

### Levesek ■ Suppen ■ Soups

1. **Babgulyás füstölt csülökkel, házi kolbásszal** 1200 Ft  
*Goulash, bean, beef, smoked ham, sausage*  
*Gulasch, bohnen, Rindfleisch, Schweinshaxe, Wurst*
2. **Újházy tyúkhúsleves** 1200 Ft  
*Hen broth, vermicelli, vegetables*  
*Hühnersuppe, Nudeln, Gemüse*
3. **✓ Magyaros zöldborsó leves csipetkével** 1000 Ft  
*Pea soup, noodles*  
*Erbsensuppe, Nudeln*
4. **✓ Gesztenye krémleves, tejszínhabbal, konyakmeggyel** 1000 Ft  
*Chestnut cream soup, whipped cream, sour cherry, raisins*  
*Maronen Cremesuppe, Schlagsahne, Kirsch, Rosine*

### Előételek ■ Vorspeisen ■ Starters

5. **Tatár beefsteak vajjal, pirítóssal** 2500 Ft  
*Beefsteak tartare, butter, toast*  
*Beafsteak Tatar, butter, Toast*
6. **Hideg libamáj zsírjában, pirítóssal** 2500 Ft  
*Cold gooseliver, garden vegetables, toast*  
*Kalte Gänseleber, Gartengemüse, Toast*
7. **✓ Rántott házi gomolya vajas zöldségekkel, tartárral** 2000 Ft  
*Home-made cheese in crispy coat, buttered vegetables, tartar sauce*  
*Panierter Hausgemachte Käse, Buttergemüse, Sauce Tartare*

### Zóna és gyerek ételek ■ Für Kinder ■ For children

8. **Rántott csirkemell szalagok burgonyapürével, barackbefőttel** 1500 Ft  
*Breaded chicken breast strips, mashed potatoes, apricot*  
*Panierte Hähnchenbruststreifen, mit Kartoffelpüree, Pfirsichen*
9. **Roston sült harcsafilé sült burgonyával, tartárral** 1500 Ft  
*Roasted catfish fillet, french fries, tartar sauce*  
*Welsfilet vom Rost mit Pommes frites und Sauce Tartare*
10. **Bolognai penne reszelt sajttal** 1500 Ft  
*Penne Bolognese from beef, grated cheese*  
*Penne Bolognese vom Rindfleisch mit geriebenem Käse*
11. **Túrós csusza pörccel** 1200 Ft  
*„Csusza” noodles, cottage cheese, sour cream*  
*Quarkfleckerln*

