

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)** 1150 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** 1300 Ft
Scrambled eggs with ham
Ei mit Schinken
Frittata con prosciutto
Sunca cu oua
3. **Szalonnás tojás** 1300 Ft
Scrambled eggs with bacon
Ei mit Speek
Frittata con lardo
Slanina cu oua
4. **Gombás tojás** 1610 Ft
Scrambled eggs with mushroom
Ei mit Pilz
Frittata con funghi
Ciuperci cu oua
5. **Zöldséges, sajtos omlett** 1500 Ft
Cheese and vegetable omlette
Omlett mit Gemüse und Kaset
Frittata con verdure e formaggio
Omleta cu legume si cascaval
6. **Velős, hagymás tojás** 1600 Ft
Scrambled 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** 1610 Ft
8. **Bacon and eggs** 1500 Ft
9. **Debreceni páros kolbász, tormával és mustárral** 1720 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** 1400 Ft
Vienna sausage with horse radish and mustard
Würstchen mit Meerretich und Senf
Würstel con crén e se nape
Crenvusti cu hrean si mustar

ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN ANTIPASTI SERVITI • APERITIVE

11. **Tatár bifsztek bekeverve friss zöldségekkel** 5200 Ft
Beefsteak tatar
Tataren Beefsteak
Bistecca alla tatar
Biftec tataresc
12. **Töltött Tócsni** 3200 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
13. **Chefsaláta** 3000 Ft
(csirkemell, friss zöldségek, kapros öntet, reszelt sajt)
Chef salad
Chef salad
Lattuga capo
Sef salata verde
14. **Fűszeres velő, pirítóssal, zöldségágyon** 2450 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** 3500 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
16. **Rántott karfiol tartármártással – Vegyes köret** 3500 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
17. **Rántott camembert sajt áfonyamártással – Burgonyapüré** 3700 Ft
Breaded Camembert cheese with cranberry sauce – Mashed potato
Pniierter 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** 1700 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
- 19. Pacalleves** 2000 Ft
Ciorba de burta
- 20. Májgaluskaleves** 1500 Ft
Soup with liver dumplings
Leberknödelsuppe
Minestra con gnocco di fegato
Supa de galuste cu ficat
- 21. Újházi tyúkhúsleves** 1500 Ft
Chicken soup Újházi style
Hühnersuppa auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi
Supa de gáiná
- 22. Orjaleves** 1610 Ft
Spare rib soup
Ungarische Schweinsrippensuppe
Brodo della lombata di porco
Supa de oase cu taitei
- 23. Magyaros gombaleves** 1500 Ft
Hungarian mushroom soup
Pilzsuppe auf ungarische Art
Zuppa di funghi alla ungherese
Supa de ciuperci in still unguresc
- 24. Francia hagymakrémleves cipóban** 1900 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** 1500 Ft
Cold fruit-soup
Kalte Obstsuppe
Zuppa di frutta
Ciorba de fructe
- 26. Hideg, őszibarackkrém leves** 1500 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** 3330 Ft
Hortobágy catfish fish soup
Hortobágy Katzenfisch fischt Suppe
Hortobágy pesce gatto Zuppa di pesce
Hortobágy somn supa de peste
- 28. Hortobágyi ponty halászlé** 3330 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)** 2000 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** 2000 Ft
Transylvanian Ciorba soup
Siebenbürger Tschorbasuppe
Zuppa Ciorba alla Transilvana
Ciorba ardelenasca
- 31. Babgulyás (füstölt csülökkel)** 2000 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** 2000 Ft
Hungarian kettle goulash
Kesselgulasch
Gulasch alé ungherese in paiolo
Gulas unguresc in ceاون

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

- 33. Kapros juhtúróval grillezett füstölt csülök – steak burgonya 4000 Ft**
Grilled smoked knuckle with dill sheep's curd - steak potatoes
Gegrillte Räucherhaxe mit Dill-Schafsquark - Steakkartoffeln
Ciolan afumat cu cas de oaie la gratar , sos marar, cartofi steak
- 34. Csülök Pékné módra, 2 személyre – serpenyős burgonya 7700 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 3900 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 3700 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 3700 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 4000 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 3800 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 3800 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

