



PINCZÉS PAPA KEMENCÉS CSÁRDA

Téli Étlap

 Winter Menu  Wintermenü  Meniu de iarna
 Zimowe Menu  Zimné menu

Tradíció, hagyomány, új mentében ... továbbgondolva.

Éttermiünkben 12% felszolgálati díjat számítunk fel!

„Wir berechnen in unserem Restaurant 12% Bedienungsaufschlag!”

Our restaurant adds a 12% service charge to the bill.

V naší restauraci účtujeme přírážku za obsluhu ve výši 12 %!

Restaurantul nostru practică o taxă de 12% din nota de plată pentru serviciu.

W naszej restauracji doliczamy do rachunku 12% za obsługę.








www.kemencescsarda.com



HIDEG ELŐÉTELEK

Cold Starters • Kalte Vorspeisen • Aperitive reci • Zimne przystawki • Studené predjedlá






1. *Angus marhatatár savanyított zöldségekkel
fürjtojással, fűszervajjal*

-  Angus Beef Tartare with Quail Egg,
Pickled Vegetables and Herb-Infused Butter
-  Angus-Rindertatar mit eingelegtem Gemüse,
Wachteleiern und Kräuterbutter
-  Tartar de vită Angus cu legume murate,
ouă de prepeliță, unt cu ierburi
-  Befszyk tatarski z wołowiny Angus z jajkiem przepiórczym,
marynowanymi warzywami i masłem ziołowym
-  Tatársky biftek z hovädzieho mäsa Angus s prepeličím vajčkom,
nakladanou zeleninou a bylinkovým maslom



7 200 Ft

2. *Libamáj torchon hagyma kompóttal, házi kenyérrel*

-  Goose Liver Torchon with Onion Compote
and Homemade Bread
-  Gänseleber Torchon mit Zwiebelkompott,
hausgemachtes Brot
-  Foie gras torchon (ficat de găscă) cu compot
de ceapă, pâine de casă
-  Wątróbka gęsia torchon z kompotem
cebulowym i domowym chlebem
-  Kačacia pečeň torchon s cibuľovým
kompótom a domácim chlebom








12 500 Ft



TOKAJI SZOMORODNI

3. *Cézár saláta (ahogy mi szeretjük)*

-  Caesar Salad – the Way We Like It
-  Caesar-Salat (nach unserem Geschmack)
-  Salată Caesar (exact cum ne place nouă)
-  Sałatka Cezar – tak jak lubimy
-  Šalát Cézar – tak ako ho máme radi



3 500 Ft




LEVESEK


Soups • Suppen • Supe • Zupy • Polievky

+ *Napi leves*
+Soup of the day - +Tagessuppe
+Supa zilei - +Zupa dnia
+Polievka dňa


4. *Pestyános kakasleves lúdgége tésztaival*

 Rooster Broth with Lovage and Goose-neck Pasta

 Liebstöckel-Hahnsuppe mit Gänsekehlen Nudeln

 Supă de cocoș cu leuștean cu tăiței „gârteni”

 Rosół z koguta z lubczykiem i makaronem „szyja gęsia”


 Vývar z kohúta s ligurčekom a cestovinou „husacia krkavica”



2 800 Ft


5. *Alföldi gulyásleves házi csipetkével*

 Alföld-Style Goulash Soup with Homemade Pinched Noodles

 Gulaschsuppe aus der ungarischen Tiefebene mit hausgemachten Nudeln

 Supă gulaș din Câmpia maghiară cu găluști „csipetke”


 Zupa gulaszowa z Niziny Węgierskiej z zacierkami

 Tradičná maďarská gulášová polievka z Veľkej nížiny s haluškami




3 800 Ft


6. *Rákusztejes édesburgonya leves*

 Sweet Potato Cream Soup with Coconut Milk

 Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

 Supă de cartofi dulci cu lapte de cocos

 Krem z batatów z mlekiem kokosowym

 Sladký zemiakový krém s kokosovým mliekom



2 550 Ft



MELEG ELŐÉTELEK


Warm starters • Warme Vorspeisen • Aperitive calde • Ciepłe przystawki • Teplé predjedlá


7. *Zeller steak színes borsos velouté mártással, fűszeres cikklburgonyával, békikörtével*


4 200 Ft

 Celery Steak with Pepper Velouté, Spiced Potato Wedges and Baby Pear

 Selleriesteak mit bunter Pfeffer-Velouté-Sauce, würzigen Bratkartoffeln und kleinen Birnen

