



**ÉTLAP**  
MENÜ | IL MENU | MENU

# LEVESEK

## SUPPEN | BRODO | SOUPS

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>1. ÚJHÁZI TYÚKHŰSLEVES</b><br>Hühnersuppe nach „Újházi“ Art<br>Brodo alla Újházi<br>Chicken soup „Újházi“ style | <b>600 FT</b>  |
| <b>2. FOKHAGYMAKRÉMLEVES</b><br>Knoblauchcremesuppe<br>Zuppa di crema all'aglio<br>Garlic cream soup               | <b>700 FT</b>  |
| <b>3. SAJTKRÉMLEVES</b><br>Käsesuppe<br>Zuppa di formaggio<br>Cheese cream soup                                    | <b>700 FT</b>  |
| <b>4. FRANCIA HAGYMALEVES</b><br>Französische Zwiebelsuppe<br>Zuppa di cipolla alla francese<br>French onion Soup  | <b>700 FT</b>  |
| <b>5. BOGRÁCSGULYÁS</b><br>Kesselgulasch<br>Zuppa di „Goulash“<br>Goulash Soup                                     | <b>1050 FT</b> |
| <b>6. BABGULYÁS</b><br>Bohnengulasch<br>Goulash di fagioli<br>Bean Goulash   | <b>1150 FT</b> |



# ELŐÉTELEK

## VORSPEISEN | ANTIPASTI | STARTERS

- 1. GRILLEZETT SAJT SALÁTAÁGYON** **1850 FT**  
Gegrillte Käse auf Salatbett  
Formaggio alla griglia con insalata verde  
Grilled Cheese with Green Salad
- 2. GOMBAFEJEK ÉS KARFIOLRÓZSÁK RÁNTVA PÁROLT RIZZSEL  
& TARTÁRMÁRTÁSSAL** **1950 FT**  
Gebackene Pilzköpfe und Blumenkohl, mit Reis und  
Sauce Tartare  
Funghi e cavolfiore impanate con riso e salsa tartara  
Breaded mushrooms and cauliflower served with Rice  
and Tartar Sauce
- 3. TATÁR BEEFSTEAK PIRÍTÓSSAL & FRISS ZÖLDSÉGEKKEL** **3250 FT**  
Tatar Beefsteak mit Toastbrot und frischem Gemüse  
Bistecca di tataro con toast e verdure fresche  
Tatar Beefsteak with Toast, Fresh Vegetables

# SALÁTÁK

## SALATEN | INSALATA | SALADS

- 1. SAVANYÚSÁGOK** **600 FT**  
(ecetes uborka, ecetes gyöngyhagyma, káposztasaláta, ubor-  
kasaláta, alma paprika)  
Eingelegte Gemüse  
(Essiggurken, Essigschalotten, Krautsalat, Gurkensalat,  
Apfelpaprika)  
Sotto aceto  
(cetriolino, scalogno, insalata di cavolo, nsalata di cetrioli,  
mele paprica)  
Pickles  
(gherkin, shallots, coleslaw, cucumber salad, apple paprika)



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>2. VITAMIN SALÁTA STANGLIVAL</b><br/>         Vitaminen Salat mit Stangerl<br/>         Insalata di vitamine con pane pizza<br/>         Vitamin Salad with Pizza Bread</p>  | <p><b>1350 FT</b></p> |
| <p><b>3. GÖRÖG SALÁTA STANGLIVAL</b><br/>         Griechische Salat mit Stangerl<br/>         Insalata greca con pane pizza<br/>         Greek Salad with Pizza Bread</p>  | <p><b>1350 FT</b></p> |
| <p><b>4. CÉZÁR SALÁTA</b><br/>         Caesar Salat mit Stangerl<br/>         Insalata di Cesare<br/>         Ceasar Salad</p>   | <p><b>1750 FT</b></p> |
| <p><b>5. CSIRKE FALATKÁK RÁNTVA/GRILLEZVE ZÖLDSALÁTA ÁGYON</b><br/>         Hünchenbruststreifen paniert oder gegrillt auf grünem Salat<br/>         mit Stangerl<br/>         Fette di pollo alla griglia/impanate su insalata verde con pane<br/>         pizza<br/>         Breaded/Grilled Chicken slices on Green Salad with Pizza Bread</p>  | <p><b>1850 FT</b></p> |
| <p><b>6. GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOK ZÖLDSALÁTA ÁGYON, ÓSZIBARACK-<br/>         KAL &amp; COCKTAILDRESSZINGGEL, STANGLIVAL</b><br/>         Gegrillte Hühnchenbruststreifen auf gemischer Blattsalatteller<br/>         mit Pfirsich,Cocktaildressing &amp; Stangerl<br/>         Pezzettini di peto di pollo con insalata, pesca, salsa al cocktail<br/>         e pizzette<br/>         Grilled chicken breast strips on green salad with peach, cockta-<br/>         il dressing &amp; pizza bread</p> | <p><b>1850 FT</b></p> |

