



## Reggeli ételek - Breakfast

- |                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| 1. <i>Bundás kenyér</i><br>(french toast)       | 500.- |
| 2. <i>Ham &amp; eggs (2 eggs)</i>               | 600.- |
| 3. <i>Ham &amp; eggs (3 eggs)</i>               | 700.- |
| 4. <i>Omlett</i>                                | 500.- |
| 5. <i>Omlett sonkával</i><br>(omlette with ham) | 700.- |

## Előételek - Starter

- |                                                                                                                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 6. <i>Tatár beefsteak</i><br>(beef Tatar)                                                                                                                                                                  | 2190.- |
| 7. <i>Hideg libamáj zsírjában, zöldségekkel</i><br>(cold goos liver in goos fat with vegetables)                                                                                                           | 3300.- |
| 8. <i>Padlizsánkrém pirítóssal</i><br>(eggplant pate with toast)                                                                                                                                           | 1690.- |
| 9. <i>Magyaros vegyes ízelítő</i><br>(libatepertő, paprikás szalámi, paraszt kolbász, lilahagyma, paprika)<br>(hungarian cold platter, goos crackling, salami seasoned with paprika, red onion and pepper) | 2980.- |
| 10. <i>Mozarella Caprese</i><br>(mozzarella with tomato and fresh basil)                                                                                                                                   | 1290.- |
| 11. <i>Hortobágyi húsos palacsinta</i><br>(Hortobágy style pancakes)                                                                                                                                       | 1290.- |



## Levesek- Soup

- |                                                                                             |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>12. Marhahúsleves gazdagon</b><br>(beef soup)                                            | <b>1290.-</b> |
| <b>13. Francia hagymaleves cipóban</b><br>(french onion soup in mini loaf)                  | <b>890.-</b>  |
| <b>14. Magyaros burgonyaleves kolbásszal</b><br>(hungarian potato soup with smoked sausage) | <b>990.-</b>  |
| <b>15. Tárkonyos raguleves</b><br>(ragout soup with tarragon)                               | <b>990.-</b>  |
| <b>16. Gulyásleves</b><br>(goulash soup)                                                    | <b>1290.-</b> |
| <b>17. Jókai bableves</b><br>(bean soup a'la „Jókai”)                                       | <b>990.-</b>  |
| <b>18. Zöldségkrém leves</b><br>(Vegetable cream soup)                                      | <b>890.-</b>  |

## Saláták - Salad

- |                                                                                      |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>19. Cézár saláta csirkével</b><br>(chicken Caesar salad))                         | <b>1980.-</b> |
| <b>20. Ruccola saláta szezámagos csirkével</b><br>(rocket salad with sesame chicken) | <b>2190.-</b> |



**21. Kacsamell saláta**

*(kacsamell csíkok, kevert saláta ágyon)*  
*(duck breast strips on mixed salad bed)*

**2690.-**

**Szárnyasok - Poultry**

**22. Mézes kacsacomb, fahéjas káposztával  
töltött palacsintával**

*(honeyed duck leg served with cinnamon and cabbage filled pancake)*

**3490.-**

**23. Aszalt szilvával és Pármái sonkával töltött csirkemell,  
áfonyamártással és burgonyapiürével**

*(prunes and Parma ham stuffed chicken breast with  
cranberry sauce and mashed potatoes)*

**3190.-**

**24. Baconbe tekert csirkemell falatok  
mustáros mártással, krokettel**

*(chicken breast wrapped in bacon prepared in tasty  
mustard souce, served with croquettes)*

**2980.-**

**25. Rozéra sült kacsamell libamájjal,  
apró parázsburgonyával és barnamártással**

*(rosen roasted duck breast with Foiebras,  
small baked potatoes and brown gravy)*

**4290.-**



26. *Magyaros libamáj, dollárburgonyával és karamellizált hagymával* 3900.-  
(goos liver „Hungarian Style” with potato chips and caramelized onions)
27. *Libatál* 4120.-  
(libacomb, libamáj, Lyoni hagyma, párolt lilakáposzta, hagymás tört burgonya)  
(goos leg, goos liver, Lyon onion, braised red cabbage, onion mashed potato)
28. *Vargányával töltött csirke, vargányás petrezselyem levéllel, és bazsalikomos krumplipürével* 2680.-  
(chickenbreast stuffed with porcini mushroom, served with basil and mashed potato)
29. *Vasalt csirke görög salátával* 2690.-  
(roast chicken with Greek salad)

### Sertéshúsok - Pork

30. *Cigánypecsenye hagymás tört burgonyával* 2490.-  
(Fried pork cutlets with mashed potatoes seasoned with onion)
31. *Baconbe tekert mangalica szűz gombával, steak burgonyával* 2690.-  
(fillet of mangalica wrapped in bacon with mushroom and fries)



