



Levesek Soups - Suppen

- 1. Húsleves gazdagon** **650,- Ft**
(finommetélt, zöldség, apróhús)
Reach meat soup (very thin pasta, vegetables, chopped meat)
Reichliche Fleischbrühe
(feingeschnittene Nudeln, Gemüse, zerkhacktes Fleisch)
- 2. Francia hagymaleves** **720,- Ft**
French onion soup
Französische Zwiebelsuppe
- 3. Gulyásleves** **750,- Ft**
Gulas soup
Gulaschsuppe
- 4. Tárkonyos szárnyasraguleves** **720,- Ft**
Turkey ragout-soup with tarragon
Geflügelragoutsuppe mit Extragon
- 5. Csülkös bableves** **720,- Ft**
Bean Soup with knuckle
Bohnensuppe mit Eisbein

Előételek First course - Vorspeisen

- 6. Tatárbeefsteak (pirítós)** **2.340,- Ft**
Beef-steak with toast
Tatarenbeefsteak mit Toast
- 7. Hortobágyi húsos palacsinta** **1.520,- Ft**
Pancakes in Hortobágy style
Palatschinken nach Hortobágy Art
- 8. Magos csirkefalatok csípős mártással** **1.620,- Ft**
Chickenstrips with mixed seeds with spice sauce
Hänchenstreifen mit scharfe Sosse
- 9. Tonhal tatár (pirítós)** **1.720,- Ft**
Tuna Tartar with toast
Thunfisch a'la Tatar mit Toast
- 10. Rántott camembert áfonyával** **1.640,- Ft**
Breaded camembert chees with cranberries
Paniertes camembert mit Heidelbeere
- 11. Juhtúróval, lilahagymával töltött gombafejek** **1.640,- Ft**
Head of mushroom stuffed with ewe's curd, and onion
Pilzköpfe gefüllt mit Schafskäse und Zwiebel



- 12. Rántott sajt tartár mártással** **1.640,- Ft**
Breaded fried cheese with tartar sauce
Panierter Käse und Tartarsosse
- 13. Libatepertő lilahagymával** **1.300,- Ft**
Goose cracklings with onion
Gänsegrießen mit Zwiebel

Marhahúsból készült ételek

Beef meals/ Rind Gerichte

- 14. Beefsteak Udvarmester módra
rozmaringos burgonyával* (fűszerezett vajjal)** **3.450,- Ft**
*Beef-steak A 'la Court master (spicy butter),
potatoes with rosemary*
*Beefsteak nach Hofmeister Art (gewürzte Butter),
Kartoffeln mit rosmarin*
- 15. Stroganoff bélszín krokettel *** **3.450,- Ft**
Beef A 'la Stroganoff with croquette
Stroganoff Lenden mit Kroketten
- 16. Hagymás bélszínlángos sajtos burgonyával*** **3.450,- Ft**
Roast Beefsteak with onion, potatoes with cheese
Beefsteak mit Zwiebel, Kartoffeln mit Käse
- 17. Bélszínérem piritott gombával, steak burgonyával*** **3.450,- Ft**
Beefsteak with toasted mushroom, steak potatoes
Beefsteak mit gerösteten Pilzen, Steak Kartoffeln
- 18. Bélszín baconbe tekerve, héjában sült burgonya,
tejfölös-hagymás mártással*** **3.450,- Ft**
*Beefsteak rolled in bacon, potato roasted in its skin,
sauce with sour cream and onion*
*Beefsteak im Speck gerollt mit gerösteten Pellkartoffeln
und Sauce mit Zwiebeln und Sauerrahm*
- 19. Bélszín steak zöldbors mártásban,
fóliás burgonyával*** **3.450,- Ft**
Beefsteak with greenpepper sauce, fried potatoes
Beefsteak mit grünpepper Sauce, Bratkartoffeln
- 20. Magyaros Bélszín karikaburgonyával*** **3.450,- Ft**
Beefsteak „Hungarian style” with letsho and chips
Beefsteak nach Ungarische Art mit Letscho und Chips
- 21. Amerikai hamburger* (hasáburgonya, saláta)** **2.450,- Ft**
American hamburger (french fries, mixed salad)
Amerikaner hamburger (Pommes Frites, Gemischter Salat)
- 22. Vörösboros marhapörkölt galuskával*** **2.320,- Ft**
Beef stew cooked in red wine with dumplings
Rindergulasch mit Rotwein mit Nockeln