**DRESSZINGEK VÁLASZTÁS SZERINT: JOGHURTOS, SAJTSZÓSZOS,  
 BAZSALIKOMOS, MÁLNAECETES**

Dressings nach Wahl: Joghurt, Käsesauce , Basilikum, Himbeeressig  
 Condimenti a scelta: yogurt, salsa di formaggio, basilico, aceto di lamponi  
 Dressings as of choice: yogurt, cheese sauce, basil, raspberry vinegar



# TÉSZTÁK

## NUDELGERICHTE | PASTA | PASTAS

- 1. BOLOGNAI SPAGETTI** **1700 FT**  
Spaghetti Bolognese  
Spaghetti alla Bolognese  
Spaghetti Bolognese
- 2. CARBONARA SPAGETTI** **1700 FT**  
Spaghetti Carbonara  
Spaghetti alla Carbonara  
Spaghetti Carbonara
- 3. ZÖLDSÉGES VARGÁNYÁS SPAGETTI** **1700 FT**  
Spaghetti mit Gemusen und Pilz  
Spaghetti con verdure e porcini  
Spaghetti with Vegetables and Mushroom
- 4. SPENÓTOS TORTELLINI TEJSZÍNES-FOKHAGYMÁS SAJTSZÓSSZAL** **1850 FT**  
Tortellini mit Spinat gefüllt, serviert mit sahnigen Knoblauch-Käsesauce  
Tortellini con spinaci servito con cremosa salsa di formaggio all'aglio  
Tortellini with Spinach served with creamy garlic cheese sauce
- 5. GRILLEZETT GARNÉLA BAZSALIKOMOS TAGLIATELLÉVEL** **2050 FT**  
Gegrillte Garnelen mit tagliatelle gefüllt mit Basilikum  
Gamberoni alla griglia con tagliatelle di basilico  
Grilled prawns with basil tagliatelle

# PIZZÁK

## PIZZAS | PIZZA | PIZZAS

**PIZZARENDELÉSHEZ KÉRJE FELSZOLGÁLÓINKTÓL A PIZZABLOKKOT!**  
Für Pizzabestellung, bitte fragen Sie nach Pizza Block!  
Per gli ordini di pizza, si prega per il blocco di pizza!  
For pizza orders, please ask for pizza block!



# AZ ÉTTEREM AJÁNLATA

ANGEBOT VOM RESTAURANT | OFFERTA DELLO RISTORANTE |  
THE RESTAURANT'S OFFERS

- 1. PACALPÖRKÖLT FÓTT BURGONYÁVAL** **2150 FT**  
Kutteln Gulasch mit Kartoffeln  
Stufato di trippa con patate bollite  
Tripe stew with boiled potato
- 2. VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL** **2250 FT**  
Rindgulasch in Rotwein, mit Nockerln  
Stufato di manzo al vino rosso con gnocchi  
Beef Stew in red wine with 'galuska' pasta
- 3. VADPÖRKÖLT DÖDÖLLÉVEL** **2750 FT**  
Hirschgulasch im Rotwein mit „Dödölle“ (ungarische Gnocci mit gerösteten Zwiebeln)  
Stufato di cervo con „dödölle“ (speciale gnocchi ungherese)  
Venison stew with „dödölle“ (hungarian gnocci with roasted onions)
- 4. KORONA GRILLTÁL** **2950 FT**  
(csirkemell bacon köntösben, grillezett húspogácsa, grillezett karaj fűszervajjal, sült burgonya, grillezett zöldségek, kétféle mártogatós)  
„Korona” Grillteller  
(Hünchenbrust in Bacon, gegrillte Fleischbällchen, gegrillte Schweinkotelett mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln, gegrillte Gemüse und 2 Dipsosen)  
Grigila della „Korona”  
(petto di pollo in pancetta, polpettone alla griglia, carne alla griglia con burro di erbe,  
patate al forno, verdura alla griglia, e due tipi di salsa)  
„Korona” Grill plate  
(chicken breast in bacon, grilled meatloaf, grilled pork chop with herb butter, baked potatoes, grilled vegetables, and two kinds of salsa)



