkom

Голубцы и копчёная свиная рулька



3800 Ft.-

14. *Hajdúsági sertéspörkölt galuskával*

Schweinsgulasch mit Nockerln

Pork stew with dumplings

Potrawka wieprzowa z kluseczkami

Tocăniță de porc cu găluște

Bravčový perkelt s haluškami

Пёркельт из свинины с клецками



4200 Ft.-

15. *Marhalábszárpörkölt tejfölös túróscsuszával*

Gulasch aus Rinderhaxe Quarknudeln und Sauerrahm

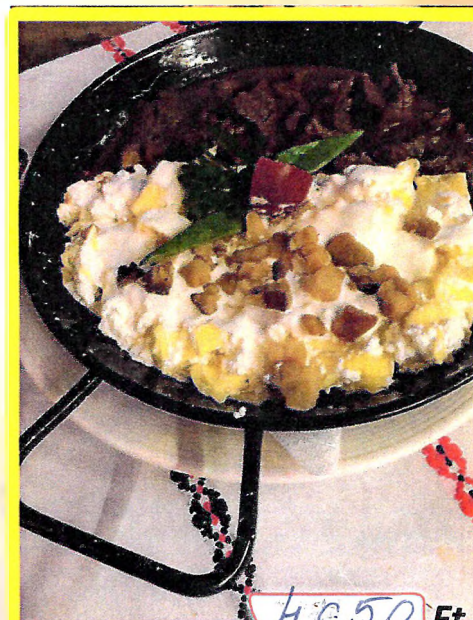
Beef shank stew with cottage cheese pasta and sour cream

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

Пёркельт из говяжьей рульки с лапшой «чуса» с творогом и сметаной



4650 Ft.-





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



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

17. *Rakashere pörkölt taréjával, zúzájával, galuskával*

Gulasch aus Hahnhoden mit Kamm und Muskelmagen, dazu Nockerln

Rooster testicles stew with rooster comb, gizzard and dumplings

Potrawka z jędr kogucich z grzebieniem i żółdkiem podana z kluseczkami

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

Perkelt z kohútich žliaz s kohútím hrebeňom a zúzikom s haluškami

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

5200 Ft.-



18. *Libamáj hagymavariációkkal, petrezselymes burgonyával*

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

8500 Ft.-



19. *Rántott libamáj szeletek, burgonypürével*

Panierte Gänseleberstücke mit Kartoffelpüree

Breaded goose liver with mashed potatoes

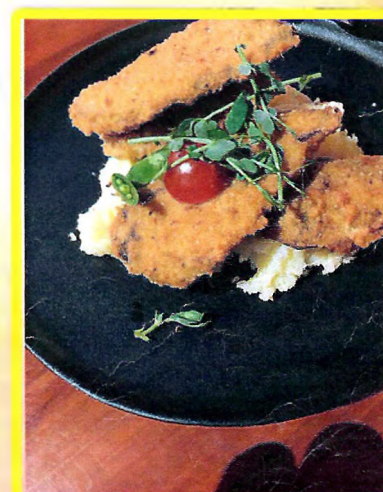
Wątróbka gęsia w panierce podana z puree ziemniaczanym

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

8500 Ft.-



20. Konfitált kacsacomb, serpenyos burgonyával, párolt káposztával

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



5200 Ft.-

21. Natúr csirkemell vaslapon, friss kerti salátával, káposztával

Hühnerbrust a la natura vom Rost mit Gartensalat und Dilldressing

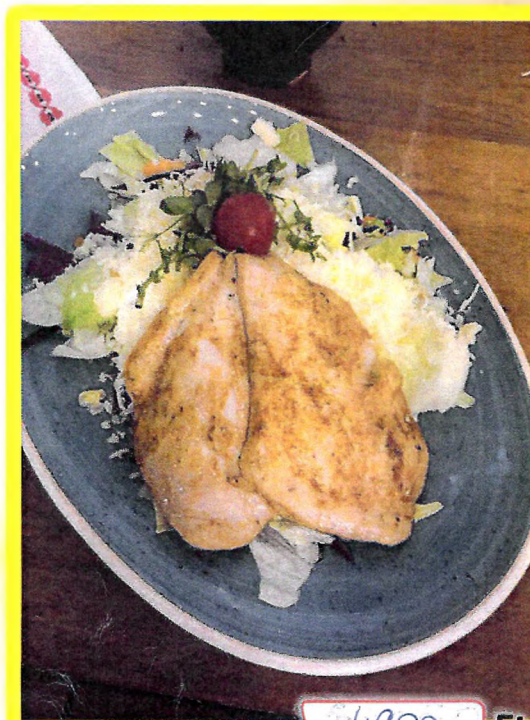
Plain roast chicken breast with fresh garden salad and sauce