* A csillaggal jelölt ételek a köretet tartalmazzák



Szárnyasok Poultry/Geflügel

- 23. Óriás bécsi hagymás burgonya salátával (25 dkg)* 2.320,-Ft**
Huge Turkey Wiener Schnitzel with A~Scold potato salad and onion
Riesen-Wiener-Truthahnschnitzel mit Zwiebel-kartoffelsalat
- 24. Gourmand pulykamell filé őszibarackkal (dió, ananász, sajt,) 1.780,- Ft**
Turkey in Gourmand style (walnuts, cheese, ananas)
Truthahn nach Gourmand Art (Walnüsse, Käse, Ananas)
- 25. Inyenc pulykamell (feta,pepperoni,bacon) 1.780,-Ft**
Stuffed turkey breast (feta cheese, pepperoni, bacon)
Gebratene Hünchenbrustfile gefüllte mit feta, pepperoni, bacon
- 26. Kárpáti borzaska (Párizsi pulykamell, fokhagyma, tejföl, sajt) 1.780,- Ft**
Carpathian "Ruffle" (Paris type turkey with garlic, sprinkled with sour cream, cheese)
Borzaska der Karpaten (Pariser Truthahn mit Knoblauch, Rahm, bestreut mit Käse)
- 27. Brassói aprópecsenye* 2.120,- Ft**
Roast pork snacks with chips in Brasso style
Braschauer Kleingebratenes
(bebratene Fleischwürfel mit Bratkartoffeln)
- 28. Hawaii csirkemell (sonka, ananász, sajt) 1.780,- Ft**
Grilled chicken breast in Hawaii style
Geröstete Hänchenbrust nach Hawaii Art
- 29. Szezámagos csirkemellesíkok salátaágyon mézes-mustáros öntettel* 2.120,- Ft**
Chicken breast with sesame stripes on salad bed with honey-mustard sauce
Hühnerbruststücke mit Sesam auf Salatbett mit Honig und Senf Sauce
- 30. Bakonyi tokány galuskával * 2.120,- Ft**
Stew in Bakony style with dumplings (turkey, mushroom, sour cream)
Tokany nach Bakony Art mit Nockerln (Truthahn, Pilzen, Rahm)
- 31. Pulyka Cordon Bleu (sonka, sajt) 1.780,- Ft**
Cordon Bleu Turkey (cheese, ham)
Truthahn-Cordon Bleu (Käse, Schinken)
- 32. Pulyka László módra (juhtúróval, gombával töltve) 1.780,- Ft**
Turkey in László style (ewe's curd, mushroom)
Truthahn nach László Art (Schafskäse, Pilz)
- 33. Andalúz csirkemellfilé (fokhagyma, paradicsom, sajt) 1.780,- Ft**
Grilled chicken breast in Andaluz style (garlic, tomato, cheese)
Geröstete Hänchenbrust nach Andaluz Art (Knoblauch, Tomaten, Käse)

* A csillaggal jelölt ételek a köretet tartalmazzák



- 34. Csirkemell mozzarellával, friss salátával*** **2.050,- Ft**
Grilled chicken breast with mozzarella, fresh salad
Geröstete Hähnchenbrust mit Mozzarella, Frische Salat
- 35. Csirkemell roston gazdag körettel*** **2.120,- Ft**
(zöldköret, hasábburgonya, rizs, gomba)
Grilled chicken breast with rich garnish
(green vegetables, rice, mushroom, chips)
Geröstete Hähnchenbrust mit reichlicher Beilage
(gemüse Beilage, Reis, Pilz, Pommes Frites)
- 36. Vasalt csirkemell őszibarack kompóttal** **1.780,- Ft**
Grilled chicken breast with peach kompote
Geröstete Hähnchenbrust mit Pfirsich Kompott
- 37. Csirkemell szezámagos bundában** **2.050,- Ft**
kapros tavaszi salátával*
Chicken breast with A~Sesame coat with dill and spring salad
Hähnchenbrust in Sesam im Schlafrock mit Frühlische Salat mit Dill
- 38. Mandulás rántott pulykamell őszibarackkal** **1.780,- Ft**
Breaded turkey breast in breadcrumbs with almond and peach
Paniertes Putenfilet mit Mandeln und Pfirsich
- 39. Ropogós libacomb párolt káposztával,** **2.450,- Ft**
hagymás törtburgonyával*
Goose leg with steamed cabbage and onion potatoes
Gänsekeule mit Dunstkraut und Kartoffelpuffer mit Zwiebel
- 40. Mediterrán csirkemell (mozzarellával,** **1.780,- Ft**
póréhagymával, paradicsommal töltve)
Breaded chicken breast, stuffed with mozzarella, leek and tomato
Paniertes Hähnchenbrust gefüllt mit mozzarella, leek und Tomato

