



*Ez csak természetes!*



## Terítéken a Térség Farm to table menu

### Levesek / Soups

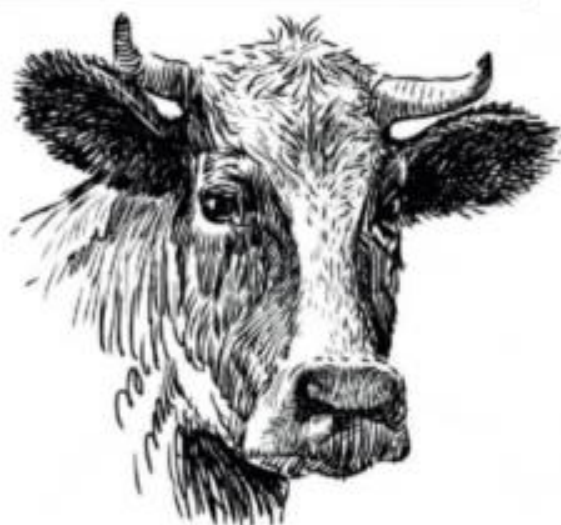
**Napi krémleves** 890 Ft  
*Cream soup of the day*

**Galagonya húsleves májgaluskával** 890 Ft  
*Bouillon of the house with liver dumplings*  
(1), (4), (6)

**Tárkonyos vadragu leves** 990 Ft  
*Tarragon infused wild ragout soup*  
(6), (7)

**Bivaly gulyás házi kenyérral** 990 Ft  
*Buffalo goulash with leavened bread*  
(1), (2)

**Bivaly gulyás házi kenyérral főételként** 1.790 Ft  
*Buffalo goulash with leavened bread as a main course*  
(1), (2)



Ételeinket friss helyi alapanyagok felhasználásával készítjük.  
Ha bármilyen ételallergiája van, kérjük jelezze kollégáinknak.

We prepare our meals using fresh local ingredients.  
If you have any food allergies, please let us know.

### Házi tészta, hal, hús Homemade pasta, fish and meat

**Parajos krumplinudli érlelt almöskersztúri kecskesajttal** 1.890 Ft  
*Spinach gnocchi with mature goat cheese from the region*  
(1), (2), (4)

**Harcsaflé juhtúrós sztrapacskával és paprikás halszósszal** 2.790 Ft  
*Pan fried catfish fillet with ewe-cheese strapaachka and paprika fish sauce*  
(1), (2), (3), (4)

**Rántott csirkecombflé zöldborsós jázmin rizszel** 2.490 Ft  
*Deep fried chicken thigh with peas and jasmine rice*  
(1), (4)

**Cigánypecsenye sült paprikás kifliburgonyával** 2.790 Ft  
*Garlic flavoured roast pork chop with streaky bacon and kidney potatoes*

**Rántott sertésstarja hagymás burgonyapürével** 2.790 Ft  
*Breaded slices of pork with onion mixed mash potato*  
(1), (2), (4)

**Vörösboros szürkemarha pörkölt galuskával** 2.790 Ft  
*Red wine infused gray cattle stew with dumplings*  
(1), (4)

**Vadsült vadasan és knédllivel** 2.990 Ft  
*Knit of wild in piquant vegetable sauce and steamed dumpling ball*  
(1), (2), (4), (6), (7)

#### Allergen anyagok / List of allergens

- (1) Glutén / Gluten
- (2) Laktóz / Lactose
- (3) Hal / Fish
- (4) Tojás / Egg
- (5) Dió és magorófelek / Nuts
- (6) Zeller / Celery
- (7) Mustár / Mustard
- (8) Rák / Crabs
- (9) Szója / Soya
- (10) Szezám / Sesame

## Savanyúságok / Pickles

**Tejfölös uborkasaláta** 390 Ft  
*Cucumber and sour cream salad (1)*

**Házi káposztasaláta** 390 Ft  
*Cabbage salad in brine*

**Csemege uborka** 390 Ft  
*Cheerkins*

**Hordós vegyes savanyúság** 390 Ft  
*Mixed pickles from barrel*

## Desszert / Desserts

**Narancsos csokoládé torta  
erdei gyümölcszösszal** (2), (4) 790 Ft  
*Orange flavoured chocolate cake with forest fruit cake*