**Főételek ■ Hauptgerichte ■ Main dishes**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 12. | <b>Harcsapaprikás tejföllel, túrós csuszával</b><br><i>Catfish stew „csusza noodles”, sour cream<br/>Wlsgulasch, mit Quarkfleckerln, saure Sahne</i>   | 2800 Ft |
| 13. | <b>Ropogós harcsarózse bakonyi mártással, sült burgonyával</b><br><i>Crispy catfish ribbons, mushroom sauce, roasted potatoes<br/>Welsstreifen im Paprikamantel, Pilzensauce, Pommes frites</i>  | 2800 Ft |
| 14. | <b>Rozmaring „Cézár” saláta pirított csirkemellel</b><br><i>Rozmaring „Caesar salad”, roasted chicken breast<br/>Rozmaring „Caesar Salad”, gebratene Hähnchenstreifen</i>  | 2800 Ft |
| 15. | <b>Csirkemell „Cordon Bleu” burgonya pürével, gyümölcskompóttal</b><br><i>Chicken breast „Cordon Bleu”, mashed potatoes, fruit compote<br/>Hähnchenbrust „Cordon Bleu”, Kartoffelpüree, Obstkompott</i>  | 2800 Ft |
| 16. | <b>Kemencés csirkemell cheddar sajttal és feketeerdei sonkával<br/>csőben sütve, sült burgonyával, pecsenyelével</b><br><i>Oven-baked chicken breast, black forest ham, Cheddar, roasted potatoes<br/>Hähnchenbrust vom Ofen, Schwarzwaldler Schinken, Cheddar, Pommes</i> | 2800 Ft |
| 17. | <b>Brassói aprópecsenye kacsamellből</b><br><i>Roasted duck breast shreds, roasted potatoes<br/>Gebratene Entenbruststreifen, Pommes frites</i>  | 2800 Ft |
| 18. | <b>Csülkös sertéspörkölt tejföllel, túrós csuszával</b><br><i>Pork stew with pork knuckle, „csusza noodles”, sour cream<br/>Schweinegulasch, Quarkfleckerln, saure Sahne</i>   | 2800 Ft |
| 19. | <b>BBQ sertésoldalas sült kukoricával, steak burgonyával</b><br><i>BBQ ribs, grilled corn, steak potatoes<br/>BBQ Schweinerippen, Steak Kartoffeln, gerösteter Mais</i>  | 2800 Ft |
| 20. | <b>Kemencés borjúszelet roppanós vajaz zöldségekkel csőben<br/>sütve, burgonyapürével, snidlinges sajtmártással</b><br><i>Veal slices, buttered vegetables, mashed potatoes<br/>Kalbsscheiben, Buttergemüse, Kartoffelpüree, Schnittlauch-Kasesauce</i>                    | 3400 Ft |
| 21. | <b>Hagyományos borjú bécsi sült burgonyával, citrommal</b><br><i>Traditional Wiener Schnitze from veall, roasted potatoes, lemon<br/>Traditionell Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites, Zitrone</i>  | 3400 Ft |
| 22. | <b>Bélszínes-erdei gombás szélesmetélt reszelt füstölt sajttal</b><br><i>Noodles with tenderloinstripes, mushroom, grated smoked cheese<br/>Rinderlenden-Waldpilz-Bandnudeln, geriebener geräucherte Käse</i>  | 2800 Ft |
| 23. | <b>Bélszín steak fűszeres vajjal, márványsajtos burgonyával, pirított<br/>erdei gombás barna mártással</b><br><i>Tenderloin steak, roquefort potatoes, mushroom sauce<br/>Rinderfilet, Roquefortkartoffeln, Waldpilzsauce</i>  | 4900 Ft |
| 24. | <b>Bélszín steak zöldbors mártással, steak burgonyával, grillezett<br/>zöldségekkel</b><br><i>Tenderloin steak, green pepper sauce, steak potatoes, grilled vegetables<br/>Rinderfilet, Grünpfeffersauce, Steakkartoffeln, gegrilltes Gemüse</i>                           | 4900 Ft |

**Sültes tálak két főre ■ Bratenplatte für zwei ■ Plate for two**

25. **„Pecsenyés” tál / „Roasted” plate / Bratenplatte** 8000 Ft  
*Roston csirkemell fűszervajjal, roston sült szűzermék, BBQ sertésoldalas, ropogós harcsarözse, grill zöldség, sült burgonya*  
*Grilled chicken breast with spice butter, garlic-spicy duck bites, BBQ pork tenderloin, crispy catfish steak, grilled vegetables, baked potatoes*
26. **„Bundás” tál / „Fried” plate / „Gebratene” Platte** 8000 Ft  
*Csirkemell cordon bleu, rántott harcsaszalagok, rántott szűzermék, rántott sajt, tartár, sült burgonya, friss vegyes saláta*  
*Chicken breast cordon bleu, fried catfish strips, fried veal slices, fried cheese, tartar, fried potatoes, fresh mixed salad*
27. **✓ „Vega” tál / „Vegetarian” plate / „Vegetarier” Platte** 7000 Ft  
*Rántott karfiol, brokkoli, cukkini, gomba, gomolya, vajas zöldségek, tartár*  
*Fried cauliflower, broccoli, mushrooms, zucchini, lumps, buttered vegetables, tartar*










