

Étlap

**MENU • SPEISEKARTE
LA CARTA • LISTA DE BUCATE**



Kedves vendégeink!
A fél adag étel, 65 %-os féláron rendelhető!
Megértésüket köszönjük!

REGGELI

BREAKFAST • FRÜHSTÜCK PRIMA COLAZIONE • MICUL DEJUN

Sajttál	1650 Ft
<i>Cheese dish / Kaseteller</i>	
<i>Piatto di formaggio / Plat de cascaval</i>	
Kis angol (vaj, méz, jam)	700 Ft
<i>Small english (butter, honey, jam)</i>	
<i>Kleiner Engländer (butter, henig, jam)</i>	
<i>Colazione al inglese (burro, miele, jam)</i>	
<i>Mic dejun englezesc (unt, miere, gem)</i>	
Sonkás tojás	640 Ft
<i>Scramled eggs with ham / Ei mit Schinken</i>	
<i>Frittata con prosciutto / Sunca cu oua</i>	
Szalonnás tojás	640 Ft
<i>Scrambled eggs with bacon</i>	
<i>Ei mit Speek</i>	
<i>Frittata con lardo</i>	
<i>Slanina cu oua</i>	
Gombás tojás	880 Ft
<i>Scrambled eggs with mushroom</i>	
<i>Ei mit Pilz</i>	
<i>Frittata con funghi</i>	
<i>Ciuperci cu oua</i>	
Zöldséges, sajtos omlett	760 Ft
<i>Cheese and vegetable omlette</i>	
<i>Omlett mit Gemüse und Kaset</i>	
<i>Frittata con verdure e formaggio</i>	
<i>Omleta cu legume si cascaval</i>	
Velós, hagymás tojás	810 Ft
<i>Scramled eggs with brain and onion</i>	
<i>Ei mit Zwiebeln und Mark</i>	
<i>Fritta con Cipolla e frittelle di cervello</i>	
<i>Maduva cu ceapa si oua</i>	
Ham and eggs	880 Ft
Bacon and eggs	720 Ft
Debreceni páros kolbász, tormával és mustárral	940 Ft
<i>Spicy hungarian frankfurter with radish and mustard</i>	
<i>Debrecener Würsten mit Meerretich und Senf</i>	
<i>Salsiccia alla Debrecen con crén e mostarda</i>	
<i>Carnati de Debretin cu hrean si mustar</i>	
Virslí, tormával és mustárral	720 Ft
<i>Vienna sausage with horse radish and mustard</i>	
<i>Würstchen mit Meerretich und Senf</i>	
<i>Würstel con crén e se nape</i>	
<i>Crenvusti cu hrean si mustar</i>	

ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN ANTIPASTI SERVITI • APERITIVE

13. **Tatár bifsztek bekeverve friss zöldségekkel** 2600 Ft
Beefsteak tatar
Tataren Beefsteak
Bistecca alla tatar
Biftec tataresc
14. **Töltött Tócsni** 1650 Ft
(csirkecomb, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)
Chicken, fresh vegetables, cheese and dill sauce
Hahnchen, frisches Gemüse, Käse und Dill-Sauce
Pulpá de pui, legume proaspete, bránzá si sos de mǎrar
15. **Chefsaláta** 1510 Ft
(csirkemell, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)
Chef salad
Chef salad
Lattuga capo
Sef salata verde
16. **Fűszeres velő, pirítóssal, zöldségágyon** 1280 Ft
Spicy marrow and toast, vegetable bead
Spicy Knochenmark und Toast, Gemüse-Bett
Maduva picant si paine prajita, pat de legume

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIAN DISHES • VEGETARISCHE SPEISEN CIBI VEGETARINI • PENTRU VEGETARIENI

17. **Rántott sajt tartármártással – Sült burgonya** 1650 Ft
Breaded cheese with tartar sauce – Fried potato
Paniierter Kase mit Tartarensoße – Pommes frites
Formaggio fritto con salsa tartara – Patate fritte
Cas pane cu sos tartar – Cartofi prajit
18. **Rántott karfiol tartármártással – Vegyes köret** 1680 Ft
Breaded Cauliflower with tartar sauce – Mixed garnishing
Paniierter Blumenkohl mit Tartarensoße – Gemischter Beilage
Cavolfiore fritti con salsa tartara – Contorno misto
Conopida pane cu sos tartar – Garnitura mixta
19. **Rántott camembert sajt áfonyamártással – Burgonyapüré** 2090 Ft
Breaded Camembert cheese with cranberry sauce – Mashed potato
Pniertes Camembert Kase mit Heidelbeerensoße – Kartoffelpüree
Formaggi fritti Camembert con salsa di uva orsina – Puré di patate
Cas pane Camembert cu sos de afine – Piure de cartofi

LEVESEK

SOUP • SUPPEN MINESTRA • SUPE

- 20. Fokhagymakrém leves sajttal és zsemlekockával** 940 Ft
Soup seasoned with cheese and bread-cubes
Suppe mit Knoblauch, und Käse und Brötchenwürfel
Zuppa eipolla con formaggie
Supa de usturoi cu cas si bueatele de páine prajita
- 21. Pacalleves** 1100 Ft
Ciorba de burta
- 22. Májgaluskaleves** 760 Ft
Soup with liver dumplings
Leberknödelsuppe
Minestra con gnocco di fegato
Supa de galuste cu ficat
- 23. Újházi tyúkhúsleves** 800 Ft
Chicken soup Újházi style
Hühnersuppa auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi
Supa de gáiná
- 24. Orjaleves** 870 Ft
Spare rib soup
Ungarische Schweinsrippensuppe
Brodo della lombata di porco
Supa de oase cu taitei
- 25. Magyaros gombaleves** 760 Ft
Hungarian mushroom soup
Pilzsuppe auf ungarische Art
Zuppa di funghi alla ungherese
Supa de ciuperci in still unguresc
- 26. Francia hagymakrémleves cipóban** 930 Ft
French onion cream in a juicy loaf
Französische Zwiebelnsahne in einem saftigen Laib
Crema di cipolla francese in una pagnotta succosa
Crema de ceapa franceza intr-o paine succulent
- 27. Hideg, vegyes gyümölcsleves** 760 Ft
Cold fruit-soup
Kalte Obstsuppe
Zuppa di frutta
Ciorba de fructe
- 28. Hideg, őszibarackkrém leves** 750 Ft
Cold, peach cream soup
Kalte, Pfirsich-Sahne-Suppe
Freddo, pescu Cream
Rece, Supa cretna de piersic

