

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

- 1. Kis angol (vaj, méz, jam) 1000 Ft**
Small english (butter, honey, jam)
Kleiner Engländer (butter, henig, jam)
Colazione al inglese (burro, miele, jam)
Mic dejun englezesc (unt, miere, gem)
- 2. Sonkás tojás 1100 Ft**
Scramled eggs with ham
Ei mit Schinken
Frittata con prosciutto
Sunca cu oua
- 3. Szalonnás tojás 1100 Ft**
Scrambled eggs with bacon
Ei mit Speck
Frittata con lardo
Slanina cu oua
- 4. Gombás tojás 1400 Ft**
Scrambled eggs with mushroom
Ei mit Pilz
Frittata con funghi
Ciuperci cu oua
- 5. Zöldséges, sajtos omlett 1300 Ft**
Cheese and vegetable omlette
Omlett mit Gemüse und Kaset
Frittata con verdure e formaggio
Omleta cu legume si cascaval
- 6. Velős, hagymás tojás 1350 Ft**
Scramled eggs with brain and onion
Ei mit Zwiebeln und Mark
Fritta con Cipolla e frittelle di cervello
Maduva cu ceapa si oua
- 7. Ham and eggs 1400 Ft**
- 8. Bacon and eggs 1300 Ft**
- 9. Debreceni páros kolbász, tormával és mustárral 1500 Ft**
Spicy hungarian frankfurter with radish and mustard
Debrecener Würsten mit Meerretich und Senf
Salsiccia alla Debrecen con crén e mostarda
Carnati de Debretin cu hrean si mustar
- 10. Virsli, tormával és mustárral 1200 Ft**
Vienna sausage with horse radish and mustard
Würstchen mit Meerretich und Senf
Würstel con crén e se nape
Crenvusti cu hrean si mustar

ÉLŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN ANTIPASTI SERVITI • APERITIVE

11. **Tatár bifsztek bekeverve friss zöldségekkel** 4500 Ft
Beefsteak tatar
Tataren Beefsteak
Bistecca alla tatar
Biftec tataresc
12. **Töltött Tócsni** 2700 Ft
(csirkecomb, friss zöldségek, kaporos 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 márar
13. **Chefsaláta** 2500 Ft
(csirkemell, friss zöldségek, kaporos öntet, reszelt sajt)
Chef salad
Chef salat
Lattuga capo
Sef salata verde
14. **Fűszeres velő, pirítóssal, zöldségágyon** 2100 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

15. **Rántott sajt tartármártással – Sült burgonya** 3000 Ft
Breaded cheese with tartar sauce – Fried potato
Panierter Kase mit Tartarensoße – Pommes frites
Formaggio fritto con salsa tartara – Patate fritte
Cas pane cu sos tartar – Cartofi prajit
16. **Rántott karfiol tartármártással – Vegyes köret** 3000 Ft
Breaded Cauliflower with tartar sauce – Mixed garnishing
Panierter Blumenkohl mit Tartarensoße – Gemischter Beilage
Cavolfiore fritti con salsa tartara – Contorno misto
Conopida pane cu sos tartar – Garnitura mixta
17. **Rántott camembert sajt áfonyamártással – Burgonyapüré** 3200 Ft
Breaded Camembert cheese with cranberry sauce – Mashed potato
Pnierter 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

- 18. Fokhagymakrém leves sajttal és zsemlekockával** 1500 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 piine prajita
- 19. Pacalleves** 1700 Ft
Ciorba de burta
- 20. Májgaluskaleves** 1300 Ft
Soup with liver dumplings
Leberknödelsuppe
Minestra con gnocco di fegato
Supa de galuste cu ficat
- 21. Újházi tyúkhúsleves** 1300 Ft
Chicken soup Újházi style
Hühnersuppa auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi
Supa de gáiná
- 22. Orjaleves** 1400 Ft
Spare rib soup
Ungarische Schweinsrippensuppe
Brodo della lombata di porco
Supa de oase cu taitei
- 23. Magyaros gombaleves** 1300 Ft
Hungarian mushroom soup
Pilzsuppe auf ungarische Art
Zuppa di funghi alla ungherese
Supa de ciuperci in still unguresc
- 24. Francia hagymakrémleves cipóban** 1600 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
- 25. Hideg, vegyes gyümölcsleves** 1300 Ft
Cold fruit-soup
Kalte Obstsuppe
Zuppa di frutta
Ciorba de fructe
- 26. Hideg, őszibarackkrém leves** 1300 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