- 
- 5. CSÜLÖKTÁL (2 SZEMÉLYRE) 3950 FT**  
(steakburgonya, zöldséges ragu: gomba, paradicsom, paprika, hagyma; kakastaréj)  
Knöchelteller (2 personen)  
(Steakkartoffel, Gemüseragout: Pilz, Tomate, Pfeffer, Zwiebel; Kohl)  
Piatto di stinco (2 persone)  
(patate al forno steak, ragu di verdure: funghi, pomodori, peperoni, cipolla; kresta di gallo)  
Trotters plate (2 person)  
(steak potatoes, vegetable stew: mushroom, tomato, paprika, onion; cockscomb)
- 6. KORONA BŐSÉGTÁL ÚJRAGONDOLVA (2 SZEMÉLYRE) 5600 FT**  
(sertés Cordon Bleu, baconos szűzérme, csöben sült csirke: sonkával, paradicsommal és mozzarellával, kétféle mártogatóssal)  
Neue „Korona” Platte (2 personen)  
(Schweine-Cordon Bleu, Speck-Schweinemedaille, gebratenes Hähnchen: Schinken, Tomate und Mozzarella mit zwei Arten von Dips)  
Nuovo Piatto „Korona” (2 persone)  
(Cordon Bleu di maiale, filetto di maiale con pancetta, ripieno di pollo arrosto: prosciutto, pomodori e mozzarella, due tipi di salsa)  
New „Korona” plate (2 person)  
(Pork Cordon Bleu, bacon pork medallion, roasted chicken: ham, tomato and mozzarella with two kinds of dips)
- 7. KORONA TÁL (2 SZEMÉLYRE) 5600 FT**  
(csülök, cigánypecsenye, rántott csirkemell, szűzérme, hasábburgonya, steakburgonya, csípős szósz)  
„Korona Platte (2 personen)  
(Knöchel, Zigeunersteak, gebratene Hühnerbrust, Medallions, Pommes Frites, Steakkartoffeln, scharfe Sauce)  
Piatto „Korona” (2 persone)  
(stinco, bistecca alla zingara, petto di pollo impanato, filetto di maiale, patatine fritte, patate al forno, salsa piccante)  
„Korona” plate (2 person)  
(trotters, pork cutlets, fried chicken breast, bacon pork medallion, french fries, steak potatoes, hot sauce)



# FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | ARROSTI E GRIGLIATE | MAIN DISHES

- 1. RÁNTOTT SAJTSZELETEK PÁROLT RIZZSEL & TARTÁRMÁRTÁSSAL** **1950 FT**  
Gebackene Käse mit Reis und Sauce Tartare  
Formaggio impanato servito con riso e salsa tartara  
Breaded cheese served with steamed rice and tartar sauce
- 2. RÁNTOTT CAMEMBERT PÁROLT RIZZSEL & ÁFONYA LEKVÁRRAL** **1950 FT**  
Gebackene Camembert mit Reis & Preiselbeeren Marmelade  
Camembert impanato con riso e marmellata di mirtillo  
Breaded Camembert with steamed rice & cranberry jam
- 3. RÁNTOTT SZELET (CSIRKE/SERTÉS) TETSZŐLEGES KÖRETTTEL & CHILI-SZÓSSZAL** **2050 FT**  
Wiener Schnitzel (Hühnchen, Schwein) mit Beilage nach der Wahl & Chili Sauce  
Carne cotta (pollo, maiale) con contorno di scelta, e salsa di peperoncino  
Baked meat (chicken, pork) with side dish of choice & chili sauce
- 4. CORDON BLEU (CSIRKE/SERTÉS) HASÁBBURGONYÁVAL & CHILISZÓSSZAL** **2150 FT**  
Cordon Bleu (Hühnchen, Schwein) mit Pommes Frites & Chili Sauce  
Cordon Bleu (pollo, maiale) con patate fritte e salsa di peperoncino  
Cordon Bleu (chicken, pork) with french fries & chili sauce

# HALÉTELEK

FISCHGERICHTE | PIATTI DI PESCE | FISH DISHES

- 1. EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG KAPROS BURGONYAPÜRÉVEL** **2950 FT**  
Gegrillte Forelle mit Dillkartoffelpüree  
Trota alla griglia con puré di patate all'aneto  
Grilled trout with dill mashed potatoes



- 
2. **LAZACSTEAK FOKHAGYMÁS PARAJ ÁGYON, VAJAS BURGONYÁVAL** **2950 FT**  
Lachssteak auf Knoblauchspinat serviert mit Butterkartoffel  
Bistecca di salmone sul letto di spinaci all'aglio servito con  
patate al burro  
Salmon steak on garlic spinach served with buttered potato
3. **FOGAS ROSTON/RÁNTVA PETREZSELYMES BURGONYÁVAL & TARTÁR-  
MÁRTÁSSAL** **3150 FT**  
Gegrillte/gebackene Zander serviert mit Petersilienkartoffel  
und Sauce Tartare  
Lucioperca arrosto/impanato servito con patate di prezzemo-  
lo e salsa tartara  
Roasted/Breaded zander served with parsley potato and Tar-  
tar Sauce
4. **FOGAS KESZTHELYI-MÓDRA PÁROLT RIZZSEL** **3250 FT**  
Zander nach ‚Keszthely‘ Art mit Reis  
Lucioperca alla ‚Keszthely‘ con riso al vapore  
Zander ‚Keszthely‘ style served with steamed rice