EGYTÁL ÉTELEK

ONE COURSE MEAL • EINTÖPFE PIATI UNICI • FIERTURA

- 29. Hortobágyi harcsa halászlé** **1870 Ft**
Hortobágy catfish fish soup
Hortobágy Katzenfisch fischt Suppe
Hortobágy pesce gatto Zuppa di pesce
Hortobágy somn supa de peste
- 30. Hortobágyi vegyes halászlé filézett ponty szeletekkel** **1810 Ft**
Fish soup (with carp fillets)
Fischsuppe aus mehreren sorten Fisch (mit Karpfenstück)
Zuppa di pesce (con filetti di carpe)
Ciorba de peste (cu peste asortat)
- 31. Jókai bableves (füstölt csülökkel)** **1090 Ft**
Bean soup Jókai style (with smoked knuckle of ham)
Bohnensuppe auf Jókai Art (mit Schweinshaxe)
Zuppa di fagiola alla Jókai (con zampa)
Supa de fasole a'la Jókai (cu ciolan afumat si carnati)
- 32. Palócleves** **1090 Ft**
Pandour soup
Pandursuppe
Minestra alla moda dei gendarmi
Supa de haiduc
- 33. Erdélyi csorbaleves** **1090 Ft**
Transylvanian Ciorba soup
Siebenbürger Tschorbasuppe
Zuppa Ciorba alla Transilvana
Ciorba ardelenasca
- 34. Babgulyás (füstölt csülökkel)** **1090 Ft**
Bean goulash (with smoked knuckle of ham)
Bohnengulasch (mit Shweinshaxe)
Gulasch con fagioli (con zampa)
Gulas de fasole (cu carne de porc si ciolan afumat)
- 35. Bográcsgulyás** **1090 Ft**
Hungarian kettle goulash
Kesselgulasch
Gulasch alé ungherese in paiolo
Gulas unguresc in ceaur

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

- 36. Kanász pecsenye – vegyes köret** 2090 Ft
Roast a'la swineherd (duck liver and bacon ragout)
Kanasbraten (entenleber mit Speck-und Zwiebelnragout)
Friptura de porcar (ficat de ratá, ceapá, sláiníná)
- 37. Csülök Pékné módra, 2 személyre – serpenyős burgonya** 4350 Ft
Knuckles of ham a la Pékné, for two
Schweinskeule auf Müllerin Art für 2 Person
Peduccio di maiale
Ciolanul a la doamna Pék
- 38. Csósz Kedvence** 2180 Ft
(csirkemell, bacon, sajt, póréhagyma, párizsi bundában, steak burgonya)
Chicken,bacon,cheese,leeks and parisian coat with steak potatoes
Hahnchen,Speck,Kase,Lauch und Pariser Mantel mit Steakkartoffeln
Piept de pui,sunca,cascaval, praz si haina parizian cu cartofi friptura
- 39. Gyulai Batyu** 2040 Ft
(füstölt csülökkel, lila hagymával, sajttal töltött sertéskaraj)
With smoked ham, red onion and cheese stuffed pork chops
Mit gerauchertem Schinken, gefüllte rote Zwiebel und Kase Schweinekoteletts
Cu sunca afumata, ceapa rosie si cascaval umplute cotlet de porc
- 40. Mohácsi Vész** 2100 Ft
(tojáslepénybe töltött füstölt csülök, csípős zöldséges raguval)
Omelet stuffed with smoked knuckle of ham, spicy vegetable stew
Omelett gefüllt mit gerauchertem Eisbein würzigen Gemüse-Eintop
Omleta umplute cu ciolan afumat de sunca, tocana de legume picant
- 41. Mátrai borzas pecsenye – párolt zöldség** 2100 Ft
(sertés karaj, reszelt burgonya, füstölt sajt, tejföl)
Pork chops, potatoes, grated cheese, smoked cheese, sour cream
Schweinekoteletts, Kartoffeln, geriebener Kase, gerauchertem Kase, saurer Sahne
Cotlet de porc,cartofi rasa, cascaval afumat, smantana
- 42. Gyors tál, sült burgonyával** 1870 Ft
(csirkecomb, friss zöldség, kapros vagy csípős öntet, sült burgonya)
Chicken, fresh vegetables, dill and spicy sauce and fried potatoes
Huhn, frisches Gemüse, Dill und pikanter sauce und Bratkartoffeln
Pulpa de pui, legume proaspete, marar, si sos picant si cartofi prajiti
- 43. Csósz Bosszúja** 2040 Ft
(sertéskaraj töltve, sajt, kukorica, sonka, chili paprika, párizsi bundában)
Pork chops, cheese, corn, ham, chili pepper, coat with Paris
Schweinekoteletts, Käse, Mais, Schinken, Peperoni, Mantel mit Paris
Cotlet d eporc umplut cu cascaval, porumb, sunca, ardei iute, cu strat din Paris