- 27. Hortobágyi harcsa halászlé** 2900 Ft
Hortobágy catfish fish soup
Hortobágy Katzenfisch fischt Suppe
Hortobágy pesce gatto Zuppa di pesce
Hortobágy somn supa de peste
- 28. Hortobágyi ponty halászlé** 2900 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)
- 29. Jókai bableves (füstölt csülökkel)** 1700 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)
- 30. Erdélyi csorbaleves** 1700 Ft
Transylvanian Ciorba soup
Siebenbürger Tschorbasuppe
Zuppa Ciorba alla Transilvana
Ciorba ardelenasca
- 31. Babgulyás (füstölt csülökkel)** 1700 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)
- 32. Bográcsgulyás** 1700 Ft
Hungarian kettle goulash
Kesselgulasch
Gulasch alé ungherese in paiolo
Gulas unguresc in ceaur

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

- 33. Kanász pecsenye – vegyes köret 3200 Ft**
Roast a'la swineherd (duck liver and bacon ragout)
Kanasbraten (entenleber mit Speck-und Zwiebelnragout)
Friptura de porcar (ficat de ratá, ceapá, sláininá)
- 34. Csülök Pékné módra, 2 személyre – serpenyős burgonya 6700 Ft**
Knuckles of ham a la Pékné, for two
Schweinskeule auf Müllerin Art für 2 Person
Peduccio di maiale
Ciolanul a la doamna Pék
- 35. Csősz Kedvence 3350 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
- 36. Gyulai Batyu 3200 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
- 37. Mohácsi Vész 3200 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
- 38. Mátrai borzas pecsenye – párolt zöldség 3400 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
- 39. Gyros-tál, tzatziki mártással, sajttal, sült burgonyával 3300 Ft**
(csirkemell, friss zöldség, 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
- 40. Csősz Bosszúja 3300 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** 6700 Ft
(Csülökkel, gombával töltött karaj, sajttal sonkával töltött csirkemell,
rántott sajt, szezámagos csirkemell)
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** 6700 Ft
(Mohácsi Vész, göngyölt pulykamell,
Dubary szelet, Kentucky csirkeszárny)
- 2. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** 6700 Ft
(Töltött sertésjava, vasalt csirkecomb,
rántott sajt, grillezett jércemell)
- 3. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** 6700 Ft
(Gyulai Batyu, pengasius Orly módra,
rántott szelet, grillezett jércemell)
- 4. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret** 6700 Ft
(Csülök falatkák csípős bundában, párizsi csirkemell,
cigánypecsenye, rántott karfiol)
- 5. Csárda Háltál 2 személyre, steak burgonyával** 6700 Ft
(Pengasius filé Orly módra, grillezett sügér filé,
rántott ponty, harcsa filé roston)
- 6. Vegetáriánus tál 1 személyre** 3100 Ft
(Wok zöldség, rántott gomba,
karfiol, sajt, ananász)