 Steak de țelină cu sos velouté cu piper colorat, cu cartofi steak, pere baby

 Stek z selera z sosem z kolorowego pieprzu, pikantnymi ziemniakami i mini gruszką


 Zelerový steak s omáčkou z farebného korenia, korenými zemiakovými mesačikmi a mini hruškou




**BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE**

**SZŐKE
IRSAI OLIVÉR**


8. *Chilis garnélarák házi gyökérkenyérrel*

 Chili Prawns with Homemade Root Bread

 Camembert in Walnut Crust with Cranberry-Roasted Apple

 Creveți cu chilli cu pâine de casă "ciabatta"

 Krewetki chili z domowym chlebem korzennym

 Krevety s čili s domácim chlebom z koreňovej zeleniny




4 200 Ft



JUNIOR ÉTELEK


Children's menu • Kindermenü • Meniu pentru copii • Menu dla dzieci • Detské Menu

9. *Rántott sajt (2db), tartármártással*


 Deep-fried cheese (2 pcs) with French fries and tartar sauce

 Panierter Käse (2 Stück) mit Pommes und Tartar Soße

Ft

 Cașcaval pane, 2 bucăți,
cu cartofi prăjiți și sos tartar

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

 Vyprážený syr (2 ks) s pečenými
zemiakmi a tatárskou, omáčkou




10. *Pankómorzsában rántott csirkemellcsíkok sültburgonyával, tartármártással*

 Chicken breast in breadcrumbs with
fried potatoes, tartar sauce

 Panierte, gebackene Hähnchenbrust
mit Pommes frites, Tartar Soße

 Piept de pui pane cu cartofi
prajiti, tatárska omáčka






 Panierowane filet z kurczaka,
frytki, sos tatarski

 Smazene pečená kruta, pečene
brambory, sos tatar








HUNGARIAN STYLE

Tarkabableves fiistölt csülökkel

-  Mixed Bean Soup with Smoked Pork Knuckle
-  Bohnensuppe mit geräucherter Haxe
-  Ciorbă de fasole boabe cu ciolan afumat
-  Zupa z kolorowej fasoli z wędzonym golonkiem
-  Fazuľová polievka s údeným kolenom








Falászlé szürke harcsafilével

-  Fisherman's Soup with Grey Catfish Fillet
-  Fischsuppe mit Welsfilet
-  Ciorbă de pește cu file de somn
-  Zupa rybna z filetami suma
-  Rybacia polievka s filetmi zo sumca



Vörösboros marhalábszár pörkölt túrós csuszával

-  Beef Shank Stew in Red Wine, Served with Hungarian Cottage Cheese Noodles (Túrós Csusza)
-  Rotwein-Rinderhaxe-Pörkölt mit Topfenfleckchen
-  Tocăniță de pulpă de vită în sos de vin roșu, cu tăitei cu brânză
-  Gulasz z goleni wołowej w czerwonym winie, podany z węgierskimi kluskami z twarogiem
-  Hovädzí guláš z lýtka na červenom víne, podávaný s maďarskými cestovinami s tvarohom (Túrós Csusza)



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina

„Kacsánk javai”

11. Konfitált kacsacomb és roséra sült kacsamell, magyorós máj krokettel, édesburgonyával rozéboros málna chutney-val



“Duck Delicacies”

Confit Duck Leg & Rosé Duck Breast with Hazelnut Liver Croquette, Sweet Potato and Rosé-Wine Raspberry Chutney



„Unsere Entenspezialität”

Konfierte Entenkeule & Rosé-gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Leberkroketten, Süßkartoffeln mit Roséwein-Himbeer-Chutney



„Bunătățile noastre de rață”

Pulpă de rață confit și piept de rață fript rosé, cu crochete de ficat cu alune, cartofi dulci cu chutney de zmeură în vin de trandafir



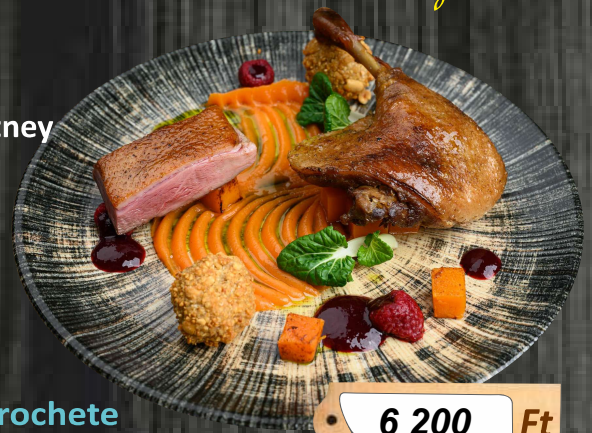
„Specjały z kaczki”

