

## Levesek - csészében • Soup • Suppen • Супы

- 1. Óbudai húsos fazék** **1.450,-**  
Broth pot "Óbuda style"  
Óbudaer Fleischtopf  
Мясной горшочек, как его готовят в Обуде
- 2. Kakasleves májgombóccal** **790,-**  
Rooster soup with liver dumplings  
Hahnsuppe mit Leberknödel  
Петух суп с клецками из печени
- 3. Tárkonyos raguleves** **950,-**  
Ragout soup with tarragon  
Ragoutsuppe mit Estragon  
Суп-рагу с эстрагоном
- 4. Kucsmagomba-kremleves** **850,-**  
Cream of morel mushroom soup  
Cremesuppe aus Speisemorcheln  
Суп-крем из сморчков
- 5. Hideg idénygyümölcs-leves** **790,-**  
Chilled seasonal fruit soup  
Kalte Obstsuppe nach Saison  
Холодный фруктовый суп из свежих фруктов

## Előételek • Appetisers • Vorspeisen • Закуски

- 6. Tatár-duó (tatárbeefsteak, lazac-tatár)** **2.100,-**  
Duo of Tartars (Tartar beefsteak, salmon tartar)  
Tatarenduo (Tatarenbeefsteak, Lachstatar)  
Тартар-дуэт (татарский бифштекс, тартар из лосося)
- 7. Roston sült mozzarella, kevert saláta ágyon** **1.450,-**  
Grilled Mozzarella and mixed salad  
Gegrillte Mozzarella auf gemischtem Salat  
Жареная моцарелла и салатом
- 8. Padlizsánkrém zöldségekkel** **1.250,-**  
Aubergine cream with vegetables  
Auberginencreme mit Gemüse  
Баклажалыный крем с овощами
- 9. Lecsós libamáj (1 szelet roston libamáj)** **1.650,-**  
Gooseliver with „Lecsó” /Ratatouille - Hungarian stlye/ (1 piece of grilled gooseliver)  
Gänseleber mit Letscho  
Лечо гуся (1 ломтик жареного гуся)

- |  |                |
|--|----------------|
| <p><b>10. Caprese saláta (Csirkemell csíkok, paradicsom, mozzarella)</b><br/>         Caprese salad (Chickenbreast strips, tomato, mozzarella)<br/>         Caprese Salat (Hühnerbrustschnitzeln)<br/>         Салат Капрезе (куриные грудки полосками, помидоры, моцарелла)</p> | <b>1.650,-</b> |
| <p><b>11. Görög saláta</b><br/>         Greek salad<br/>         Griechischer salat<br/>         Греческий салат</p>   | <b>1.450,-</b> |
| <p><b>12. Sopszka saláta</b><br/>         "Sopszka" salad<br/>         Schopska salat<br/>         Салат «Шопска»</p>  | <b>950,-</b>   |
| <p><b>13. Hortobágyi palacsinta</b><br/>         Pancakes "Hortobágy" style<br/>         Hortobágyer Pfannkuchen<br/>         Блинчики по-хортобадьски</p>   | <b>1.100,-</b> |

## Vegetáriánus ételeink • Vegetarian dishes Vegetarische Gerichte • Вегетарианские блюда

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>14. Spenótos túrógombóc sajtmártással (Borssal, fokhagymával fűszerezve)</b><br/>         Cottage cheese dumpling with spinach and cheese sauce (with black pepper and garlic)<br/>         Spinat-Quarkknödel mit Käsesauce (Mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt)<br/>         Творожные клёцки со шпинатом, сырный соус (приправленные чёрным перцем, чесноком)</p> | <b>1.350,-</b> |
| <p><b>15. Vegetáriánus tál újragondolva</b><br/>         Vegetarian platter – reinvented<br/>         Vegetarische Platte – neugedacht<br/>         Вегетарианское блюдо по-новому</p>  | <b>2.400,-</b> |
| <p><b>16. Rántott sajt jászmin rizzsel, tartárral</b><br/>         Fried cheese with Jasmine rice and tartar sauce<br/>         Gebratenerkäse mit Jasminereis<br/>         Жареный рис жасмина с сыром и соусом тартар</p>   | <b>1.950,-</b> |
| <p><b>17. Gombapaprikás tojásos nokedlivel</b><br/>         Mushroom stew in paprika sauce with egg noodles<br/>         Pilzpaprikasch mit Eiernockerln<br/>         Паприкаш из грибов с галушками с яйцом</p>  | <b>1.450,-</b> |
| <p><b>18. Gomolya roston, grillezett zöldségekkel</b><br/>         Grilled Gomolya (Hungarian cheese) with grilled vegetables<br/>         Gegrilltes Gomolya (Ungarische Käse) mit Grillgemüse<br/>         Жареный козий сыр с овощами гриль</p>  | <b>1.800,-</b> |