**Savanyúságok ■ Gesäuerte Gemüse ■ Pickles**

28. **✓ Piacos vegyes savanyúság** 500 Ft  
*Pickled mixed salad*  
*Gemischtes eingelegte Gemüse*
29. **✓ Balzsamecetes koktélpáradicsom saláta** 500 Ft  
*Cherry tomato salad, balsamic vinegar*  
*Kirschtomatensalat mit Balsamico Essig*
30. **✓ Házi csalamádé** 500 Ft  
*Sliced mixed salad*  
*Traditionell ungarisches eingelegte Gemüsesalat*
31. **✓ Házi kovászos uborka** 500 Ft  
*Pickles*  
*Salzgurken*

**Desszertek ■ Desserts**

32. **✓ Almás palacsinta vanília mártással** 1000 Ft  
*Palatschinken mit Äpfel, Vanillesauce*  
*Apples pancakes, vanilla sauce*
33. **✓ Láva süti rumos csokoládéval, pekán dióval** 1000 Ft  
*Lava cake, rum chocolate, pecan nuts*  
*Schokoladen Lavakuchen, Rum Schokolade, Pekannus*
34. **✓ Forró túrós lepény édes tejföllel, porcukorral** 1000 Ft  
*Hot cottage cheese pie, sweet sour cream, cinnamon sugar*  
*Heisse Quark Kuchen, süße saure Sahne, Zimtzucker*
35. **✓ Vanília fagyj tejszínhabbal, piros gyümölcsökkel** 1000 Ft  
*Vanilla ice cream, whipped cream, red fruits ragout*  
*Vanilleeis, Schlagsahne, rote Früchte Sauce*

**Allergének ■ Allergene ■ Allergens**

									
	<b>Glutén</b>	<b>Tojás</b>	<b>Hal</b>	<b>Földi- mogyoró</b>	<b>Tej</b>	<b>Diófélék</b>	<b>Zeller</b>	<b>Mustár</b>	<b>Szezám</b>
	Gluten	Eier	Fisch	Erdnüsse	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam
	Gluten	Eggs	Fish	Peanuts	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame
1.							X		
2.	X	X					X		
3.	X	X					X		
4.	X				X				
5.	X				X				
6.	X								
7.	X	X			X			X	
8.	X	X			X				
9.	X		X		X			X	
10.	X	X			X		X		
11.	X	X			X				
12.	X	X	X		X				
13.	X		X		X				
14.	X	X			X			X	
15.	X	X			X				
16.	X				X				
17.	X								
18.	X	X			X				
19.	X								
20.	X				X				
21.	X	X							
22.	X	X			X			X	
23.	X				X			X	
24.	X				X			X	
25.	X		X		X				
26.	X	X			X	X		X	
27.	X	X			X				
28.	X							X	
29.									
30.									
31.	X								
32.	X	X			X				
33.	X	X		X	X	X			
34.	X	X			X				
35.	X	X			X				

**Az összetevők rákot, csillagfürtöt, kén-dioxidot, puhatestűeket nem tartalmaznak.**

*Zutaten enthalten keine Soya, Krebstiere, Lupine, Schwefeldioxid, Weichtiere.*

*Ingredients do not contain soy, crustaceans, lupine, sulfur dioxide, molluscs.*

**Étteremvezető ■ Oberkellner ■ Headwaiter**

Kállai Norbert



**Chef**

Adorjánné Meskó Csilla



*Csomagolás / Verpackung / packaging: 100 Ft / doboz / box*

**V**- Vegetáriánus / Vegetarier / Vegetarian

### Ásványvizek ■ Mineralwasser ■ Mineral water

Szódavíz / Sodawasser / Soda water	0,1L	75 Ft
Naturaqua szénsavas / Mineralwasser / Mineral water	0,33L	450 Ft
Naturaqua szénsavmentes / Mineralwasser / Mineral water	0,33L	450 Ft

### Gyümölcslevek ■ Fruchtsaft ■ Fruit juice

Cappy alma / Apfel / Apple	0,25L	500 Ft
Cappy körte / Birne / Pear	0,25L	500 Ft
Cappy narancs / Orange	0,25L	500 Ft
Cappy őszibarack / Pfirsich / Peach	0,25L	500 Ft

