



TURUL

Étterem • Restaurant





**Üdvözljük Mezőkövesd szívében,
a Matyó Múzeum közelében található éttermünkben!**

A XIX. század elején épült egykori betyárkocsmá több átalakításon ment keresztül az elmúlt évtizedekben, míg elnyerte mai arculatát többfunkciós vendéglátóhelyként.

Jelenleg hangulatában több különböző teremmel várjuk kedves vendégeinket. A **mediterrán hangulatú, kertre idéző, világos termünket** elsősorban rendezvényekre, kisebb-nagyobb családi, baráti társaságok összejöveteleire ajánljuk, míg a vendéglő **klasszikus stílusú, boxos elrendezésű részében** inkább kisebb asztaltársaságoknak tudunk helyet biztosítani. Nyáron a kertben 150 fős rendezvénysátorral várjuk vendégeinket.

Konyhánk kínálatában szerepelnek a klasszikus magyar konyha és a vidéki ízei, a helyi matyó ételspecialitások valamint a nemzetközi és a reform konyha fogásai is.

Rendszeres akcióink, szezonális és ünnepi ajánlataink megtalálhatóak a honlapunk „Aktuális ajánlataink” menüjében.

Szolgáltatásaink:

egyéni vendégek részére a'la carte étkezés és napi menü, kiszállítással vagy elvitelre is

•

csoportos étkeztetés
(esküvők, táborok, rendezvények)

•

konferencia/továbbképzés helyszín felszerelésekkel
(belső hangosítás, wifi)

•

kitelepülés külső rendezvényhelyszínre
(50 km-es körzetben vállalati családi napok,
stb. látvány grill, salátabár)

Az áraink az áfát igen, de a szervizdíjat nem tartalmazzák.

Konyhafőnök: Császár Józsefné - szakács mester

Ügyvezető: Seszták Sándor

II. osztály

Etterem **TURUL** *Restaurant*



Étterem **TURUL** Restaurant

ITALLAP / DRINKS / GETRÄNKEANGEBOT / OFERTA NAPOJÓW

Szénsavas üdítők / Carbonated Soft Drinks

Kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke / Napoje gazowane

	0,25 l
Pepsi, Pepsi Light	450 Ft
Scwheppes Narancs / Orange / Pomarańcza	450 Ft
Scwheppes Tonik	450 Ft
Scwheppes Citrus / Zitrusfrüchte / Śródziemnomorski	450 Ft
7 Up	450 Ft
Canada Dry	450 Ft
Theodora ásványvíz / Mineral Water / Mineralwasser / Woda mineralna	0,33 l 450 Ft

Rostos ivólevelek / Juices / Obstsäfte / Soki owocowe

	0,33 l
Narancs / Orange / Orangensaft / Pomarańczowy 100%	450 Ft
Feketeribizli / Black Currant / Blackkurant / Cerna porzenczka	450 Ft
Őszilé / Peach juice / Pfirsichsaft / sok brzoskwińowy	450 Ft
Eper / Strawberry juice / Erdbeer-Trinksaft / Sok do picia truskawek	450 Ft
Almalé / Apple juice / Apfelsaft / sok jabłkowy	450 Ft
Bomba energizáló / Bomba Energy Drink / Energie Drink	600 Ft

Üveges sörök / Bottled Beer / Flaschenbier / Piwo w butelkach

	0,25 l	0,5 l
Pilsner Urquell 4,4%		800 Ft
Dreher Gold 5%		650 Ft
Dreher Bak 7,3%		650 Ft
Arany Ászok 4,3%		650 Ft
Meggysör / Cherry Beer / Kirschbier / Wzdychać 4%		650 Ft
Kozel 4,6%		650 Ft
Peroni Nastro Azzurro 5%	650 Ft	
Heineken 5%	650 Ft	

Csapolt sör / Draft Beer / Fassbiere / Piwa z beczki

	0,33 l	0,5 l
Dreher Gold 5%	480 Ft	800 Ft
Meggysör / Cherry Beer / Kirschbier / Wzdychać 4%	480 Ft	800 Ft

Alkoholmentes üdítők / Soft Drinks

	0,33 l
Dreher 24 alkoholmentes / Alcohol Free:	450 Ft
Citromos / Alcohol Free Lemon / Alkoholfrei Zitronen / Bezalkoholowy Cytryna	
Meggy-szeder / Cherrz&Blackberry / Kirche&Brombeere / Wiśniowo-jeżynowy	

Vodka / Wodka / Wódki

	2 cl	4 cl
Finlandia 40%	350 Ft	700 Ft
Royal 37,5%	250 Ft	500 Ft

Vermut / Vermuth / Wermute / Wermuty

	1 dl
Martini Bianco 15%	400 Ft
Martini Dry 15%	400 Ft

Likőr / Liqueur / Liköre / Likiery

	2 cl	4 cl
Baileys 17%	350 Ft	700 Ft
Jägermeister 35%	350 Ft	700 Ft
Garone Cherry 16%	200 Ft	400 Ft
Tátra tea Original 52%	600 Ft	1200 Ft
Tátra tea Erdei gyümölcsös 62%	600 Ft	1200 Ft
Bombay Gin 40%	500 Ft	1000 Ft