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



4900 Ft.-



— SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK — Geflügelgerichte — Poultry dishes

— Dania — zdrobiu — Preparate din pasăre — Jedlá z hydiny — Блюда

24. *Pikáns sült csireszárnyak, vegyes körettel*

4200 Ft.-

-  *Pikant gebratene Flügel mit gemischter Beilage*
-  *Piquant fried chicken wings with side mix*
-  *Pikantne smażone skrzydła kurczaka podane z mieszaną przystawką*
-  *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*

4990 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 cașcaval și șuncă (Cordon Bleu de curcan), cu garnitură mixtă și salată de vrază cu maioneză*

-  *Syrový-šunková rolka z vyprážených 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”*

5200 Ft.-

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

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

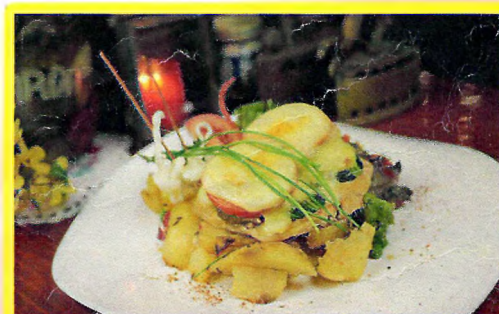
-  *Roast pullet breast slices with goose liver, grilled cheese roasted with tomatoes, vitamin salad and sauce*

-  *Plasterki pieczonej piersi z kurczaka z gęsią wątróbką, grillowanym serem zapiekanym z pomidorami, ragout warzywny z bocznikami*

-  *„Pasărea preferată a hangiului”, Felii de piept de pui la grătar, cu ficat de găscă, cașcaval cu roșii la grătar, cu tocană de legume cu ciuperci*

-  *„Najobľúbenejšia hydina majitel'a čardy“, Plátky pečených slepačích prs s husacou pečienkou, grilovaným syrom a paradajkami, s hľivovou 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*

🇩🇪 Zigeunerbraten mit Speckkamm und Bratwurstrkrone, dazu Pfannenkartoffeln

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

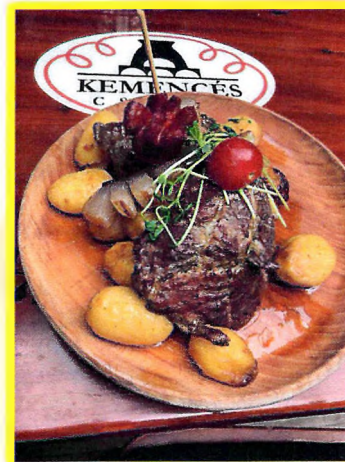
🇵🇱 Pieczeń cygańska podana z plasterkiem pieczonego bekonu i smażoną kielbasą i z pieczonymi ziemniakami

🇷🇺 *Muşchi țigănească asortată cu o felie de slănină friptă și coroață 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

5250 Ft.-



28. *Velővel töltött sertésborda rántva steak-burgonyával*

🇩🇪 Mit Hirn gefüllte panierte Schweinerippe mit Steakkartoffeln

🇬🇧 *Pork chop stuffed with brains and steak potatoes*

🇵🇱 Schab nadziewany mózdzkiem i podawany z pieczonymi ziemniakami

🇷🇺 *Cotlet de porc pane umplut cu creier și cu cartofi steak*

🇨🇪 Vyprážané bravčové rebierka plnené mozochkami so steakovými zemiakmi

🇷🇺 Свиная отбивная с начинкой из мозгов, с жареным картофелем

4950 Ft.-



29. *Kemencében sült malac tepsis burgonyával párolt káposztával*

🇩🇪 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

🇷🇺 *Friptură de purcel cu cartofi și varză călită*

🇨🇪 Prasiatko pečené v peci, s pečenými zemiakmi a dusenou kapustou

🇷🇺 Поросянок, жареный в печи, с запечённым картофелем и тушёной капустой

4700 Ft.-



 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*

5250 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 kielbasą, serem, pomidorami) smażony w głębokim tłuszczu i podany z różnymi dodatkami
-  Cotlet de porc pane umplut cu cârnați afumat, cașcaval, și roșii 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)*