- 1. Híditál 3 személyre – vegyes köret 8700 Ft**
(Csülökkel, gombával töltött karaj, sajttal sonkával töltött csirkemell, rántott sajt, szezámagos csirkemell)
Hídi platter for 3 pople – Mixed garnishing
Hídi teller für 3 Personen – Gemischter Beilage
Híditál pentru 3 – persoane cu garnitura mixta
- 2. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 7200 Ft**
(Rántott szelet, vasalt csirkecomb, rántott sajt, rántott velő)
- 3. Bőségtál 2 személyre, vegyes köret 7200 Ft**
(Gyulai Batyu, szezámagos csirkeszárny, rántott ananász, rántott gomba)
- 4. Bőségtál 3 személyre, vegyes köret 8700 Ft**
(Csülök falatkák csípős bundában, párizsi csirkemell, cigánypecsenye, rántott karfiol)
- 5. Csárda Haltál 2 személyre, steak burgonyával 7200 Ft**
(Pengasius filé Orly módra, grillezett sügér filé, rántott ponty, harcsa filé roston)

HALÉTELEK

FISH DISHES • FISCHGERICHTE CIBI DE PESCE • PESCARIE

- 41. Harcsafilé, tejszínes gombamártással – párolt rizs 4200 Ft**
Pikeperch with creamy mushroom sauce – Steamed rice
Doppelhecht mit Pilz und Sahnesoß – Reis
Luccioperca con funghi e crema di latte – Riso stufato
Fileu de salau cu sos de ciuperci – Orez calit
- 42. Rántott ponty, sült burgonya 3700 Ft**
- 43. Pisztráng roston – héjában sült burgonya 4030 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 – vajos galuska 4200 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. Harcsapaprikás – kapros, túrós csuszával 4030 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
- 46. Sajt bundában sült tengeri halfilé, görög salátával 4500 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

- 47. Camembert sajttal töltött pulykamell, áfolyamártással
– burgonyakrokkett 4050 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
- 48. Hagymabundában sült csirkemell, kaporos juhtúrós galuska 3700 Ft**
Fried chicken breast in onion skin, dumplings with dill mutton curd
Gebratene Hähnchenbrust in Zwiebelhaut, Knödel mit Dill Hammelquark
Petto di pollo fritto in buccia di cipolla, gnocchi con cagliata di montone all'aneto
Piept de pui pane cu ceapa, galuste cu cas de oaie si marar
- 49. Aszalt szilvával töltött pulykamell – burgonyapüré 3700 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
- 50. Baconba göngyölt jércemell, sajttal grillezve – steak burgonya 3700 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
- 51. Kaporos juhtúróval töltött pulykamell – vegyes köret 3700 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
- 52. Sajttal, sonkával töltött pulykamell – vegyes köret 3700 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
- 53. Pulykamell csíkok ananással, tejszínesen – párolt rizs 3700 Ft**
Turkey breast stripes with creamy pineapple sauce – Steamed rice
Putenbrustfilet mit Ananas und Sahnesoße – 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

- 54. Lyoni libamáj – burgonyapüré** 9100 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
- 55. Roston libamáj, vajban sült almakarikával – burgonyapüré** 9100 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
- 56. Csirkemell margaréta (paradicsom, mozzarella sajttal grillezve) – vegyes köret** 3800 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
- 57. Bacon szalonnába göngyölt csirkemell, fokhagymamártással – burgonyapüré** 3900 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
- 58. Rántott csirkemell – sült burgonya** 3300 Ft
Breaded chicken breast – Fried potato
Panierte Hühnebrust – Pommes frites
Petto di pollo fritto – Patate fritte
Piept de pui pane – Cartofi prajit
- 59. Jércemell filé sajttal, sonkával, őszibarackkal töltve – burgonyapüré** 3800 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
- 60. Csirkemell csíkok, tejszínes gombával – galuska** 3800 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 ciuperca – Galuste

