

ELŐÉTELEK - STARTERS - ЗАКУСКИ - ПРЭДКРМЫ

Tatárbeefsteak bekeverve friss zöldségekkel és pirított kenyérrrel (2,3,5) 2200,-
Beef steak tartare mixed with seasoning, served with fresh vegetables and toast
Быфштекс по-татарски, смешанный со свежими овощами и гренокami
Tatarák smíšený s čerstvou zeleninou a pečený chléb

Céklás Waldorf saláta

Waldorf salad with beetroot
Салат Вальдорф со свёклы
Waldorfský salát s červenou řepou

- **baconos sült csirkemellel (1,5,8,11)** 1890,-
- with bacon-wrapped chicken breast
- жареная куриная грудка с беконом
- kuřecí prsa na slanině

- **grillezett füstölt kecskesajttal (1,5,8,11)** 2100,-
- with grilled and smoked goat cheese
- копчёный козий сыр, поджаренный на гриле
- grilovaný uzený kozí sýr

Hermelin a pácolt camembert rozkenyérre tálalva lilahagymával (1,2) 990,-

Hermelin (spicy marinated Camembert) served on rye bread with red onions
Гермелин - маринованный Камембер, подается на ржаном хлебе с красным луком
Hermelin čili nakládaný camembert na krajici chleba, s červenou cibulí

Tapas hidegen - 5 féle cseh előétel variációk (sör mellé is ajánlott)

(1,2,6,10) 1490,-
Cold Tapas - a sample of 5 types of Czech appetizers (also recommended with beer)
Холодные закуски Тапас — 5 видов чешских закусок (также рекомендуются к пиву)
K zakousnutí za studena - 5 různých českých předkrmů (vhodných i k pivu)

„Léhtűk kedvence” - Tócsni füstölt tarjás babraguval (3 db) (1,2,3) 1200,-

„Favourite of the Brewer” - Potato hash browns with bean ragout enriched with smoked pork neck cutlet (3 pieces)
„Лакомство пивовара” — картофельные оладьи с рагу из фасоли с копчёной свиной шейкой (3 шт.)
„Sládkův mls” - bramboráčky s fazolovým ragú z uzené krkvice (3 ks)

LEVESEK - SOUPS - СУПЫ - ПОЛÉVKY

Tanyasi húsos levesfázék

A pot of meat soup farmer's style
Мясной суп по-хуторски
Masová polévka ze selského hrnce

- **Kis adag** 700,-
- Small portion
- маленькая порция
- Malá porce

- **Nagy adag** 1300,-
- Large portion
- большая порция
- Velká porce

Káposztaleves a Fehér-Kárpátokból (kivánságra füstölt tarjával) (1,2,4) 750,-

Cabbage soup from the White Carpathians (optionally with smoked pork neck cutlet)
Щи по-белокарпатски (по желанию, с копчёной свиной шейкой)
Zelná polévka z Bílých Karpat (na požádání s uzenou krkvicí)

Bográcsos szegedi gulyásleves csipetkével (2,3,8)

Goulash soup Szeged style cooked in a kettle, enriched with pinched noodles
Суп-гуляш в котле по-сегедски с клёцками «Чипетки»
Szegeđinská gulášová kotlíková polévka s drobením

- **Kis adag** 850,-
- Small portion
- маленькая порция
- Malá porce

- **Nagy adag** 1350,-
- Large portion
- большая порция
- Velká porce

TRADÍCIÓK MENTÉN CSEHORSZÁGBÓL - TRADITIONAL CZECH CUISINE - ПО ТРАДИЦИИ ИЗ ЧЕХИИ - ПО ТРАДИЦИИ ЧЕШСКОЙ РЕПУБЛИКИ

Régimódi kacsasült káposztával és burgonyagombóccal (2,3) 2890,-
Good old-fashioned roast duck with cabbage and potato dumplings
«Старомодная» жареная утка с капустой и картофельными клёцками
Kachni pečené postaru, se zelím a bramborovým knedlíkem

Csülök Švejk kedvére, „kellekeivel” (2,5) 2790,-
Pork knuckle to favour Švejk, with “accessories”
Свиная рулька как любил Швейк, с «аттрибутами»
Uzené koleno jako pro Švejka, „se vším, co k němu patří”