4950 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 cașcaval și șuncă) 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*

4600 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 węgiersku, grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami

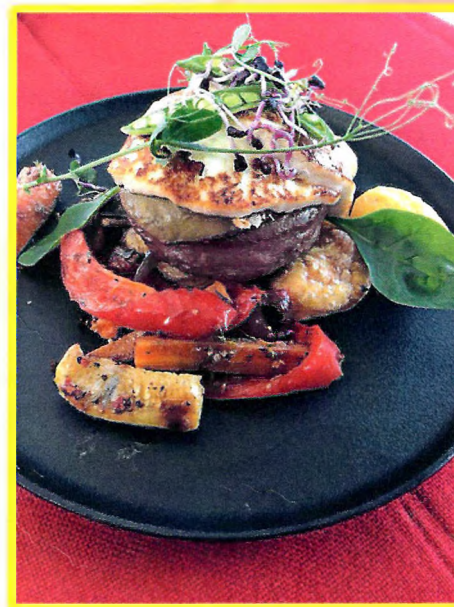
Medalionane din vită (200 g) cu ficat de gâscă cu brânză de capră cu legume la grătar cartofi și la tavă

Steak z hovädzej obličkovéj pečienky (200 g) s husacou pečēnou, kozí syr, grilovanou zeleninou a pečēnými zemiakmi

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

8200

Ft.-



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

Rumpsteak mit Waldpilzen (200 g) und würzigen Scheibekartoffeln

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

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

Medalionane din vită (200 g) cu ciuperci de pădure și cartofi steak

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

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

7900

Ft.-

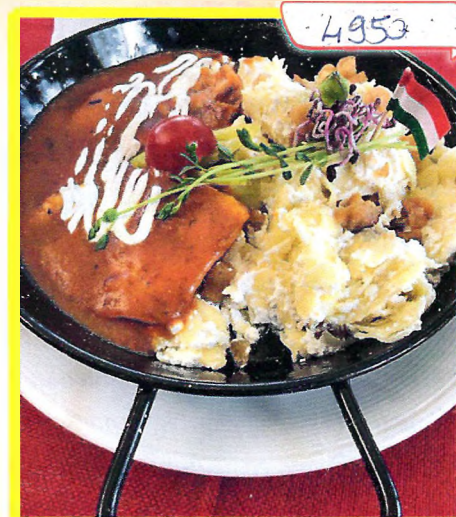


— HALÉTELEK — Fischgerichte — Fish dishes — Dania z ryb

— Preparate din pește — Rybacie jedlá — Рыбные блюда

35. *Harcsapaprikás túróscsúszával*

-  *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*



Ft.-

36. *Harcsafilé rántva, vegyes köret, tartármártás*

-  *Paniertes Welsfilet mit gemischter Beilage und Tartar Soße*
-  *Deep-fried catfish fillet, mixed garnish, tartar sauce*
-  *Filet z suma smažony 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*

4890 Ft.-



37. *Pisztráng egészben sültve, friss kerti salátával, steak burgonyával, tartármártással*

-  *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 salátą, pieczonymi ziemniakami i sosem tatarskim*
-  *Păstrăv întreg la grătar, cu salată verde de grădina și cartofi copti, sos tartar*
-  *Celý grilovaný pstruh s čerstvým záhradným šalátom, steakovými zemiakmi a tatárskou omáčkou*
-  *Форель, зажаренная целиком, салат с соусом и картофель-стейк*