## **SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

**GEFLÜGELGERICHTE | PLATTI DI POLLO | POULTRY DISHES**

1. **KAPROS TÚRÓVAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL ROZMARINGOS BURGONYÁVAL** **2350 FT**  
Hühnchenbrust mit Dill und Quark gefüllt serviert mit Rosmarin  
Kartoffel  
Petto di pollo farcito con ricotta e aneto servito con patate al  
rosmarino  
Chicken breast filled with dill and cottage cheese served with  
rosemary potato



- 
- 2. SÁRGABARACKAL & CAMEMBERTTEL TÖLTÖTT CSIRKE ÁFONYA MÁRTÁSSAL & PÁROLT RIZZSEL** **2350 FT**  
Hühnchenbrust gefüllt mit Camembert und Aprikosen serviert mit Reis  
Rotolo di pollo impanato farcito con albicocca e camembert servito con riso al vapore  
Chicken Breast stuffed with apricot and camambert, served with steamed rice
- 3. SONKÁVAL, SPÁRGÁVAL & SAJTTEL TÖLTÖTT CSIRKEMELL HASÁBBURGONYÁVAL** **2350 FT**  
Panierte Hähnchenroulade gefüllt mit Schinken, Spargel und Käse serviert mit Pommes Frites  
Rotolo di pollo impanato farcito al prosciutto, asparagi e formaggio, servito con patatine fritte  
Breaded chicken roll stuffed with ham, asparagus and cheese served with french fries
- 4. MEDITERRÁN CSIRKE PÁROLT RIZZSEL** **2350 FT**  
(SONKA, PARADICSOM, MOZZARELLA, BAZSALIKOM)  
Mediterranes Hähnchen mit gedünstetem Reis  
(Schinken, Tomaten, Mozzarella, Basilikum)  
Pollo mediterraneo con riso al vapore  
(prosciutto, pomodoro, mozzarella, basilico)  
Mediterranean chicken with steamed rice  
(ham, tomato, mozzarella, basil)
- 5. KACSAMELL NARANCSMÁRTÁSSAL & HERCEGNŐ BURGONYÁVAL** **3550 FT**  
Entenbrust mit Orangensauce, serviert mit Prinzessin Kartoffeln  
Petto d'anatra con salsa d'arancia con patate principessa  
Duck breast with orange sauce, served with princess potato



- 6. KACSAMELL ROSTON SZALONNÁS KÁPOSZTÁVAL, ROZMARIN-  
GOS BURGONYÁVAL & SZILVA MÁRTÁSSAL** **3550 FT**  
Gebratene Entenbrust mit Speck und Kohl, serviert mit  
Rosmarinkartoffeln und Pflaumensauce  
Petto d'anatra al forno con pancetta e cavolo, servito  
con patate al rosmarino e salsa di prugne  
Roasted duck breast with bacon and cabbage, served  
with rosemary potato and plum sauce
- 7. LIBAMÁJ ROSTON/RÁNTVA PETREZSELYMES BURGONYÁVAL** **4700 FT**  
Geröstete / Panierte Gänseleber mit Kartoffeln mit Pe-  
tersilie  
Fegato d'oca arrosto/impanato con patate di prezzemolo  
Roasted/Breaded Goose liver served with potato with  
parsley

## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN | PLATTI DI MAIALE | PORK DISHES

- 1. MILÁNÓI SERTÉSBORDA** **2050 FT**  
Schweinekotelett nach ‚Milanese‘ Art  
Braciola di maiale alla ‚Milanese‘  
Pork chop ‚Milanese‘
- 2. GRÓTI SERTÉSTEKERCS HASÁBBURGONYÁVAL** **2150 FT**  
Schweinefleischrolle nach ‚Gróti‘ Art mit Pommes Frites  
Rotolo di maiale alla ‚Gróti‘ con patatine fritte  
Pork roll ‚Gróti‘ style with french fries
- 3. CIGÁNYPECSENYE PIRÍTOTT BURGONYÁVAL** **2250 FT**  
Schweinekoteletts mit Bratkartoffeln  
Arrosto dei zingari con patate fritte  
Pork cutlets with roasted potato