Extra köret + 500 Ft: knédlí és párolt káposzta

Extra side dish + 500 HUF: Dumplings and braised cabbage
Дополнительный гарнир + 500 HUF: клёцки и тушёная капуста
Příloha navíc + 500 HUF: Knedlík a dušené zelí

Óvárosi sertéssült párolt káposztával és knédlivel, sörös pecsenyemártással (1,2,3) 2100,-

Roast pork from the Old Town with braised cabbage, dumplings and beer sauce
Запечённая свинина «Старый город» с тушёной капустой, клёцками и пивной соус
Staroměstské vepřo-knedlo-zelo s pivní omáčkou

Pilseni sörös pecsenye fohagymás burgonyapürével és falusi salátával (1,2,3) 2350,-

Pork roast in Pilsner beer sauce with garlic-seasoned mashed potatoes and garden greens
Свиное жаркое в соусе из пива «Pilsner», чесночное картофельное пюре и деревенский салат
Plzeňská pivní pečeně s bramborovou kaší na česneku a zeleninovou oblohou ze zahrádky

Vadas marhaszeletek tejszínesen, szalonnás zsemleknédlivel (1,2,3,5) 2550,-

Braised beef slices in creamy root vegetable sauce garnished with bread dumplings with bacon
Ламинки говядины под сливочно-пряным овощным соусом, клёцки из булочек с салом
Novézi svičková s houskovým knedlíkem na slanině

Tapas melegen - 3 kedvelt főételeinkből ajánlván, 1 személyre 2790,-

Warm Tapas - selected from 3 popular main dishes for 1 person
Горячие закуски Тапас — ассорти из 3 популярных основных блюд на 1 персона
K zakousnutí zatepla - výběr ze 3 našich oblíbených hlavních jídel pro 1 osobu

Ferdinand

MONARCHIA ÉTELEI

MONARCHIA ÉTELEI - FOOD FROM THE TIMES OF THE MONARCHY - БЛЮДА ВРЕМЯ АВСТРО-ВЕНГЕРСКОЙ МОНАРХИИ - JÍDLA MONARCHIE

Szilvásváradai rostonsült pisztráng fűszeres, piritott zöldségekkel (1,6) 2490,-
Roasted trout from Szilvásvárad with spicy roasted vegetables
Форель из Сильвашварара, жареная на решетке, с пряными подрумяненными овощами
Szilvásváradský pstruh na rožni s orestovanou kořeněnou zeleninou

„Kacsatánc“ borókás meggyraguval és pórcős burgonyapürével (1,2) 3490,-
„Duck dance“ with sour cherry ragout enriched with junipers and mashed potatoes with cracklings
«Танец уток» с вишневым рагу, приправленным можжевельником, и картофельным пюре с шкварками из утиной кожи
„Kachni tanec“ s borávkovo-višňovým ragú a škvarkovou bramborovou kaší

Bécsiszelet XL méretben, petrezselymes burgonyával és kovászolt zöldségekkel (1,2,3) 2200,-
XL-sized breaded veal cutlet Vienna style served with parsley potatoes and lacto-fermented vegetables
Венский шницель (размер XL), картофель с петрушкой и квашеные овощи
Řízek velikosti XL, brambor s petrželí a nakládanou zeleninou

Lendvai vadragu borsos-tepertős pogácsával (1,2,3) 2690,-
Game ragout Lendava style with peppered crackling scone
Рагу из дичи а-ля Лендава, венгерские булочки «Погачи» с перцем и шкварками
Lendavské ragú na divoko s pepřovo-škvarkovými pogáčkami

Csirkeemlő baconba tekerve, chilis almepürével és jázminrizszel 2100,-
Chicken breast wrapped in bacon, served with chili-seasoned apple puree and jasmine rice
Куриная грудка в беконе, яблочное пюре с перцем чили и жасминовый рис
Kuřečí prsa ve slaninovém zábalu, s jablčným pyré na chilli a jasmínovou rýží

Pljeskavica – a délvédeki „hamburger“, sült burgonyával (1,2,3) 2200,-
Pljeskavica – „hamburger“ of the southern region with roast potatoes
Плескавица – «гамбургер» из южных регионов, с печеным картофелем
Pljeskavica – jižanský „hamburger“, hranolky