HALÉTELEK

FISH DISHES • FISCHGERICHTE CIBI DE PESCE • PESCARIE

- 41. Fogasfilé, tejszínes gombamártással – párolt rizs 4400 Ft**
Pikeperch 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
- 42. Rántott ponty, sült burgonya 3200 Ft**
- 43. Pisztráng roston – héjában sült burgonya 3500 Ft**
Grilled trout – Potato fried in its jacket
Forelle vom Rost – Pellkartoffeln
Arrosto di trota – Patate arrostate in buccia
Pastrav la gratar – Cartof prajit intreg in coaja
- 44. Bakonyi harcsafilé – vajas galuska 3500 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
- 45. Harcsafilé roston, fokhagymamártással – burgonyapüré 3500 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
- 46. Harcsapaprikás – kapros, túrós csuszával 3500 Ft**
Catfish paprikash – Noodles with sheep's cottage cheese and dill
Paprikawels – Nockerln mit Dill und Schafkase
Spezzatino di siluro – Gnocchetti con aneto e ricotta di pecora
Tocana de somm – Galuste cu branza de oaie si marar
- 47. Sajt bundában sült tengeri halfilé, görög salátával 3500 Ft**
Sea fish fillets, breaded cheese – Greek salad
Sea Fischfilets, panierte kase – Griechischer Salat
Marea fileuri de peste în cascaval pane – salata grecească

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES • GEFLÜGEL VOLATILI • PASARI DE CURTE

- 48. Camembert sajttal töltött pulykamell, áfonyamártással
– burgonyakrokkett 3500 Ft**
Turkey breast filled with Camember cheese and cranberry sauce – Potatoes croquette
Mit Camembert Käse gefüllte Putenbrust mit Heidelbeeren-Soße – Kartoffelkrokette
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
- 49. Pulykamell-filé, hízott kacsamájjal – vegyes köret 3500 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
- 50. Aszalt szilvával töltött pulykamell – burgonyapüré 3200 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
- 51. Baconba göngyölt jércemell, sajttal grillezve – steak burgonya 3500 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 gratar – cartofi friptura
- 52. Kapros juhtúróval töltött pulykamell – vegyes köret 3200 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
- 53. Sajttal, sonkával töltött pulykamell – vegyes köret 3200 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
- 54. Pulykamell csíkok ananással, tejszínesen – párolt rizs 3200 Ft**
Turkey breast stripes with creamy pineapple sauce – Steamed rice
Putenbrustfilet mit Ananas und Sahnese – 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

- 55. Lyoni libamáj – burgonyapüré** 7900 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
- 56. Roston libamáj, vajban sült almakarikával – burgonyapüré** 7900 Ft
Grilled goose liver with apple rings fried in butter – Mashed potato
Gegrillt Gansleber mit in Butter gebrateten Apfelringen – 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
- 57. Csirkemell margaréta (paradicsom, mozzarella sajttal grillezve)
– vegyes köret** 3300 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
- 58. Bacon szalonnába göngyölt csirkemell, fokhagymamártással
– burgonyapüré** 3400 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
- 59. Rántott csirkemell – sült burgonya** 2800 Ft
Breaded chicken breast – Fried potato
Panierte Hühnebrust – Pommes frites
Petto di pollo fritto – Patate fritte
Piept de pui pane – Cartofi prajit
- 60. Jércemell filé sajttal, sonkával, őszibarackkal töltve – burgonyapüré** 3300 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
- 61. Csirkemell csíkok, tejszínes gombával – galuska** 2900 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 ciuperci – Galuste

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK
PORK DISHES • SCHWEINEGERICHTE
CIBI DI MAIALE • PREPARATE DIN CARNE DE PORC

- 62. Rántott sertésborda – sült burgonya** **2800 Ft**
Pork chop fried in breadcrumbs – Fried potato
Paniertes Schweinekotelett – Pommes frites
Costolatte di maile alla Milanese – Patate fritte
Cotlet de porc pane – Cartofi prajit
- 63. Serésborda Óvári módra (sonkával, gombával és sajttal grillezve) – vegyes köret** **3300 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
- 64. Velővel töltött sertésborda – vegyes köret** **3300 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
- 65. Bakonyi sertésborda – galuska** **3200 Ft**
Pork chop of Bakony – Dumplings
„Bakoner“ Schweinekotelett – Nockerln
Costolatte „Bakonyi“ – Gnocchetti
Costita de porc a'la Bakony – Galuste
- 66. Cordon Bleu (sajttal és sonkával töltött sertésborda) – vegyes köret** **3000 Ft**
Cordon Bleu – Mixed garnishing
Cordon Bleu – Gemischter Beilage
Cordon Bleu – Contorno misto
Cordon Bleu – Garnitura mixta
- 67. Ördöglepény – sült burgonya** **3600 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
Medalione de porc unguaresti – Cartofi prajit
- 68. Mátrai cigánypecsenye – sült burgonya** **3000 Ft**
Gypsy roast – Fried potato
Zigeunersteak – Pommes frites
Arrosto alfa Zingara – Patate fritte
Friptura tiganeasca – Cartofi prajit
- 69. Brassói aprópecsenye – sült burgonya** **3200 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