Sertéshúsból készült ételek

Pork meals/Schwein Gerichte

- 41. Csülök Pékné módra*** **2.120,- Ft**
Hoof A 'la Baker's Wife
Eisbein nach Bäckerin Art
- 42. Ropogós malacsült*** **2.120,- Ft**
(párolt káposzta, hagymástörtburgonya)
Crunchy roast pig (steamed cabbage, onion, potatoes)
Knackig gebratenes Schwein
(gedünsteter Kraut, Kartoffelpuffer mit Zwiebeln)
- 43. Lecsós, gombás sertésszelet** **1.780,- Ft**
Sliced Pork with letscho and mushroom
Schweinschnitzel mit Letscho und Pilze

* A csillaggal jelölt ételek a köretet tartalmazzák



- 44. Sertésborda Attila módra**
(hagyma, mustár, füstölt csülök) **1.780,- Ft**
Pork chop A 'la Attila (onion, mustard, smoked hoof)
Rippe nach Attila Art (Zwiebeln, Senf, geräuchertes Eisbein)
- 45. Sertésborda favágó módra**
(hagymás tejfölös mártás, sajttal besütve) **1.780,- Ft**
Pork chop a'la woodman (sour cream with onion, cheese)
Rippe nach Holzfäller Art (Sahnigem Soße mit Zwiebeln und Käse)
- 46. Cigánypecsenye** **1.950,- Ft**
Roast Pork Chop A 'la Gypsy Style
Zigunerbraten
- 47. Berliner karaj (savanyú káposzta, szalonna, virsli)** **2.050,- Ft**
Pork Chop in Berliner Style (cabbage, bacon, frankfurter)
Schweinerippen nach Berliner Art (Sauerkraut, Speck, Frankfurter)
- 48. Tarja „Öregszakács módra”**
(lilahagyma, bacon, gomba, fokhagyma) **2.050,- Ft**
Pork Chop A'la Old Cook style (onion, bacon, mushrooms, garlic)
Schweinerippen nach „Alten Koch” (Zwiebeln, Speck, Pilz, Knoblauch)
- 49. Ördög pecsenye**
(chilibabos tarja, szalonnás raguval) **1.850,- Ft**
Pork Chop A 'la Devil style (with chili con carne, and bacon)
Schweinerippen nach Teufel Art (mit Chilibohnen und Speck)
- 50. Kapros tarjaszelet (csülök, gomba, tejszín, kapor)** **2050,- Ft**
Pork chop with dill, smoked hoof, mushrooms, cream)
Schweinerippen mit Dill, Pilz, Eisbein, Sahne
- 51. Chilis bab*** **1.750,- Ft**
Chilli con carne
Chilibohnen

Égyszemélyes, kétszemélyes tálak

Plate for One or Two

Platte für Person oder zwei Personen

- 52. Berliner Tál vegyes körettel* (2 személyre)** **3.780,- Ft**
(Kárpáti borzaska, Mandulás pulyka, Pulykamell András módra) (for two)
Berliner plate with mixed garnish
(Carpathian Ruffle, Breaded turkey breast with almond Turkey A'la András)
Berliner Platte mit gemischter Garnierung (für zwei)
(Borzaska der Karpaten, Paniertes Putenfilet mit Mandeln Truthahn nach András Art)