## Halak • Fish dishes • Fisch • Рыбные блюда

19. **Harcсаjava rántva** **3.600,-**  
Catfish filet fried in breadcrumbs  
Welsfillet gebacken  
Сом жареный в сухарях
20. **Fogasfilé kívánság szerint** **3.600,-**  
Pike-perch fillet prepared as requested  
Zanderfilet nach Ihrem Wunsch  
Филе из судака по Вашему желанию
21. **Pontyfilé kívánságra (Roston, rántva, sörtésztában)** **2.100,-**  
Carp fillet prepared as requested (Grilled, fried in breadcrumbs, fried in pancake batter mixed with beer)  
Karpfenfilet nach Wunsch [ gegrilltes, paniert, im Bier Teig]  
Филе карпа, на Ваш вкус (на гриле, в сухарях или в кляре Орли)
22. **Süllő - 1 dkg** **95,-**  
Pike perch - 1 dkg  
Schill - 1 dkg  
Судак - 10 грамм
23. **Pisztráng – 1 dkg** **95,-**  
Trout – 1 dkg  
Forelle – 1 dkg  
Форель – 10 грамм
24. **Fish and Chips** **1.950,-**  
Fish and Chips  
Fish and Chips  
Рыба с жареной картошкой
25. **Pisztrángfilé Francia rakott burgonyával** **3.900,-**  
Trout fillet  
Forellenfilet  
Филе из форели

## A törzsvendég ajánlata • Our regular guests' favourite dishes Der Stammgast empfiehlt • Советы завсегдатая

26. **Doma kombinációja**  
**(- ízelítő - sertésrészlet rostos, Máthé bátyám süvege, csülkös csirke)** **3.300,-**  
Doma's combination [ Hors d'oeuvre – grilled pork spare ribs, fried roquefort stuffed pork chops shaped of a mitre in breadcrumbs, knuckle stuffed chicken]  
Domas Kombination [- Kostprobe - Schweinekamm auf Rost, der Hut von Onkel Máthé, Hähnchen mit Haxe]  
Блюдо Дома (где среди прочего – свиное ребро на гриле, колпак дядюшки Мате, курятина с окороком)

27. **Attila csirkéje (Pácolt csirkemell szeletek, olívás sültzöldséggel) 3.300,-**  
Attila's chicken [Cured chicken breast slices with vegetables simmered in olive oil]  
Attilas Huhn [Eingelegte Hähnchenbrustschnitzel mit gegrillten Gemüsesorten und Oliven]  
Курятина по Аттиле [Куриная грудка в маринаде, жареные овощи с оливками]
28. **Máthé bátyám kedvenc süvege (Süveg alakúra formázott „Rozmaringos” specialitás roquefortsajttal töltve, rántva) 2.900,-**  
Mathé brother's favourite cap [Steamed pork with rosemary filled with Roquefort and fried in breadcrumbs, served in the shape of a mitre]  
Onkel Máthés Lieblingsmütze [Spezialität mit Rosmarin in Hutform mit Roquefort gefüllt und paniert]  
Колпак дядюшки Мате [Мясной колпачок по-нашему, с начинкой из рокфора, в сухарях]
29. **Popovics Marika álma (Harcsapaprikás túrós csuszával) 3.300,-**  
Marika Popovics's dream [Catfish stew with cottage-cheese pasta]  
Marika Popovics Traum [Welschgulasch mit Quarkfleckerln]  
Мечта Марики Попович [Паприкаш из сома; лапша с творогом, сметаной и шкварками]
30. **Csirkés Józsi babos őrülete (Pulykamell csíkok mexikói chilis babbal) 1.900,-**  
Crazy beans "Csirkés Józsi" style [Turkey breast pieces with Mexican chilli beans]  
Csirkés Józsis Bohnenwahnsinn [Putenbruststreifen mit mexikanischen Chilibohnen]  
Бобовые причуды Йожи Чиркеша [Ломтики индейки с бобами по-мексикански, с соусом чили]
31. **Ádi pulykája (Roston pulykamell, sonka, pirított gomba, libamáj és reszelt sajt, csőben sütve) 4.150,-**  
Ádi's Turkey au gratin [roasted turkey breast, ham, cautéed mushroom, goose liver and grated cheese, au gratin]  
Putengratin von „Ádi” [Putenbrust vom Rost, Schinken, sautierten Pilzen, Gänseleber und geriebener Käse, gratiniert]  
Гратен из индейки «Ади» [грудка индейки, поджаренная на решётке, ветчина, жареными грибами, гусиная печёнка, запечённая под сыром]