Confit z udka i pierś kaczki medium rare z krokietem z wątróbki laskowej, batatami i chutneyem malinowym na bazie wina różowego



„Kačacie špeciality”

Konfitované kačacie stehno a kačacie prsia medium rare s krokietou z lieskovej pečenej paštéty, batátmi a malinovým chutney s ružovým vínom



6 200 Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE



MÉSZÁROS
ROSÉ

12. Kijevi jércemell szárvasgombás burgonyapürével, kávés sültcéklával



Chicken Kiev with Truffle Mashed Potatoes and Coffee-Roasted Beetroot



Hähnchenbrust Kiewer Art mit Wildpilz-Kartoffelpüree, Kaffee-gerösteter Roter Bete



Piept de pui Kiev cu piure de cartofi cu trufe, sfeclă roșie prăjită cu cafea



Kurczak po kijowsku z purée ziemniaczanym z trufliami pieczonym burakiem w kawie



Kyjevské kuracie prsia s hlúzovkovou zemiakovou kašou a cviklou pečenou v káve



5 200 Ft



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK


Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina


13. *Tanyasi supreme csirke süttötökös gnocchival*

 Farm-Raised Supreme Chicken Breast with Pumpkin Gnocchi

 Landhähnchen Supreme mit Kürbis-Gnocchi

 Pui de fermă supreme cu gnocchi de dovleac

 Pierś z kurczaka z wolnego wybiegu z kluseczkami dyniowymi (gnocchi)

 Farmárska kuracia prsia s tekvicovými gnocchi



5 600 Ft


BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE


ÁTS FURMINT

14. *Gomolyával, érlelt sonkával töltött jércemell illatos jázmin rizzsel, vajás karottával*

 Chicken Breast Stuffed with Gomolya Cheese and Aged Ham, Served with Jasmine Rice and Buttered Baby Carrots

 Hähnchenbrust gefüllt mit Handkäse, gereiftem Schinken mit duftendem Jasminreis und Butterkarotten

 Piept de pui umplut cu brânză și șuncă maturată cu orez parfumat cu iasomie și carote cu unt

 Pierś z kurczaka faszerowana serem gomolya i dojrzewającą szynką, z ryżem jaśminowym i glazurowaną marchewką

 Kuracie prsia plnené syrom Gomolya a zrejúcou šunkou, podávané s jazmínovou ryžou a maslovými baby karotkami



5 600 Ft




SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Pork Dishes • Unsere Schweinegerichte • Mâncărurile noastre din carne de porc
Dania z wieprzowiny • Bravčové jedlá

15. *Cigánypecsenye sültburgonyával*


 "Gypsy Roast" Pork with Fried Potatoes

6 500 Ft

 Zigeunersteak mit Bratkartoffeln

 Cotlet țigănesc cu cartofi prăjiți

 Pieczeń cygańska ze smażonymi ziemniakami

 Cigánska pečenka so smaženými zemiakmi




BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE


SEKKE
MERLOT


16. *Hosszan sült csülök pirított savanyúkáposztával parázsburgonyával*

 Slow-Cooked Pork Knuckle with Sautéed Sauerkraut and Baked Baby Potatoes

 Langgebratene Haxe mit geröstetem Sauerkraut und Röstkartoffeln

 Ciolan fript lent cu varză murată călită și cartofi rumeniți

 Pomaly pečené bravčové koleno s opekanou kyslou kapustou a pečenými mladými zemiakmi

 Długo pieczona golonka z podsmażaną kiszoną kapustą i pieczonymi młodymi ziemniaczkami



KREINBACHER
JUHFARK

7 500 Ft




SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK


Pork Dishes • Unsere Schweinegerichte • Mâncărurile noastre din carne de porc
Dania z wieprzowiny • Bravčové jedlá


17. *Uriási bécsi (30dkg) hosszúkarajból, burgonya textúrákból*

 Giant Viennese Schnitzel (30 dkg) from Long Pork Loin, Served with Potato Textures

