



ÉTLAP *SPEISEKARTE – MENU – МЕНЮ* *MENIU – KARTA MENU*

ELŐÉTELEK – VORSPEISEN – APPETIZERS ЗАКУСКИ – APERITIVE – PRZYSTAWKI

1. **Tatár bifsztek piritóssal, friss zöldségekkel** 3.590.-
Tatarbeefsteak mit Toastbrot und frischem Gemüse
Tatarbeefsteak with toast and fresh vegetables
Бифштекс по-татарски с тостами и свежими овощами
Biftec tatar cu paine prajita, legume proaspete
Befsztyk tatarski, tost z opiekacza, swieze warzywa
2. **Velörózsa rántva sültburgonyával, tartármártással** 1.990.-
Gebackenes Hirn mit Pommes frites und Tartarensosse
Marrow fried in breadcrumbs with fried potatoes and tartar sauce
Мозги жаренные с картофелем и соусом тартар
Maduva pane cu cartofi prajiti, sos tartar
Panierowany smazony mozzek, frytki, sos tatarski
3. **Rántott camambert burgonyakrokettel áfonya öntet** 2.590.-
Panierter und gebackener Camambert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeersosse
Fried camambert with potato croquettes and cranberry sauce
Жареный сыр камамбер с рисом и черничным вареньем
Camembert pane cu cartofi crochete, sos de coacaze
Panierowany ser camember, krokiety ziemniaczane, polewa jagodowa
4. **Piritott jércemell falatok görög salátával** 2.190.-
Geröstete Hennenbruststücke mit griechischem Salat
Roasted slices of chicken breast with Greek salad
Жареная куриная грудка с греческим салатом
Bucati piept de pui prajiti cu salata greceasca
Zapiekane kawalki piersi z mlodej kurki, salatka grecka
5. **Hortobágyi húsos palacsinta paprikás mártással** 1.590.-
Mit Fleisch gefüllte Palatschinken auf Hortobágy Art mit Paprikasosse
Stuffed pancake Hortobágy style with red pepper sauce
Блинчики по Хортобадськи
Placinta "Hortobágy" umpluta cu carne, sos boia de ardei
Nalesniki z nadzieniem miesnym po hortobadzku z sosem z papryki



LEVESEK – SUPPEN – SOUPS – СУПЫ – SUPE – ZUPY

6. **Újházi tyúkhúsleves csigatésztával** 1.090.-
Hühnersuppe auf Újházi Art mit Spiralmudeln
Chicken broth Újházi style with shell-shaped noodles
Куриный бульон по домашнему с клецками
Supa de pui "Újházi" cu taitei
Rosol z kury na sposob Újházi z makaronem slimaczki
7. **Karikás húsleves / csirkehús, májgombóc csigatészta/** 1.090.-
Fleischsuppe auf Karikás Art/Hähnchen, Leberknödel, Spiralmudeln/
Meat soup Karikás style (chicken, liver dumplings, shell-shaped noodles)
Мясной бульон "Карикаш" (куриное мясо, клецки)
Supa "Karikás" / Carne de pui, galuste ficat, taitei/
Rosol miesny "Karikas" (mieso z kurczaka, kluseczki z watrobki, makaron slimaczki)
8. **Bográcsgulyás** 1.390.-
Kesselgulasch
Hungarian kettle goulash
Бограч
Gulas
Zupa gulaszowa z kociolka
9. **Babgulyás** 1.390.-
Bohnengulasch
Bean goulash
Бобгуляш (фасолевый суп-гуляш)
Gulas de fasole
Zupa gulaszowa z fasola
10. **Harcsa halászlé** 2.390.-
Fischsuppe aus Wels
Catfish soup
Уха из сома
Supa de somni
Zupa rybicka z suma