### Üdítők ■ Erfrischungsgetränk ■ Soft drinks

Friss limonádé / Frische limonade / Fresh Lemonade	0,4L	600 Ft
Almafröccs / Apfelschorle / Apple spritzer	0,4L	600 Ft
Bodza szörp / Holunderblütensirup / Elder blossom syrup	0,4L	500 Ft
Málna szörp / Himbeerensirup / Raspberry syrup	0,4L	500 Ft
Fuze tea citrom / Eistee Zitrone / Ice tea lemon	0,25L	500 Ft
Fuze tea barack / Eistee Pfirsich / Ice tea peach	0,25L	500 Ft
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	0,25L	500 Ft
Kinley Gyömbér / Ingwer / Ginger	0,25L	500 Ft

### Meleg italok ■ Heiße Getränke ■ Hot drinks

Demmers teák / Demmers Tee / Demmers tea		600 Ft
Espresso		400 Ft
Espresso macchiato		500 Ft
Cappuccino		600 Ft
Cafe Latte		600 Ft
Espresso con panna		600 Ft
Melange		600 Ft
Latte macchiato		600 Ft
+ tej / +Milch / +Milk		100 Ft
+ tejszínhab / +Schlagsahne / +Whipped cream		100 Ft

### Sörök ■ Bier ■ Beer

Dreher hidegkomlós - pohár / Fassbier kleines / Draught beer small	0,3L	450 Ft
Dreher hidegkomlós - korsó / Fassbier großes / Draught beer big	0,5L	750 Ft
Zirci Apátság Dubbel handgemachtes / handcrafted	0,33L	750 Ft
Zirci Apátság Promus / handgemachtes / hadcrafted	0,33L	750 Ft
Clausthaler alkohol mentes / Alkoholfrei / Alcohol free	0,33L	750 Ft
Clausthaler citromos alk. mentes. / Alk.frei zitrone / Alc. free lemon	0,33L	750 Ft
Edelweiß / Weizenbier / Wheat beer	0,5L	800 Ft

**Pálinkák ■ Ungarische Schnaps ■ Hungarian brandy**

Bestillo „gönci” barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	800 Ft
Bestillo piros vilmoskörte / Rot William's / Red William's	0,02L	800 Ft
Gusto „kecskeméti” barack / Aprikosen / Apricot	0,02L	700 Ft
Gusto Irsai Olivér / Trauben / Grapes	0,02L	700 Ft
Gusto birs körte / Quitte / Quince	0,02L	700 Ft
Gusto mézes birs körte / Quitte mit Honig / Quince with Honey	0,02L	700 Ft
Gusto mézes meggy / S. Kirsche mit Honig / S. cherry with Honey	0,02L	700 Ft
Panyolai érlelt szatmári szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	700 Ft
Panyolai fürtös meggy / Sauerkirsche / Sour cherry	0,02L	700 Ft
Panyolai aranyalma / Golden Apfel / Gold apple	0,02L	700 Ft
Rajal birs / Quitte / Quince	0,02L	700 Ft

**Röviditalok ■ Spirituosen ■ Spirits**

Metaxa *****	0,02L	600 Ft
Remy Martin	0,02L	600 Ft
Hennessy VS	0,02L	600 Ft
Bacardi Superior, Lemon, Apple, Rizz	0,02L	600 Ft
Havana Aneja Blanco	0,02L	600 Ft
Bailey's	0,02L	600 Ft
Finlandia	0,02L	600 Ft
Gordon's Gin	0,02L	600 Ft
El Jimador Reposado	0,02L	600 Ft
El Jimador Blanco	0,02L	600 Ft
Ballantine's	0,02L	600 Ft
Jack Daniel's	0,02L	600 Ft
Jameson	0,02L	600 Ft
Jim Beam	0,02L	600 Ft
Johnnie Walker Red	0,02L	600 Ft
Johnnie Walker Black	0,02L	600 Ft
Chivas Regal	0,02L	900 Ft
Campari	0,04L	900 Ft
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	0,08L	900 Ft
Unicum	0,02L	600 Ft
Unicum Szilva / Pflaumen / Plum	0,02L	600 Ft
Jägermeister	0,02L	600 Ft