 Riesen-Wiener Schnitzel (300 Gramm) mit Kartoffel-Texturen

 Șnițel Vinez uriaș din mușchiuleț de porc(30dkg), texturi de cartofi

 Obrovský viedenský rezeň (30 dkg) z karé, podávaný s rôznymi úpravami zemiakov

 Ogromny sznycel wiedeński (30 dkg) z polędwicy wieprzowej, podany z ziemniakami w różnych formach



5 200 Ft

„DISZNÓ TOROS”


18. *Roséra sült szűzpecsenye véreshurka bon – bonnal, kolbászmarzsás burgonyapürével forraltháros körtével*

 “DISZNÓ TOROS”

Rosé Pork Tenderloin with Blood Sausage Bonbon, Mashed Potatoes with Sausage Crumbs and Mulled Wine Poached Pear


7 200 Ft

 Schlachtplatte
Rosé-gebratenes Filet mit Blutwurstpralinen, Kartoffelpüree mit Glühweinbirne und Wurst-Crumble

 „POMANA PORCULUI”
Mușchiuleț fript rose cu bonbon de sângerete, piure de cartofi cu firimituri de cărnați și pere fiarta în vin

 „DISZNÓ TOROS” – Węgierskie danie z okazji uboju świni z domowymi specjałami z wieprzowiny

Polędwiczka wieprzowa medium rare z bonbonem z kaszanki, purée ziemniaczanym z okrasą z kiełbasy i gruszką duszoną w grzonym winie

 „DISZNÓ TOROS” – Maďarská zabijačková špecialita s domácimi bravčovými dobrotami
Bravčová panenka medium rare s bonbónom z krvavničky, zemiakovou kašou s klobásovou posýpkou a hruškou dusenou vo varenom víne




BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

SIMKO KÉKFRANKOS









MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Beef Dishes • Unsere Rindfleischgerichte • Mâncărurile noastre din carne de vită
Dania z wołowiny • Hovädzie jedlá

-  Steak Selection – with Your Choice of Side and Sauce  Steak mit Beilage und Sauce nach Wahl
 Friptură de vită cu garnitură și sos ales opțional  Wybór steków – z sosem i dodatkiem do wyboru
 Výber steakov – s omáčkou a prílohou podľa výberu

19. *Angus rib-eye steak (35dkg)*






-  Angus Rib-Eye Steak (35 dkg)
 Angus Rib-Eye-Steak (350 Gramm)
 Angus rib-eye steak
 Friptură de antricot(35dkg)
 Stek z antrykotu Angus (35 dkg)
 Rib-eye steak z
hovädzieho Angus (35 dkg)

**BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE**



13 500 Ft

20. *Bélszín steak (25dkg)*






-  Tenderloin Steak (25 dkg)
 Filetsteak (250 Gramm)
 Friptură de mușchi de vită (25dkg)
 Stek z polędwicy wołowej (25 dkg)
 Hovädzí steak zo sviečkovej (25 dkg)

**SIMON
PINOT NOIR**



15 500 Ft

21. *Vörösboros marhalábszár pörkölt túrós csuszával*

-  Beef Shank Stew in Red Wine, Served with Hungarian Cottage
Cheese Noodles (Túrós Csusza)
 Rotwein-Rinderhaxe-Pörkölt mit Topfenleckchen
 Tocăniță de pulpă de vită în sos de vin roșu, cu tăiței
cu brânză
 Gulasz z goleni wołowej w czerwonym winie, podany
z węgierskimi kluskami z twarogiem
 Hovädzí guláš z lýtka na červenom víne, podávaný s
maďarskými cestovinami s tvarohom (Túrós Csusza)

5 900 Ft



HALAKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Fish Dishes • Unsere Fischgerichte • Preparatele noastre din pește
Dania rybne • Jedlá z rýb


22. *Roston fogasfilé bulgurral, téli sült zöldségekkel*

 Grilled Pike-Perch Fillet with Bulgur and Roasted Winter Vegetables

 Gebratenes Barschfilet mit Bulgur und geröstetem Wintergemüse

 File de biban la grătar cu bulgur și legume de iarnă prăjite

 Sandacz z rusztu z kaszą bulgur i pieczonymi warzywami zimowymi


 Grilovaný filet z zubáča s bulgurom a pečenou zimnou zeleninou





6 500 Ft


23. *Kadarkával ízesített szürkeharcsa paprikás juhtúrós sztrapacskával, kapros tejfölhabbal*

 Grey Catfish Paprikash Flavored with Kadarka Wine, Served with Bryndzové Halušky and Dill Sour Cream Foam