* A csillaggal jelölt ételek a köretet tartalmazzák



- 53. Erdélyi Fatányéros hasáburgonyával* (2 személyre) 3.980,- Ft**
(Roston sült – pulykamell, – karaj, - bélszín, szalonna)
Transylvanian wooden plate with french fries (for two)
(Grilled turkey , porkchop , beefsteak, bacon)
Siebenbürger Holzplatte mit Pommes Frites (für zwei)
(Geröstete Putenfilet, Schweinerippen, Beefsteak, Speck)
- 54. Csülök tál* (napi ajánlat a készlet erejéig) 3.980,- Ft**
Knuckle Plate
Eisbein Platte
- 55. Vegetáriánus tál vegyes körettel* 1.850,- Ft**
(Jutúrós gombafejek, Rántott sajt, Rántott camembert)
Vegetarian plate with vegetable rice
(Head of mushroom stuffed with ewe's curd, Breaded camembert chees)
Vegetariane Platte mit gemüse reis
(Pilzköpfe gefüllt mit Schafskäse, Panierter Camembert)
- 56. Paraszt tál* (fokhagymás sertésszelet, tükörtojás, bacon szalonna, gomba, virsli), steak burgonya 2.350,- Ft**
Village Plate (Roasted Poek, fried egg, whole fried mushroom, bacon), steak potatoes
Bauern Platte (Schwein vom rost, Spigelei, geröstete Pilzköpfe, Speck), Steak Kartoffeln

Tészták

Pasta dishes/ Nudelgerichte

- 57. Csülkös strapacska 1.850,- Ft**
Hoofed Strapachka
Strapachka mit Eisbein
- 58. Spenótos penne sajttal besütve 1.750,- Ft**
Roast Penne with spinach and cheese
Röstete Penne mit Spinat und Käse
- 59. Zöldséges, húsos penne 1.750,- Ft**
Roast Penne with vegetables and meat
Röstete Penne mit Gemüse und Fleisch
- 60. Tonhalas tészta 1.750,- Ft**
Pasta with Tuna
Pasta mit Thunfisch



Saláták

Salads - Salate

- 61. Cézár saláta** **1.450,- Ft**
(csirke, uborka, paradicsom, majonéz, pirítós)
Caesar salad (chicken, cucumber, tomato, majonez, bred)
Cäsarsalat (Hänchenbrust, Gurken, Tomaten, Majonez, Brot)
- 62. Sopszka saláta** **1.250,- Ft**
(uborka, paradicsom, paprika, hagyma, feta sajt)
Shopska salad (cucumber, tomato, paprika, onion, cheese)
Schopska Salat (Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Käse)
- 63. Kertész saláta (saláta, uborka, olivabogyó, feta, csirkemell, tejföl)** **1.250,- Ft**
Garden Salad (lettuce, cucumber, olives, Feta cheese, chicken stripes, bread, sour cream)
Garten Salat (Kopfsalat, Gurken, Olive, Fetakäse, Hänchenfleisch, Brot, Sauerrahm)
- 64. Görög saláta** **1.250,- Ft**
Greek salad
Griechisher Salat
- 65. Tonhalsaláta (pirítós)** **1.250,- Ft**
Salad with tuna (toast)
Thunfischsalat mit Toast
- 66. Caprese saláta** **1.250,- Ft**
(mozzarella, paradicsom, olivabogyó)
Caprese salad (mozzarella, tomato, olives)
Caprese Salat (mozzarella, Tomaten, Oliven)

Besszertek

Desserts - Desserts

- 67. Somlói galuska** **800,- Ft**
Sponge cake in Somloi style
Schomlauer Nockerln
- 68. Almás-fahéjas palacsinta, juharsziruppal** **800,- Ft**
Pancakes stuffed with apple and cinnamon, maplesyrup
Geffülte Palatschinken mit Apfel und Zimt, Ahornsyrup
- 69. Gundel palacsinta** **920,- Ft**
Pancakes A'la Gundel
Palatschinken nach Gundel Art
- 70. Túrós, barackos palacsinta vanília öntettel** **920,- Ft**
Pancakes stuffed with sweet cottage cheese and peach poured with vanilla
Palatschinken gefüllt mit Quark und Pfirsich, mit Vanille Soße