**Pezsgők ■ Champagne**

Hungária Extra Dry	0,2L	1200 Ft
Hungária Extra Dry	0,75L	3800 Ft
Törley Charmant édes / Süß / Sweet	0,75L	2800 Ft
Törley Charmant Száraz / Trocken / Dry	0,75L	2800 Ft
Törley alkoholmentes / alcohol free	0,75L	2100 Ft

## Fehér és rozé borok ■ Weiß- und Roséweine White and rosé wines

**GEDEON BIRTOK Cszerszegi Fűszeres 2019 (Kunság)** 0,1L **360 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Könnyű, fűszeres-muskotályos zamátú, élénk savtartalmú alföldi bor.*

*Leicht, würzig-muskat, lebendige Säure. Typisch locale Wein.*

*Light, spicy-muscat, lively acidity. Typical locale wine.*

**GEDEON BIRTOK Zöld Veltelini 2019 (Kunság)** 0,1L **360 Ft** / 0,75L **2600 Ft**

*Könnyű, friss karakterű zöldes ízvilágú alföldi bor, sárga almás lecsengéssel.*

*Licht, frischer Geschmack, grünlich Charakter, gelber Apfel-Finish. Typisch locale Wein.*

*Light, fresh-greenish flavored wine. Yellow apple drizzle. Typical locale wine.*

**NYAKAS Chardonnay 2019 (Etyek-Buda)** 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Modern stílusú chardonnay, minerális jegyekkel, finom savakkal és telt gyümölcsökkel.*

*Moderne-Stil Chardonnay, mineralische Noten, feine Säure und fruchtig.*

*Modern-style Chardonnay, mineral notes, fine acidity and fruity.*

**NYAKAS Irsai Olivér 2019 (Etyek-Buda)** 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Tiszta karakterű, kirobbanóan fűszeres, muskotályos, könnyű, kissé édeskés.*

*Reines Charakter, würzigen, muskat, licht, leicht süßen.*

*Pure character, spicy, muscat, light, slightly sweet.*

**THUMMERER Egri muskotály 2019** 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3200 Ft**

*Édeskés, élénk, intenzív, szőlővirágos, muskotályos illat, finom savszerkezet*

*Lebendiger, intensiver, traubenblühender, muskulöser Duft, zarte Säurestruktur*

*Vibrant, intense, grape-flowered, muscat scent, delicate acid structure*

**GERE ATTILA Olaszrizling 2019 (Villány)** 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Zöldalma, őszibarack, virágos, mézes jegyek, lágy savak, mandulás lecsengés.*

*Grüner Apfel, Pfirsich, Blumen, Honignoten, weiche Säuren, Mandel-Finish*

*Green apple, peach, floral, honeyed notes, soft acids, almond finish.*

**PANNONHALMI Rajnai Rizling 2019 (Pannonhalma)** 0,75L **4200 Ft**

*Friss, mentaleveles illat, szőlővirággal, ízében citrusok, grapefruit, lime.*

*Frische Minze Blatt Duft, Herzblumen, Zitrusaroma, Grapefruit, Limette.*

*Fresh mint leaf fragrance, heart flowers, citrus flavor, grapefruit, lime.*

**OREMUS Szamorodni 2015 (Tokaj)** 0,5L **3800 Ft**

*Édes bor. Könnyed, virágos karakter, aszalt barackos ízvilággal.*

*Süß Wein. Licht blumigen Charakter mit getrocknetem Aprikosengeschmack.*

*Sweet wine. Light floral character with dried apricot flavor.*

**PÁLFFY Pinot Noir Rozé 2019 (Balatonfelvidék)** 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Vibráló piros gyümölcsös, kedves, cseresznyés, ribizkés. Hosszú és zamatos.*

*Lebhaftes Rot fruchtig, süß, Kirsche, rote Johannisbeere. Lang und weich.*

*Vibrant red fruity, sweet, cherry, red currant. Long and mellow.*

**DÚZSI Kékfrankos Rozé 2019 (Szekszárd)** 0,1L **420 Ft** / 0,75L **3000 Ft**

*Élénk, ragyogó, finom gyümölcsjegyek, epres, szamócás illat és íz.*

*Lebendige, brillante, köstliche Fruchtsäfte, Erdbeere, Erdbeergeschmack und Aroma.*