 Wespörkölt mit Kadarka-Wein, Kartoffelspätzle mit Paprika-Schafskäse und Dill-Sauerrahm

 Somn gri aseasonat cu vin kadarka, găluște „sztrapacska” cu brânză de oaie cu boia și smântână cu mărar

 Sum szary w sosie paprykowym z winem Kadarka, podany z bryndzowymi haluszkami i pianką śmietanowo-koperkową

 Paprikáš zo sumca s vínom Kadarka, podávaný s bryndzovými haluškami a kôprovou kyslou smotanovou penou



5 800 Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

EGRI CSILLÁG



PINCZÉS PAPA KEMENCÉS CSÁRDA

 2 személyes tálaink  Unsere Platten für 2 Personen  Dishes for 2

 Dania dla dwóch osób  Platouri pentru 2 persoane   Pokrmy pro 2

2 személyes Bőségtál:

*Konfitált kacsacomb, Gigánypecsenye, Sajttal, sonkával töltött csirkemell,
Rántott sajt, Steak burgonya, párolt rizs, grill zöldség, tartármártás*

Plate of favorites for 2 people:



Duck leg confit, Gypsy-style roast, Chicken breast with cheese and ham, fried cheese with Steak potatoes, steamed rice and steamed cabbage, grilled vegetables, tartar sauce

Platte für zwei Personen aus unseren Lieblings Speisen:



Konfitierte Entenkeule, Zigeunerbraten, Kotelett gefüllt mit Käse und Schinken, gebratener Käse mit Steak kartoffeln, gedünstetem Rotkohl, sowie Reis als Beilage, gegrilltes Gemüse, Tartar Soße

Talerz specjałów dla dwóch osób:



Kacze udko konfitowane, Pieczeń cygańska podana, Kotlet wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu, nadziewany serem i szynką, Smażony ser, Podawane z pieczonymi ziemniaczkami, czerwoną kapustą gotowaną na parze i ryżem gotowanym na parze, grillowane warzywa, sos tatarski

Platou pentru 2 persoane, pentru Clientii preferați:



Confit de pulpe de rață, Mușchi țigănească asortată, Cotlet de porc umplut cu cașcaval și șuncă, Brânză prăjită, Garnitură: cartofi la steak, varză roșie călită, orez înăbușit, legume la gratar, tatárska omáčka

Misa pre 2 osoby s našimi obľúbenými pokrmami:



Konfitované kačacie stehno, Cigánska pečenka, Karé plnené so syrom a šunkou, Vyprážený syr Pečené zemiaky, dusená červená kapusta, dusená ryža s oblohou, grilovaná zelenina, sos tartar



14 500 Ft








www.kemencescsarda.com



TÉSZTÁK

Pasta Dishes • Nudelgerichte • Paste • Dania z makaronem • Cestovinové jedlá

24. *Vargányás pappardelle gorgonzolával (kérhető + bélszín csíkokkal)*

-  Porcini Pappardelle with Gorgonzola
(optional: with sliced beef tenderloin)
-  Pappardelle mit Steinpilzen und Gorgonzola
(optional + mit Rinderfiletstreifen)
-  Pappardelle cu ciuperci porcini și gorgonzola
(optional + cu fășii de mușchiuleț)
-  Pappardelle z borowikami i serem gorgonzola
(możliwość dodania polędwicy wołowej w plastrach)
-  Pappardelle s dubákmi a syrom gorgonzola
(možnosť pridať plátky hovädzej sviečkovej)



4 400 Ft






25. *Paradicsomos spaghetti*

-  Spaghetti with Tomato Sauce
-  Spaghetti mit Tomaten
-  Spaghetti
-  Spaghetti z sosem pomidorowym
-  Špagety s paradajkovou omáčkou



3 500 Ft






26. *Baconbe göngyölt túrós csusza*

-  Cottage Cheese Noodles Wrapped in Bacon
-  Hüttenkäse-Topfenleckchen im Bacon-Mantel
-  Paste cu brânză de vacă învelite în bacon
-  Kluski z twarogiem zawijane w boczek (Túrós Csusza)
-  Tvarohové cestoviny zabalené v slanine (Túrós Csusza)



4 400 Ft

27. *Juhtúrós sztrapacska*

-  Bryndzové Halušky –
Potato Dumplings with Sheep Cheese
-  Kartoffelpätzle mit Schafskäse
-  Găluște „sztrapacska” cu brânză de oaie
-  Bryndzové halušky – tradycyjne kluseczki
ziemniaczane z serem owczym
-  Bryndzové halušky – zemiakové halušky
s ovčím syrom



