

Előételek/Starter

CÉZÁR SALÁTA

**KÍMÉLETESEN SÜLT CSIRKEMELL SZELETEKKEL,
ASZALT PARADICSOMMAL, HÁZI CIABATTÁVAL 2690.-**

CAESAR SALAD (GENTLY GRILLED CHICKEN
WITH DRIED TOMATO AND HOME-MADE CIABATTA)

RUKKOLÁS BÉLSZÍNSALÁTA

PARMEZÁN FORGÁCCSAL 2990.-

ROCKET SALAD WITH TENDERLOIN STRIPS AND PARMESAN CHEESE

ROPPANÓS KEVERT SALÁTA

GRILLEZETT GARNÉLÁVAL, TORTILLA KOSÁRBAN 2990.-

CRISPY MIXED SALAD WITH GRILLED SHRIMPS IN TORTILLA BASKET

RÓZSABORSSAL GRILLEZETT MOZZARELLA

CITRUSOS ZÖLDSALÁTÁVAL (V) 2490.-

MOZZARELLA GRILLED WITH ROSE PEPPER, ON FRESH SALAD (V)

FEKETEKAGYLÓ

FEHÉRBORBAN, FOKHAGYMÁSÁN 3290.-

BLACK MUSSELS IN GARLIC WITH WHITE WINE SAUCE

TATÁR BIFSZTEK ZÖLDSÉGEKKEL 3490.-

BEEF TARTARE WITH VEGETABLES

Levesek/Soups

TRADICIONÁLIS MARHA GULYÁSLEVES 1690.-

TRADITIONAL BEEF GOULASH SOUP

RÓZSAKERT LEVES

MARHA ÉS JÉRCEHÚSSAL 1590.-

MEAT SOUP WITH CHICKEN, BEEF, PASTA AND VEGETABLES

FILÉZETT SZÜRKEHARCSA

HALÁSZLÉ 1990.-

HUNGARIAN

FISHERMAN'S SOUP WITH CATFISH FILLET

ZÖLDFŰSZERES PARADICSOMLEVES (V) 1490.-

TOMATO CREAM SOUP WITH GREEN HERBES

(V)

Húsételek/Mains

**TÁRKONYOS VAJBAN SÜLT CSIRKEMELL STEAK
SPENÓTOS JÁZMIN RIZZSEL 3590.-**

CHICKEN BREAST STEAK FRIED IN TARRAGON BUTTER AND JASMINE
RICE IN SPINACH

**PAPRIKÁS CSIRKE RILLETTE
DÖDÖLLÉVEL 3490.-**

CHICKEN PAPRIKASH RILLETTE WITH HOME MADE PASTRY

**ROZMARINGOS KACSAMELL
SÜLT BURGONYÁVAL, GRÁNÁTALMÁS SALÁTÁVAL ÉS ALMA
VELOUTÉVAL 3990.-**

ROSEMARY DUCK BREAST WITH FRIED POTATOES POMEGRANATE
SALAD AND APPLE VELOUTÉ

**MANGALICA STEAK
VADAS MÁRTÁSSAL, SZALVÉTA GOMBÓCCAL 3990.-**

MANGALITSA STEAK WITH HUNTER'S STEW SAUCE AND BREAD
DUMPLINGS

**KONFITÁLT KACSACOMB
BURGONYALÁNGOSSAL, SÜLT ALMÁVAL 3990.-**

DUCK LEG CONFIT WITH POTATO LANGOSH AND FRIED APPLE

**KLASSZIKUS MARHAPÖRKÖLT
VAJAS GALUSKÁVAL 3790.-**

TRADITIONAL HUNGARIAN BEEF STEW WITH BUTTERED SPATZLE

**CSIRKE STEAK MOZAIKOS RIZOTTÓVAL
ÉS CHEDDAR MÁRTÁSSAL 3990.-**

CHICKEN BREAST STEAK WITH VEGETABLE RISOTTO AND CHEDDAR SAUCE

**BÉLSZÍN STEAK SZÓSSZAL ÉS STEAKBURGONYÁVAL
VÁLASZTHATÓ SZÓSZOK: JALAPENÓS
CHEDDAR, JACK DANIEL'S, FRANCIA ZÖLDBORS,
ERDEI GOMBA RAGU 6190.-**