- | | |
|---|--------------------|
| 11. Korhely harcsa halászlé | 2.390.- |
| <i>Fischsuppe aus Wels nach Lumpenart</i> | |
| <i>Catfish soup hellbender style</i> | |
| <i>Уха из сома „Korhely”</i> | |
| <i>Supa de somni "Korhely"</i> | |
| <i>Zupa rybacka „Korhely” z suma</i> | |
|
12. Francia hagymaleves sajtos krutonnal |
850.- |
| <i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i> | |
| <i>French onion soup with cheese croutons</i> | |
| <i>Луковый крем-суп по французски с сырными гренками</i> | |
| <i>Supa de ceapa frantuzesc cu cascaval</i> | |
| <i>Zupa cebulowa po francusku z zapiekanymi grzankami z serem</i> | |
|
13. Hideg meggyleves |
790.- |
| <i>Kalte Sauerkirschsuppe</i> | |
| <i>Cold sour cherry soup</i> | |
| <i>Сладкий суп из вишни (холодный)</i> | |
| <i>Supa de visine rece</i> | |
| <i>Zupa wisniowa na zimno</i> | |
|
14. Tárkonyos raguleves cipóban |
1.150.- |
| <i>Ragoutsuppe mit Estragon im Brotlaib</i> | |
| <i>Ragout soup with estragon in loaf</i> | |
| <i>Суп-рагу с эстрагоном в хлебе</i> | |
| <i>Supa de tarhon in paine</i> | |
| <i>Zupa ragout z estragonem w chlebie</i> | |
|
15. Őszibarack krémleves vanília fagyalattal |
890.- |
| <i>Pfirsichcremesuppe mit Vanilleeis</i> | |
| <i>Peach cream soup with vanillia ice-cream</i> | |
| <i>Персиковый крем-суп с ванильным мороженым</i> | |
| <i>Supa crema de piersici cu inghetata vanilie</i> | |
| <i>Zupa-krem z brzoskwini z lodem waniliowym</i> | |



FŐÉTELEK – HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES
ГЛАВНЫЕ БЛЮДА – MANCARURI PRINCIPALE
DANIA GLOWNE

HALAK – FISCH – FISH – РЫБНЫЕ – PESTI – RYBY

- | | |
|--|----------------|
| 16. Egész pisztráng salátaágyon sültburgonyával
<i>Ganze Forelle auf Salatbett mit Pommes frites-</i>
<i>Trout on salad bed with fried potatoes</i>
<i>Жаренная форель с домашним картофелем и свежим салатом</i>
<i>Pastrav intreg pe pat de salate cu cartofi prajiti</i>
<i>Caly pstrag na salacie z frytkami</i> | 3.490.- |
| 17. Harcsapaprikás túróscuszával tepertővel
<i>Welsgulasch mit Topfenfleckerln und Grieben</i>
<i>Catfish stew with cottage cheese paste and cracklings</i>
<i>Сом тушеный с лапшой и творогом</i>
<i>Tocanita de somni, taitei cu branza si jumari</i>
<i>Paprykarz z suma, makaron z twarozkiem i skwarkami</i> | 3.790.- |
| 18. Roston süllő egészben (Ft/ dkg)
<i>Ganzer Zander vom Rost</i>
<i>Grill bass</i>
<i>Щука жаренная (цена в Ft/dkg)</i>
<i>Salau intreg la gratar (Huf/dkg)</i>
<i>Caly sandacz z rusztu (cena Ft / dkg)</i> | 100.- |
| 19. Bőren sült lazacfilé grillzöldségekkel
<i>Gebratene Lachsfillets mit gegrilltem Gemüse</i>
<i>Fried salmon fillets with grill vegetables</i>
<i>Жаренное филе лосося с овощами-гриль</i>
<i>File de somon prajit cu legume grill</i>
<i>Pieczony filet z lososia, grilowane warzywa</i> | 4.290.- |



- 20. Sügérfilé mandulabundában vajas, petrezselymes burgonyával** **3.690.-**
Barschfillets mit Mandeln und Butterpetersilienkartoffeln
Perch fillets with almonds and butter parsley potatoes
Филе морского окуня в миндальной панировке с картофелем и петрушкой
File biban pane migdale untos, cartofi cu patrunjel
Filet z okonia w panierce migdalowej, ziemniaki z maslem i zielona pietruszka
- 21. Harcsafilé rántva zöldséges rizzsel, tartármártással** **3.290.-**
Panierte und gebackene Welsfilets mit Gemüsereis und Tartarensauce
Fried sheat-fish slices with vegetable rice and tartar sauce
Жареное филе сома, рис с овощами и соусом тартар
File de somni pane cu orez si legume, sos tartar
Panierowany smazony filet z suma, ryz z warzywami, sos tatarski