CSÁRDA ÍZELÍTŐ

INN PLATE

Híditál 2 személyre – vegyes köret 4350 Ft

*Hídi platter for two people – Mixed garnishing
Hídi teller für 2 Personen – Gemischter Beilage
Híditál pentru 2 – persoane cu garnitura mixta*

1. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 4350 Ft

*(Mohácsi Vész, göngyölt pulykamell,
Dubary szelet, Kentucky csirkeszárny)*

2. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 4350 Ft

*(Töltött sertésjáva, vasalt csirkecomb,
rántott sajt, grillezett jércemell)*

3. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 4350 Ft

*(Gyulai Batyu, pengasius Orly módra,
rántott szelet, grillezett jércemell)*

4. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 4350 Ft

*(Csülök falatkák csípős bundában, párizsi csirkemell,
cigánypecsenye, rántott karfiol)*

5. Csárda Haltál 2 személyre, steak burgonyával 4350 Ft

*(Pengasius filé Orly módra, grillezett sügér filé,
rántott ponty, harcsa filé roston)*

6. Vegetáriánus tál 1 személyre 1860 Ft

*(Wok zöldség, rántott gomba, karfiol,
sajt, ananász, padlizsán)*

HALÉTELEK

FISH DISHES • FISCHGERICHTE CIBI DE PESCE • PESCARIE

- 44. Fogasfilé, tejszínes gombamártással – párolt rizs 2840 Ft**
Pikepirch with creamy mushroom sauce – Steamed rice
Doppelhecht mit Pilz und Sahnesoß – Reis
Luccioperca coh funghi e crema di latte – Riso stufato
Fileu de salau cu sos de ciuperci – Orez calit
- 45. Fogasfilé roston – Gombásri 2840 Ft**
Grilled whole Pikepirch – Rice and mushroom
Doppelhecht vom Rost – Reis und Pilzen
Arrosto di luccioperca – Funghi e riso
Fileu de salau la gratar – Orez cu ciuperci
- 46. Roston sült Nílusi sügérfilé, grill zöldségekkel 2250 Ft**
Grilled whoel Pikepirch – grilled vegetables
Gegrillte Nil sügérfilé, gegrilltem Gemüse
Fileu de salau la gratar, lehume la gratar
- 47. Pisztráng roston – héjában sült burgonya 2250 Ft**
Grilled trout – Potato fried in its jacked
Forelle vom Rost – Pellkartoffeln
Arrosto di trota – Patate arrostate in buccia
Pastrav la gratar – Cartof prajit intreg in coaja
- 48. Bakonyi harcsafilé – vajas galuska 2200 Ft**
Catfish Bakony style – Buttered gnocche
Welsfilet auf Bakonyer Art – Nockerln mit Butter
Arrosto dei filetti alla Bakony – Gnocchetti con burro
Fileu de somn de Bakony (sos de ciuperci cu boia si smantana) – Galuste cu unt
- 49. Harcsafilé roston, fokhagymamártással – burgonyapüré 2200 Ft**
Grilled catfish filled with garlic sauce – Mashed potato
Welsfilet vom Rost mit Knoblauch-soß – Kartoffelpüre
Arrosto dei filetti di siluro aglio – Puré di patate
Fileu de somm eu sos de usturoi – piure de cartofi
- 50. Harcsapaprikás – kapros, túrós csuszával 2250 Ft**
Catfish paprikash – Noodles with sheep's cottage cheese and dill
Paprikawels – Nockerln mit Dill und Schafkase
Spezzatino di siluro – Gnocehetti con aneto e ricotta di pecora
Tocana de somm – Galuste cu branza de oaie si marar
- 51. Sajt bundában sült tengeri halfilé, görög salátával 2250 Ft**
Sea fish fillets, breaded cheese – Greek salad
Sea Fischfilets, panierte kase – Griechischer Salat
Marea fileuri de peste ín cascaval pane – salata grecească

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES • GEFLÜGEL

VOLATILI • PASARI DE CURTE

- 52. Camembert sajttal töltött pulykamell, áfolyamártással – burgonyakrokkett 2200 Ft**
Turkey breast filled with Camember cheese and cranberry sauce – Potatoes croquette
Mit Camembert Käse gefüllte Putenbrust mit Heidelbeeren-Soße – Kartoffelkrokkette
Petto di tacchino ripieno di formaggio Camembert con salsa di uva orsina – Crochette di patate
Piept de curcan umplut eu cascavan Camembert eu sos de afine – Crochete de cartofi
- 53. Pulykamell filé, hízott kacsamájjal – vegyes köret 2200 Ft**
Turkey breast with duck liver – Mixed garnishing
Putenbrustfilet mit Entenleben l' Germichter Beilage
Filetti di tacchino con Fegato di onitra – Contorno misto
Fileu de piept de curcan cu ficat gras de rata – Garnitura mixta
- 54. Aszalt szilvával töltött pulykamell – burgonyapüré 1980 Ft**
Turkey breast filled with prunes – Mashed potato
Mit Dürrpflaumen gefüllte Putenbrust – Kartoffelpüree
Petto di tacchino ripieno con prugna secca – Puré di patate
Piept de curcan umplut cu prune uscate – Pireu de cartofi
- 55. Baconba göngyölt jércemell, sajttal grillezve – steak burgonya 2200 Ft**
Chicken breast wrapped in bacon, grilled cheese – Steak potato
Hahnchenbrust im Speckmantel, gegrillte Kase – Steak Kartoffeln
Piept du pui invelit in bacon, cascaval la grátar – cartofi friptura
- 56. Kapros juhtúróval töltött pulykamell – vegyes köret 2040 Ft**
Turkey breast filled with dilled sheep's cottage cheese – Mixed garnishing
Mit Schafkäse und Dill gefüllte Putenbrust – Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di ricotta di pecora e di aneto – Contorno misto
Piept de curcan umplut cu branza de oaise si marar – Garnitura mixta
- 57. Sajttal, sonkával töltött pulykamell – vegyes köret 1930 Ft**
Turkey breast stuffed with cheese and ham – Mixed garnishing
Putenbrust, gefüllt mit Kase und schinken – Gemischter Beilage
Petto di tacchino ripieno di prosciutto e formaggio – Contorno misto
Piept de curcan umplut su sunca si cascaval – Garnitura mixta
- 58. Pulykamell csíkok ananással, tejszínesen – párolt rizs 1890 Ft**
Turkey breast stripes with creamy pineapple sauce – Steamed rice
Putenbrustfilet mit Ananas und Sahneseife – Reis
Fette di petto di tacchino con ananas e crema di latte – Riso stufato
Piept de curcan cu caimac si ananas – Orez calit