- 70. Fatányéros (sertéskaraj, sertésstarja, bélszínérme) – steak burgonya 3950 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
- 71. Tulajdonos kedvence (póréhagyma, sajt, füstölt kolbász, bacon szalonna) – vegyes köret 3200 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
- 72. Rántott velő, tartármártással – párolt rizs 3100 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
- 73. Óriásflekken fatányéron – héjában sült burgonya 3500 Ft**
Huge grilled on wooden plate – Potato fried in its jacked
Reisenflecken auf Holzteller – Pellkartoffeln
Braciola di maiale sul piatto di legno – Patate arrostate in buccia
Grátar urias la tava – Cartof prajit intreg in coaja
- 74. Bajoros sült csülök 2 személyre, párolt káposztával – karika burgonya 7200 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
- 75. Sertéspörkölt – főtt burgonya 2600 Ft**
Nugarian pork stew – Boiled, salted potato
Paprika Schweine – Salzkartoffeln
Spezzatino di moiale – Patate lesse salsa
Tocanita de porc – Cartof fiert sarat
- 76. Pacalpörkölt – főtt burgonya 2900 Ft**
Tripe stew-Boiled, salted potato
Kaldaunenpörkölt – Salzkartoffeln
Spezzitino di trippa – Patate lesse salsa
Tocanita de burta – Cartof fiert sarat
- 77. Csülökpörkölt – sós burgonyával 2600 Ft**
Knuckle stew with a salty potato
Fingergelenk-Fischteick 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

- 78. Marhalábszárpörkölt – galuska 3200 Ft**
Nugarian beefstew – Dumplings
Rindpörkölt – Nockerln
Spezzatino di manzo – Gnocchetti
Tocanita de vacuta – Galuste
- 79. Bélszín Holstein módra – sült burgonya 5400 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
- 80. Píritott bélszín-érme magyarosan – sült burgonya 5400 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
- 81. Angol bélszín – párolt zöldség 5400 Ft**
Sirloin of beef natur style – Steamed vegetables
Natur Lendenschnitte – Gemüsebeilage
Arrosto di manzo – Verdura stufata
Muschi natur – Garnitura de legume calita
- 82. Bélszín Budapest módra (szárnyasmáj, gomba, zöldborsó) – korongburgonya 5700 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

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

SALADS, PICKLE • SALATEN INSALATE, SOTTACETI • SALATE, MURATURI

- | | |
|---|---|
| <p>83. Uborkasaláta 770 Ft <i>Cucumber salad Gurkensalat Insalata di certinoli Salat de castaveti</i></p> | <p>84. Görög saláta 1400 Ft <i>Greek salad Griechisch Salat Insalata alla Greca Salata greceasca</i></p> |
| <p>85. Paradicsomsaláta 770 Ft <i>Tomato salad Tomatensalat Insalata di pomodori Salate de rosie</i></p> | <p>86. Sopszka saláta 1400 Ft <i>Sopsca salad Schopska Salat Insalata Sopszka Salata Sopsca</i></p> |
| <p>87. Káposztasaláta 710 Ft <i>Cabbage salad Krautsalat Insalata di cavolo Salata de varza</i></p> | <p>88. Csemege uborka 660 Ft <i>Pickled cucumbers Delikatessgurken Cetriuolo sott sceto Castraveti murati</i></p> |
| <p>89. Ecetes almapiaprika 710 Ft <i>Apple-paprika in vinegar Essig Apfelpaprika Peperoni sott aceto Ardei in otet</i></p> | <p>90. Vitaminsaláta 1400 Ft <i>Vitamin salad Vitaminsalat Insalata vitaminica Salata de vitamina</i></p> |
| <p>91. Cékla 660 Ft <i>Beetroot salad Rote Bete Salat Bietola Sfecla</i></p> | <p>92. Vegyes friss saláták 750 Ft <i>Mixed fresh salad Gemischter Frischsalat Insalata mista Salata mixta</i></p> |
| <p>93. Paradicsomszeletek mozzarella sajttal, fokhagymás olívaolajjal 1400 Ft <i>Tomato slices with mozzarella cheese and seasoned with garlic in olive oil Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse, Knoblauch und Olivenöl Fette di pomodoro con mozzarella e con olio d'oliva aglio Feliute de rosii cu mozzarella in ulei de masline cu usturoi</i></p> | |