4 200 Ft



MÁRTÁSOK

Sauces Saucen

Sosuri Sosy Omáčky

Bearni mártás

- Béarnaise Sauce - Sos béarnaise **1 000 Ft.-**
- Sauce Béarnaise - Omáčka béarnaise
- Sos bearnez

Zöldbors mártás

- Green Peppercorn Sauce **1 000 Ft.-**
- Grüne Pfeffersauce
- Sos de piper verde
- Sos z zielonego pieprzu
- Zelené korenje

Konyakos erdei gombamártás

- Cognac Forest Mushroom Sauce **1 500 Ft.-**
- Waldpilzsauce mit Weinbrand
- Sos cu coniac și ciuperci de pădure
- Sos grzybowy z lasu z koniakiem
- Huba z lesa s koňakom

KÖRETEK

Side Dishes Beilagen

Garnituri Dodatki Prílohy

Parázs burgonya

- Baked Baby Potatoes **1 600 Ft.-**
- Röstkartoffeln
- Cartofi noi
- Pieczone młode ziemniaczki
- Pečené mladé zemiaky

Grillezett zöldségek

- Grilled Vegetables **1 500 Ft.-**
- Gegrilltes Gemüse - Grillowane warzywa
- Legume la grătar - Grilovaná zelenina

Édesburgonya gerezdek

- Roasted Sweet Potato Wedges **2 000 Ft.-**
- Süßkartoffel-Stäbchen
- Felii de cartofi dulci
- Pieczone bataty
- Pečené batáty

SALÁTÁK






Salads & Pickles • Salate • Salate • Sałatki i przetwory • Šaláty a prílohy

Olivás friss kevert saláta

-  Fresh Mixed Salad with Olives
-  Frischer Salat mit Oliven
-  Salată mixtă proaspătă cu ulei de măsline **3 900 Ft.-**
-  Sałatka mieszana z oliwkami
-  Miešaný šalát s olivami



Házi cékla saláta

-  Homemade Beetroot Salad
-  Rote-Bete-Salat hausgemachter Art
-  Salată de sfeclă roșie de casă **1 400 Ft.-**
-  Domowa sałatka z buraków
-  Domáci cviklový šalát








Káposztasaláta

-  Coleslaw **1 300 Ft.-**
-  Krautsalat
-  Salată de varză
-  Coleslaw
-  Coleslaw šalát



Almapaprika

-  Pickled Apple Pepper **1 300 Ft.-**
-  Apfel-Paprika
-  Ardei tip măr
-  Marynowana papryka jabłkowa
-  Nakladaná jablková paprika



Csemege uborka

-  Sweet Gherkins **1 300 Ft.-**
-  Köstliche Gurken
-  Castraveți delicioși
-  Korniszony
-  Kyslé uhorky





DESSZERTEK

Desserts • Desery • Desert • Dezerty • Desserts

28. *Narancsos somlói galuska*

2 950 Ft


 Orange-Flavored "Somlói" Trifle
(Layered sponge cake with vanilla and chocolate cream, topped with caramelized walnut brittle)

 Schomlóer Nockerl mit Orange

 Găluște Somlói cu portocale

 Somlói pomarańczowa

Warstwowe ciasto biszkoptowe z kremem waniliowym i czekoladowym, posypane prażonymi orzechami włoskimi w karmelu


 Somlói pomarančová trifle

Vrstvený piškótový koláč s vanilkovým a čokoládovým krémom, posypaný karamelizovanými vlašskými orechmi




29. *Kókuszos, tírósz palacsinta mangóval*

2 950 Ft

 Pancakes Coconut-Co?age Cheese Dumplings with Mango (2 pcs)

 Palatschinken mit Quark und Kokus mit Mango (Stück)

 Kokosowe Clă?te (2 buc) de cocos și mango

 Naleśniki (2 szt.) z twarogiem de vaci kososowen z mango

 Kokosové tvarohové palacinky s mangom (2ks)



NAPI AJÁNLAT

Daily offer
Tagesangeboten
Oferty dnia
Ofertele noastre
Denné ponuky

Napi ajánlataink tábláról választhatók.

Our daily offers are available on the board.
Sie können auch von unseren Tagesangeboten wählen.
Ofertele noastre zilnice pot fi selectate de pe tabla stradală meni.
Codzienne propozycje dostępne są na tablicy.
Denné špeciality sú uvedené na tabuli.