*Vibrant, brilliant, delicious fruit juices, strawberry, strawberry flavor and flavor.*

## Vörös borok ■ Rotweine ■ Red wines

**MÁRKVÁRT Kadarka 2019** (Szekszárd) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

*Vidám, üdítő, ropogós, jó ízű, meggyel, cseresznyével és csipkével.*

*Fröhlich, erfrischend, knackig, schmackhaft, mit Kirsche, traditionellen ungarischen Wein.*

*Cheerful, refreshing, crunchy, tasty, with cherry, lace traditional hungarian red wine.*

**KONYÁRI Cabernet Sauvignon 2018** (Dél-Balaton) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

*Sötét rubinszín, gazdagon fűszeres, erdei gyümölcsös, gyönyörű illat. Tartalmas bor.*

*Dunkle rubinrote Farbe, reich würzig, Beere, schönen Duft. Spannend Wein.*

*Dark ruby color, richly spicy, berry, beautiful fragrance. Exciting wine.*

**KISS GÁBOR 364 Cuvée 2019** (Villány) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

*Cabernet sauvignon, franc, merlot tölgyfahordóban érlelve. Mély szín, sok gyümölcs.*

*Fekete cseresznye, szeder, málna. Keserűcsokis lecsengés.*

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot in Eichenfässern. Tiefe Farbe, viel Frucht.*

*Schwarze Kirsche, Brombeere, Himbeere. Bitter Schokolade Ende.*

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot aged in oak barrels. Deep color, lots of fruit.*

*Black cherry, blackberry, raspberry. Bitter Chocolate end.*

**THUMMERER Tréfli Cuvée 2017** (Eger) 0,1L **480 Ft** / 0,75L **3600 Ft**

*Cabernet sauvignon, merlot, kadarka édes cuvée. Alacsony alkoholtartalom, vidám savak.*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Kadarka süß Cuvée. Niedrigem Alkoholgehalt, Spaß Säuren.*

*Cabernet sauvignon, merlot, kadarka sweet cuvée. Low alcohol content, fun acids.*

**HEIMANN Merlot 2017** (Szekszárd) 0,75L **4200 Ft**

*Lilás, friss, gyümölcsös, ropogós merlot. Finom fűszerek, kerek savak, sok vidám gyümölcs.*

*Lila, frisch, fruchtig, knackig Merlot. Feine Gewürze, runde Säuren, viel Spaß Obst.*

*Purple, fresh, fruity, crisp Merlot. Fine spices, round acids, a lot of fun fruit.*

**PANNONHALMI Tricolis 2019** (Pannonhalma) 0,75L **4800 Ft**

*Pinot noir, merlot, cabernet cuvée. Rubinszínű, lágy tannin cseresznyés-ribizlis.*

*Pinot Noir, Merlot, Cabernet Cuvée. Rubin, weiches Tannin, Kirsche, Johannisbeere.*

*Pinot noir, merlot, cabernet cuvée. Ruby, soft tannin, cherry, currant.*

**ST. ANDREA Áldás Bikavér 2018** (Eger) 0,75L **5400 Ft**

*Sötét rubinszín bikavér, finom, gyümölcsös illat. Közepes testű, zamatos. Nagy élmény.*

*Dunkle rubinrote Stierblut, zart, fruchtiger Duft. Mittlerer Körper, saftig. Große Erfahrung.*

*Dark ruby Bull's Blood, delicate, fruity fragrance. Medium-bodied, luscious. Great experience.*

**GERE Kopár 2016** (Villány) 0,75L **12800 Ft**

*Kivételesen nagy bor. Feketébe hajló szín, telt, sokrétű gyümölcsösség, gazdag és komplex korty, csokoládé, bors és fahéj.*

*Ausnahme Wein. Schwärzliche Farbe, vollmundig und fruchtig, reich und komplex Getränk von Schokolade, schwarzem Pfeffer und Zimt.*

*Exceptional wine. Blackish color, full bodied and fruity, rich and complex drink of chocolate, black pepper and cinnamon.*