Konyak / Cognac / Kognak / Koniak / Brandy

	2 cl	4 cl
Metaxa***** 38%	350 Ft	700 Ft
Hennessy V.S 40%	600 Ft	1200 Ft

Étterem **TURUL** Restaurant

ITALLAP / DRINKS / GETRÄNKEANGEBOT / OFERTA NAPOJÓW

Rum

	2 cl	4 cl
Bacardi Superior 37,5%	350 Ft	700 Ft
Captain Morgen 35%	350 Ft	700 Ft
Portorico Rum 60%	350 Ft	700 Ft

Whisky

	2 cl	4 cl
Jim Beam 40%	350 Ft	700 Ft
Black Velvet 40%	250 Ft	500 Ft
Ballantine's 40%	350 Ft	700 Ft
Jack Daniel's 40%	450 Ft	900 Ft
Chivas Regal 40%	650 Ft	1300 Ft
Jamesson Old Irish Whisky 40%	350 Ft	700 Ft
Johnnie Walker 40%	350 Ft	700 Ft

Pálinka / Schnäpse / Wódki owocowe Pálinki

	2 cl	4 cl
Matyó Szilva / Plum / Pflaume / Sliwkowa 45%	600 Ft	1200 Ft
Matyó Szőlő / Grape / Weintraube / Winogronowa 45%	600 Ft	1200 Ft
Matyó Barack / Peach / Pfirsich / Brzoskwiniowa 45%	600 Ft	1200 Ft
Sierra Tequila 38%	400 Ft	800 Ft
Becherovka 38%	400 Ft	800 Ft

Zwack Italház ajánlata / Zwack Offer / Zwack-Angebot / Oferta Zwacku

	2 cl	4 cl
Zwack Vilmos 37,5%	350 Ft	700 Ft
Zwack Kosher Szilva / Plum / Pflaume / Koszerna Śliwka 34,5%	350 Ft	700 Ft
Zwack Unicum 40%	350 Ft	700 Ft
Fütyülős Mézes Barack / Honey Peach / Honig-Pfirsich / Miodowo-Brzoskwiniowe 30%	300 Ft	600 Ft
Fütyülős Mézes Szilva / Honey plum / Honig-Pflaume / Miodowo-Śliwkowe 30%	300 Ft	600 Ft

Cider 4,5%

	0,33 l
Sommersby Áfonya / bluberry / jagoda	700 Ft
Sommersby Alma / Apple / Jablko	700 Ft

Pezsgő / Champagne / Sekte / Szampany

	0,7 l
Törley Charmant Doux 10,5%	3000 Ft
Törley Sec 11,5%	3000 Ft

Bor / Wine / Weine / Wina

	1 dl
Olaszrizling 12,5% száraz	300 Ft
Egri Leányka 11,5% félszáraz	300 Ft
Egri Medina 11% félédese	300 Ft
Egri Bikavér 12% száraz	300 Ft
Egri Rosé 12% félszáraz	300 Ft
Kékfrankos 11,5% félszáraz	300 Ft
Tokaji Szamorodni Édes 12,5%	700 Ft
Tokaji Szamorodni Száraz 12,5%	700 Ft
Tokaji Aszú 3 puttonyos 11,5%	800 Ft

Kávékülönlegességek / Coffee Offer / Kaffeeangebot / Specjały kawowe

Kávé / Coffee / Kaffee / Kawa	450 Ft
Kávé koffeinmentes / Coffee decaffeinated / Koffeinfreier Kaffee / Kawa bezkofeinowa	450 Ft
Tea / Tee / Herbata	450 Ft
Forrócsoki / Hot chocolate / Heisse Schokolade / Czekolada na goraco	550 Ft
Arcadia kávé / Coffee Arcadia / Arcadia Kaffee / Kawa Arcadia	600 Ft
Cappuccino	550 Ft
Hungária Cappuccino	700 Ft
Ír kávé / Irish Coffee / Irischer Kaffee / Kawa irlandzka	950 Ft
Rumos forrócsoki / Hot Chocolate with Rum / Heisse Schokolade mit Rum / Czekolada na goraco z rumem	900 Ft



Étterem **TURUL** Restaurant

ÉTLAP

Leves ajánlatunk

1. Húsleves gazdagon <i>(csirkemell hús, répa, karfiol, borsó, tészta)</i>		1500 Ft
2. Csontleves tésztával		800 Ft
3. Csontleves májgaluskával		800 Ft
4. Gulyásleves		1500 Ft
5. Eperkrémleves mandulaforgáccsal		900 Ft
6. Tejszínes gombaleves galuskával		800 Ft