5500 Ft.-



🇭🇺 2 személyes tálnak 🇩🇪 Unsere Platten für 2 Personen 🇬🇧 Dishes for 2

🇵🇱 Dania dla dwóch osób 🇷🇴 Platouri pentru 2 persoane 🇸🇰 Pokrmý pro 2 🇷🇺 Блюда для 2

38. 2 személyes füstölt csülöktál

lilahagyma halommal, hozzá forgatott burgonya fazékban

8900 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 roșie și cartofi la tava

🇸🇰 Misa údeného bravčového kolienka pre 2 osoby, s kôpkou červenej cibul'ky 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 specjalów 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 Clientii preferați:

Confit de pulpe de rață, Friptură de purcel la cuptor, Cotlet fript în „crustă”

(cotlet de porc umplut cu cașcaval și șuncă) Garnitură: cartofi la tavă, varză roșie călită, orez înăbușit

9500 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



🇹🇷 2 személyes tálaink 🇩🇪 Unsere Platten für 2 Personen 🇬🇧 Dishes for 2

🇵🇱 Dania dla dwóch osób 🇷🇴 Platouri pentru 2 persoane 🇮🇹 Pokrmý pro 2 🇷🇺 Блюда для 2

40. 2 személyes „Kemencés-tál”

3500 Ft.-

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



Ofenplatte für 2 Personen

(Pariser Putenbrust (2 Stück), paniierter 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)



„Pólmisek z pieca” dla 2 osób

(pierś z indyka po parysku (2 szt.), ser smażony w głębokim tłuszczu (2 szt.), Pikantne smażone skrzydelka kurczaka podane, Pieczeń cygańska podana z plasterkiem pieczonego bekonu i smażoną kielbasą, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane na parze, ryż, sos tatarski)



„Platoul - cuptor” pentru două persoane

(pariżske morčacie prsia (2 ks), vyprážený syr (2 ks), Aripioare de pui picante prăjite, Muşchi 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.), caşcaval pane (2 buc.), Pikantní pečená kuřecí křídla, Cigánska pečienka, slaninka s korunkou zdobená pečenou klobásou, cartofi fripti, legume gourmet la abur, orez, sos tartar)



Общее блюдо «Кеменец» 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, balzsamkrémes kerti salátákkal

4.300 Ft.-

Gegrillte Käsestücke, dazu Gartensalat mit Balsamicocreme

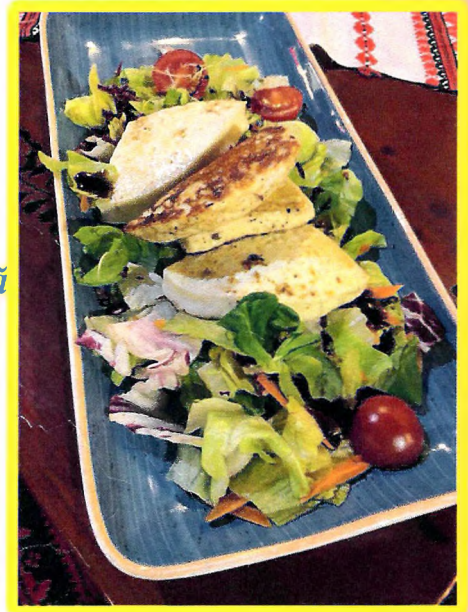
Grilled cheese slices with balsamic garden salad

Grillowane kawalki 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

4.300 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

Cașcaval pane, 3 bucăți, cu cartofi prăjiți și 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*