Egészben sült sertésszűz erdei gombákkal és házi kukoricás lepénnyel (1,3) 2950,-
Whole roasted pork tenderloin with wild mushrooms and homemade fried corn cake
Запеченное целиком свиное филе с лесными грибами и домашней кукурузной лепешкой
Vepřová panenka pečená vcelku s houbami a domácí kukuřičnou plackou

Fiakergulyás marhapofából juhtúros sztrapacsával, ahogy Kassán készítették (1,2,3) 2800,-
Hackney carriage goulash from beef cheek meat garnished with potato dumplings with sheep milk's curd cheese Kassa style
Гуляш из говяжьей щеки по-фиакерски, картофельные галушки-страпачки с овечьим творогом (как готовят в Кошице)
Videňský Fiaker-guláš z hovězích líček s brýzovými strapačkami, v košíckém stylu

Munkácsi szelet sajttal-tejföllel kemencében sütte, párolt rizszel (1,2,3) 2500,-
Munkácsy-style pork cutlet oven-baked with cheese and sour cream, garnished with steamed rice
Жаркое а-ля Мункачи, запеченное с сыром и сметаной, с отварным рисом
Mukačevský plátek zapеченý se sýrem a se smetanou, dušená rýže

Borjúláb rántva hasábburgonyával és tartármártással (43 lábmeret ☺) (1,2,3) 2200,-
Breaded veal leg with French fries and tartar sauce (shoe size 43 ☺)
Жареная телячья ножка в панировке, картофель фри и соус «Тартар» (ножка 43-го размера ☺)
Smažená telecí noha s hranolkami a tatarskou omáčkou (vel. 43 ☺)

Bélszínseletek borskéregben sütte, parajos-sajtos burgonyával tálalva (1,2,3) 3990,-
Pepper-crusted beef tenderloin slices served with potatoes baked with spinach and cheese
Ломтики запеченного говяжьего филе в перченой корочке, подаются с картофелем со шпинатом и сыром
Plátky z hovězí svíčkové smažené v pepřovém obalu, podávány se špenátovým sýrovým bramborem

DESSZERTEK – DESSERTS – ДЕСЕРТЫ – DEZERT

Tiroli almásrétes vaníliafagyalttal a hűtőből (1,2,3,9) 790,-
Tyrolean apple strudel with vanilla ice cream from the lodge
Тирольский яблочный штрудель с ванильным мороженым «из горной хозятны»
Horalský tyrolský jablčný závin s vanilkovou zmrzlinou

Ferdinand Főherceg kedvence (1,2,3,4) 750,-
Archduke Ferdinand's favourite
Любимое лакомство эрцгерцога Фердинанда
Oblíbený chod Korunního prince Ferdinanda

Feketeribizis brownie sóskaramell-mártással (1,2,3,4) 950,-
Blackcurrant brownie with salted caramel sauce
Черносмородиновый брауни с соусом из соленой карамели
Černorybízové brownie se slanou karamelovou polevou

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK - SALADS AND PICKLES - СОЛЕНЬЯ, САЛАТЫ - SALATY

Házi színes káposztasaláta 600,-
Homemade colourful cabbage salad
Домашний разноцветный салат из капусты
Domáci barevný zelový šalát

Vegyes savanyúságok 600,-
Mixed pickles
Смешанные соленья
Kysaná zeleninová směs

Friss vegyes zöldsaláta 750,-
Green salad
Зеленый салат
Čerstvý šalát



1. 🍌 Laktóz/ Mléko/ Laktóza/Lactose
2. 🍷 Glutén/ Lepek/ Глютен/Gluten
3. 🍳 Tojás/ Veje/ Яйцо/Egg
4. 🍷 Sulfit/ Sulfítany/ Сульфит/Sulphite
5. 🍷 Mustár/ Hořčice/ Горчичка/Mustard
6. 🐟 Hal/ Ryby/ Рыба/Fish
7. 🦀 Rák/ Korjál/ Рако/Crab
8. 🌿 Zeller/ Celer/ Цельдер/Celery
9. 🌰 Dió/Vlašský ořech/pecuňový ořech/ Walnut
10. 🐮 Soja/Sója/ Cow/Soy
11. 🥜 Földimogyoró/ Arašidy/ Арахис/ Peanuts

Ajánlott szervizdíj: 10%
Service charge: 10%
Bedienungsgeld: 10%