FŐÉTELEK

Szárnyasokból készült ételeink

7. Pankó morzsás rántott csirkemell vegyes körettel		4100 Ft
8. Csirkemell csíkok füstölt sajtos párizsi bundában párolt rizzzel		4100 Ft
9. Friss rozsmaringos roston sült csirkemell, primőr salátával		4100 Ft
10. Grillezett csirkemell filé, gombamártással és párolt rizzzel		4100 Ft
11. Rostlapon sült szerezcsenes csirkemell, krokettel és tejszínes mártással		4100 Ft
12. Grillezett szármagos csirkemell kukorica mártással és párolt rizzzel		4100 Ft
13. Anna szelet (csirkemell filé őszibarackkal sajttal töltve) vegyes körettel		4100 Ft
14. Kijevi csirkemell párolt zöldséggel és fűszeres héjas burgonyával (zöldfűszeres vajjal töltve)		4100 Ft
15. Tejszínes zöldséges csirkeragu bulgurral		4100 Ft
16. Csirkefogó fatányéros:		6500 Ft

Párizsi csirkemell 2 db, sajttal sonkával töltött csirkemell, rántott csirkemáj, steakburgonyával, párolt zöldséggel

Sertéshúsból készült ételek

17. Sertés pörkölt galuskával		2800 Ft
18. Rántott sertés szelet hasábburgonyával		4100 Ft
19. Cordon bleu <i>(sajttal sonkával töltött sertés szelet)</i> vegyes körettel		4100 Ft
20. Roston sült szűzermék sült hagymával hasábburgonyával		4100 Ft
21. Matyószelet sósburgonyával <i>(natúr sertés szeletkolbászos lecsós raguval)</i>		4100 Ft
22. Magyaros Szűzermék fűszeres-héjas burgonya gerezddel <i>(lecsós)</i>		4100 Ft
23. Fokhagymás sertésszelet, camamabert sajttal töltve, vegyes körettel		4100 Ft
24. Besztercei sertés szelet <i>(aszalt szilvával, tarjával, sajttal töltve)</i> párolt rizzzel		4100 Ft
25. Bakonyi sertésszelet galuskával <i>(natúr sertés, gombás tejfölös mártásban)</i>		4100 Ft
26. Milánói sertésborda <i>(rántott szelet milánói spagettivel)</i>		4100 Ft
27. Turul csülökszelet <i>(préslt füstölt csülökszelet csemegeuborkával rajta sajttal sütvé), fűszeres-héjas burgonya gerezddel)</i>		4100 Ft

28. Tavaszi Turul tál 2 személy részére:

Rántott szelet 1 db, Rántott sajt 2 db, Ínyenc tekercs 1 db (tojásos-hagymás velővel töltve), Szűzermék Lyoni módra kakastaréjjal (sült hagymás) fűszeres-héjas burgonya gerezddel, párolt rizzzel

29. Turul tál 4 személy részére:

Rántott borda 2 szelet, Rántott sajt 2 db, Turul csülök (préslt füstölt csülökszelet csemegeuborkával rajta sajttal sütvé) 2 db, Ínyenc tekercs (tojásos-hagymás velővel töltött karaj) 2 db, Rántott ponty patkó 1 db, fűszeres-héjas burgonya gerezd, zöldséges rizs

Kímélő ételek

30. Kímélő tál 2 személy részére:		8500 Ft
<i>Roston sült gomolya 1 db, diós bundába forgatott camambert sajt rántva 1, Alaszkai tőkehalfilé, rántott gomba fej 2 db, párolt zöldség körettel</i>		
31. Grillezett gomolya friss saláta ágyon		3500 Ft
32. Camambert sajt rántva, áfonyával és párolt rizzzel		3500 Ft
33. Rántott sajt vegyes körettel tartármártással		3500 Ft
34. Rántott gombafejek párolt zöldségekkel		3500 Ft
35. Fortuna csirke saláta <i>(grillezett csirkemell csíkok, szezámaggal, salátával, gombával és joghurtos öntettel) Meleg hússal tálalva! Curcumát és szezámot tartalmaz!</i>		3500 Ft

Étterem **TURUL** Restaurant

ÉTLAP

Halból készült ételeink

36. Pisztráng roston (kb. 25 dkg) választható körettel		4100 Ft
37. Rántott ponty (2 szelet) vegyes körettel		4100 Ft
38. Roston sült zöldfűszeres pontyszelet (2 db) párolt rizsszel és párolt zöldségekkel		4100 Ft
39. Alaszkai tőkehalfilé rántva fűszeres-héjas burgonya gerezd		4100 Ft
40. Halas tál 2 személyre:		8500 Ft
<i>Pisztráng roston (kb. 25 dkg), Rántott ponty (1 szelet), Roston sült zöldfűszeres pontyszelet, Alaszkai tőkehalfilé rántva (1 szelet)</i>		
41. Alaszkai tőkehalfilé roston, tejszínes gomba mártással és párolt rizsszel		4100 Ft
42. Pontyhalászlé		2500 Ft
43. Korhely halászlé		2500 Ft

Első sertés csülökből készült ételeink

44. Zsérci Csülök tejszínes erdei gombamártással átvonva párolt rizsszel		5500 Ft
45. Kolozsvári csülök szalonnás kolbászos hagymás raguval készül		5500 Ft
46. Csülök Pékné módra steak burgonyával és pirított hagymával		5500 Ft

Tészta félék

47. Milánói spagetti		1800 Ft
48. Brokkolis sonkás tejszínes bazsalikomos spagetti		1800 Ft
49. Padovai spagetti		1800 Ft
<i>(tejszínes-paradicsomos spagetti sonkával, zöldborsóval, gombával, sajttal szórva)</i>		