SZÁRNYAS – GEFLÜGEL – POULTRY- БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ -
CARNE DE PASARE – DRÓB

22. **Jércemell őszibarack kalapban citromfű mártással, burgonyapürével** 2.990.-
Hennenbrust in "Pfirsichkappe" mit Melissensoße und Kartoffelpüree
Breast of chicken with peach, lemongrass sauce and mashed potatoes
Куриная грудка с персиком в соусе лимонграсс и картофельным пюре
Piept de pui in caciula de piersici cu sos iarba de lamaie, piure de cartofi
Piers z mlodej kurki z brzoskwinia, sos cytrynowy z melisy, ziemniaki puree
23. **Szezámagos jércemell-csikok friss zöldségekkel, sültburgonyával, tartármártással** 2.990.-
Hennebruststreifen in Sesammantel mit frischem Gemüse, Pommes frites und Tartarensoße
Breast of chicken with sesame seeds, fresh vegetables, fried potatoes and tartare sauce
Панированная куриная грудка с овощами, жареной картошкой и соусом тартар
Bucati piept de pui cu susan, legume proaspete, cartofi prajiti, sos tartar
Panierowane w sezamie kawalki piersi z kurki, swieze warzywa, frytki
24. **Roston jércemell párolt gyümölcsökkel és burgonya krokettel** 2.990.-
Am Rost gebratene Hennenbrust mit gedünsteten Früchten und Kartoffelkroketten
Grilled breast of chicken with stewed fruits and potato croquettes
Жареная куриная грудка с приготовленными на пару фруктами и картофельными крокеттами
Piept de pui la gratar cu fructe aburite si cartofi crochete
Piers z mlodej kurki pieczona na ruszcie, owoce gotowane na parze, krokiety ziemniaczane
25. **Nádudvari kapros túróval töltött jércemell párolt rizszel** 2.990.-
Mit Topfen gefüllte Hennenbrust mit gedünstetem Reis
Stuffed breast of chicken with cottage cheese, steamed rice
Фаршированная сыром куриная грудка по Надудварски с рисом на пару
Piept de pui umplut cu branza in stil "Nádudvari", orez
Piers z mlodej kurki nadziewana twarozkiem z koperkiem, ryz na sypko



- 26. Tejszines, gombás jércemell hercegnőburgonyával** **2.990.-**
Hennenbrust mit Sahne, Pilzen und Prinzessinkartoffeln
Breast of pullet with cream, mushrooms and princess potatoes
Жареная куриная грудка с грибами соусом и картофелем
Piept de pui cu smantana si ciuperci, cartofi printesa
Piers z mlodej kurki z grzybami i slodka smietanka, ziemniaki „ksiezniczki”
- 27. Gombás sajttal töltött jércemell rántva zöldséges rizzsel** **2.990.-**
Mit Pilzen und Käse gefüllte Hennenbrust, paniert und gebacken, mit Gemüsereis
Pullet breast stuffed with mushrooms and cheese, fried in breadcrumbs, vegetable rice
Куриная грудка фаршированная сыром и грибами, рис с овощами
Piept de pui pane umplut cu cascaval si ciuperci, orez cu legume
Panierowana piers z kurki nadziewana grzybami i serem zoltym, ryz z warzywami
- 28. Rántott csirkemell vegyes körettel** **2.690.-**
Panierte und gebackene Hähnchenbrust mit gemischter Beilage
Chicken breast fried in breadcrumbs with mixed garnish
Жареная куриная грудка со смешанным гарниром
Piept de pui pane cu garnitura mixta
Panierowana piers kurczaka z dodatkiem roznych warzyw
- 29. Gyrostál** **2.890.-**
Gyrosplatte
Gyros dish
Гирос тарелка (мясо с соусом, картофель фри, салат, соус)
Platou gyros
Talerz Gyros (mieso z sosem, frytki, salata, sos)
- 30. Lyoni libamáj héjas steak burgonyával** **5.690.-**
Gänseleber auf Lyoner Art mit Bratkartoffeln
Goose liver Lyonnaise style with saute potatoes
Гусинная печень по Лионски с картофелем
Ficat de gasca "Lyoni" cu cartofi steak
Watrobka z gesi po lyonsku, stek ziemniaczany
- 31. Rántott libamáj vajas petrezselymes burgonyával** **5.690.-**
Panierte und gebackene Gänseleber mit Petersilienkartoffeln
Fried goose liver with parsley potatoes
Жаренная гусиная печень с картофелем и петрушкой
Ficat de gasca pane untos, cartofi cu patrunjel
Panierowana watrobka z gesi, ziemniaki z maslem i zielona pietruszka