**Erzsike néni rétese túrós-mazsolás  
vagy meggyes-mákos** 790 Ft  
*Cottage cheese-raisins or  
sourcherry-poppysseed flavoured strudel (1), (2)*

**Fagylalt válogatás** 790 Ft  
*Ice cream selection (2)*



### Allergén anyagok / List of allergens

- (1) Glutén / Gluten
- (2) Laktóz / Lactose
- (3) Hal / Fish
- (4) Tojás / Egg
- (5) Dió és magorófelek / Nuts
- (6) Zeller / Celery
- (7) Mustár / Mustard
- (8) Rák / Crabs
- (9) Szója / Soya
- (10) Szezám / Sesame

Ételeinket friss, helyi alapanyagok felhasználásával készítjük.  
Ha bármilyen ételallergiája van, kérjük jelezze kollégáinknak.

We prepare our meals using fresh local ingredients.  
If you have any food allergies, please let us know.

# Gyerekménü

## Menu for children

### Levesek / Soups

**Napi krémleves** 490 Ft  
*Soup of the day*

**Galagonya húsleves cérnametéllel** 490 Ft  
*Bouillon of the house with liver dumplings*  
(1), (6)

**Tárkonyos vadragu leves** 490 Ft  
*Tarragon infused wild ragout soup* (6), (7)

### Főételek / Main courses

**Rántott csirkemell filé burgonyapürével  
vagy sült krumplival, ketchup** 990 Ft  
*Deep fried chicken breast fillet with mash potato  
or chips and ketchup* (1), (4)

**Sajtos tejfölös krumplinudli** 890 Ft  
*Cnacchi with cheese and sour cream* (1), (2), (4)

**Halrudacsok burgonyapürével  
vagy sült krumplival, majonéz** 990 Ft  
*Fish fingers with mash potato or chips and mayonnaise*  
(1), (2), (3), (4)

### Desszert / Desserts

**Gyerek fagyaltkehely** 390 Ft  
*Ice cream selection for children*  
(2)

**Palacsinta nutellával vagy  
sárgabarack lekvárral** 450 Ft  
*Pancake with nutella or marmalade*  
(1)



#### Allergen anyagok / List of allergens

- (1) Glutén / Gluten
- (2) Laktóz / Lactose
- (3) Hal / Fish
- (4) Tojás / Egg
- (5) Dió és magvafélék / Nuts
- (6) Zeller / Celery
- (7) Mustár / Mustard
- (8) Rak / Crabs
- (9) Szója / Soya
- (10) Szezám / Sesame

Ételeinket friss, helyi alapanyagok felhasználásával készítjük.  
Ha bármilyen ételallergiája van, kérjük jelezze kollégáinknak.

We prepare our meals using fresh local ingredients.  
If you have any food allergies, please let us know.

# Itallap

## Alkoholmentes italok *0,3 l* *0,5 l*

### Házi limonádék

szörpös	500 Ft	700 Ft
erdeigyümölcsös	500 Ft	700 Ft
málnás	500 Ft	700 Ft
uborkás-mentás	500 Ft	700 Ft
citrusos	500 Ft	700 Ft

Házi szörpök	400 Ft	600 Ft
--------------	--------	--------

## Üdítők

Coca-cola, Coke zero, Sprite, Fanta, Kinley gyömbér, Kinley tonik	<i>0,25 l</i>	350 Ft
---	---------------	--------

### Cappy gyümölcslevek

alma	<i>0,25 l</i>	350 Ft
narancs	<i>0,25 l</i>	350 Ft
eper	<i>0,25 l</i>	350 Ft
ananász	<i>0,25 l</i>	350 Ft
őszibarack	<i>0,25 l</i>	350 Ft