## Konyhafőnök ajánlata • Chef's recommendation Küchenchef's Empfehlung • Шеф-повор предлагает

32. **Szabolcsi csirkebatyu (Camembert sajttal, szilvával és őrölt dióval töltött csirkemell fóliában sütve, áfonyamártással) 2.650,-**  
Chicken bundle "Szabolcs" style [Chicken breast filled with Camembert, plum and grated walnut, steamed in aluminium foil, with cranberry sauce]  
Szabolcser Hühnerbündel [Mit Camembert, Pflaumen und gemahlener Walnuss gefüllte Hähnchenbrust in Folie gebraten mit Heidelbeersöße]  
Куриный узелок по-сабольчски [Куриная грудка, начиненная камамбером, сливой, молотыми орехами запеченная в фольге, с брусничным соусом]
33. **Pulykaragu Kis Pepe módra (Tejszínes-gombás pulykaragu) 2.400,-**  
Turkey ragout "Little Pepe"-style [Turkey ragout with cream and mushroom]  
Putenragout „Kleiner Pepe” Art [Putenragout mit Sahne und Pilz]  
Рагу из индейки по-маленкому Пепе [Рагу из индейки со сливками и грибами]

- 34. Őszibarackos kacsasült (kacsasült, rostonsült őszibarackkal) 3.650,-**  
Roast duck with peach (Half a duck with grilled peach)  
Entenbraten mit Pfirsich  
Утятина, жареная с персиками (Два ломтика утятини, зажаренной на гриле вместе с персиком)
- 35. Libamáj roston vagy rántva 5.300,-**  
Goose liver grilled or fried in breadcrumbs  
Gänseleber vom rost oder gebacken  
Гусиная печень жареная на гриле или в сухарях
- 36. Gőgös torony (Bélszín, pulyka, libamáj, sajt és csípős mártás) 5.900,-**  
Overbearing Tower (Beef tenderloin, turkey, goose liver, cheese and hot spicy sauce)  
Überheblicher Turm (Rinderfilet, Putenschnitzel, Gänseleber, Käse und scharfe Sauce)  
«Гордая башня» (вырезка, индейка, гусиная печенка, сыр и острый соус)
- 37. Demeter bélszínérmék (Bélszínérmék kapros pirított gombával és tükörtojással) 4.900,-**  
Tenderloin medallions "Demeter" style (Tenderloin with simmered mushrooms seasoned with dill and fried egg)  
„Demeter“ Lendenmedaillons (Lendebratenmedaillons mit gerösteten Pilzen, Dill und Spiegelei)  
Говяжьи медальоны Деметера (Медальоны из говяжьей вырезки с жареными грибами с укропом и глазуньей)
- 38. Bélszín steak kívánság szerint (20 dkg) 5.300,-**  
Beef tenderloin steak prepared as requested (200 g)  
Rinderfiletsteak nach Ihrem Wunsch (200 g)  
Стейк из вырезки по Вашему желанию (200 г)
- 39. Hagymás rostélyos hasáburgonyával 3.900,-**  
Loin of beef with fried onions and French fries  
Lendenstück mit gebratene Zwiebeln und Pommes Frites  
Луковый стейк с жареными кармашками
- 40. Ropogós libacomb hagymás pürével és chilis babbal 3.900,-**  
Crispy goosehaunch with onion mashed potato and chili con carne  
Gänze keule mit Zwiebeln Kartoffelpüree und Chili con carne  
Жареный гусь с ног луковым пюре и чили фасоль
- 41. Pácolt sertésoldalas parázsburgonyával, kukoricával 2.400,-**  
Marinated pork ribs served with jacket potatoes and sweet corn  
Marinierte Schweinerippchen mit Pellkartoffeln und Mais  
Маринованная свиная грудинка, маленькие картофели и кукуруза
- 42. Barackos sonkás csirkemell rántva, roston libamájjal, burgonya habbal 4.900,-**  
Peach and ham stuffed fried chicken breast with foie gras and potato foam  
Gebratene Hühner Brust gefüllt mit Pfirsich und Schinken, Gänze Leber und Kartoffelschaum dabei  
Персик жареной куриной грудки жареной ветчины и фуа-гра, картофель пены