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES • GEFLÜGEL

VOLATILI • PASARI DE CURTE

- 59. Lyoni libamáj – burgonyapüré** 5470 Ft
Natur goose liver, Lyon style – Mashed potato
Natur Gansleber auf Lyon Art – Kartoffelpüree
Fegato d'oca alla Lyon – Puré di patate
Ficat de gasca stil Lyoneza – Piure de cartofi
- 60. Roston libamáj, vajban sült almakarikával – burgonyapüré** 5470 Ft
Grilled goose liver with apple rings fried in butter – Mashed potato
Gegrillt Gansleber mit in Butter gebrateten Apfelingen – Kartoffelpüree
Fegato d'oca con fette di mela arrostite in burro – Puré di patate
Ficat de gasca natur cu mar prajit in unt – Pireu de cartofi
- 61. Csirkemell margaréta (paradicsom, mozzarella sajttal grillezve) – vegyes köret** 2150 Ft
Chiken breast Margaretha (grilled with mozzarella cheese and tomato) – Mixed garnishing
Margarethe Hühnebrust (Tomate mit Mozzarella Käse gefüllt) – Gemischter Beilage
Petto di pollo Margareta (con pomodoro, mozzarella) – Contorno misto
Piept de pui Margareta (cu rosie si cascaval mozzarella) – Garnitura mixta
- 62. Bacon szalonnába göngyölt csirkemell, fokhagymamártással – burgonyapüré** 2180 Ft
Chiken breast rolled in bacon with garlic sauce – Mashed potato
In Bacin Speck Hühnenbrust eingerolt mit Knoblauchsauce – Kartoffelpüree
Petto di pollo in Lardo bacon con salsa agliacea – Puré di patate
Piept de pui invelit in bacon cu sos de usturoi – Pireu de cartofi
- 63. Rántott csirkemell – sült burgonya** 1720 Ft
Breaded chicken breast – Fried potato
Panierte Hühnebrust – Pommes frites
Petto di pollo fritto – Patate fritte
Piept de pui pane – Cartofi prajit
- 64. Jércemell filé sajttal, sonkával, őszibarackkal töltve – burgonyapüré** 2100 Ft
Breast of chicken fillet with cheese, ham, peach – stuffed potatoes
Hühnerbrust gefüllt mit Käse, Schinken, Pfirsich – gefüllten Kartoffeln
Piept de pui umplut cu cascaval, suncá, piersic, pireu de cartofi
- 65. Csirkemell csíkok, tejszínes gombával – galuska** 1720 Ft
Chicken breast stripes with creamy mushroom sauce – Dumplings
Hühnebrustfilet mit Pilz und Sahnesoß – Nockerln
Fette di petto di pollo con funghi e crema di latte – Gnocchetti
Fileuri de piept cu sos de ciuperici – Galuste

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE

CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

- 66. Rántott sertésborda – sült burgonya 1510 Ft**
Pork chop fried in breadcrumbs – Fried potato
Paniertes Schweinekotelett – Pommes frites
Costolatte di maiale alla Milanese – Patate fritte
Cotlet de porc pane – Cartofi prajit
- 67. Serésborda Óvári módra (sonkával, gombával és sajttal grillezve) – vegyes köret 2100 Ft**
Pork chop Óvári style (grilled with ham, mushroom and cheese) – Mixed garnishing
Schweinerippchen auf Óvári Art (mit Schinken, Pilz und Käse gegrillt) – Gemischter Beilage
Costola di maiali alla Óvári (con prosciuto, fungo e formaggio) – Contorno misto
Coasta stil Óvári (cu sunca, ciuperci si cascaval) – Garnitura mixta
- 68. Velővel töltött sertésborda – vegyes köret 1980 Ft**
Pork chops filled with brain – Mixed garnishing
Mit Mark gefülltes Schweinerippchen – Gemischter Beilage
Costala di maiale ripieno delle frittelle di cervello – Contorno misto
Coasta de porc umplut cu maduva – Garnitura mixta
- 69. Bakonyi sertésborda – galuska 1720 Ft**
Pork chop of Bakony – Dumplings
„Bakoner“ Schweinekotelett – Nockerln
Costolatte „Bakonyi“ – Gnocchetti
Costita de porc a'la Bakony – Galuste
- 70. Cordon Bleu (sajttal és sonkával töltött sertésborda) – vegyes köret 1870 Ft**
Cordon Bleu – Mixed garnishing
Cordon Bleu – Gemischter Beilage
Cordon Bleu – Contorno misto
Cordon Bleu – Garnitura mixta
- 71. Ördöglepény – sült burgonya 2250 Ft**
(sertés szűz, lepcsánka, füstölt kolbász, füstölt szalonna, zöldséges ragu)
Medallions of filet hungarian style – Fried potato
Jungferbraten auf ungarischer Art – Pommes frites
Medaglione fritti alla ungherese – Patate fritte
Medaglione de porc ungheresti – Cartofi prajit
- 72. Mátrai cigánypecsenye – sült burgonya 1920 Ft**
Gypsy roast – Fried potato
Zigeunersteak – Pommes frites
Arrosto alfa Zingara – Patate fritte
Friptura tiganeasca – Cartofi prajit
- 73. Brassói aprópecsenye – sült burgonya 2040 Ft**
Roasted pork, pieces Brassow style – Fried potato
Braten „Brasover“ – Pommes frites
Arrosto „Brassói“ – Patate fritte
Friptura de porc a'la Brassov – Cartofi prajit