BEEF TENDERLOIN STEAK WITH OPTIONAL SAUCE AND STEAK POTATOES

OPTIONAL SAUCES: JALAPENO AND CHEDDAR
CHEESE, JACK DANIEL'S, FRENCH GREEN PEPPER, WILD MUSHROOM

**ERDEI GOMBÁS SERTÉSSZŰZ MEDALLION
DÖDÖLLÉVEL 3990.-**

PORK LOIN MEDALLIONS WITH WILD MASHROOM SAUCE AND HOME
MADE PASTRY

STROGANOFF BÉLSZÍNCSÍKOK

DÖDÖLLÉVEL 4290.-

BEEF TENDERLOIN STRIPS STROGANOFF STYLE WITH HOME MADE PASTRY

SURF AND TURF

**(BÉLSZÍN STEAK, GARNÉLA, KOKTÉLMÁRTÁS,
FŰSZERES STEAK BURGONYA) 6490.-**

SURF AND TURF (BEEF STEAK PRAWNS, COCKTAIL SAUCE, HERBED STEAK
POTATOES)

DIJONI SZŰZCSÍKOK

HÁZI KROKETTEL 3990.-

PORK LOIN STRIPS IN DIJON MUSTARD SAUCE AND HOME MADE
CROQUETTE

BURRITO SZŰZBŐL

(MANGALICA, SAJT, GRILL ZÖLDSÉGEK, JALAPENO)

TEJFÖLLEL ÉS SAJTTAL BESÜTVE 3990.-

PORK LOIN BURRITO (MANGALITSA, CHEDDAR CHEESE, GRILLED
VEGETABLES, JALAPENO)

GRATINATED WITH SOUR CREAM AND CHEESE

MANGALICA STEAK

LECSÓS PIRÍTOTT BURGONYÁVAL 3990.-

MANGALITSA STEAK HUNGARIAN STYLE (WITH FRESH LETCHO AND
POTATOES)

BÉCSI SZELET

PIRÍTOTT BURGONYÁVAL (SERTÉSSZŰZBŐL) 3990.-

WIENERSNITZEL WITH BUTTER FRIED POTATOES (PORK)

KACSAMELL

ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓVAL 3990.-

DUCK BREAST WITH WILD MUSHROOM RISOTTO

MÉZES-SÖRÖS BÁRÁNYCSÜLÖK

STEAK BURGONYÁVAL 6190.-

KNUCKLE OF LAMB IN HONEY AND HUNGARIAN BEER SAUCE WITH STEAK
POTATOES

Halételek/Fish

ROPOGÓS PISZTRÁNG

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, CITRUSOS MÁRTÁSSAL 3990.-

CRISPY TROUT WITH GRILLED VEGETABLES
AND CITRUS SAUCE

PAELLA

(CSIRKEMELL, RÁK, KAGYLÓ, ZÖLDSÉGEK, RIZOTTÓ) 3990.-

PAELLA
(CHICKENBREAST, SHRIMP, MUSSELS, VEGETABLES, RISOTTO)