**43. Vajhabos penne parmezános csirkenyárssal 1.900,-**

Penne with butter mousse and parmesan chicken skewer

Penne mit Butterschaum und Hühnerspieß mit Parmesan

Пенне с суфле из сливочноно масла и куриный шашлык, запечённый с пармезаном

**Régi házias ételeink • Traditional dishes**

**Alte Hausgemachte Gerichte • Домашние блюда, по старинке**

**44. Halászlé - pontyfilével (4 dl) 1.450,-**

- harcsafilével (4 dl) 1.750,-

Fish soup / Fischsuppe / Венгерская уха

**45. Babgulyás 950,-**

Bean goulash soup

Bohnengulaschsuppe

Суп гуляш с фасолью

**46. Ízelítő a padlásról 2.450,-**

Appetizer from the attic

Appetithappen von dem Dachboden

Ассорти из чердака (венгерские закуски: ветчина, копчённая колбаса, сало и т. д.)

**47. Borjúpaprikás galuskával 2.600,-**

Veal stew

Kalbspaprikasch

Телячий паприкаш

**48. Óbudai fatányéros (Rostonsült pácolt sertéstarja és bécsi érem, pácolt csirkemell hasáburgonyával és házi vegyes savanyúsággal) 2.850,-**

Wooden platter "Óbuda" style [Grilled pickled pork spare rib and "Vienna medal", pickled chicken breast with French fries and mixed home-made pickles]

Óbudaer Holzplatte [Auf Rost gebratener, eingelegter Schweinekamm und „Wiener Medaille“, eingelegte Hähnchenbrust mit Pommes Frites und hausgemachten, eingelegten, gemischten Gemüsesorten]

Мясное ассорти на деревянном блюде, как готовят в Обуде [Свиное ребро, «Венская медаль» и куриная грудка в маринаде, зажаренные на гриле, с картофелем фри и домашними соленьями]

**49. Borjúláb rántva 2.450,-**

Calf 's leg fried in breadcrumbs

Gebackene Kalbsbeine

Телячья нога в сухарях

**50. Ózpörkölt dödöllével 2.650,-**

Deer stew with "Dödölle"

Rehpörkölt mit Dödölle

Пёркёльт из косули (гарнированный галушками с творогом и сметаной)

51. Szarvasfilé áfonyával (Áfonyás-gombás barnamártásban párolt szarvasszeletek, krokettel) **3.900,-**  
 Deer filet with cranberries [Venison steamed in a cranberry and mushroom brown sauce, with croquettes]  
 Hirschfillet mit Preiselbeere [In mit Heidelbeeren und Pilzen abgeschmeckter Braunsoße gedünstete Hirschschnitzel mit Kroketten]  
 Оленина с брусникой [Ломтики оленины, тушеные в бруснично-грибном соусе, с крокетами]
52. Rozmaring csülök (Kockára vágott sült csülök zöldséges raguval és kockaburgonyával egybeforgatva) **2.900,-**  
 Knuckle of ham "Rozmaring" style [Roast knuckle cut into pieces with a vegetable ragout and boiled potatoes]  
 „Rozmaring“ Schweinshaxe [In Würfel geschnittene Haxe mit Gemüseragout und Würfelpotatoen in einem Topf]  
 Рулька, как ее готовят в «Розмарине» [Запеченая и нарезанная кусочками рулька в смеси с овощным рагу и кубиками картофеля]