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

- 61. Rántott sertésborda – sült burgonya 3250 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
- 62. Serésborda Óvári módra (sonkával, gombával és sajttal grillezve) – vegyes köret 3800 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
- 63. Velővel töltött sertésborda – vegyes köret 3800 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
- 64. Bakonyi sertésborda – galuska 3800 Ft**
Pork chop of Bakony – Dumplings
„Bakoner“ Schweinekotelett – Nockerln
Costolatte „Bakonyi“ – Gnocchetti
Costita de porc a'la Bakony – Galuste
- 65. Cordon Bleu (sajttal és sonkával töltött sertésborda) – vegyes köret 3500 Ft**
Cordon Bleu – Mixed garnishing
Cordon Bleu – Gemischter Beilage
Cordon Bleu – Contorno misto
Cordon Bleu – Garnitura mixta
- 66. Ördöglepény – sült burgonya 4600 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
- 67. Mátrai cigánypecsenye – sült burgonya 3500 Ft**
Gypsy roast – Fried potato
Zigeunersteak – Pommes frites
Arrosto alfa Zingara – Patate fritte
Friptura tiganeasca – Cartofi prajit
- 68. Brassói aprópecsenye – sült burgonya 3700 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

- 69. Fatányéros (sertéskaraj, sertésstarja, bélszínérme) – steak burgonya 4600 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
- 70. Konfitált sertéspofa – slambuc ágyon 4600 Ft**
Confit pork cheek - slambuc on a bed
Konfitierte Schweinebacke - Slambuc auf einem Bett
Guanciaie di maiale confit - slambuc su un letto
Fata de porc confit, garnitura slambuc
- 71. Rántott velő, tartármártással – párolt rizs 3600 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
- 72. Óriásflekken fatányéron – héjában sült burgonya 4050 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
- 73. Bajoros sült csülök 2 személyre, párolt káposztával
 – karika burgonya 8300 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
- 74. Sertéspörkölt – főtt burgonya 3000 Ft**
Nugarian pork stew – Boiled, salted potato
Paprika Schweine – Salzkartoffeln
Spezattino di moiale – Patate lesse salsa
Tocanita de porc – Cartof fiert sarat
- 75. Pacalpörkölt – főtt burgonya 3350 Ft**
Tripe stew-Boiled, salted potato
Kaldaunenpörkölt – Salzkartoffeln
Spezittano di trippa – Patate lesse salsa
Tocanita de burta – Cartof fiert sarat
- 76. Csülökpörkölt – sós burgonyával 4200 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

- 77. Marhalábszárpörkölt – galuska 3700 Ft**
Nugarian beefstew – Dumplings
Rindpörkölt – Nockerln
Spezzatino di manzo – Gnocchetti
Tocanita de vacuta – Galuste
- 78. Bélszín Holstein módra – sült burgonya 6300 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
- 79. Pirított bélszín érme magyarosan – sült burgonya 6300 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
- 80. Angol bélszín – párolt zöldség 6300 Ft**
Sirloin of beef natur style – Steamed vegetables
Natur Lendenschnitte – Gemüsebeilage
Arrosto di manzo – Verdura stufata
Muschi natur – Garnitura de legume calita
- 81. Bélszín Budapest módra (szárnyasmáj, gomba, zöldborsó) – korongburgonya 6800 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

