



ELŐÉTEL / APPETIZER / ЗАКУСКИ

Zsidó tojás kenyérrel Jewish egg with bread Яйца по-еврейски с хлебом	1 400 Ft
Libatepertő kenyérrel, lilahagymával Goose crackling with bread and red onion Гусиные шкварки с хлебом и лиловым луком	1 400 Ft
Körözött kenyérrel Hungarian cottage cheese with bread Творожный крем со специями с хлебом	1 400 Ft
Marha tatár kenyérrel, friss zöldségekkel Tatar beef-steak with toast and fresh vegetables Татарский бифштекс с хлебом и свежими овощами	2 500 Ft
Hideg libamáj zsírjában lilahagyma lekvárral Cold goose liver in it's own with red onion chutney Фуа-гра с вареньем из лилового лука	2 800 Ft

LEVESEK / SOUPS / СУПЫ

Libaleves macesszombóccal Goose soup with matzah dumpling Гусиный суп с клецками из мацы	1 600 Ft
Káposztás céklaleves Beetroot soup with cabbage Свёкльно-капустный суп	1 600 Ft



Sütőtök krémleves	1 600 Ft
Pumpkin cream-soup	
Свёкольно-капустный суп	
Bableves	1 900 Ft
Bean soup	
Фасолевый суп	
Gulyás leves	1 900 Ft
Gulash soup	
Суп гуляш	

SALÁTÁK / SALADS / САЛАТЫ

Cézár saláta csirkével	2 800 Ft
Ceasar salad with chicken	
Цезарь салат с курицей	
Cézár saláta rákkal	3 200 Ft
Ceasar salad with shrimps	
Цезарь салат с креветками	
Grillezett kecskesajt friss kevert salátával	2 800 Ft
Grilled goat-cheese with fresh mixed-salad	
Козий сыр на гриле с салатом	



SÓLETEK / VARIATIES OF CHOLENT / ШОЛЕТЫ

Sólet feltét nélkül Plain cholent Шолет	2 400 Ft
Sólet 1 főtt tojással Cholent with 1 egg Шолет с вареным яйцом	2 400 Ft
Sólet marha hússal Cholent with beef Шолет с говядиной	2 600 Ft
Sólet tépett libacombbal, főtt tojással Cholent with torned goose-leg and boiled egg Шолет с гусиным мясом и вареным яйцом	2 700 Ft
Sólet marha stefániával, füstölt marhanyelvvvel, tojással Cholent with meetloaf, smoked beef thounge and egg Шолет с копчённым языком и яйцом	2 700 Ft

FŐZELÉKEK / VEGATABLE POTTAGES / ОВОЩНОЕ РАГУ

Lencse főzelék feltét nélkül Plain lentil pottage Рагу из чечевицы	2 200 Ft
Burgonya főzelék feltét nélkül Plain potato pottage Картофельное рагу	2 200 Ft



Zöldborsó főzelék feltét nélkül	2 200 Ft
Plain greenpea pottage	
Рагу из зеленого горошка	

FELTÉTEK / TOPPINGS / ДОПОЛНЕНИЕ К РАГУ

Pulykafasírt	800 Ft
Turkey meat-loaf	
Котлета из индейки	
Főtt tojás	800 Ft
Boiled eggs	
Вареное яйцо	
Tükör tojás	800 Ft
Egg sunny side up	
Яичница	
Falafel	800 Ft
Falafel	
Вегетарианские котлетки из нута	
Zöldséges fasírt	800 Ft
Veggie patty	
Овощная котлета	
Sült kacsacomb	1 000 Ft
Roasted duck-leg	
Жаренный утиный окорок	