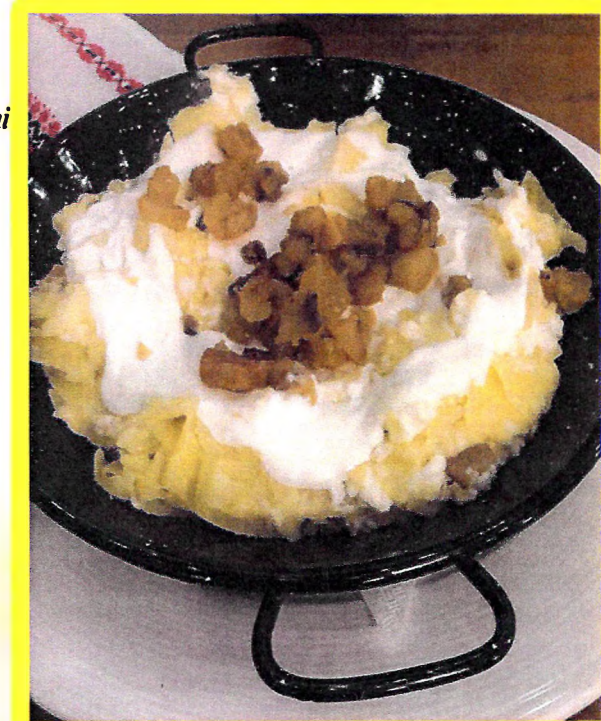
- 🇩🇪 *Ungarische Spaghetti*
- 🇬🇧 *Hungarian style spaghetti*
- 🇵🇱 *Spaghetti po węgiersku*
- 🇷🇺 *Spaghete ungurești*
- 🇮🇹 *Špagety na maďarský spôsob*
- 🇷🇺 *Спагетти по-венгерски*



3150 Ft.-

44. *Túrós csusza saját házi tésztánkból, tepertővel*

- 🇩🇪 *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*



3100 Ft.-



 SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK Salate, Eingelegtes Salads, pickles

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

47. *Uhorokasaláta*

-  Gurkensalat
-  *Cucumber salad*
-  Mizeria
-  *Salată de castraveți*
-  *Uhorkový šalát*
-  *Салат из свежих огурцов*



850 Ft.-

48. *Paradicsomsaláta hagymásan*

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



950 Ft.-

49. *Káposztasaláta ízesen*

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

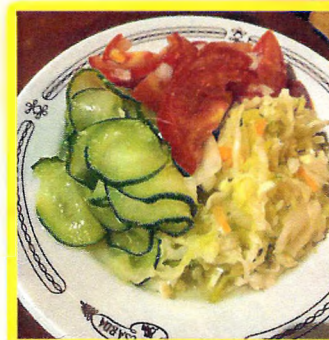


850 Ft.-

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)*

990 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*



850 Ft.-



52. *Görögsaláta olivabogyóval, fetasajttal*

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



31.00 Ft.-

53. *Friss cézársaláta sült jércemellszeletekkel, pirított zsemlekockákkal*

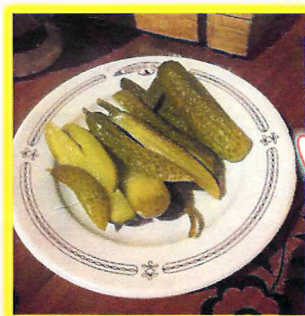
- Frischer Römersalat mit gebratenen Hähnchenbrustscheiben und gerösteten Brotwürfeln
 Fresh Caesar salad with roast pullet breast slices and croutons
 Świeża salátka cesarska z plasterkami pieczonej piersi z kurczaka i grzankami
 Salată Cesar proaspătă, cu felii fripte de piept de pui și crutoane
 Čerstvý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



32.00 Ft.-

54. *Gösemege uborka*

- Gewürzgurken
 Pickled gherkin
 Ogórek konserwowy
 Castraveciori murați
 Kyslá uhorka
 Консервированные огурцы



8.50 Ft.-

55. *Rézmiűves ecetes almapirika*

- Eingemachtes mit Apfelpaprika mit Essig
 Pickled "apple" pepper
 Papryka konserwowa
 Gogoșari murați
 Nakladaná jablčková paprika
 Домашние соленья с венгерским белым перцем



8.50 Ft.-

SZEZONÁLIS SALÁTÁK Saisonempfehlungen Seasonal salads

Salátka sezonowe Salate de sezon Sezónne šaláty Сезонные салаты

56. *Béklasaláta*

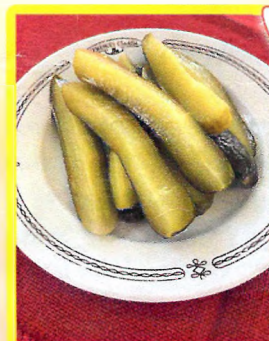
- Rote-Beete-Salat
 Beetroot salad
 Salátka z buraka
 Salată de sfeclă
 Cviklový šalát
 Салат из свеклы