- | | |
|---|--|
| 82. Uborkasaláta 900 Ft
<i>Cucumber salad</i>
<i>Gurkensalat</i>
<i>Insalata di certinoli</i>
<i>Salat de castaveti</i> | 83. Görög saláta 1800 Ft
<i>Greek salad</i>
<i>Griechisch Salat</i>
<i>Insalata alla Greca</i>
<i>Salata greceasca</i> |
| 84. Paradicsomsaláta 900 Ft
<i>Tomato salad</i>
<i>Tomatensalat</i>
<i>Insalata di pomodori</i>
<i>Salate de rosie</i> | 85. Káposztasaláta 820 Ft
<i>Cabbage salad</i>
<i>Krautsalat</i>
<i>Krautsalat</i>
<i>Insalata di cavolo</i>
<i>Salata de varza</i> |
| 86. Csemege uborka 760 Ft
<i>Pickled cucumbers</i>
<i>Delikatessgurken</i>
<i>Cetriuolo sott sceto</i>
<i>Castraveti murati</i> | 87. Ecetes alm paprika 820 Ft
<i>Apple-paprika in vinegar</i>
<i>Essig Apfelpaprika</i>
<i>Peperoni sott aceto</i>
<i>Ardei in otet</i> |
| 88. Vitaminsaláta 1800 Ft
<i>Vitamin salad</i>
<i>Vitaminsalat</i>
<i>Insalata vitaminica</i>
<i>Salata de vitamina</i> | 89. Cékla 760 Ft
<i>Beetroot salad</i>
<i>Rote Bete Salat</i>
<i>Bietola</i>
<i>Sfecla</i> |
| 90. Vegyes friss saláták 870 Ft
<i>Mixed fresh salad</i>
<i>Gemischter Frischsalat</i>
<i>Insalata mista</i>
<i>Salata mixta</i> | |

KÖRETEK

TRIMMINGS • BEILAGEN CONTORNI • GARNITURI

- | | |
|---|--|
| <p>91. Párolt rizs 575 Ft
 <i>Steamed rice</i>
 <i>Reis</i>
 <i>Riso stufato</i>
 <i>Orez calit</i></p> | <p>92. Héjában sült burgonya 890 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>93. Zöldséges rizs 820 Ft
 <i>Rice with vegetables</i>
 <i>Reis mit Gemüse</i>
 <i>Reis con verdure</i>
 <i>Orez cu legume</i></p> | <p>94. Burgonyakrokkett 1010 Ft
 <i>Potatoes croquette</i>
 <i>Kartoffelkrokette</i>
 <i>Crocchette di patate</i>
 <i>Crochette de cartofi</i></p> |
| <p>95. Párolt zöldségköret 1100 Ft
 <i>Steamed vegetables</i>
 <i>Gemüsebeilage</i>
 <i>Verdura stufata</i>
 <i>Garnitura de legume calita</i></p> | <p>96. Burgonyapüré 760 Ft
 <i>Mashed potato</i>
 <i>Kartoffelpüree</i>
 <i>Puré di patate</i>
 <i>Pireu de cartofi</i></p> |
| <p>97. Vegyes köret 890 Ft
 <i>Parisian trimmings</i>
 <i>Pariser Beilage</i>
 <i>Contorno alla Parigina</i>
 <i>Legume asortata</i></p> | <p>98. Főtt, sós burgonya 630 Ft
 <i>Boiled salted potato</i>
 <i>Salzkartoffeln</i>
 <i>Patate bolite</i>
 <i>Cartofi natur</i></p> |
| <p>99. Grillezett zöldségek 1400 Ft
 <i>Grilled Vegetables</i>
 <i>Gegrilltes Gemüse</i>
 <i>Lagume la gratar</i></p> | <p>100. Vajas galuska 700 Ft
 <i>Buttered gnocchi</i>
 <i>Nockerln mit Butter</i>
 <i>Gnocchetti con burro</i>
 <i>Galuste cu unt</i></p> |
| <p>101. Sült buronya 820 Ft
 <i>Fried potato</i>
 <i>Pommes frites</i>
 <i>Patate fritte</i>
 <i>Cartofi prajit</i></p> | <p>102. Kápos, juhtúrós galuska .. 1300 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

- 103. Kenyér szelet 1 db** 70 Ft
1 slice of bread
1 Scheibe Brot
1 felie de paine
- 104. Tartármártás** 600 Ft
Tartar sauce
Tartarensoße
Salsa tartara
Sos tartar
- 105. Fokhagymás tartármártás** 690 Ft
Tartar sauce with garlic
Tartarensoße mit Knoblauch
Salsa tartara agliaceo
Sos tartar cu usturoi
- 106. Majonéz** 600 Ft
Mayonnaise
Majonase
Majonese
Majoneza
- 107. Kapros, joghurtos öntet** 760 Ft
Dilled yogurt sauce
Yoghurt-Soße mit Dill
Salsa con aneto e yogurt
Sos de iaurt cu marar
- 108. Ketchup, tejföl** 400 Ft
- 109. Lilahagyma nagyadag** 630 Ft
High doses of Purple Onion
Hohe Dosen von Purple Onion
Dozele mari de ceapa violet
- 110. Csípős friss paprika** 410 Ft
Fresh Hot Pepper
Frische Hot Pepper
Proaspete ardei iute