KÖRETEK

TRIMMINGS • BEILAGEN CONTORNI • GARNITURI

- | | |
|--|--|
| 94. Párolt rizs 500 Ft <i>Steamed rice</i> <i>Reis</i> <i>Riso stufato</i> <i>Orez calit</i> | 95. Héjában sült burgonya 770 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> |
| 96. Zöldséges rizs 710 Ft <i>Rice with vegetables</i> <i>Reis mit Gemüse</i> <i>Reis con verdure</i> <i>Orez cu legume</i> | 97. Burgonyakrokkett 880 Ft <i>Potatoes croquette</i> <i>Kartoffelkrokette</i> <i>Crocchette di patate</i> <i>Crochette de cartofi</i> |
| 98. Párolt zöldségköret 1100 Ft <i>Steamed vegetables</i> <i>Gemüsebeilage</i> <i>Verdura stufata</i> <i>Garnitura de legume calita</i> | 99. Burgonyapüré 660 Ft <i>Mashed potato</i> <i>Kartoffelpüree</i> <i>Puré di patate</i> <i>Pireu de cartofi</i> |
| 100. Vegyes köret 770 Ft <i>Parisian trimmings</i> <i>Pariser Beilage</i> <i>Contorno alla Parigina</i> <i>Legume asortata</i> | 101. Főtt, sós burgonya 550 Ft <i>Boiled salted potato</i> <i>Salzkartoffeln</i> <i>Patate bolite</i> <i>Cartofi natur</i> |
| 102. Grillezett zöldségek 1150 Ft <i>Grilled Vegetables</i> <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Lagume la gratar</i> | 103. Vajas galuska 600 Ft <i>Buttered gnocchi</i> <i>Nockerln mit Butter</i> <i>Gnocchetti con burro</i> <i>Galuste cu unt</i> |
| 104. Sült buronya 710 Ft <i>Fried potato</i> <i>Pomms frites</i> <i>Patate fritte</i> <i>Cartofi prajit</i> | 105. Kapros, juhtúrós galuska .. 1100 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> |

MÁRTÁSOK, ÖNTETEK

SAUCES • Soße

SALSA • SOS

- 106. Kenyér szelet 1 db** 60 Ft
1 slice of bread
1 Scheibe Brot
1 felie de paine
- 107. Tartármártás** 550 Ft
Tartar sauce
Tartarensoße
Salsa tartara
Sos tartar
- 108. Fokhagymás tartármártás** 600 Ft
Tartar sauce with garlich
Tartarensoße mit Knoblauch
Salsa tartara agliaceo
Sos tartar cu usturoi
- 109. Majonéz** 550 Ft
Mayonnaise
Majonase
Majonese
Majoneza
- 110. Kapros, joghurtos öntet** 660 Ft
Dilled yogurt sauce
Yoghurt-Soße mit Dill
Salsa con aneto e yogurt
Sos de iaurt cu marar
- 111. Ketchup, tejföl** 300 Ft
- 112. Lilahagyma nagyadag** 550 Ft
High doses of Purple Onion
Hohe Dosen von Purple Onion
Dozele mari de ceapa violet
- 113. Csípős friss paprika** 350 Ft
Fresh Hot Pepper
Frische Hot Pepper
Proaspete ardei iute