9.00 Ft.-

57. *Kovácsos uborka*

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



8.50 Ft.-





DESSZERTEK Desserts Desserts Desery Deserturi Dezerty Десерты

58. Gesztenyepüré

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



1200 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 domácím džemem
- Блинчики (2 шт.) с домашним вареньем



1600 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



1850 Ft.-

61. Mákos palacsinta forró meggyraguval

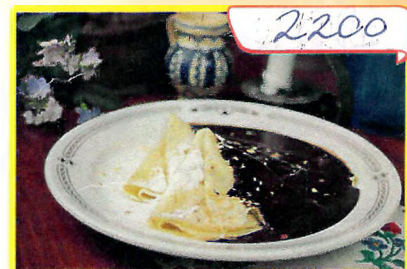
- Poppy-seed pancake with hot sour cherry ragout
- Mohn-Palatschinken mit heißem Kirschragout
- Naleśniki z makiem polane gorącym sosem wiśniowym
- Plăcintă cu mac, cu ragout de vișine
- Palacinky s makem a s horúcim višňovým ragu
- Блин с маком и горячим рагу из вишни



2200 Ft.-

62. Gundel palacsinta (diós lekváros keverékkel töltött) csokoládéöntettel

- 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 mieszką orzechów laskowych i dżemu) z sosem czekoladowym
- Clătite Gundel (umplute cu amestec de gem și nuci) cu sos de ciocolată
- Palacinky Gundel (plněné zmesou vlašských ořechů a džemu) s čokoládovou polevou
- Блинчики а ля Гундель (с начинкой из варенья и грецких орехов), с шоколадным соусом



2200 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 „Шомлоу галушка“ с шоколадным соусом



2200 Ft.-



🇭🇺 KISADAG ÉTELEINK 🇩🇪 Kinder Portionen 🇬🇧 Children portion

🇷🇺 Male Porce 🇷🇹 Pentru Copii 🇮🇹 Hovädzie jedlá 🇷🇺 Небольшие порции

64. *Húsleves finommetélttel csészében*

- 🇩🇪 *Fleischsuppe*
- 🇬🇧 *Chicken-broth in a bowl*
- 🇷🇺 *Rosól wieprzowy z zacierkami*
- 🇷🇹 *Supă de pui în ceașcă*
- 🇮🇹 *Vývar s vlasovými*
- 🇷🇺 *Куриный бульон*



1300 Ft.-

65. *Bográcsgulyás tálkában*

- 🇩🇪 *Kesselgulaschsuppe*
- 🇬🇧 *Hungarian kettle goulash in a bowl*
- 🇷🇺 *Zupa gulaszowa w kociolku*
- 🇷🇹 *Gulas în ceașcă*
- 🇮🇹 *Kotlíkový guláš v misce*
- 🇷🇺 *Венгерский суп-гуляш*



1890 Ft.-

66. *Szegedi halászlé tálkában, harcsából*

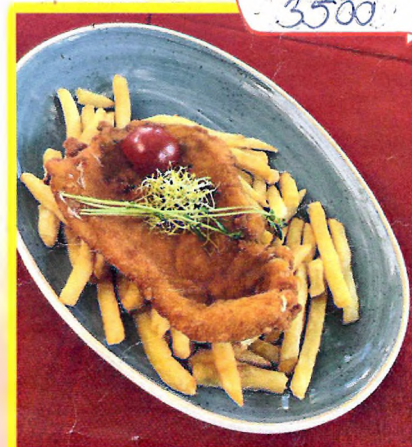
- 🇩🇪 *Fischsuppe auf „Szegedi” Art mit Wels*
- 🇬🇧 *Szegedi fish soup in a bowl from catfish*
- 🇷🇺 *Szegedynska zupa rybna zupa rybna z suma*
- 🇷🇹 *Ciorbă de pește în ceașcă de somn*
- 🇮🇹 *Szegedýnská rybí polévka v misce zo sumca*
- 🇷🇺 *Уха по СЕГЕДИ суп из сома*