FEKETE SZEZÁMOS LAZAC STEAK

**VAJON GRILLEZETT SPÁRGÁVAL,
HÁZI HERCEGNŐ BURGONYÁVAL 4390.-**

SALMON STEAK WITH BLACK SESAME SEEDS,
BUTTER GRILLED ASPARAGUS AND HOME MADE POMME DUCHESSE

GRILLEZETT CIPURA ÉDESKÖMÉNYES SALÁTÁVAL 3990.-

GRILLED SEA BREAM WITH FRESH SALAD AND FENNEL

ZÖLDFŰSZERES LAZACFILÉ

ASZALT PARADICSOMOS RIZOTTÓVAL 4390.-

GREEN HERBED SALMON STEAK WITH DRIED TOMATO RISOTTO

LAZAC STEAK SÜLT ÉDESBURGONYÁVAL,

LIME-OS VELOUTÉVAL 4590.-

SALMON STEAK WITH SWEET POTATO FRIES AND LIME VELOUTE

Tészták/Pasta

**CSIPERKEGOMBÁS HARCSAPAPRIKÁS
KAPROS-TÚRÓS TÉSZTÁVAL 4190.-**

TRADITIONAL CATFISH PAPRIKASH WITH DILL
AND COTTAGE CHEESE PASTA

**TÖKMAGPESTOS LINGUINE
FETA SAJTTAL, PIRÍTOTT MAGOKKAL (V) 2990.-**
LINGUINE WITH PUMPKIN SEED PESTO,
FETA CHEESE AND ROASTED SEEDS (V)

**PARADICSOMOS PENNE FALUSI SONKÁVAL ÉS
MASCARPONE GYÖNGYÖKKEL 2990.-**
PENNE IN TOMATO SAUCE WITH AIR DRIED HAM
AND MASCARPONE PEARLS

SPENÓTOS LINGUINE VAJBAN SÜLT LAZAC KOCKÁKKAL 3990.-
LINGUINE WITH SPINACH SAUCE
AND SALMON DICES

FEKETE SPAGETTI TENGER GYÜMÖLCSEIVEL 3790.-
BLACK SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

**ÉDESBURGONYÁS RAVIOLI VAJAS ZÖLDSPÁRGÁVAL,
PARMEZÁNNAL 2990.-**
SWEET POTATO RAVIOLI WITH BUTTER ASPARAGUS AND PARMESAN

Saláták/Salads

**LEVELES ZÖLDSALÁTÁK, VÁLASZTHATÓ ÖNTETTEL
(BAZSALIKOMOS JOGHURT, MÉZES-MUSTÁROS,
EXTRA SZŰZ OLIVAOLAJJAL) 1190.-**

MIXED GREEN SALAD WITH DRESSING OF CHOICE
(BASIL AND YOGHURT, HONEY AND MUSTARD, OLIVE OIL)

PARADICSOMSALÁTA 790.-

TOMATO SALAD

CSEMEGE UBORKA 790.-

PICKLES

UBORKASALÁTA TEJFÖLLEL 790.-

CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM

ALMAPAPRIKA 790.-

PICKLED APPLE PAPRIKA

Csokiszökőkút/ Chocolate fountain

6990.-

KÜLÖNLEGES, HÁZI KÉSZÍTÉSŰ FINOMSÁGOKKAL
2 FŐ RÉSZÉRE.

A CSOKIFORRÁS SZETT AZ ALÁBBI ÖSSZETEVŐKBŐL ÁLL:

7 TÁBLA PRÉMIUM MINŐSÉGŰ BELGA CSOKI,
60 DKG FRISS GYÜMÖLCS, VANÍLIA FAGYLALT
ÉS HELYBEN KÉSZÍTETT HÁZI FINOMSÁGOK
(COOKIES, BROWNIE, KALÁCS, PILLECUKOR)

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 25-30 PERC!

CHOCOLATE FOUNTAIN WITH SPECIAL HOME MADE GOODIES
FOR 2 PEOPLE.

THE CHOCOLATE FOUNTAIN CONTAINS THE FOLLOWING:

7 BARS OF PREMIUM QUALITY BELGIAN CHOCOLATE,
60 DKG FRESH FRUITS, VANILLA ICE-CREAM
AND HOME MADE GOODIES

(COOKIES, BROWNIE, SCONE, MARSHMALLOW)

PREPARATION TIME: 25-30 MIN!

Sajt fondue/ Cheese fondue

7990.-

SAJT FONDOU 3-4 FŐ RÉSZÉRE 1 KG SAJTBÓL!