Desszertek

50. Somlói galuska		1200 Ft
51. Túrós palacsinta 2 db		800 Ft
52. Gundel palacsinta (diós töltelékkel) 2 db		1200 Ft
53. Ízes, kakaós palacsinta		800 Ft
54. Nutellás palacsinta		1200 Ft
55. Gesztenyepüré		800 Ft
56. Mazsolás túrós eperkehely		1200 Ft
57. Gesztenyés csokis palacsinta		1200 Ft

Köretetek

58. Hasábburgonya		650 Ft
59. Fűszeres-héjas burgonya gerezd		650 Ft
60. Párolt rizs		650 Ft
61. Párolt zöldségek		650 Ft
62. Bulgur		650 Ft
63. Burgonyapüré		650 Ft
64. Házi galuska		650 Ft

Saláták

65. Káposztasaláta		650 Ft
66. Csemegeuborka		650 Ft
67. Házi csemege almapaprika		650 Ft
68. Téli vegyes saláta (káposztasaláta, csemegeuborka, csemege almapaprika)		950 Ft
69. Uborkasaláta		650 Ft
70. Majonéz / Ketchup		500 Ft
71. Primör saláta (idény zöldségekből)		950 Ft
72. Primör saláta joghurtos öntettel		1200 Ft

Etterem **TURUL** Restaurant

MENU

Soups

1. Rich broth of chicken meat (<i>chicken breast, carrot, cauliflower, peas, noodles</i>)		1500 Ft
2. Clear soup with noodles		800 Ft
3. Clear soup with liver dumplings		800 Ft
4. Goulash soup		1500 Ft
5. Strawberry cream soup with almond shavings		900 Ft
6. Creamy mushroom soup with dumplings		800 Ft

MAIN COURSES

Foods made from poultry

7. Panko breadcrumbs chicken breast with mixed side dishes		4100 Ft
8. Chicken breast in floury, smoke cheese coating with steamed rice		4100 Ft
9. Rosemary fried chicken breast with seasonal salad		4100 Ft
10. Grilled chicken breast fillet with mushroom sauce and steamed rice		4100 Ft
11. Chicken breast with nutmeg, croquettes and cream sauce		4100 Ft
12. Grilled 'hundred seeds' chicken breast with corn sauce and rice		4100 Ft
13. Chicken breast fillet with peach and cheese with mixed side dishes		4100 Ft
14. Kiev style chicken breast with steamed vegetables and spicy, herbed and buttered jacket potato		4100 Ft
15. Creamy vegetable chicken stew with bulgur		4100 Ft
16. Chicken on a wooden plate: <i>Chicken breast fried in pancake (2 pcs), chicken breast with cheese and ham, breaded chicken liver, steak potatoes, steamed vegetables</i>		6500 Ft

Foods made from pork

17. Pork stew with dumplings		2800 Ft
18. Breaded pork loin with French fries		4100 Ft
19. Cordon Bleu (<i>pork loin filled with cheese and ham</i>) with mixed side dishes		4100 Ft
20. Tenderloin with fried onion and chips		4100 Ft
21. Tenderloin in Matyó style with spicy-shelled potato cloves		4100 Ft
22. Lean pork chop with jacked potato - peppers and tomatos flavour		4100 Ft
23. Garlic pork chops filled with camembert cheese and mixed garnish		4100 Ft
24. Beszterce pork loin (<i>filled with dried plum, ham and cheese</i>)		4100 Ft
25. Pork loin 'a la Bakony' with dumplings sour cream mushroom sauce		4100 Ft
26. Milano pork chops (<i>breaded cutlet with Milano spaghetti</i>)		4100 Ft
27. Turul sirloin steak (<i>pressed smoked sirloin steak with pickled cucumber and cheese, spicy and peeled potato cloves</i>)		4100 Ft
28. Spring „Turul” plate for two: <i>Breaded pork loin (1 pcs) Breaded cheese (2 pcs), Gourmet roll (1 pcs), (filled with egg and onion marrow), virgin's coins with fried onion, spicy potato cloves with peel, steamed rice</i>		8500 Ft
29. „Turul” plate for four: <i>Breaded pork ribs (2 pcs), breaded/fried cheese (2 pcs), Turul shank (pressed smoked shank with pickled cucumber and cheese) 2 pcs, Gourmet roll (chops filled with egg and onion marrow) (2 pcs), Fried carp horseshoe (1 slice), spicy potato cloves, vegetable rice</i>		16200 Ft

Light dishes

30. Light plate for two: <i>Grilled Ewe cheese (1 pcs), Breaded Camembert coated in nut shavings (1 pcs), Alaska cod fillet, breaded mushrooms (2 pcs), steamed vegetables</i>		8500 Ft
31. Grilled Ewe cheese with fresh salad		3500 Ft
32. Breaded Camembert cheese with blackberry jam and steamed rice		3500 Ft
33. Breaded cheese with mixed side dishes, tartar sauce		3500 Ft
34. Cheese broccoli fried in oven, spicy-shelled potato cloves		3500 Ft
35. 'Fortuna' chicken salad (<i>grilled chicken breast slices with sesame seeds and curcuma with fresh salad, mushroom, yoghurt dressing</i>) – served hot		3500 Ft