DESSZERTEK
DESSERT • DESSERT
DESSERT • DESERT

- 114. Hídi parfé (palacsinta tésztába töltött fagyalt, gyümölcs, tejszínhab, csokoládé öntet) 1450 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)
- 115. Gesztenyepüré 1050 Ft**
Chestnut purée
Kastaniepüree
Puré di castagne
Pireu de castane
- 116. Somlói galuska 1200 Ft**
Somló sponge cake
Somlauer Nockerln
Gnocchi alla Somló
Galuste a'la Somló
- 117. Fagyalt kehely (gyümölcssel, tejszínhabbal, eperöntettel) 1300 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)
- 118. Gundel palacsinta 1050 Ft**
Gundel pancakes
Gundel Palatschinke
Frittella Gundel
Clatite Gundel
- 119. Diós-meggyes palacsinta 1050 Ft**
Pancakes filled with walnut and sour cherry
Palatschinke mit Nus and Sauerkirsche
Frittella di noce e di amarena
Clatite cu nuca si visine
- 120. Túrós palacsinta 1050 Ft**
Pancakes filled with cottage cheese
Palatschinke mit Ouark
Frittella di ricotta
Clatite cu branza

TÉSZTÁK

PASTA DISHES • MEHLSPEISEN
PASTA • TAITEI

121. Tepertős, kapros, túrós csusza 1800 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

122. Bolognai spagetti 1900 Ft

Stallap

DRINKS • GETRANKES

ÉGETETT SZESZESITALOK APERITIFS SPIRITS

PÁRLATOK – PÁLINKÁK – DISTILLATES

| | 2 cl | 4 cl | liter |
|------------------------------|---------------|---------------|----------|
| Portoricoi Rum | 370 Ft | 740 Ft | 18500 Ft |
| Vilmoskörte pálinka | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Sierra Tepuila | 400 Ft | 800 Ft | 20000 Ft |
| Royal vodka | 330 Ft | 660 Ft | 16500 Ft |
| Finlandia vodka | 330 Ft | 660 Ft | 16500 Ft |
| Zsindelyes mézes meggy | 460 Ft | 920 Ft | 23000 Ft |
| Zsindelyes házi ágyas barack | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Zsindelyes házi ágyas körte | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Zsindelyes birskörte | 490 Ft | 980 Ft | 24500 Ft |
| Zsindelyes házi ágyas szilva | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Szatmári szilva pálinka | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |

WHISKEY

| | 2 cl | 4 cl | liter |
|--------------|---------------|---------------|----------|
| Ballantines | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Jim Beam | 370 Ft | 740 Ft | 18500 Ft |
| Jack Daniels | 490 Ft | 980 Ft | 24500 Ft |

KONYAK – COGNAK

| | | | |
|-----------|---------------|---------------|----------|
| Metaxa 5* | 430 Ft | 860 Ft | 21500 Ft |
|-----------|---------------|---------------|----------|

LIKÓRÖK – LIPUES – LIPUEURS

| | | | |
|---------------------|---------------|---------------|----------|
| Baileys Irish Cream | 400 Ft | 800 Ft | 20000 Ft |
| Jägermeister | 370 Ft | 740 Ft | 18500 Ft |
| St. Hubertus | 260 Ft | 520 Ft | 13000 Ft |
| Zwack Unicum | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |
| Zwack Unicum Szilva | 345 Ft | 690 Ft | 17250 Ft |

PALACKOZOTT BOROK

BOTTLE WINES • FLACHEN WIENE

| | | 0,1 lit. | 0,75 lit. | liter |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------|----------------|---------|
| Egri Olaszrizling | (száraz - dry - trocken) | 270 Ft | 2000 Ft | 2700 Ft |
| Egri Muskotály | (félédes - semi sweet - halbsüß) | 270 Ft | 2000 Ft | 2700 Ft |
| Debrői Hárslevelű | (félédes - semi sweet - halbsüß) | 270 Ft | 2000 Ft | 2700 Ft |
| György Villa Etyeki Chardonnay | (száraz - dry - trocken) | 370 Ft | 2750 Ft | 3700 Ft |