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE

CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

- 74. Fatányéros (sertéskaraj, sertéstarja, bélszínérme) – steak burgonya 2530 Ft**
Mixed grill on wooden plate (pork cutlet, spare ribs, sirloin) – Fried potato
Flecken (Schweinskarre, Schweinekamn, Lendenschnitte) – Pommes frites
Cibo sul piatto di legno (costoletta di maiale, shiena di maiale, bistecca) – Patate fritte
Fripturi a'la tava (cotlet, gratari, muschi) – Cartofi prajit
- 75. Tulajdonos kedvence (póréhagyma, sajt, füstölt kolbász, bacon szalonna) – vegyes köret 2040 Ft**
The Landlord's favourite (onion, smoked sausage, bavon filled with cheese) – Mixed garnishing
Liebgericht des Chef (Zwiebel, geraucherte Wurst, Bacon Speck mit Käse gefüllt) – Gemischter Beilage
Favorito del padrone (cipolla, salsicca affumicata, larda Bacon) – Contorno misto
Specialitatea casei (ceapa, carnat, afumat, slanina bacon umplut cu cascaval) – Garnitura mixta
- 76. Rántott velő, tartármártással – párolt rizs 1930 Ft**
Breaded pork brain with tartar sauce – Steamed rice
Paniertes Mark mit Tartarensoße – Reis
Frittelle di cervello con salsa tartara – Riso stufato
Maduva pane cu sos tartar – Orez calit
- 77. Óriásflecken fatányéron – héjában sült burgonya 2100 Ft**
Huge grilled on wooden plate – Potato fried in its jacked
Reisenflecken auf Holzsteller – Pellkartoffeln
Braciola di maiale sul piatto di legno – Patate arrostate in buccia
Grátar urias la tava – Cartof prajit intreg in coaja
- 78. Bajoros sült csülök 2 személyre, párolt káposztával – karika burgonya 4730 Ft**
Fried knuckles of ham Bavarian style for 2 person, with stewed cabbage – Fried potato
Bayerisches Eisbein für 2 Personen mit gedünstetes Kraut – Röstkartoffeln
Peduccio di maiale alla bavarese con cavolo stufato – Patate fritte
Ciolan fript pt. 2 persoane cu varza calita – Cartofi prajit
- 79. Sertéspörkölt – főtt burgonya 1630 Ft**
Nugarian pork stew – Boiled, salted potato
Paprika Schweine – Salzkartoffeln
Spezzatino di moiale – Patate lesse salsa
Tocanita de porc – Cartof fiert sarat
- 80. Pacalpörkölt – főtt burgonya 1860 Ft**
Tripe stew-Boiled, salted potato
Kaldaunenpörkölt – Salzkartoffeln
Spezzitino di trippa – Patate lesse salsa
Tocanita de burta – Cartof fiert sarat
- 81. Csülökpörkölt – sós burgonyával 1630 Ft**
Knuckle stew with a salty potato
Fingergelenk-Fischeick mit einer salzigen Kartoffel
Stufato di stinco con potato sarata
Tocáná de ciolan cu cartofi sárat

BORJÚ ÉS MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

DISHES PREPARED FROM BEEF AND VEAL

GERICHTE AUS RINDFLEISCH UND KALB

PIATTI A BASE DE CARNE DE MANZO E VITELLO

MANCARURI DI CARNE DE VITÁ SI VITEL

- 82. Marhalábszárpörkölt – galuska** 2040 Ft
Nugarian beefstew – Dumplings
Rindpörkölt – Nockerln
Spezzatino di manzo – Gnocchetti
Tocanita de vacuta – Galuste
- 83. Tüzes bélszíncsíkok – korongburgonyával** 3580 Ft
Hot Beef Strips – Wheel potatoes
Hot Beef Strips – Rad Kartoffeln
Muschi de vitel piperát – Cartofi prájit
- 84. Bélszín Holstein módra – sült burgonya** 3470 Ft
Sirloin of beef Holstein style – Fried potato
Lenden auf Holsteiner Art – Pommes frites
Bistecca alla Holstein – Patate fritte
Muschi de vitel stil Holstein – Cartofi prajit
- 85. Píritott bélszín érme magyarosan – sült burgonya** 3470 Ft
Saute d'fillett of sirloin hungarian style – Fried potato
Geröstete Lendenschnitte auf ungarischer Art – Pommes frites
Bistecca tostata alla unghere – Patate fritte
Muschiulet unguresc – Cartofi prajit
- 86. Angol bélszín – párolt zöldség** 3470 Ft
Sirloin of beef natur style – Steamed vegetables
Natur Lendenschnitte – Gemüsebeilage
Arrosto di manzo – Verdura stufata
Muschi natur – Garnitura de legume calita
- 87. Bélszín Stroganoff módra (sonka, gomba, ecetes uborka, tejszín) – burgonyakrokkett** 3630 Ft
Sirloin of beef Stroganoff style (ham, pickled gherkin, mushroom) – Potato croquette
Lendenschnitte auf Stroganoff Art (schinken, essigurke, pilz) – Kartoffelkrokette
Bistecca alla Stroganoff (prosciutto, certinolo, fungo) – Crocchette di patate
Muschi stil Stroganoff (sunca, ciuperci, castraveti, frisca) – Crochete de cartofi
- 88. Bélszín Budapest módra (szárnyasmáj, gomba, zöldborsó) – korongburgonya** 3740 Ft
Sirloin of beef Budapest style (poultry's liver, mushroom, greenpea) – Fried potato
Lenden auf Budapester Art (Gelfügelleber, Pilz, grüne erbsen) – Pommes Frites
Bistecca alla Budapest (fegato, di volatile, fungo, pisello verde) – Patate fritte
Muschi a'la Budapest (ficat de pui, ciuperci, mazare verde) – Cartofi prajit
- 89. Bélszín Vadász módra (szárnyasmáj, gomba, barnamártás) – burgonyakrokkett** 3960 Ft
Tenderloin in chaser (poultry's liver, mushroom, brown sauce) – Potato croquette
Lendenbraten auf Jager (geflügelleber, pilz, braunsoße) – Kartoffelkrokette
Filetto modo cacciatore (fegato, di volatile, fungo, salsa bruno) – Crocchette de cartofi
Muschi a'la vanator (ficat de pui, ciuperci, sos brun) – Crochete de cartofi
- 90. Dupla bélszín java – párolt zöldség** 4730 Ft
Chateaubriand (double tenderloin) – Steamed vegetables
Chateaubriand (doppelte Lenden vom Besten) – Gemüsebeilage
Chateaubriand (bistecca doppia) – Verdura stufata
Chateaubriand (muschi dupla) – Garnitura de legume calita