Étterem **TURUL** Restaurant

MENU

Foods made from fish

36. Grilled trout (<i>about 25 dkg</i>) – served with optional side dish		4100 Ft
37. Breaded carp (<i>two slices</i>) – served with mixed side dishes		4100 Ft
38. Grilled slice of carp with herbs, (<i>2 pcs</i>) steamed rice and vegetables		4100 Ft
39. Stir-fried Alaska cod fillet with spicy-shelled potato cloves	  	4100 Ft
40. Fish plate for two:	 	8500 Ft
<i>Grilled trout (about 25 dkg), slice of breaded carp (1 pcs), grilled slice of carp with herbs (1 pcs), breaded Alaska cod fillet (1 pcs)</i>		
41. Alaskan cod fillet grilled with creamy mushroom sauce and steamed rice	      	4100 Ft
42. Carp fish soup		2500 Ft
43. Carp fish soup with sour cream and mustard	     	2500 Ft

First pork leg dishes

44. Pork chops in creamy forest mushroom sauce covered with steamed rice	     	5500 Ft
45. Chicken with bacon sausage and onion casserole a la Kolozsvár		5500 Ft
46. Knuckle Pékné style with steamed potatoes and fried onions		5500 Ft

Pasta

47. Milano spaghetti	     	1800 Ft
48. Broccoli and ham spaghetti with cream and basil	     	1800 Ft
49. Padova spaghetti (<i>cream and tomato sauce, spaghetti with ham, green peas, mushrooms and cheese</i>)	     	1800 Ft

Desserts

50. 'Somló' sponge cake	    	1200 Ft
51. Pancake rolled with cottage cheese	   	800 Ft
52. Pancake 'a la Gundel'	    	1200 Ft
53. Pancake rolled with jam and cocoa powder	   	800 Ft
54. Pancake with Nutella	   	1200 Ft
55. Chestnut puree	 	800 Ft
56. Strawberry cream with cottage cheese and raisins	 	1200 Ft
57. Pancake with chestnut and chocolate sauce	   	1200 Ft

Side dishes

58. Chips		650 Ft
59. Spicy-shelled potato cloves	   	650 Ft
60. Steamed rice		650 Ft
61. Steamed vegetables	   	650 Ft
62. Bulgur	   	650 Ft
63. Mashed potatoes	  	650 Ft
64. Hungarian dumplings	 	650 Ft

Salads

65. Cabbage salad		650 Ft
66. Pickled gurkin		650 Ft
67. Pickled paprika		650 Ft
68. Mixed salad – winter – cabbage, pickled gurkin and paprika		950 Ft
69. Cucumber salad		650 Ft
70. Mayonnaise, Ketchup – big portion	  	500 Ft
71. Fresh salad with seasonal vegetables		950 Ft
72. Fresh salad with seasonal vegetables + yoghurt dressing	    	1200 Ft

Etterem **TURUL** Restaurant

SPEISEKARTE

Suppen

1. Reiche Fleischsuppe (<i>Hühnerbrustfleisch, Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Nudeln</i>)		1500 Ft
2. Knochenbrühe mit Nudeln		800 Ft
3. Leberknödelsuppe		800 Ft
4. Gulaschsuppe		1500 Ft
5. Erdbeercremesuppe mit Mandelsplittern		900 Ft
6. Pilzsahnesuppe mit Nockerln		800 Ft

HAUPTSPEISEN

Geflügelgerichte

7. Gebratene Hähnchenbrust mit Panko-Krümeln und mit gemischter Beilage		4100 Ft
8. Überbackene, geräucherte mit Käse gefüllte Hähnchenbruststreifen und Reis		4100 Ft
9. Rosmarin-Hühnerbrust mit saisonalem Salat		4100 Ft
10. Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Pilzsauce und Reis		4100 Ft
11. Muskat-Hühnchen vom Rost mit Kroketten und Sahnesauce		4100 Ft
12. Gegrilltes Sesam-Hühnerbrustfilet mit Mais-sauce und Reis		4100 Ft
13. Anna-Schnitzel (<i>Hühnerbrustfilet mit Pfirsich und Käse</i>), gemischte Beilage		4100 Ft
14. Kiewer Hühnerbrust mit gedünstetem Gemüse und gewürzten Kartoffeln		4100 Ft
15. Gemüse-Sahne - Hühnerragout mit Bulgur		4100 Ft
16. Geflügel - Holzplatte: <i>Pariser Hühnerbrust (2 Stck mit Käse gefüllte Hühnerbrust, überbackene Geflügelleber, Steakkartoffeln, gedünstetes Gemüse)</i>		6500 Ft