FŐÉTELEK / MAINS / ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Rakott burgonya, pulykakolbásszal Hungarian potato casserole with turkey sausage Картофельная запеканка с индюшачей колбасой	2 400 Ft
Töltött káposzta Stuffed cabbage Голубцы	2 800 Ft
Vadas marha Hunters' stew Тушеная отбивная говядина	3 200 Ft
Rosé kacsamell süttők rizottóval Rosé duck-breast with pumpkin risotto Утиная грудка розет с тыквенным ризотто	4 200 Ft
Csirke variációk steak burgonyával, fokhagymás tejföllel Chicken varieties with steak potato and garlic sour-cream Куриные вариации с запеченным картофелем и чесночно-сметанным соусом	3 700 Ft
Sült kacsacomb, párolt lilakáposztával, hagymás törtburgonyával Roasted duck-leg with stewed red cabbage and mashed potato with onion Жаренный утиный окорok с тушеной лиловой капустой и картофелем с луком	3 200 Ft
Budapest bélszín steak burgonyával Budapest tenderloin with steak-potatoes Говяжья вырезка по-будапештски с запеченным картофелем	6 900 Ft

HUMMUS TÁLAK / HUMMUS PLATES / ХУМУСНАЯ ТАРЕЛКА

Hummus csirkemell tál / Grillezett csirkemell, 2db házi pita, hummus, harissa	2 800 Ft
Chicken breast plate / Grilled chicken breast, 2 pieces of home backed pitas, hummus, harissa	
Тарелка с хумусом и куринной грудкой гриль, 2 лепешки и чили соус	
Hummus fűszeres darált marha vagy pulyka / Fűszeres darált hús, 2db házi pita,harissa	2 800 Ft
Seasoned minced beef of turkey plate / Seasoned minced meat by chioce, 2 pieces of home baked pitas, harissa	
Хумус с фаршем из говядины или индюшатины со специями, 2 лепешки и чили соус	
Hummus falafel tál / 5db fűszeres, friss ropogós falafel, hummus, 2db házi pita	2 800 Ft
Falafel plate / 5 pieces of seasoned, fresh crunchy falafels, hummus, 2 pieces of home baked pitas	
Хумус с вегетарианскими котлетками из нута (5 шт.), 2 лепешки и чили соус	
Hummus saláta tál / 5db friss, ropogós falafel golyók, főtt tojás, frissaláta, hummus	2 800 Ft
Hummus salad plate-5 pieces of fresh, crunchy falafel balls, boiled egg, fresh salad, hummus	
Хумус с зеленым салатом с вегетарианскими котлетками из нута (5 шт.) и вареным яйцом.	

TÉSZTÁK / PASTAS / ПАСТА

Töltött libanyak káposztás cvekedli	2 800 Ft
Traditional cabbage cvekedli with stuffed goose-neck	
Фаршированная гусиная шейка лапшей с тушеной капустой	
Káposztás tészta (sós)	1 600 Ft
Traditional cabbage pasta (salted)	
Паста с тушеной капустой	
Túrós tészta libatepertővel	2 000 Ft
Pasta with cottage cheese and goose cracklings	
Паста с творогом и гусиными шкварками	
Túrós tészta (édes)	2 000 Ft
Cottage cheese pasta (sweet)	
Паста с творогом (сладкая)	
Pelmenyi marhahússal töltve, fokhagymás tejföllel	2 800 Ft
Beef Pelmeni with garlic sour	
Пельмени с говядиной со чесночно-сметанным соусом	
Bolognai rappardelle	2 600 Ft
Rappardelle bolognese	
Паппарделле болоньезе	
Aglío olio	
паста с чесноком и оливковым маслом	
Csirkével / Chick / с курицей	2 500 Ft
Rákkal / Shrimp / с креветками	2 700 Ft
Gombával / Mushroom / с грибами	2 500 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Almás pite vanília fagyival Apple-pie with vanilla ice-cream Яблочная пита с ванильным мороженым	1 600 Ft
Flódni Flodni Пирожное Флодни с маковой, ореховой и яблочной начинкой	1 600 Ft
Túrógombóc édes tejföllel Cottage cheese dumplings with sweet sour-cream Творожные шарики (вареные) со сладкой сметаной	1 600 Ft
Gesztenyepüré Chestnut puree Пюре из каштанов	1 600 Ft
Madártej Floating island Птичье молоко	1 600 Ft
Palacsinta 2db / lekváros, túrós, nutellás Pancake 2 pieces by choice / jam, cottage cheese, nutella Блинчики 2 шт. / варенье, творог, нутелла	1 200 Ft
Francia krémes French custard cake Французское пирожное с ванильным кремом и сливками	1 200 Ft