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

SALADS, PICKLE • SALATEN

INSALATE, SOTTACETI • SALATE, MURATURI

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>91. Uborkasaláta 440 Ft
 <i>Cucumber salad</i>
 <i>Gurkensalat</i>
 <i>Insalata di certinoli</i>
 <i>Salat de castaveti</i></p> | <p>92. Görög saláta 820 Ft
 <i>Greek salad</i>
 <i>Griechisch Salat</i>
 <i>Insalata alla Greca</i>
 <i>Salata greceasca</i></p> |
| <p>93. Paradicsomsaláta 490 Ft
 <i>Tomato salad</i>
 <i>Tomatensalat</i>
 <i>Insalata di pomodori</i>
 <i>Salate de rosie</i></p> | <p>94. Sopszka saláta 820 Ft
 <i>Sopsca salad</i>
 <i>Schopska Salat</i>
 <i>Insalata Sopszka</i>
 <i>Salata Sopsca</i></p> |
| <p>95. Káposztasaláta 340 Ft
 <i>Cabbage salad</i>
 <i>Krautsalat</i>
 <i>Insalata di cavolo</i>
 <i>Salata de varza</i></p> | <p>96. Csemege uborka 370 Ft
 <i>Pickled cucumbers</i>
 <i>Delikatessgurken</i>
 <i>Cetriuolo sott sceto</i>
 <i>Castraveti murati</i></p> |
| <p>97. Fejes saláta 410 Ft
 <i>Lettuce</i>
 <i>Kopf salat</i>
 <i>Insalate lattuga cappuccia</i>
 <i>Salata de verde</i></p> | <p>98. Ecetes almápaprika 350 Ft
 <i>Apple-paprika in vinegar</i>
 <i>Essig Apfelpaprika</i>
 <i>Peperoni sott aceto</i>
 <i>Ardei in otet</i></p> |
| <p>99. Vitaminsaláta 770 Ft
 <i>Vitamin salad</i>
 <i>Vitaminsalat</i>
 <i>Insalata vitaminica</i>
 <i>Salata de vitamina</i></p> | <p>100. Cékla 380 Ft
 <i>Beetroot salad</i>
 <i>Rote Bete Salat</i>
 <i>Bietola</i>
 <i>Sfecla</i></p> |
| <p>101. Vegyes friss saláták 500 Ft
 <i>Mixed fresh salad</i>
 <i>Gemischter Frischsalat</i>
 <i>Insalata mista</i>
 <i>Salata mixta</i></p> | <p>102. Kovászos uborka 530 Ft
 <i>Leavened cucumber</i>
 <i>Saure Gurke</i>
 <i>Cetriuolo fermentati</i>
 <i>Castraveti murati</i></p> |
| <p>103. Paradicsomszeletek mozzarella sajttal, fokhagymás olívaolajjal 830 Ft
 <i>Tomato slices with mozzarella cheese and seasoned with garlic in olive oil</i>
 <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse, Knoblauch und Olivenöl</i>
 <i>Fette di pomodoro con mozzarella e con olio d'oliva aglio</i>
 <i>Feliute de rosii cu mozzarella in ulei de masline cu usturoi</i></p> | |