DESSZERTEK
DESSERT • DESSERT
DESSERT • DESERT

- 111. Hídi parfé (palacsinta tésztába töltött fagylalt, gyümölcs, tejszínhab, csokoládé öntet) 1700 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)
- 112. Hídi Palacsinta (somlói, csoki öntet, tejszínhab) 1500 Ft**
Hídi pancakes
Hídi Palatschinke
Frittella Hídi
Clatite cu galuste somloi, ciocolata , frisca
- 113. Gesztenyepüré 1210 Ft**
Chestnut purée
Kastaniepüree
Puré di castagne
Pireu de castane
- 114. Somló galuska 1400 Ft**
Somló sponge cake
Somlauer Nockerln
Gnocchi alla Somló
Galuste a'la Somló
- 115. Fagylalt kehely (gyümölcs, tejszínhabbal, eperöntettel) 1500 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)
- 116. Gundel palacsinta 1210 Ft**
Gundel pancakes
Gundel Palatschinke
Frittella Gundel
Calatite Gundel
- 117. Diós meggyes palacsinta 1210 Ft**
Pancakes filled with walnut and sour cherry
Palatschinke mit Nus and Sauerkirsche
Frittella di noce e di amarena
Clatite cu nuca si visine
- 118. Túrós palacsinta 1210 Ft**
Pancakes filled with cottage cheese
Palatschinke mit Ouark
Frittella di ricotta
Clatite cu branza

TÉSZTÁK

PASTA DISHES • MEHLSPEISEN

PASTA • TAITEI

119. Tepertős, kapros, túrós csusza 2100 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

120. Bolognai spagetti 2200 Ft

Stallap

DRINKS • GETRANKES

ÉGETETT SZESZESITALOK

APERITIFS SPIRITS

PÁRLATOK – PÁLINKÁK – DISTILLATES

	2 cl	4 cl	<i>liter</i>
Portoricoi Rum	430 Ft	860 Ft	... 21500 Ft
Vilmoskörte pálinka	395 Ft	790 Ft	... 19750 Ft
Sierra Tepuila	460 Ft	920 Ft	... 23000 Ft
Royal vodka	380 Ft	760 Ft	... 19000 Ft
Finlandia vodka	380 Ft	760 Ft	... 19000 Ft
Zsindelyes mézes meggy	530 Ft	1060 Ft	... 26500 Ft
Zsindelyes házi ágyas barack ..	395 Ft	790 Ft	... 19750 Ft
Zsindelyes házi ágyas körte ...	395 Ft	790 Ft	... 19750 Ft
Zsindelyes birskörte	565 Ft	1130 Ft	... 28500 Ft
Zsindelyes házi ágyas szilva ...	395 Ft	795 Ft	... 19750 Ft
Szatmári szilva pálinka	395 Ft	795 Ft	... 19750 Ft

WHISKEY

	2 cl	4 cl	<i>liter</i>
Ballantines	400 Ft	800 Ft	... 20000 Ft
Jim Beam	430 Ft	860 Ft	... 21500 Ft
Jack Daniels	565 Ft	1130 Ft	... 28500 Ft

KONYAK – COGNAK

Metaxa 5*	495 Ft	990 Ft	... 24750 Ft
-----------------	---------------	---------------	--------------

LIKŐRÖK – LIPUES – LIPUEURS

Baileys Irish Cream ...	460 Ft	920 Ft	... 23000 Ft
Jägermeister	430 Ft	860 Ft	... 21500 Ft
St. Hubertus	420 Ft	600 Ft	... 21000 Ft
Zwack Unicum	400 Ft	800 Ft	... 20000 Ft
Zwack Unicum Szilva ..	400 Ft	800 Ft	... 20000 Ft