1990 Ft.-

67. *Rántott csirkemell sült burgonyával 1sz.*

- 🇩🇪 *Panierte, gebackene Hähnchenbrust mit Pommes frites*
- 🇬🇧 *Chicken breast in breadcrumbs with fried potatoes*
- 🇷🇺 *Panierowane filety z kurczaka, frytki*
- 🇷🇹 *Piept de pui pane cu cartofi prajiti*
- 🇮🇹 *Smazene pečená kruta, pečene brambory*
- 🇷🇺 *Куриная грудка в панировке с жаренной картошкой*



3500 Ft.-



🇭🇺 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 panierowany z frytkami*

🇷🇺 *Cotlet pane cu cartofi prăjiti 1 buc.*

🇮🇹 *Smažený kotlet, pečené brambory pro 1. osobu*

🇮🇹 *Рёбрышки свиные в панировке с жаренной картошкой*



3500 Ft.-

69. *Sertéspölkölt galuskával*

🇩🇪 Schweingulasch mit Nockerln

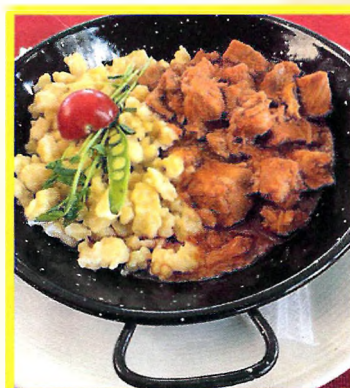
🇬🇧 *Hungarian pork stew with noodles*

🇷🇺 *Gulasz Wieprzowy z kluseczkami*

🇷🇺 *Tocanita de porc cu gáluste*

🇮🇹 *Vepřový perkelt, halušky*

🇮🇹 *Рагу (гуляш) из свинины с галушками*



3200 Ft.-

70. *Marhapörkölt galuskával*

🇩🇪 Rindergulasch mit Nockerln

🇬🇧 *Hungarian stew of beef with noodles*

🇷🇺 *Gulasz wolowy, kluski kładzione*

🇷🇺 *Tocanita de vită cu gáluste*

🇮🇹 *Hovězí perkelt, halušky*

🇮🇹 *Рагу (гуляш) из говядины с галушками*



3600 Ft.-

71. *Töltött káposzta 1db*

🇩🇪 Gefüllte Krautblätter

🇬🇧 *Stuffed cabbage*

🇷🇺 *Golabki*

🇷🇺 *Sarmale 1 buc.*

🇮🇹 *Plněný zelný list 1 ks*

🇮🇹 *Голубцы*



1900 Ft.-



ITALLAP - DRINK CARD

Érvényes: 2022. július 10-től

CSAPOLT SÖRÖK (DRAUGHT BEERS)

Soproni világos csapolt sör (Hungarian white draught beer)		
Korsó	0,5l	900.-
Pohár		540.-

Soproni IPA csapolt sör (Hungarian white IPA beer)		
Korsó	0,5l	900.-
Pohár	0,3l	540.-

Edelweiss (búza) csapolt sör		
Korsó	0,5l	1300.-
Pohár	0,3l	800.-

Gösser világos csapolt sör (White draught beer)		
Korsó	0,5l	1200.-
Pohár	0,3l	750.-

Heineken csapolt sör (White draught beer)		
Korsó	0,5l	1400.-
Pohár	0,25l	900.-

Mori Subite csapolt meggy sör (Cherry draught beer)	0,25l	950.-
	0,5l	1800.-

PALACKOZOTT SÖRÖK (BOTTLE BEERS)

Soproni világos, Soproni démon	0,5l	790.-
Krusowice világos(white)	0,5l	950.-
Gösser spezial	0,5l	950.-

Gösser citromos alk.mentes (lemon alc. free)	0,33l	950.-
Edelweiss búza sör	0,5l	950.-
Radeberger	0,5l	1050.-
Heineken	0,5l	1050.-
Heineken Silver	0,33l	690.-
Heineken alk.mentes (alcohol free)	0,33l	690.-

DESSZERT BOROK (BOTTLE DESSERT WINE, WHITE)

	1ü	1dl
Tokaji Szam. Száraz	8500.-	1700.-
Tokaji Szam. Édes	8500.-	1700.-
Tokaji Aszú 3 p	9000.-	1800.-
Tokaji Aszú 5 p	14500.-	2900.-
Tokaji Aszú 6 p	17000.-	3400.-

Pezsgők (champagne)	0,2l	0,75l
Törley pezsgők		4200.-
Hungária Extra Dry		4800.-
Martini prosecco, Martini Asti		5900.-
Kölyök pezsgő (for Kids, alc. free)		3800.-
Mini pezsgő	1500.-	

További minőségi borok a borlapunkon találhatóak!