KÖRETEK

TRIMMINGS • BEILAGEN CONTORNI • GARNITURI

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>104. Párolt rizs 290 Ft
 <i>Steamed rice</i>
 <i>Reis</i>
 <i>Riso stufato</i>
 <i>Orez calit</i></p> | <p>105. Héjában sült burgonya 490 Ft
 <i>Potato fried in it's jacket</i>
 <i>Pellkartofeln</i>
 <i>Patate arostite in buccia</i>
 <i>Cartofi prajit intreg in coaja</i></p> |
| <p>106. Zöldséges rizs 430 Ft
 <i>Rice with vegetables</i>
 <i>Reis mit Gemüse</i>
 <i>Reis con verdure</i>
 <i>Orez cu legume</i></p> | <p>107. Burgonyakrokkett 550 Ft
 <i>Potatoes croquette</i>
 <i>Kartoffelkrokette</i>
 <i>Crocchette di patate</i>
 <i>Crochette de cartofi</i></p> |
| <p>108. Párolt zöldségköret 680 Ft
 <i>Steamed vegetables</i>
 <i>Gemüsebeilage</i>
 <i>Verdura stufata</i>
 <i>Garnitura de legume calita</i></p> | <p>109. Burgonyapüré 380 Ft
 <i>Mashed potato</i>
 <i>Kartoffelpüree</i>
 <i>Puré di patate</i>
 <i>Pireu de cartofi</i></p> |
| <p>110. Párizsi köret 660 Ft
 <i>Parisian trimmings</i>
 <i>Pariser Beilage</i>
 <i>Contorno alla Parigina</i>
 <i>Legume asortata</i></p> | <p>111. Főtt, sós burgonya 300 Ft
 <i>Boiled salted potato</i>
 <i>Salzkartoffeln</i>
 <i>Patate bolite</i>
 <i>Cartofi natur</i></p> |
| <p>112. Grillezett zöldségek 710 Ft
 <i>Grilled Vegetables</i>
 <i>Gegrilltes Gemüse</i>
 <i>Lagume la gratar</i></p> | <p>113. Vajas galuska 330 Ft
 <i>Buttered gnocchi</i>
 <i>Nockerln mit Butter</i>
 <i>Gnocchetti con burro</i>
 <i>Galuste cu unt</i></p> |
| <p>114. Sült buronya 440 Ft
 <i>Fried potato</i>
 <i>Pommes frites</i>
 <i>Patate fritte</i>
 <i>Cartofi prajit</i></p> | <p>115. Kápos, juhtúrós galuska 570 Ft
 <i>Gnocchi with sheep's cottage cheese and dill</i>
 <i>Nockerln mit Dill und Schafkase</i>
 <i>Gnocchetti con aneto e ricotta di pecora</i>
 <i>Galuste cu branza de oaie si marar</i></p> |

MÁRTÁSOK, ÖNTETEK

SAUCES • Soße

SALSA • SOS

- 115. Kenyér szelet 1 db** 35 Ft
1 slice of bread
1 Scheibe Brot
1 felie de paine
- 116. Tartármártás** 320 Ft
Tartar sauce
Tartarensoße
Salsa tartara
Sos tartar
- 117. Fokhagymás tartármártás** 340 Ft
Tartar sauce with garlic
Tartarensoße mit Knoblauch
Salsa tartara agliaceo
Sos tartar cu usturoi
- 118. Majonéz** 290 Ft
Mayonnaise
Majonase
Majonese
Majoneza
- 119. Kapros, joghurtos öntet** 320 Ft
Dilled yogurt sauce
Yoghurt-Soße mit Dill
Salsa con aneto e yogurt
Sos de iaurt cu marar
- 120. Ketchup, tejföl** 150 Ft
- 121. Lilahagyma nagyadag** 270 Ft
High doses of Purple Onion
Hohe Dosen von Purple Onion
Dozele mari de ceapa violet
- 122. Csípős friss paprika** 160 Ft
Fresh Hot Pepper
Frische Hot Pepper
Proaspete ardei iute

DESSZERTEK
DESSERT • DESSERT
DESSERT • DESERT

- 123. Hídi parfé (palacsinta tésztába töltött fagylalt, gyümölcs, tejszínhab, csokoládé öntet) 920 Ft**
Parfait Hídi (pancakes filled with icecream and fruit, whipped cream and chocolate flavouring)
Brückenparfait (in Palatschinke gefültes Eis, Obst, Schlagsahne)
Parfé alla Hídi (gelato in frittella, frutta, panna montata, crema di ciocolata)
Parfé Hídi (clatite umplut cu inghetata, fructe, frisca, sos de ciocolata)
- 124. Gesztenyepüré 640 Ft**
Chestnut purée
Kastaniepüree
Puré di castagne
Pireu de castane
- 125. Somló galuska 750 Ft**
Somló sponge cake
Somlauer Nockerln
Gnocchi alla Somló
Galuste a'la Somló
- 126. Őszibarack pohár 700 Ft**
Peach Cup
Peach Cup
Peach Cupa
- 127. Fagylalt kehely (gyümölcsrel, tejszínhabbal, eperöntettel) 940 Ft**
Ice cream beaker (with fruit, Whipped cream and strawberry flavouring)
Eisbecher (mit Obst, Schlagsahne und Erdbeerengus)
Gelato (con frutta, panna montata e crema di fragola)
Cupa de inghetata (cu fructe, frisca, sos de capsuna)
- 128. Gundel palacsinta 720 Ft**
Gundel pancakes
Gundel Palatschinke
Frittella Gundel
Calatite Gundel
- 129. Diós meggyes palacsinta 720 Ft**
Pancakes filled with walnut and sour cherry
Palatschinke mit Nus and Sauerkirsche
Frittella di noce e di amarena
Clatite cu nuca si visine
- 130. Túrós palacsinta 720 Ft**
Pancakes filled with cottage cheese
Palatschinke mit Ouark
Frittella di ricotta
Clatite cu branza

TÉSZTÁK

PASTA DISHES • MEHLSPEISEN

PASTA • TAITEI

132. Tepertős, kapros, túrós csusza 1050 Ft

Noodles with cottage cheese topped with fried bacon and dill

Topfenfleckerl mit Grieben un Dill

Tagliatele con ricotta con aneto

Taitel cu branza, juman si marar

133. Carbonara (bacon, szalonna, sonka, tejszín, tojássárgája) 1220 Ft

Pasta Carbonare (ham, bacon, cream, eggolk)

Carbonare (Bacon, Speck, Schinken, Sahne, Eigelb)

Carbonare (lardo, bacon, prosciutto, crema di latte, rosso d'uovo)