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>4. VELÓVEL TÖLTÖTT SERTÉSBORDA PÁROLT RIZZSEL</b></p> <p>Schweinekoteletts gefüllt mit Gehirn serviert mit Reis<br/>Braciole di maiale farcite con midollo con riso al vapore<br/>Pork chops filled with marrow served with steamed rice</p>             | <p><b>2300 FT</b></p> |
| <p><b>5. CSÜLÖK PÉKNÉ MÓDRA</b></p> <p>Eisbein nach ‚Pékné‘ Art<br/>Zampetto di maiale alla ‚Pékné‘<br/>Knuckle Pékné style</p>  | <p><b>2400 FT</b></p> |
| <p><b>6. SERTÉSBORDA JÓASSZONY MÓDRA PIRÍTOTT BURGONYÁVAL</b></p> <p>Schweinekoteletts nach ‚Jóasszony‘ Art mit gerösteten Kartoffeln<br/>Braciole di maiale alla ‚Jóasszony‘ con patate arrosto<br/>Pork Chops Jóasszony style served with roasted potato</p> | <p><b>2400 FT</b></p> |
| <p><b>7. BAKONYI SZÜZÉRMÉK GALUSKÁVAL</b></p> <p>Tenderloin Buletten nach ‚Bakonyi‘ Art serviert mit Nockerln<br/>Costolette alla ‚Bakonyi‘ con gnocchi<br/>Tenderloin Cutlets ‚Bakonyi‘ style served with ‚galuska‘ pasta</p>                                 | <p><b>2750 FT</b></p> |

## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RINDFLEISCH | PLATTI DI BOVINO | BEEF DISHES

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>1. GRILLEZETT BÉLSZÍN CSÍKOK, AHOGY „VINCENZO” SZERETI</b></p> <p>(rukkola salátaágyon, parmezánforgácsokkal &amp; koktélpáradicsommal)<br/>Gegrillte Rinderfilet-Streifen nach ‚Vincenzo‘ Art<br/>(auf Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesansännen)<br/>Bistecca alla griglia ‚come Vincenzo ama‘<br/>(bistecca di manzo a fette su letto di rucola con parmigiano e pomodorini)<br/>Beef tenderloin-slices ‚Vincenzo‘ style<br/>(on a rucola salad bed served with parmesan and cherry tomatoes)</p> | <p><b>4650 FT</b></p> |
|--|-----------------------|



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>2. BÉLSZÍNÉRMÉK MAGYAROSAN</b></p> <p>Rinderfilet-Medalions nach ‚Ungarischen‘ Art<br/>Bistecca di manzo all’Ungherese<br/>Beef tenderloin-medallions Hungarian style</p>  | <p><b>4650 FT</b></p> |
| <p><b>3. BÉLSZÍNSTEAK HOLSTEIN MÓDRA, STEAK BURGONYÁVAL</b></p> <p>Rinderfilet nach ‚Holstein‘ Art, mit Steak Kartoffeln<br/>Bistecca di manzo alla ‚Holstein‘ con patate steak<br/>Beefsteak ‚Holstein‘ style served with steak potato</p>  | <p><b>4650 FT</b></p> |
| <p><b>4. BÉLSZÍNSTEAK TEJSZÍNES ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL &amp; BACONBE<br/>TEKERT, GRILLEZETT SPÁRGÁVAL</b></p> <p>Rinderfilet mit Sahnigen Grünpfeffer Sauce, serviert mit<br/>gegrillten Spargeln in Baconmantel<br/>Bistecca con cremosa salsa di pepe verde, servito con<br/>asparagi alla griglia in cappotto di pancetta<br/>Beefsteak with Creamy Green Pepper Sauce, served with<br/>grilled asparagus in bacon coat</p> | <p><b>4650 FT</b></p> |
| <p><b>5. BÉLSZÍN RÓKAGOMBA MÁRTÁSSAL &amp; HERCEGNŐBURGONYÁVAL</b></p> <p>Rinderfilet mit Pfifferlingssoße &amp; Prinzessinkartoffeln<br/>Filetto di manzo con salsa ai funghi e patate alla princi-<br/>pessa<br/>Beef fillet with chanterelle sauce &amp; princess potatoes</p>  | <p><b>4850 FT</b></p> |

## VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM WILDFLEISH | PLATTI DI SELVAGGINE | VANISON DISHES

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>1. PÁROLT SZARVASÉRMÉK ERDEI GOMBA RAGUVAL &amp; GALUSKÁVAL</b></p> <p>Hirschmedaillons mit Waldpilzragout serviert mit Nockerln<br/>Medaglioni di cervo con ragú ai funghi della foresta e gnocchi<br/>Venison medallions with forest mushroom ragout and ‚galuska‘<br/>pasta</p> | <p><b>3350 FT</b></p> |
|--|-----------------------|



- 
2. **TÜZDELT SZARVASÉRMÉK BARNAMÁRTÁSSAL, ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL & KROKETTEL** **3350 FT**

Hirschmedaillons mit brauner Soße, Waldfrüchte und Kroketten

Medaglioni di cervo alla salsa di marrone frutti di boscho e crochette

Venison medallions with brown sauce, forest fruits and croquette

---

## STREETFOOD

---

### HAMBURGER

(helyben készült húspogácsával & bucival)

(Hausgemachtes Hamburger im Brötchen)

(Hamburger con carne fatti in casa)

(with homemade burger meat and bun)