Almdudler	<i>0,35 l</i>	450 Ft
-----------	---------------	--------

### Naturaqua

szénsavas	<i>0,25 l</i>	<i>0,25 l</i>
szénsavmentes	300 Ft	600 Ft

Szódavíz	<i>0,1 l</i>	30 Ft
----------	--------------	-------

## Sörök *0,3 l* *0,5 l*

Soproni csapolt	350 Ft	550 Ft
-----------------	--------	--------

Soproni Klasszikus, Démon		550 Ft
---------------------------	--	--------

Gösser radler	<i>0,35 l</i>	500 Ft
---------------	---------------	--------

Edelweiss		800 Ft
-----------	--	--------

Soproni Maxx 0,0%		450 Ft
-------------------	--	--------

## Folyóbor *0,1 l* *1 l*

### A ház bora

#### Lisicza Borház-Helesfa

Cirfandli	300 Ft	3.000 Ft
Veltelini	300 Ft	3.000 Ft
Rozé	300 Ft	3.000 Ft
Vörös cuveé	300 Ft	3.000 Ft

## Rövid italok *0,2 cl* *0,4 cl*

Finlandia vodka	300 Ft	600 Ft
-----------------	--------	--------

Bacardi rum	300 Ft	600 Ft
-------------	--------	--------

Beefeater gin	350 Ft	700 Ft
---------------	--------	--------

Jameson whiskey	400 Ft	800 Ft
-----------------	--------	--------

Jack Daniels	400 Ft	800 Ft
--------------	--------	--------

Jim Beam	300 Ft	600 Ft
----------	--------	--------

Chivas Regal	600 Ft	1.200 Ft
--------------	--------	----------

Jagermeister	300 Ft	600 Ft
--------------	--------	--------

Unicum/ Unicum Szilva	300 Ft	600 Ft
-----------------------	--------	--------

Bailey's	300 Ft	600 Ft
----------	--------	--------

Sierra tequila	300 Ft	600 Ft
----------------	--------	--------

Amaretto	400 Ft	800 Ft
----------	--------	--------

Kahlua	350 Ft	700 Ft
--------	--------	--------

Hennessy V.S.	500 Ft	1.000 Ft
---------------	--------	----------

Martini vermut	<i>1 l</i>	900 Ft
----------------	------------	--------

Bianco

Rosso

Extra dry

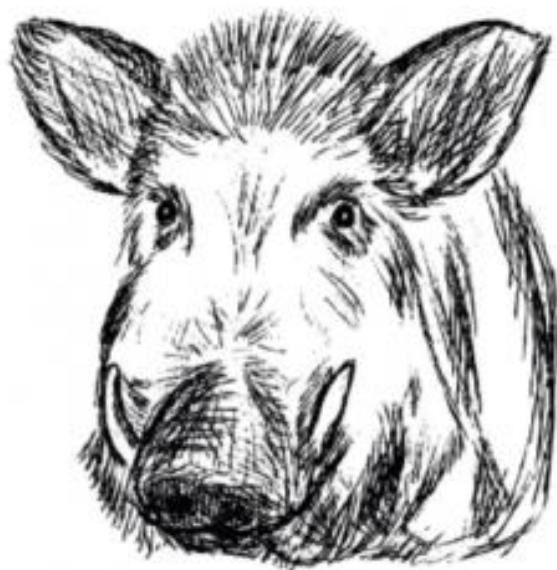
Garonne Cherry	<i>1 l</i>	500 Ft
----------------	------------	--------

# Itallap

Pálinkák	0,2 dl	0,4 dl
<b>Brill Pálinkahát</b>		
barack	500 Ft	1.000 Ft
cseresznye	500 Ft	1.000 Ft
birsörte	500 Ft	1.000 Ft
meggy	500 Ft	1.000 Ft
szilva	500 Ft	1.000 Ft
aszalt szilva	500 Ft	1.000 Ft
cékla párlat	700 Ft	1.400 Ft
málna	900 Ft	1.800 Ft
<b>Őrdögi kajszibarack</b>	300 Ft	600 Ft
<b>Szabolcsli körte-szilva</b>	300 Ft	600 Ft

## Forró italok

Espresso	360 Ft
Cappuccino/ Latte	390 Ft
Melange	450 Ft
Forró csoki	430 Ft
Tea	380 Ft



Asztalfoglalás: +36 30 335 1608  
ett terem@okobukkosd.hu  
www.okobukkosd.hu  
Óko-Bükkösd Kft.  
7682 Bükkösd, 066/2 hrsz.