Gerichte aus Schweinefleisch

17. Schweinegulasch mit Nockerln		2800 Ft
18. Schweineschnitzel mit Pommes frites		4100 Ft
19. Cordon bleu (<i>mit Käse und Schinken geülltes Schweinefleisch</i>), gemischte Beilage		4100 Ft
20. Medaillons mit Zwiebelringen und Pommes frites		4100 Ft
21. Matyóschnitzel mit Salzkartoffeln (<i>Natur-Schweinefleischscheiben mit Letscho-Ragout</i>)		4100 Ft
22. Ungarische Medaillons mit würzigen Kartoffelstücken (<i>Letscho</i>)		4100 Ft
23. Knoblauch-Schweinekotelett gefüllt mit Camembertkäse, gemischte Beilage		4100 Ft
24. Besterzer Schnitzel (<i>mit Backpflaumen, Kammfleisch und Käse gefüllt</i>)		4100 Ft
25. Bakonyer Schnitzel mit Nockerln (<i>Naturschweinefleisch in Pilz- Sauerrahmsauce</i>)		4100 Ft
26. Mailänder Schweinefleisch (<i>überbackenes Kotelett mit Mailänder Spaghetti</i>)		4100 Ft
27. Turul - Haxe (<i>gepresste Räucherhaxe mit Gewürzgurken und Käse überbacken gewürzte Kartoffeln</i>)		4100 Ft
28. Turul - Frühlingsplatte für 2 Personen: <i>1 Schweineschnitzel, 2 überbackener Käse, 1 Feinschmeckerrolle (mit Eiern, Zwiebeln und Mark gefüllt, Medaillon auf Lyoner Art mit Hahnenkamm (gebratene Zwiebeln) 1 Stck, mit würzigen Kartoffelecken, gedämpfter Reis</i>		8500 Ft
29. Turul Platte für 4 Personen: <i>2 Schweineschnitzel, 2x überbackener Käse, Turul-Haxe (gepresste Räucherhaxe mit Gewürzgurken und Käse überbacken) 2 Feinschmeckerrollen (mit Eiern, Zwiebeln und Mark gefüllt), 1 berbackenes Karpfenstück, Steakkartoffeln, Gemüsereis</i>		16200 Ft

Schonkost

30. Schonkostplatte für 2 Personen: <i>1 Gomolyakäse vom Rost, im Nüssen gewälzter überbackener Camembertkäse, alaskaer Kabeljaufilet, 2 überbackene Pilzköpfe, gedünstetes Gemüse</i>		8500 Ft
31. Gegrillter Gomolyakäse auf frischen Salatblatt		3500 Ft
32. Überbackener Camembertkäse mit Heidelbeeren und Reis		3500 Ft
33. Überbackener Käse mit gemischter Beilage und Tartarensauce		3500 Ft
34. Überbackene Pilzköpfe mit gedünstetem Gemüse		3500 Ft
35. Fortuna Geflügelsalat (<i>gegrillte Hühnerbruststreifen mit Sesamsamen, Pilzen und Joghurtdressing</i>) warm serviert mit Kurkuma und Sesamsamen!		3500 Ft

Etterem **TURUL** Restaurant

SPEISEKARTE

Fischgerichte

36. Forelle vom Rost (ca. 250 g) mit Beilage Ihrer Wahl		4100 Ft
37. Panierter Karpfen (2 Stck) mit gemischter Beilage		4100 Ft
38. Auf dem Rost gebratener Kräuterkarpfen (2 Stck), Reis und gedünstetes Gemüse		4100 Ft
39. Überbackenes Alaskaer Kabeljaufilet mit gewürzten Kartoffeln, Kraut-Kartoffel-Salat	  	4100 Ft
40. Fischplatte für 2 Personen:	 	8500 Ft
<i>Forelle vom Rost (ca. 250 g), Panierter Karpfen (1 Stck), Auf dem Rost gebratener Kräuterkarpfen (1 Stck), Überbackenes Alaskaer Kabeljaufilet (1 Stck)</i>		
41. Gegrilltes Kabeljaufilet aus Alaska mit cremiger Pilzsauce und Reis	     	4100 Ft
42. Karpfenfischsuppe		2500 Ft
43. Korhely-Fischsuppe	     	2500 Ft

Unsere ersten Gerichte aus Schweinshaxe

44. Zsercer Haxe mit Sahne-Waldpilzsauce und Reis	    	5500 Ft
45. Klausenburger Haxe mit Speckwurst und Zwiebelragout		5500 Ft
46. Steak nach Bäckerinnen-Art mit Steakkartoffeln und Röstzwiebeln		5500 Ft

Mehlspeisen

47. Spaghetti aus Mailand	     	1800 Ft
48. Spaghetti mit Brokkoli, Schinken und Sahne, Basilikum	     	1800 Ft
49. Spaghetti aus Padua	     	1800 Ft
<i>(Sahne-Tomaten-Sauce, Spaghetti mit Schinken, grüne Erbsen und Pilze bestreut mit Käse)</i>		

Desserte

50. Somlauer Nockerln	    	1200 Ft
51. Quarkpalatschinken (2 Stck)	  	800 Ft
52. Gundel - Palatschinken (mit Nussfüllung – 2 Stck)	    	1200 Ft
53. Palatschinken mit Kakao und Marmelade	   	800 Ft
54. Palatschinken mit Nutella	   	1200 Ft
55. Kastanienpüree	 	800 Ft
56. Rosinen - Quark - Erdbeerbecher		1200 Ft
57. Kastanien - Schokoladen - Palatschinken	   	1200 Ft