1. **KORONABURGER** **850 FT**
2. **KORONACHEESEBURGER** **900 FT**
3. **KORONABACONBURGER** **950 FT**  
+ HASÁBBURGONYA & PIKÁNS SZÓSZ **700 FT**  
+ mit Pommes Frites und Chilli Sauce  
+ con patate fritte e salsa piccante  
+ with French Fries and spicy sauce

4. **ITALIAN CHICKEN BUREK** **1600 FT**  
(grillezett rozmaringos csirkemell, zöldsaláta, paradicsom, mozzarella kárkával)  
(Gegrillte Rosmarin Hähnchenbrust, grüner Salat, Tomaten, Mozzarella scheiben)  
(petto di pollo rosmarino grigliato, insalata verde, pomodoro e mozzarella)  
(grilled rosemary chicken breast, green salad, tomato, mozzarella slices)



- 5. FULL EXTRA CHICKEN BUREK** **1600 FT**  
 (csirkemellfilé tökmagos bundában, zöldsaláta, ecetes uborka, paradicsom, majonézes dresszing)  
 (Hühnerbrust mit Kürbiskernmantel, grüner Salat, Gurken, Tomaten, Mayo-dressing)  
 (petti di polo con cappotto di semi di zucca, insalata verde, sottaceto, pomodoro e salsa di maionese)  
 (chicken breast with pumpkin seed coat, green salad, pickles, tomato, mayonnaise dressing)
- 6. CSIRKE RÁNTVA/GRILLEZVE ZÖLDSÉGEKKEL BUREKBEN** **1600 FT**  
 Hünchenbrust paniert oder gegrillt mit Salaten in Burek  
 Pollo alla griglia/impanato con insalata in Burek  
 Breaded/Grilled chicken with salad in Burrek
- 7. VEGETARIAN BUREK** **1600 FT**  
 (rántott sajt, zöldsaláta, paradicsom, csemege uborka, választható öntet)  
 (gebratener Käse, grüner Salat auf dem Bett, Tomaten, Gurken-delikatesse, optionale Sauce)  
 (formaggio fritto, insalata verde sul letto, pomodoro, delicatezza di cetriolo, salsa facoltativa)  
 (fried cheese, green salad, tomato, pickles, optional sauce)

## KÖRETEK

BEILAGEN | CONTORNI | GARNISHES

- PÁROLT RIZS | HASÁBBURGONYA | KROKETT |** **600 FT**  
**STEAKBURGONYA | VAJAS-PETREZSELYMES BURGONYA | GALUSKA |**  
**GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK | PÁROLT ZÖLDSÉGEK**  
 Reis | Pommes Frites | Krokette | Steak Kartoffelscheiben |  
 Butterkartoffeln mit Petersilie | Nockerln | Gegrilltes Maiskölbchen | Gedämpftes Gemüse



---

Riso | Potate fritte | Crochette | Patate Steak |  
Patate di prezzemolo | Gnocchi | Verdure alla griglia |  
Verdure al vapore  
Steamed rice | French fries | Croquette | Steak potatoes  
Buttered parsley potatoes | „Galuska” |  
Grilled vegetables | Steamed vegetables

---

## DESSZERTEK

### NACHTISCHE | DOLCI | DESSERTS

---

- 1. ÍZES PALACSINTA** **850 FT**  
Pfannkuchen mit Aprikosen marmelade  
Crêpes con marmellata di albicocche  
Crepes with apricot jam
- 2. SOMLÓI GALUSKA** **900 FT**  
Somlauer Nockerln  
'Somlói galuska' - bianco e scuro pan di Spagna  
con crema spessa e salsa di cioccolato  
'Somlói' Cake – white and dark sponge cake with  
thick custard and chocolate sauce
- 3. TÚRÓS PALACSINTA** **900 FT**  
Pfannkuchen mit süßen Quark  
Crêpes con ripieno di ricotta dolce  
Crepes with sweet cottage cheese
- 4. FAGYIS PALACSINTA** **950 FT**  
Pfannkuchen mit Eis  
Crêpes con Gelato  
Crepes with ice-cream



- 
5. **TÚRÓ RUDIS PALACSINTA** 950 FT  
Pfannkuchen mit süßen Quark & Schokolade  
Crêpes con ripieno di ricotta dolce e cioccolato  
Crepes with sweet cottage cheese & chocolate
6. **SULT FAGYLALT** 1250 FT  
Gebratenes Eis  
Gelato arrosto  
Roasted Ice-cream

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!**  
GUTEN APPETITE! | BUON APPETITO! | BON APPETITE

A MEGADOTT ÁRAK TARTALMAZZÁK A KÖRET ÁRÁT.  
AZ ÁRAK FORINTBAN ÉRTENDŐEK ÉS AZ ÁFA-T TARTALMAZZÁK.  
A FÉLADAG ÉTEL ÁRA A TELJES ÁR 70%-A.  
ALLERGÉN LISTÁT KÉRJE FELSZOLGÁLÓINKTÓL!