SERTÉS-MARHA – SCHWEIN-RIND – PORK-BEEF – МЯСНЫЕ
БЛЮДА – CARNE DE PORC-VITA – DANIA MIESNE

32. **“Gordon Bleu” /sajttal, sonkával töltött sertéskaraj / vegyes köret** **2.990.-**
“Cordon Bleu” /mit Käse und Schinken gefülltes Schweinskotelett / mit gemischter Beilage
Escalope of veal “Cordon Bleu” /pork chop filled with cheese and ham/ with mixed garnish
«Гордон Блю» / свиная отбивная, наполненная ветчиной и смешанным гарниром
“Gordon Bleu” / carne de porc umplut cu cascaval, sunca/garnitura mixta
“Gordon Bleu” (schab nadziewany serem i szynka), dodatek warzywny
33. **Sertés szüzpecsenye fűszeres bundában röstikével, vörös boros barna mártással** **3.390.-**
Jungfernbraten in Gewürzmantel mit Rösti
Fillet mignon of pork in spicy jacket with “rösti” potatoe
Панированная свиная вырезка в пряном соусе с картофелем „rosti”
Carne de porc pane condimentat cu rösti, sos cu vin rosu
Panierowana z przyprawami poledwica wieprzowa, ziemniaczane “rösti”, sos brazowy na bazie czerwonego wina
34. **Velővel töltött sertésborda sültburgonyával** **2.990.-**
Mit Hirn gefülltes Schweinskotelett und Pommes frites
Pork stuffed with marrow, fried potatoes
Фаршированные свиные ребрышки с жареным картофелем
Carne de porc umplut cu maduva, cartofi prajiti
Schab po bakonsku z kluseczkami
35. **Bakonyi sertésborda galuskával** **2.890.-**
Schweinskotelett auf Bakonyi Art mit Nockerln
Pork chop Bakony style with gnocchi
Свиное ребро в стиле «Бакони» с клецками
Carne de porc in stil “Bakony” cu galuste
Schab po bakonsku z kluseczkami
36. **Erdélyi flekken héjas cikkburgonyával** **2.890.-**
Braten auf Siebenbürgenart mit Bratkartoffeln
Barbecued pork Transylvanian style with sautéed potatoes
Свинина на гриле по-трансильвански с пряным картофелем
Friptura ardeleneasca cu cartofi felii in coaja
Wieprzowina po siedmiogrodzku, cwiartki ziemniakow w skorupce