Carbonara (slanina, bacon, sunca, calmac, galbenus de oua)

Stallap

DRINKS • GETRANKES

ÉGETETT SZESZESITALOK

APERITIFS SPIRITS

PÁRLATOK – PÁLINKÁK – DISTILLATES

	2 cl	4 cl	liter
Portoricoi Rum	320 Ft	640 Ft	32000 Ft
Vilmoskörte pálinka	280 Ft	560 Ft	28000 Ft
Sierra Tepuila	350 Ft	700 Ft	35000 Ft
Royal vodka	225 Ft	450 Ft	22500 Ft
Finlandia vodka	225 Ft	450 Ft	22500 Ft
Palonyai birskörte pálinka	420 Ft	840 Ft	42000 Ft
Zsindelyes mézes meggy	400 Ft	800 Ft	40000 Ft
Zsindelyes házi ágyas barack	295 Ft	590 Ft	29500 Ft
Zsindelyes házi ágyas körte	295 Ft	590 Ft	29500 Ft
Zsindelyes birskörte	420 Ft	840 Ft	42000 Ft
Zsindelyes házi ágyas szilva	295 Ft	590 Ft	29500 Ft
Szatmári szilva pálinka	295 Ft	590 Ft	29500 Ft

WHISKEY

	2 cl	4 cl	liter
Ballantines	295 Ft	590 Ft	29500 Ft
Jim Beam	315 Ft	630 Ft	31500 Ft
Jack Daniels	420 Ft	840 Ft	42000 Ft

KONYAK – COGNAK

Metaxa 5*	370 Ft	740 Ft	37000 Ft
-----------	--------	--------	----------

LIKŐRÖK – LIPUES – LIPUEURS

Baileys Irish Cream	345 Ft	690 Ft	34500 Ft
Jägermeister	315 Ft	630 Ft	31500 Ft
St. Hubertus	220 Ft	440 Ft	22000 Ft
Zwack Unicum	265 Ft	530 Ft	26500 Ft
Zwack Unicum Szilva	265 Ft	530 Ft	26500 Ft

PALACKOZOTT BOROK

BOTTLE WINES • FLACHEN WIENE

		0,1 lit.	0,75 lit.	liter
Egri Olaszrizling	(száraz - dry - trocken)	200 Ft	1500 Ft	2000 Ft
Egri Muskotály	(félédes - semi sweet - halbsüß)	200 Ft	1500 Ft	2000 Ft
Debrői Hárslevelű	(félédes - semi sweet - halbsüß)	200 Ft	1500 Ft	2000 Ft
György Villa Etyeki Chardonnay	(száraz - dry - trocken)	315 Ft	2370 Ft	3150 Ft

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

Egri Bikavér	(száraz - dry - trocken)	200 Ft	1500 Ft	2000 Ft
Balaton Boglári Merlot	(száraz - dry - trocken)	240 Ft	1800 Ft	2400 Ft
György Villa Pázmándi Pinot Noir Rose	(édes - sweet - süß)	340 Ft	2520 Ft	3400 Ft
György Villa Cabernet Sauvignon	(száraz - dry - trocken)	390 Ft	2920 Ft	3900 Ft

PEZSGÓK, VERMUTOK – WERMOUTHOK, CHAMPAGNES

		0,1 lit.	1 liter
Törley Charmandoux	(édes - sweet - süß)		2000 Ft
Martini	(száraz/édes - dry/sweet - trocken/süß)	400 Ft	4000 Ft

SÖRÖK

BEERS • BIERE

CSAPOLT SÖR – DRAFTBEER – SCHANKBIERE	0,3 lit.	0,5 lit.	liter
Kozel	315 Ft	525 Ft	1050 Ft

SÖRÖK – BEERS – BIERE	0,5 lit.	liter
Pilsner Urpuell	545 Ft	1090 Ft
Dreher Classic	510 Ft	1020 Ft
Dreher Bak	510 Ft	1020 Ft
HB citrom (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>)	510 Ft	1020 Ft
Kozel	380 Ft	760 Ft
Dreher 24 (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>)	510 Ft	1020 Ft
Arany Ászok	380 Ft	760 Ft
Dobozos Arany Ászok	380 Ft	760 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK

NON-ALCOHOLIC DRINKS • ERFRISHUNGSGETRÖNHE

		1 dl	0,25 lit.	liter
Narancsjuice	Orange	Apfelsine	100 Ft	340 Ft
Őszibarack	Peach	Pfirsich	100 Ft	340 Ft
Szűrt alma	Apple	Apfel	100 Ft	340 Ft
			0,25 lit.	liter
Schweppes narancs/citrom	orange/lemon	apfelsine/zitrone	330 Ft	1320 Ft
7UP			330 Ft	1320 Ft
Canada Dry			330 Ft	1320 Ft
Tonic			330 Ft	1320 Ft
Pepsi			330 Ft	1320 Ft
Toma			360 Ft	1440 Ft
			0,5 lit.	liter
Lipton Ice Tea			390 Ft	780 Ft

ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER	0,33 lit.	0,5 lit.	1,5 lit.
Szentkirályi	210 Ft	330 Ft	390 Ft

TEÁK – TEA – TEE	330 Ft
-------------------------------	---------------

KÁVÉ – COFFEE – KAFFEE

Koffeinmentes kávé (<i>caffeine free - coffein frei</i>)	330 Ft		
Forró csoki	450 Ft		
Cappuccino	390 Ft		
Esspresso tejjel	390 Ft		
Jeges kávé	Ice Coffe	Eis Kaffe	525 Ft
Esspresso tejszínnel	Esspresso & cream	Esspresso & Sahne	330 Ft
Esspresso tejszínhabbal	Esspresso & whipped cream	Esspresso & Schlagsahne	400 Ft