Die angegebenen Preise beinhalten die Beilagen.  
Unsere Preise verstehen sich in der ungarischen Forint und enthalten die MwSt.  
Der halbe Teil der Lebensmittelpreis beträgt 70% des Gesamtpreises.  
Fordern Sie eine Allergenliste bei unseren Kellnern an!

I prezzi indicati includono il guarnite.  
I nostri prezzi significano in Forint Ungherese e contengono l'IVA.  
Il prezzo dell'alimento della mezza porzione é del 70% del prezzo totale.  
Richiedi un elenco di allergeni dai nostri camerieri!

The given prices include the garnish.  
Our prices mean in Hungarian Forint and contains the VAT.  
The half-portion food's price is 70% of the total price.  
Request an allergen list from our waiters!

Érvényes: 2019. július 1-től  
II. osztály  
8790 Zalaszentgrót, Eötvös Károly u. 4.  
Telefon: 83/ 360 367 | 30/ 87 555 70  
zalaszentgrot.kiskorona@gmail.com | www.kiskorona.hu  
f/kiskorona @/kiskorona\_zalaszentgrot





## PIZZABLOKK

Pizzaalap + sajt

- Paradicsomos alap    Sajtkrémes alap
- Nagy 32 cm   1450 ft    Doboz 100 ft  
 Családi 60 cm   3000 ft    Doboz 200 ft
- Sonka  
 Gomba  
 Szalámi  
 Baconszalonna  
 Füstölt kolbász  
 Kukorica  
 Paradicsomkarika  
 Hagymakarika  
 Fokhagyma  
 Pepperoni  
 Chili  
 Ananász  
 Olívabogyó  
 Tonhal  
 Tojás  
 Paprika  
 Mozzarella  
 Aprórák  
 Márványsajt  
 Extra feltét + 200 Ft

Kérésre egyedi rendeléseket is elkészítünk,  
a rendelkezésre álló alapanyagokból!

Az árak forintban értendők  
és tartalmazzák az ÁFA-t!

A féladag étel ára a teljes ár 70%-a!



## KIS-KORONA

ÉTTEREM | PIZZÉRIA | PANZIÓ

83/360 367 | 30/875 5570

8790 Zalaszentgrót, Eötvös Károly utca 4.  
zalaszentgrot.kiskorona@gmail.com  
www.kiskorona.hu

[f/Kiskorona](#) [@/kiskorona\\_zalaszentgrot](#)

Hétköznaponként 11:30-tól  
változatos menüvel  
várjuk kedves vendégeinket  
akár házhoz szállítással is!

Lakodalmak és egyéb családi, illetve céges  
rendezvények lebonyolítását vállaljuk!

### KISZÁLLÍTÁSI DÍJAK:

Zalaszentgrót, Kisszentgrót, Aranyod: ingyenes

Tüskeszentpéter: 200 FT

Csáford, Zalaudvarnok, Tekenye: 400 FT

Zalakoppány, Túrje, Zalabér, Batyk: 600 FT

Zalaszentlászló, Kisgörbő, Pakod,  
Óhíd, Zalavég, Mikosszéplak: 900 FT

### NYITVATARTÁS:

Hétfő – Vasárnap: 8:00 – 23:00  
Melegkonyha: 11:00 – 22:00

Ételfutár szolgálat: 11:30 – 21:30-ig



## KIS-KORONA

ÉTTEREM | PIZZÉRIA | PANZIÓ

## LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves | 600 FT

Fokhagymakrémleves | 700 FT

Sajtkrémleves | 700 FT

Francia hagymaleves | 700 FT

Bográcsgulyás | 1050 FT

Babgulyás | 1150 FT

## ELŐÉTELEK

Grillezett sajt salátaágyon | 1850 FT

Gombafejek és karfiolrózsák rántva párolt rizzsel & tartármártással | 1950 FT

Tatár beefsteak pirítóssal & friss zöldségekkel | 3250 FT

## SALÁTÁK

Savanyúságok | 600 FT  
(ecetes uborka, ecetes gyöngyhagyma, káposztasaláta, uborkasaláta, alma paprika)

Vitamin saláta stanglival | 1350 FT

Görög saláta stanglival | 1350 FT

Cézár saláta | 1750 FT

Csirke falatkák rántva/grillezve zöldsaláta ágyon | 1850 FT

Grillezett csirkemell csíkok zöldsaláta ágyon, őszibarackkal & cocktaildresszingsel, stanglival | 1850 FT