- 37. Cigánypecsenye sültburgonyával** **2.890.-**
Zigeunerbraten mit Pommes frites
Roast gipsy style with fried potatoes
Свинина по-цыгански с картофелем
Friptura tiganeasca cu cartofi prajiti
Pieczen wieprzowa po cygansku z frytkami
- 38. Rántott sertésborda sültburgonyával** **2.690.-**
Paniertes und gebackenes Schweinskotelett mit Pommes frites
Breadcrumbs pork cutlet with fried potatoes
Панированные свиные ребра с жареным картофелем
Carne de porc pane cu cartofi prajiti
Panierowany kotlet schabowy, frytki
- 39. Óriás bécsi szűzpecsenye (300g) vajas, petrezselymes burgonyával** **4.290.-**
Riesige Wiener Schweinemdaillons (300g) mit Butterpetersilienkartoffeln
Gigantic tenderloin (300 g) with butter parsley potatoes
Свинная вырезка по венски (300 г.) с картофелем и петрушкой
Carne de porc vienez urias (300 g) untos, cartofi cu patrunjel
Poledwica wieprzowa po wiedensku (300 g), zimniaki z maslem i pietruszka
- 40. Subaszelet burgonyapürével** **2.790.-**
Schaubenschnitzel mit Kartoffelpüree
Fur escalope with mashed potatoes
Запеченная свинина с сыром, шинкой и картофелем пюре
Carne de porc in stil "Suba" cu piure de cartofi
Sznycel wieprzowy "Suba", ziemniaki puree
- 41. Karikástál (2 személyes tál)** **5.990.-**
/Sajttal, sonkával töltött csirkemell, rántott gomba-sajt, sertésflekken, rizs, sültburgonya, grill zöldség/
Karikás-Platte (für zwei Personen) /Mit Schinken und Käse gefüllte Hähnchenbrust, gebackene Pilzköpfe, gebackener Käse, Schweinebraten, Reis, Pommes frites, gegrilltes Gemüse/
Dish Karikás style (for 2 men) /Breast of chicken stuffed with cheese and ham, fried mushrooms, fried cheese, barbecued pork, rice, fried potatoes, grilled vegetables/
Тарелка «Карикаш» для 2-х человек /Куриная грудка фаршированная сыром и шинкой, сыр и грибы в панировке, свиной ошеек, рис, жареный картофель, овощи на гриле /
Platou "Karikás" (pentru 2 persoane) /piept de pui umplut cu cascaval si sunca, ciuperci pane, cas pane, friptura carne de porc, orez, cartofi prajiti, legume grill/
Polmisek „Karikas” (dla 2 osób) (Piers kurczaka nadziewana szynka i serem, panierowane grzyby-ser, mieso wieprzowe, ryz, frytki, warzywa grilowane)



42. Erdélyi fatál (2 személyes)

5.690.-

/mustáros flekken, roston csirkemell, füstölt tarja, grillkolbász,

kakastaréj, sültburgonya, savanyúság/

Holzplatte auf Siebenbürgenart (für zwei Personen)

/Schweinebraten mit Senf, Hähnchenbrust vom Rost, geräucherter Kamm,

Grillwurst, Hahnenkamm, Pommes frites, Mixed pickles/

Transsylvanian mixed dish with garnish on a wooden plate (for 2 men)

/Barbecued pork with mustard, grilled breast of chicken, smoked neck,

grilled sausages, cockscomb, fried potatoes, mixed pickles/

Блюдо по-Трансильвански для 2-х человек

/Куриная грудка барбекю в горчичном соусе, куриная грудка на гриле, копченое

мясо, жаренные колбаски, петушинные гребешки, жареный картофель, соленья /

Platou ardelenesc (pentru 2 persoane)

/friptura cu mustar, piept de pui la gratar, ceafa afumata, carnat grill, cartofi

prajiti, muraturi/

Siedmiogrodzki "drewniany talerz" (dla 2 osób)

(wieprzowina z musztarda, pieczona na ruszcie piers z kurczaka,

zeberka wedzone, kielbasa grilowana, grzebien koguta, frytki, kiszonki)