Weitere Weine sind auf der Weinkarte

Other wines on the wine-card



A ház bora
Sike Rosé
650.- Ft/dl
House wine

Limonadé (0,4dl)
Limonade (classic, málnás)
1300.- Ft
(classic, raspberry)



ÉGETETT SZESZESITALOK

	3cl	5cl
St. Hubertus	420.-	700.-
Baileys Ír krémlikőr Original	750.-	1250.-
Unicum, Unicum Barista, Unicum Szilva	720.-	1200.-
Vilmoskörte	600.-	1000.-
Kosher Szilva pálinka	900.-	1500.-
Johnie Walker Red Label	900.-	1500.-
Ballantines Whisky	900.-	1500.-
Jim Beam Bourbon Whiskey	900.-	1500.-
Chivas Regal Whisky	1080.-	1800.-
Jack Daniels Whisky	1080.-	1800.-
Jameson	1080.-	1800.-
Courvoiser	1080.-	1800.-
Hennessy VS.	1080.-	1800.-
Metaxa *****	900.-	1500.-
Bacardi rum	1080.-	1800.-
Captain Morgan (barna-brown)	1080.-	1800.-
Jägermeister	900.-	1500.-
Gordon's Gin	660.-	1100.-
Bombay gin	900.-	1500.-
Finlandia vodka	900.-	1500.-
Belvedere vodka	1080.-	1800.-
Smirnoff	900.-	1500.-
Tequila Sierra	900.-	1500.-
Szoboszlói pálinka (kajsziarack, szilva, körte, meggy, alma, birs)	900.-	1500.-
Szicsek pálinkák (málna, Irsai Olivér, szilva)	1080.-	1800.-
Campari Bitter 1dl		1400.-
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry citrommal 1dl		1400.-
Aperol Spritz		2300.-

ÜDÍTŐ ITALOK

	1üveg	1dl
Theodora dús, mentes(mineral water)	0,33l	690.-
Natur Aqua dús, mentes(mineral water)	0,75l	1200.-
Natur Aqua dús, mentes(mineral water)	0,33l	690.-
Evian mentes (mineral water)	0,33l	850.-
Pávai Vajna ásványvíz dús, enyhe (mineral water)	0,5l	550.- 90.-
Pávai Vajna ásványvíz dús, enyhe (mineral water)	0,25l	450.- 140.-
Coca-cola, Cola Zero, Sprite Zero	0,25l	750.-
Fanta narancs, citrom	0,25l	750.-
Kinley gyömbér, Kinley tonic	0,25l	750.-
Fuzetea (citrom, barack)	0,25l	750.-
Tonic Fever-Tree		900.-
Jeges tea barack, citrom	1liter	3000.- 300.-
Rostos (juices)szénsavmentes	1liter	3000.- 300.-
Coca cola üdítők (cola, fanta stb.)	1liter	3000.- 300.-
Red Bull energy drink	0,2l	700.-
Cappy rostos (juices)	0,25l	750.-
(őszi, narancs, alma, eper)		
Topjoy paradicsomlé	0,25l	750.-
KEMENCÉS Szódavíz (soda water)	0,85l	1200.-

EGYÉB ITALOK

Presszó kávé Segafredo	450.-
Presszó kávé Coffein-mentes Segafredo	450.-
Cappuccino	650.-
Cappuccino Coffein-mentes	650.-
Latte	650.-
Forró Csoki (Hot Chocolate)	650.-
Kávé tejszín	gratis
Tejszínhab	gratis
Forró tea (Hot tee)	550.-
Szálas tea (erdei gyüm., fahéjas-almás)	650.-



Áraink magyar forintban (HUF) értendők!

Éttermünkben 10% felszolgálati díjat számítunk fel! Our restaurant adds a 10% service charge to the bill.