SVÁJCI TRADICIONÁLIS SAJTKEVERÉK

(SAJTOK: GRUYERE, APPENZELLER, EMENTALI STB.)

A SAJT FONDOU-HÖZ AZ ALÁBBI

FINOMSÁGOKAT TÁLALJUK:

FEKETE ERDEI PARASZT SONKA, MINI TÖLTÖTT TORTILLA,

STEAK BURGONYA, BLANSÍROZOTT BROKKOLI,

ALMA CIKKEK, GÖRÖG OLÍVABOGYÓ,

KÁPIA PAPRIKA, CAPRIBOGYÓ, CIABATTA.

CHEESE FONDUE FOR 3-4 PEOPLE FROM 1 KG CHEESE.

TRADITIONAL CHEESE BLEND FROM SWITZERLAND

(CHEESE: GRUYERE, APPENZELLER, EMENTALI STB.)

FOR THE CHEESE FONDUE WE SERVE

THE FOLLOWING DELICACIES:

BLACK FOREST PEASANT HAM, TINY STUFFED TORTILLA,

STEAK POTATO, BLANCHED BROCCOLI,

APPLE ARTICLES, GREECE OLIVES,

KAPIA PAPRIKA, CAPERS, CIABATTA.

Sütemények/Dessert

TIRAMISU 990.-

RÉPATORTA 990.-

CARROT CAKE

HÁZI CSOKITORTA

(MÁLNÁS, EPRES, BANÁNOS, NARANCSOS) 990.-

HOME-MADE CHOCOLATE CAKE

(RASPBERRY, STRAWBERRY, BANANA, ORANGE)

MANDULÁS MASCARPONE TORTA 990.-

ALMOND AND MASCARPONE CAKE

SOMLÓI GALUSKA 990.-

SOMLÓI SPONGE CAKE

LÁNGOLÓ GUNDEL PALACSINTA 1390.-

FLAMING GUNDEL PANCAKE

EPRES PANNA COTTA 990.-

STRAWBERRY PANNA COTTA

ROTE GRÜTZE 990.-

GYÜMÖLCSÖS CRISP 990.-

FRUITY CRISP

CÍM/ADDRESS:

1053 KOSSUTH LAJOS U. 7-9.

NYITVA MINDEN NAP/OPEN EVERY DAY:

08:00-24:00

FOGLALÁS/RESERVATION:

+36-70-380-4924

A KONYHA ZÁR/KITCHEN AVAILABLE UNTIL:

23:30

WIFI:

NIKAO404

WWW.FACEBOOK.COM/NIKARESTAURANT.HU

WWW.NIKARESTAURANT.HU

ELVITELLEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁS:

AZ ÉTLAPON SZEREPLŐ HELYBEN KÉSZÍTETT ÉTELEK ÉS NEM ALKOHOL TARTALMÚ ITALOK 5%-OS ÁFA-T TARTALMAZNAK. A HATÁLYOS JOGSZABÁLYOK MÓDOSÍTÁSÁNAK MEGFELELŐEN A FENTI TÉTELEK ELVITELE ESETÉN 27%-OS ÁFA KERÜL FELSZÁMÍTÁSRA, UGYANAKKOR A JOGSZABÁLY VÁLTOZÁSSAL ÉRINTETT ÉRTÉKESÍTÉSEK VONATKOZÁSÁBAN 17,3%-OS KEDVEZMÉNYT BIZTOSÍTUNK VENDÉGEINK SZÁMÁRA.

TAKE AWAY RELATED INFORMATION

FOOD ITEMS AND LOCALLY PRODUCED NON-ALCOHOLIC DRINKS CONTAIN 5% VAT. ACCORDING TO THE HUNGARIAN LAWS, IN CASE OF TAKE AWAY, THE VAT PERCENTAGE IS MODIFIED TO 27% BUT WE GIVE YOU A 17,3% DISCOUNT ON THE RELATED MENU ITEMS.