Beilagen

58. Pommes frites		650 Ft
59. Gewürzte Kartoffelecken	   	650 Ft
60. Gedämpfter Reis		650 Ft
61. Gedämpftes Gemüse	   	650 Ft
62. Bulgur	   	650 Ft
63. Kartoffelbrei	  	650 Ft
64. Hausgemachte Nockerln	 	650 Ft

Salate

65. Kohlsalat		650 Ft
66. Gewürzgurken		650 Ft
67. Hausgemachte Delikatess- Apfelpaprika		650 Ft
68. Winterlicher gemischter Salat (Kohlsalat, Gewürzgurken, süße Apfelpaprika)		950 Ft
69. Gurkensalat		650 Ft
70. Mayonnaise / Ketchup	  	500 Ft
71. Frischer Salat (Saisongemüse)		950 Ft
72. Frischer Salat mit Joghurtdressing	    	1200 Ft

Etterem TURUL Restaurant

MENU

Zupy

1. Bogaty rosół <i>(mięso kurczaka, marchewka, kalafior, groszek, makaron)</i>		1500 Ft
2. Rosół na kości z makaronem		800 Ft
3. Rosół na kościach z pulpecikami wątrobowymi		800 Ft
4. Zupa gulaszowa		1500 Ft
5. Zupa-krem z truskawek z płatkami migdałowymi		900 Ft
6. Śmietankowa zupa grzybowa z lanymi kluskami		800 Ft

DANIA GŁÓWNE

Dania z drobiu

7. Pierś kurczaka w panierce z bułki tartej Panko z mieszanymi dodatkami		4100 Ft
8. Pierś kurczaka z wędzonym serem w paryskiej panierce z gotowanym ryżem		4100 Ft
9. Świeża pierś z kurczaka w rozmarynie z sałatką warzywną		4100 Ft
10. Grilowany filec z piersi kurczaka z sosem grzybowym i ryżem		4100 Ft
11. Kurczak pieczony na ruszcie z krokietami i sosem śmietankowym		4100 Ft
12. Gillowana pierś z kurczaka z sosem kukurydzianym i z ryżem		4100 Ft
13. Kotlet Anny (filet z piersi kurczaka z brzoskwiniami i serem) z mieszanymi dodatkami		4100 Ft
14. Kijewska pierś z kurczaka z duszonymi warzywami i ziołowymi ziemniakami		4100 Ft
15. Śmietankowe warzywne ragout z kurczaka z kaszą bulgur		4100 Ft
16. Drewniana płyta z kurczakiem:		6500 Ft

Pierś z kurczaka po parysku /2 szt/, pierś z kurczaka nadziewana serem i szynką, panierowana wątroba drobiowa, pieczone ziemniaki, duszone warzywa

Dania z wieprzowiny

17. Gulasz wieprzowy z lanymi kluseczkami		2800 Ft
18. Kotlet wieprzowy w panierce z frytkami		4100 Ft
19. Cordon bleu <i>(kotlet nadziewany serem i szynką)</i> mieszane dodatki		4100 Ft
20. Medaliony z pieczoną cebulą i frytkami		4100 Ft
21. Kotlet Matyó ze słonymi ziemniakami <i>(wieprzowy kotlet bez panierki w ragout z kielbasy i leczy)</i>		4100 Ft
22. Węgierskie medaliony z ziołowymi ziemniakami		4100 Ft
23. Czosnkowy kotlet wieprzowy nadziewany serem camembert z mieszanymi dodatkami		4100 Ft
24. Kotlet „Besztercei” <i>(nadziewany suszonymi śliwkami, karczkiem, serem)</i>		4100 Ft
25. Kotlet „Bakonyi” z lanymi kluskami		4100 Ft
26. Żeberka wieprzowe po mediolańsku <i>(panierowana wieprzowina z mediolańskim spaghetti)</i>		4100 Ft
27. Golonko Turul <i>(kawalek wędzonego golonka pieczonego z ogórkiem konserwowym i serem) z ziołowymi ziemniakami</i>		4100 Ft
28. Wiosenna płyta Turul dla 2 osób:		8500 Ft

Kotlet w panierce /1 szt/, ser w panierce /2 szt/, zawijas smakosza nadziewany jajeczno-cebulowym mózdzkiem /1 szt/, medaliony Lyjońskie z jądrami koguta (z pieczoną cebulą), ziołowe ziemniaki, gotowany ryż

29. Płyta Turul dla 4 osób:		16200 Ft
-----------------------------	--	----------

Panierowane żeberka /2 kawalki/, Panierowany ser /2 szt/, Golonko Turul (tłoczony wędzony kawalek golonka pieczony z ogórkiem konserwowym i serem) /2 szt/, Rolada smakosza (schab nadziewany jajeczno-cebulowym mózdzkiem) /2 szt/, Panierowany karp /1 szt/ z pieczonymi ziemniakami i warzywnym ryżem