PALACKOZOTT BOROK

BOTTLE WINES • FLACHEN WIENE

		0,1 lit.	0,75 lit.	<i>liter</i>
Egri Olaszrizling	(száraz - dry - trocken)	320 Ft	2300 Ft	... 3200 Ft
Egri Muskotály	(félédes - semi sweet - halbsüß)	320 Ft	2300 Ft	... 3200 Ft
Debrői Hárslevelű	(félédes - semi sweet - halbsüß)	320 Ft	2300 Ft	... 3200 Ft
György Villa Etyeki Chardonnay	(száraz - dry - trocken)	430 Ft	3700 Ft	... 4300 Ft

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

Egri Bikavér	(száraz - dry - trocken)	320 Ft	2300 Ft	... 3200 Ft
Balaton Boglári Merlot	(száraz - dry - trocken)	400 Ft	3000 Ft	... 4000 Ft
György Villa Pázmándi Pinot Noir Rose	(édes - sweet - süß)	335 Ft	3340 Ft	... 3350 Ft
György Villa Cabernet Sauvignon	(száraz - dry - trocken)	520 Ft	3900 Ft	... 5200 Ft

PEZSGÓK, VERMUTOK – WERMOUTHOK, CHAMPAGNES

		0,1 lit.	1 liter
Törley Charmandoux	(édes - sweet - süß)		2700 Ft
Martini	(száraz/édes - dry/sweet - trocken/süß) ...	530 Ft	5300 Ft

SÖRÖK

BEERS • BIERE

CSAPOLT SÖR – DRAFTBEER – SCHANKBIERE	0,3 lit.	0,5 lit.	liter
Kozel	420 Ft	720 Ft	1440 Ft

SÖRÖK – BEERS – BIERE	0,5 lit.	liter
Pilsner Urpuell	730 Ft	1460 Ft
Dreher Classic	680 Ft	1360 Ft
Dreher Bak	680 Ft	1360 Ft
HB citrom (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>)	680 Ft	1360 Ft
Kozel	570 Ft	1140 Ft
Dreher 24 (<i>alkoholmentes – non alcoholic – alkoholfrei</i>)	680 Ft	1360 Ft
Arany Ászok	570 Ft	1140 Ft
Dobozos Arany Ászok	570 Ft	1140 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK

NON-ALCOHOLIC DRINKS • ERFRISHUNGSGETRÖNHE

		1 dl	0,25 lit.	liter
Narancsjuice	Orange	Apfelsine	170 Ft	430 Ft 1720 Ft
Őszibarack	Peach	Pfirsich	170 Ft	430 Ft 1720 Ft
Szűrt alma	Apple	Apfel	170 Ft	430 Ft 1720 Ft
			0,25 lit.	liter
Schweppes narancs/citrom	orange/lemon	apfelsine/zitrone	485 Ft	1940 Ft
7UP			485 Ft	1940 Ft
Canada Dry			485 Ft	1940 Ft
Tonic			485 Ft	1940 Ft
Pepsi			485 Ft	1940 Ft
Toma			495 Ft	1980 Ft
			0,5 lit.	liter
Lipton Ice Tea			570 Ft	1140 Ft

ÁSVÁNYVÍZ – MINERAL WATER – MINERALWASSER	0,33 lit.	0,5 lit.	1,5 lit.
Szentkirályi	350 Ft	460 Ft	570 Ft

TEÁK – TEA – TEE	570 Ft
-------------------------------	---------------

KÁVÉ – COFFEE – KAFFEE

Koffeinmentes kávé (<i>caffeine free - coffein frei</i>)	520 Ft		
Forró csoki	760 Ft		
Cappuccino	630 Ft		
Esspresso tejjel	630 Ft		
Jeges kávé	Ice Coffe	Eis Kaffe	920 Ft
Esspresso tejszínnel	Esspresso & cream	Esspresso & Sahne	570 Ft
Esspresso tejszínhabbal	Esspresso & whipped cream	Esspresso & Schlagsahne	635 Ft