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

| | | | | |
|--|--------------------------|---------------|----------------|---------|
| Egri Bikavér | (száraz - dry - trocken) | 270 Ft | 2000 Ft | 2700 Ft |
| Balaton Boglári Merlot | (száraz - dry - trocken) | 350 Ft | 2600 Ft | 3500 Ft |
| György Villa Pázmándi Pinot Noir Rose | (édes - sweet - süß) | 390 Ft | 2900 Ft | 3900 Ft |
| György Villa Cabernet Sauvignon | (száraz - dry - trocken) | 450 Ft | 3360 Ft | 4500 Ft |

PEZSGÓK, VERMUTOK – WERMOUTHOK, CHAMPAGNES

| | | 0,1 lit. | 1 liter |
|--------------------|---|---------------|----------------|
| Törley Charmandoux | (édes - sweet - süß) | | 2300 Ft |
| Martini | (száraz/édes - dry/sweet - trocken/süß) | 460 Ft | 4600 Ft |

SÖRÖK

BEERS • BIERE

| | | | |
|--|---------------|---------------|---------|
| CSAPOLT SÖR – DRAFTBEER – SCHANKBIERE | 0,3 lit. | 0,5 lit. | liter |
| Kozel | 365 Ft | 620 Ft | 1240 Ft |

| | | |
|--|---------------|---------|
| SÖRÖK – BEERS – BIERE | 0,5 lit. | liter |
| Pilsner Urpuell | 630 Ft | 1260 Ft |
| Dreher Classic | 590 Ft | 1180 Ft |
| Dreher Bak | 590 Ft | 1180 Ft |
| HB citrom (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>) | 590 Ft | 1180 Ft |
| Kozel | 495 Ft | 990 Ft |
| Dreher 24 (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>) | 590 Ft | 1180 Ft |
| Arany Ászok | 495 Ft | 990 Ft |
| Dobozos Arany Ászok | 495 Ft | 990 Ft |

ALKOHOLMENTES ITALOK

NON-ALCOHOLIC DRINKS • ERFRISHUNGSGETRÖNHE

| | | | | |
|--------------------------|--------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|
| | | 1 dl | 0,25 lit. | liter |
| Narancsjuice | Orange | Apfelsine | 170 Ft | 430 Ft 1700 Ft |
| Őszibarack | Peach | Pfirsich | 170 Ft | 430 Ft 1700 Ft |
| Szűrt alma | Apple | Apfel | 170 Ft | 430 Ft 1700 Ft |
| | | | 0,25 lit. | liter |
| Schweppes narancs/citrom | orange/lemon | apfelsine/zitrone | 420 Ft | 1680 Ft |
| 7UP | | | 420 Ft | 1680 Ft |
| Canada Dry | | | 420 Ft | 1680 Ft |
| Tonic | | | 420 Ft | 1680 Ft |
| Pepsi | | | 420 Ft | 1680 Ft |
| Toma | | | 430 Ft | 1720 Ft |
| | | | 0,5 lit. | liter |
| Lipton Ice Tea | | | 495 Ft | 990 Ft |

| | | | |
|--|---------------|---------------|---------------|
| ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER | 0,33 lit. | 0,5 lit. | 1,5 lit. |
| Szentkirályi | 300 Ft | 395 Ft | 495 Ft |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| TEÁK – TEA – TEE | 450 Ft |
|-------------------------------|---------------|

KÁVÉ – COFFEE – KAFFEE

| | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------|---------------|
| Koffeinmentes kávé (<i>caffeine free - coffein frei</i>) | 450 Ft | | |
| Forró csoki | 660 Ft | | |
| Cappuccino | 550 Ft | | |
| Esspresso tejjel | 550 Ft | | |
| Jeges kávé | - Ice Coffe | - Eis Kaffe | 800 Ft |
| Esspresso tejszínnel | - Espresso & cream | - Espresso & Sahne | 495 Ft |
| Esspresso tejszínhabbal | - Espresso & whipped cream | - Espresso & Schlagsahne | 550 Ft |