## Saláták • Salads • Salate • Салаты

53. Rokfortos fejessaláta **640,-**  
 Green lettuce with Roquefort dressing  
 Kopfsalat mit Roquefort Dressing  
 Свежий салат с рокфором
54. Paradicsomsaláta **640,-**  
 Tomato salad  
 Tomatensalat  
 Салат из помидоров
55. Uborkasaláta **640,-**  
 Cucumber salad  
 Gurkensalat  
 Салат из огурцов
56. Káposztasaláta **640,-**  
 Cabbage salad  
 Krautsalat  
 Салат из капусты
57. Friss vegyes saláta **640,-**  
 Fresh mixed salad  
 Frische gemischter Salat  
 Салат из свежих овощей
58. Házi vegyes saláta **640,-**  
 Home-made mixed salad  
 Hausgemachte gemischter Salat  
 Домашние соленья

## Desszert • Desserts • Nachtische • Десерт

- 59. Hagyományos túrógombóc** **880,-**  
Traditional cottage-cheese dumpling  
Traditionelle Quark Knödel  
Традиционные творожные клёцки
- 60. Somlói galuska** **780,-**  
Sponge cake with chocolate sauce and whipped cream  
Somlauer Nockerl  
Галушки «Шомлои» (Кусочки бисквита в шоколадной подливке, с орехами и взбитыми сливками)
- 61. Palacsinta kívánságra** **680,-**  
Pancake as you wish  
Pfannkuchen nach Ihrem Wunsch  
Блинчики по Вашему желанию
- 62. A Ház csokoládé tortája vaníliafagylalttal** **1.450,-**  
Chocolate cake of our House with vanilla ice cream  
Schokoladentorte unseres Hauses mit Vanilleeis  
Шоколадный торт нашего ресторана с ванильным мороженым
- 63. Tejbe dara fahéjas bundában, barack tükörben** **780,-**  
Meal of milk with cinnamon coat peach mirror  
Mahlzeit Milch mit Zimt Mantel Pfirsich Spiegel  
Питания молока с корицей зеркало персика пальто





# ITALLAP

## Étvágygerjesztők • Aperitifs 4 cl Csapolt sörök • Beer on draught

Remy Martin V.S.O.P	1900,-	Dreher Classic korsó/pitcher	790,-
Henessy	1500,-	pohár/glass	440,-
Martell	1500,-	piccolo/piccolo	300,-
Grand Marnier	1350,-	Pilsner Urquell korsó/pitcher	790,-
Chivas Regal	1350,-	pohár/glass	440,-
Jack Daniel's	1350,-	piccolo/piccolo	300,-
12 éves – 12 yrs Johnnie Walker	1350,-	Kozel korsó/pitcher	650,-
Jim Beam	790,-	pohár/glass	390,-
Ballantine's	790,-	piccolo/piccolo	260,-
Johnnie Walker	790,-	Arany Ászok korsó/pitcher	650,-
Bailey's	790,-	pohár/glass	390,-
Gordon's gin	750,-	piccolo/piccolo	260,-
ÁRPÁD dupla ágyas körte pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD dupla ágyas meggy pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD barack pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD Csabai házi szilva pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD birsalma pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD mézes meggy pálinka	1.350,-		
ÁRPÁD mézes barack pálinka	1.350,-		
Charleston	750,-		
Calvados	750,-		
Finlandia vodka	750,-		
Malibu	750,-		
Bacardi rum	750,-		
Jägermeister	950,-		
Tequila	650,-		
Metaxa	650,-		
Francia brandy/French Brandy	650,-		
Zwack unicum	650,-		
Vodka	490,-		
Cabinet brandy	490,-		
Hubertus	490,-		
Rum	490,-		
Campari (8 cl)	1.350,-		
Martini (8 cl)	590,-		
Cinzano (8 cl)	590,-		

## Üveges sörök • Bottled beers

Hofbräu Weissbier búza sör 0,5 liter	850,-
Dreher Bak 0,5 liter	650,-

## Alkoholmentes sör Non-alcoholic beer

Dreher 0,33 liter	490,-
-------------------	-------

## Pezsgők • Champagne

Cinzano Asti 0,75	9.900,-
Hungária Extra Dry	6.800,-
Törley	4.800,-
Hungária Extra Dry 0,2 liter	1.500,-
Törley 0,2 liter	800,-