## TÉSZTÁK

Bolognai spagetti | 1700 FT

Carbonara spagetti | 1700 FT

Zöldséges vargányás spagetti | 1700 FT

Spenótos tortellini tejszínes-fokhagymás sajtszósszal | 1850 FT

Grillezett garnéla bazsalikomos tagliatellével | 2050 FT

## FŐÉTELEK

Rántott sajt szeletek párolt rizzsel & tartármártással | 1950 FT

Rántott Camembert párolt rizzsel & áfonya lekvárral | 1950 FT

Rántott szelet (csirke/sertés) tetszőleges körettel & chiliszósszal | 2050 FT

Cordon Bleu (csirke/sertés) hasábburgonyával & chiliszósszal | 2150 FT

## HALÉTELEK

Egészben sült pisztráng káposztapürével | 2950 FT

Lazacsteak fokhagymás paraj ágyon, vajás burgonyával | 2950 FT

Fogas roston/rántva petrezselymes burgonyával & tartármártással | 3150 FT

Fogas Keszthelyi-módra párolt rizzsel | 3250 FT

## SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Káposztával töltött csirkemell rozmaringos burgonyával | 2350 FT

Sárgabarackkal & Camemberttel töltött csirke áfonya mártással & párolt rizzsel | 2350 FT

Sonkával, spárgával & sajttal töltött csirkemell hasábburgonyával | 2350 FT

Mediterrán csirke párolt rizzsel | 2350 FT  
(sonka, paradicsom, mozzarella, bazsalikom)

Kacsamell narancsmártással & hercegnő burgonyával | 3550 FT

Kacsamell roston szalonnás káposztával, rozmaringos burgonyával & szilva mártással | 3550 FT

Libamáj roston/rántva petrezselymes burgonyával | 4700 FT

## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Milánói sertésborda | 2050 FT

Gróti sertéstekercs hasábburgonyával | 2150 FT

Cigánypecsenye pirított burgonyával | 2250 FT

Velővel töltött sertésborda párolt rizzsel | 2300 FT

Csülök Pékné módra | 2400 FT

Sertésborda Jóasszony módra pirított burgonyával | 2400 FT

Bakonyi szüzérmék galuskával | 2750 FT

## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Grillezett bélszín csíkok, ahogy „Vincenzo” szereti | 4650 FT  
(rukkola salátaágyon, parmezánforgácsokkal & koktélpáradicsommal)

Bélszínérmék magyarosan | 4650 FT

Bélszínsteak Holstein módra, steak burgonyával | 4650 FT

Bélszínsteak tejszínes zöldbors mártással & baconbe tekert, grillezett spárgával | 4650 FT

Bélszín rókagomba mártással & hercegnőburgonyával | 4650 FT

## VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Párolt szarvasérmék erdei gomba raguval & galuskával | 3350 FT

Tűzdelt szarvasérmék barnamártással, erdei gyümölcsökkel & krokettel | 3350 FT

## AZ ÉTTEREM AJÁNLATA

Pacalpörkölt főtt burgonyával | 2150 FT

Vörösboros marhapörkölt galuskával | 2250 FT

Vadpörkölt dödöllével | 2750 FT

Korona Grilltál | 2950 FT  
(csirkemell bacon köntösben, grillezett húspogácsa, grillezett karaj fűszervajjal, sült burgonya, grillezett zöldségek, kétféle mártogató)

Csülöktál (2 személyre) | 3950 FT  
(steakburgonya, zöldséges ragu: gomba, paradicsom, paprika, hagyma; kakastaréj)

Korona bőségtál (2 személyre) | 5600 FT  
(sertés Cordon Bleu, baconos szüzérme, csőben sült csirke: sonkával, paradicsommal és mozzarellával, kétféle mártogatóssal)

Korona tál (2 személyre) | 5600 FT  
(csülök, cigánypecsenye, rántott csirkemell, szüzérme, hasábburgonya, steakburgonya, csípős szósz)

## STREETFOOD

KoronaBurger | 850 FT  
KoronaCheeseBurger | 900 FT  
KoronaBaconBurger | 950 FT  
+ hasábburgonya & pikáns szósz | 700 FT

Italian Chicken Burek | 1600 FT  
(grillezett rozmaringos csirkemell, zöldsaláta, paradicsom, mozzarella karikákkal)

Full Extra Chicken Burek | 1600 FT  
(csirkemellfilé tökmagos bundában, zöldsaláta, ecetes uborka, paradicsom, majonézes dresszing)

Csirke rántva/grillezve zöldségekkel Burekben | 1600 FT

Vegetarian burek | 1600 FT  
(rántott sajt, zöldsaláta, paradicsom, csemege uborka, választható öntet)

## KÖRETEK

Párolt rizs | Hasábburgonya | Krokett |  
Steakburgonya | Vajas-petrezselymes burgonya | Galuska | Grillezett zöldségek | Párolt zöldségek | 600 FT

## DESSZERTEK

Ízes palacsinta | 850 FT

Somlói galuska | 900 FT

Túrós palacsinta | 900 FT

Fagyis palacsinta | 950 FT

Túró rudis palacsinta | 950 FT

Sült fagyalt | 1250 FT