Szczególne dania

30. Szczególna płyta dla 2 osób:		8500 Ft
<i>Ser gomolya pieczony na ruszcie /1 szt/, ser camembert w orzechowej panierce, filet z dorsza z Alaski, kapelusze grzybów w panierce /2 szt/, duszone warzywa</i>		
31. Grilowany ser gomolya na świeżej sałacie		3500 Ft
32. Ser camembert w panierce z jagodami i gotowanym ryżem		3500 Ft
33. Ser w panierce z mieszanymi dodatkami i sosem tatarskim		3500 Ft
34. Panierowane grzyby z warzywami na parze		3500 Ft
35. Sałatka z kurczaka Fortuna <i>(grillowane pasczki z piersi kurczaka z sezamem, sałatką, grzybami i polewą jogurtową)</i>		3500 Ft

Etterem **TURUL** Restaurant

MENU

Dania z ryb

36. Pstrąg z rusztu /ok. 25 dkg/ z wybranym dodatkiem		4100 Ft
37. Panierowany karp /2 kawalki/ z mieszanymi dodatkami		4100 Ft
38. Karp pieczony na ruszcie z przyprawami /2 kawalki/ z ryżem i duszonymi warzywami		4100 Ft
39. Filet z dorsza z Alaski z ziołowymi ziemniakami i sałatką z kapusty		4100 Ft
40. Rybna płyta dla 2 osób:		8500 Ft
<i>Pstrąg z rusztu /ok. 25 dkg/, Karp w panierce /1 kawalek/, Karp z ziołami pieczony na ruszcie, Filet z dorsza z Alaski w panierce /1 kawalek/</i>		
41. Filety z dorsza alaskańskiego z rusztu ze śmietankowym sosem grzybowym i gotowanymi ziemniakami		4100 Ft
42. Zupa rybna z karpia		2500 Ft
43. Zupa rybna Korhely		2500 Ft

Dania przygotowane z przedniej wieprzowej golonki

44. Bükkzsérckie golonko w śmietankowym sosie z leśnych grzybów i gotowanym ryżem		5500 Ft
45. Kluź-Napockie golonko z bekonowym kielbasianym cebulowym ragout		5500 Ft
46. Golonko na sposób piekarskiej z pieczonymi ziemniakami i smażoną cebulą		5500 Ft

Dania z makaronu

47. Mediolańskie spaghetti		1800 Ft
48. Brokułowe szynkowe śmietankowe spaghetti z bazylią		1800 Ft
49. Padewskie spaghetti		1800 Ft
<i>(śmietankowo-pomidorowe spaghetti z szynką, zielonym groszkiem i grzybami posypane serem)</i>		

Desery

50. Biszkpot z budyniem i polewą czekoladową „Somlói galuska”		1200 Ft
51. Naleśniki z twarogiem		800 Ft
52. Naleśniki a'la Gundel		1200 Ft
53. Naleśniki z dżemem, z kakao		800 Ft
54. Naleśniki z nutellą		1200 Ft
55. Puree z jadalnych kasztanów		800 Ft
56. Pucharek truskawkowy z rodzynkami i twarogiem		1200 Ft
57. Czekoladowe naleśniki z jadalnymi kasztanami		1200 Ft

Dodatki

58. Frytki		650 Ft
59. Ziołowe ziemniaki ze skórą		650 Ft
60. Gotowany ryż		650 Ft
61. Duszone warzywa		650 Ft
62. Kasza bulgur		650 Ft
63. Puree z ziemniaków		650 Ft
64. Domowe lane kluski		650 Ft

Sałatki

65. Sałatka z kapusty		650 Ft
66. Ogórki konserwowe		650 Ft
67. Domowa jabłkowa papryka		650 Ft
68. Zimowy mix sałatkowy		950 Ft
69. Sałatka ogórkowa		650 Ft
70. Majonez / Ketchup		500 Ft
71. Sałatka z nowalijek		950 Ft
72. Sałatka z nowalijek z polewą jogurtową		1200 Ft



Étterem **TURUL** Restaurant

Allergének - magyarázó táblázat

 Hal	 Puhatestűek
 Tojás	 Mustár
 Rákfélék	 Zeller
 Gabona	 Szezámmag
 Földimogyoró	 Csillagfűrt
 Tej	 Szója
 Diófélék	 Kén-dioxid
 Fahéj	 Méz
 Gomba	

Allergens - explanatory table

 Fish	 Molluscs
 Egg	 Mustard
 Crustaceans	 Celery
 Grain	 Sesame
 Peanuts	 Lupine
 Milk	 Soy
 Nuts	 Sulfur dioxide
 Cinnamon	 Honey
 Mushroom	

Allergene - erklärende Tabelle

 Fisch	 Weichtiere
 Ei	 Senf
 Krebstiere	 Sellerie
 Korn	 Sesam
 Erdnüsse	 Lupine
 Milch	 Soja
 Nüsse	 Schwefeldioxid
 Zimt	 Honig
 Pilz	

Alergeny - tabela wyjaśniająca

 Ryba	 Mieczaki
 jajko	 Musztarda
 Skorupiaki	 Seler
 Ziarno	 Sezam
 Orzeszki ziemne	 Łubin
 Mleko	 Soja
 Orzechy	 Dwutlenek siarki
 Cynamon	 Kochanie
 Grzyb	