## Üdítők • Soft drinks

Szénsavas üdítők 0,25 l	280,-
Szénsavas üdítők 0,5 l	550,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,33 l	320,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,5 l	400,-
Ásványvíz/Mineral Water 0,75 l	550,-
Rostos italok/Fruit Juice 0,1 l	110,-
Kávészemle/Coffee	320,-
Cappuccino	390,-
Hosszú kávé/Long coffee	350,-
Ír kávé/Irish coffee	990,-
Melange	400,-
Jeges kávé/Ice coffee	550,-
Tea	440,-

# BORLAP

<b>Fehérborok</b>	<b>0,75 l</b>
Mátrai Irsai Olivér <b>Bárdos/2015</b>	3.900,-
Tolnai Tűzkő Grüner Veltliner <b>Eurobor/2014</b>	3.500,-
Balaton-melléki Illatos Friss <b>Laposa/2014</b>	4.300,-
Badacsonyi Szeremley Rizling <b>Szeremley/2014</b>	5.250,-
Mátrai Sauvignon Blanc <b>Bárdos/2014</b>	4.500,-
Tokaji Furmint száraz „Prémium” <b>Tokaj Kereskedőház/2014</b>	5.500,-
Badacsonyi Kéknyelű <b>Laposa/2012</b>	7.900,-
Egri Chardonnay battonage <b>Thummerer/2013</b>	7.200,-
<b>Rosé borok</b>	<b>0,75 l</b>
Tihanyi Rosé <b>Figula/2014</b>	3.900,-
Szekszárdi Rosé <b>Vida/2014</b>	4.200,-
Villányi Rosé <b>Vylyan/2014</b>	4.550,-
Szekszárdi Siller <b>Vesztergombi/2013</b>	4.650,-
<b>Vörösborok</b>	<b>0,75 l</b>
Villányi Portugieser <b>Gere Attila/2014</b>	4.800,-
Szekszárdi Kékfrankos <b>Takler/2014</b>	4.500,-
Szekszárdi Cuvée „civilis” <b>Bodri/2014</b>	4.800,-
Szekszárdi Öreg Tőkék Kadarkája <b>Vida/2013</b>	6.100,-
Szekszárdi Cabernet Franc <b>Takler/2013</b>	5.800,-
Villányi Pinot Noir <b>Vylyan/2011</b>	8.500,-
Szekszárdi Merlot <b>Vesztergombi/2011</b>	5.800,-
Villányi Principium <b>Tiffán/2012</b>	7.800,-
Szekszárdi Cabernet Sauvignon <b>Baron/2012</b>	6.100,-
Egri Paptag Cuvée Superior <b>Juhász/2011</b>	6.100,-
Villányi Montenuovo Cuvée <b>Vylyan/2009</b>	11.900,-
Villányi Syrah <b>Vylyan/2011</b>	12.500,-
Villányi Cabernet Sauvignon barrique <b>Gere Attila/2011</b>	9.900,-
Villányi Kopar Cuvée <b>Gere Attila/2011</b>	16.500,-
Villányi Cuvée Carissimae <b>Tiffán/2009</b>	16.500,-
Egri Tréfli <b>Thummerer/2012</b>	5.500,-
<b>Desszert borok</b>	<b>0,5 l</b>
Tokaji Száraz Szamorodni <b>Sárga Borház/2009</b>	4.400,-
Tokaji Édes Szamorodni <b>Sárga Borház/2012</b>	4.500,-
Tokaji Késői szedésű Sárgamuskotály <b>Tokaj Kereskedőház/2014</b>	4.500,-
Megyer Tokaji 3 putt. Aszú <b>Pajzos-Megyer /2010</b>	8.200,-
Tokaji Aszú 6 Puttonyos <b>Sárga Borház /2002</b>	18.000,-
<b>Házi borok</b>	<b>1 dl</b>
Egri Muscat Ottonel <b>Juhász pince</b>	320,-
Rosé <b>Juhász pince</b>	320,-
Egri Cuvée <b>Juhász pince</b>	320,-