32. *Sült csülök, juhtúrós sztrapacskával* 2690.-  
(*roast smoked knuckle of ham with ewe's cheese dumplings*)
33. *Mangalicasült párolt káposztával, tört burgonyával* 2490.-  
(*mangalica roast, braised red cabbage and mashed potato*)
34. *Csülök egészben sütve, káposztasalátával, tormával tálalva, steak burgonyával* 4800.-  
(*baked knuckle of pork, served with cabbage salad with dill, horseradish, fries, served for 2*)
35. *Brassói aprópecsenye* 2490.-  
(*fillet of pork Brassó style*)
36. *Bakonyi borda galuskával* 2190.-  
(*pork fillet with mushrooms and sour cream, served with noodles*)

### Borjúhúsok - Marhahúsok Veal-Beef

37. *Borjúpaprikás zsemlegombóccal* 2890.-  
(*veal stew with bread dumplings*)
38. *Borjú bécsi, balzsamecetes salátával* 2690.-  
(*wiener Schnitzel with balsamic salad*)
39. *Marhapörkölt burgonyafánkkal* 2190.-  
(*beef stew with potato fritters*)



40. *Szürke marha bélszín kívánság körettel* 5900.-  
(*fillet of beef, with the choice of your own garnish*)
41. *Szürke marha steak lyoni hagymával,* 5900.-  
*burgonyafánkkal*  
(*beef tenderloin with Lyon onion and potato fritters*)
42. *Hagymás rostélyos steak burgonyával* 2890.-  
(*roast beef with fried onion and fries*)

### Vadhús - Wild

43. *Gemenci vadpörkölt, burgonyafánkkal* 3450.-  
(*Gemenc game stew with potato fritters*)

### Halak - Fisch

44. *Fóliában sült tengeri halfilé vele sült zöldségekkel* 2980.-  
(*marine fish fillet baked in foil with roasted vegetables*)
45. *Harcsapaprikás, túrós csuszával* 2650.-  
(*catfish stew with cottage cheese noodles*)
46. *Lazac steak fokhagymás parajjal,* 4400.-  
*fóliában sült burgonyával*  
(*Salmon steak served with garlich spinat and poteto baked in foil*)



### Tészták - Pastrie

47. *Négysajtos penne, csirkével* 2490.-  
(*Four cheese penne, with chicken*)
48. *Túros csusza szalonna pörccel* 1290.-  
(*nudle with cottage cheese and bacon ships*)
49. *Spagetti carbonara* 1490.-  
(*Spaghetti Carbonara*)

### Vegetáriánus ételek

50. *Rántott camembert áfonyával, párolt rizzsel* 2490.-  
(*fried camambert cheese with cranberry sauce and steamed rice*)
51. *Roston kecskesajt almakarikákkal, posztos pirítóssal, sült cukkínivel* 2950.-  
(*grilled goat cheese with apple rings and pesto tast with pesto*)
52. *Fokhagymásan grillezett sajt, sült zöldséggel* 2490.-  
(*grilled cheese with garlic and roast vegetables*)

### Desszertek - Desert

53. *Citrusos császármorzsa narancs ágyon* 1590.-  
(*Citrus semolina pudding on orange bed*)



54. *Gesztenyepüré rumos meggyel* 990.-  
(chestnut puree with rumet cherry)
55. *Somlói galuska újragondolva* 1190.-  
(sponge cake with chocolat souce and fresh cream)
56. *Kisrabló palacsinta* 990.-  
(pancake a'la Kisrablo)
57. *Laterno kehely fehér csoki krémmel* 990.-  
(white chocolate mousse a'la Laterno)
58. *Banán torta meggy szósszal* 990.-  
(Banana cake with cherry sauce)

### Savanyúságok

59. *kapros káposztasaláta* 450.-  
(cabbage salad with dill)
60. *almapaprika* 450.-  
(pickled green peppers)
61. *paradicsomsaláta* 450.-  
(tomato salad)
62. *tejfölös uborkasaláta* 450.-  
(cucumber salad with soure cream)
63. *csemege uborka* 450.-  
(gherkins)





## Bőség Tálak - Bowl of bundance

64. 2 személyes hideg előételek  
(padlizsánkrém és tatár beefsteak zöldségágyon, pirítóssal) 5200.-  
platter for 2  
(beef tatar, eggplant pate on vegetable bed, with toast)
65. 2 személyes vegetáriánus tál  
(rántott gomba, sajt, grillezett zöldségek) 4800.-  
veggie platter for 2  
(crumbed mushrooms, cheese and grilled vegetables)
66. 4 személyes bőségtál  
(rántott gomba, sajt, roston csirke, borda, vegyes köret) 24900.-  
platter for 4  
(crumbed mushrooms, ribs and cheese, grilled chicken, mixed side dish)
67. 2 személyes bőségtál  
(rántott, gomba, sajt, roston csirke, borda, vegyes köret) 11900.-  
platter for 2  
(crumbed mushrooms, cheese, and ribs, grilled chicken, mixed side dish)
68. 2 személyes magyaros grill-ízeltő  
(saslik, csülök, cigánypecsenye, párolt lila káposzta,  
Hagymás törtburgonya) 11900.-  
Hungarian grill platter for 2  
(shashlik, knuckle of ham, pork cutlets, braised red cabbage and onion mashed potato)

Az áraink az Áfát tartalmazzák!