43. Füstölt főtt csülök friss zöldségekkel, sültburgonyával

2.690.-

Gekochte, geräucherte Hachse mit frischem Gemüse und Pommes frites

Smoked knuckle of pork with fresh vegetables and fried potatoes

Жареная свиная голень со свежими овощами

Ciolan fier afumat cu legume proaspete, cartofi prajiti

Wedzona gotowana golonka, swieze warzywa, frytki

44. Füstölt csülök sütve tejfölös karika burgonyával

2.890.-

Gebratene, geräucherte Haxe mit Rahmkartoffeln

Fried smoked knuckle of pork with sour cream potatoes

Копченая свиная голень со сметаной и картофелем

Ciolan afumat fript cu cartofi rotunzi

Wedzona pieczona golonka, gotowane krazki ziemniakow ze smietana





- 45. Marhapörkölt galuskával** **2.990.-**
Rindsgulasch mit Nockerln
Hungarian beef stew with noodles
Перкольт из говядины с клецками
Tocanita din carne de vita cu galuste
Gulasz wolowy z kluseczkami (weg. goluszka)
- 46. Stroganoff bélszín hercegnő burgonyával** **4.790.-**
Lendenbraten auf Stroganoff Art mit Prinzessinkartoffeln
Tenderloin Stroganoff style with princess potatoes
Вырезка говяжья с хрустящим картофелем
Carne de vita "Stroganoff" cu cartofi printesa
Befsztyk wolowy „Stroganof”, ziemniaki „ksiezniczki”
- 47. Lyoni bélszín röstikével, sült hagymakarikákkal** **4.990.-**
Lendenbraten auf Lyoner Art mit Kartoffelplätzchen und gebackenen Zwiebelringen
Sirloin steak Lyonnaise with potato pie and fried onions
Стейк по-Лионски с картофелем и луковыми кольцами
Carne de vita "Lyon" cu rösti, ceapa prajita
Poledwica z ziemniakami „rösti”, krazki pieczonej cebuli
- 48. Karikáspecsenye burgonyapürével (bélszín, libamáj, füstölt sajt)** **5.890.-**
Braten auf Karikás Art (Lendenbraten, Gänseleber, geräucherter Käse) mit Kartoffelpüree
Roast Karikás style (tenderloin, goose liver, smoked cheese) with smashed potatoes
Мясо в стиле «Карикаш» с картофелем пюре
(говяжья вырезка, гусиная печень, копченый сыр)
Carne de vita "Karikás" cu cartofi piure
(carne de vita, ficat de gasca, cas afumat)
Pieczen na sposob Karikas z ziemniakami puree
(poledwica, watrobka z gesi, ser wedzony)



SALÁTÁK – SALATE – SALADS – САЛАТЫ - SALATE – SALATKI

- | | |
|--|----------------|
| 49. Csemege uborka | 490.- |
| <i>Delikatessgurke</i> | |
| <i>Delicacy gherkin</i> | |
| <i>Огурцы в маринаде</i> | |
| <i>Castraveti</i> | |
| <i>Ogorki konserwowe</i> | |
| 50. Házi vegyes csalamádé | 490.- |
| <i>Hausgemachte Mixpickles</i> | |
| <i>Home-made mixed pickles</i> | |
| <i>Салат по-домашнему с квашенной капустой, огурчиками и перцем</i> | |
| <i>Salata de casa mixta</i> | |
| <i>Domowa kiszona mieszanka warzywna (kapusta kiszona, ogorki, pieprz)</i> | |
| 51. Mongol káposztasaláta | 590.- |
| <i>Mongolischer Krautsalat</i> | |
| <i>Mongolian cabbage salad</i> | |
| <i>Салат из капусты в стиле "Монгол"</i> | |
| <i>Salata de varza mongol</i> | |
| <i>Salatka z kapusty po mongolsku</i> | |
| 52. Uborkasaláta | 590.- |
| <i>Gurkensalat</i> | |
| <i>Cucumber salad</i> | |
| <i>Салат из огурцов</i> | |
| <i>Salata de castraveti</i> | |
| <i>Mizeria z ogorkow</i> | |
| 53. Paradicsomsaláta | 590.- |
| <i>Tomatensalat</i> | |
| <i>Tomato salad</i> | |
| <i>Салат из помидоров</i> | |
| <i>Salata de rosii</i> | |
| <i>Salatka z pomidorow</i> | |
| 54. Görög saláta | 1.390.- |
| <i>Griechischer Salat</i> | |
| <i>Greek salad</i> | |
| <i>Греческий салат</i> | |
| <i>Salata greceasca</i> | |
| <i>Salatka grecka</i> | |





**TÉSZTÁK – MEHLSPEISEN – PASTRY – БЛЮДА ИЗ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ – PASTE – MAKARONY**

55. **Bolognai spaghetti** 1.390.-
Spagetti auf Bolognese Art
Spagetti Bolognese style
Спагетти Болоньезе
Spaghete bolognese
Makaron Spagetti po bolonsku
56. **Túrós csusza** 1.190.-
Topfenfleckerl
Cottage cheese paste
Латиа с творогом, беконом и сметаной
Taitei cu branza
Makaron z twarozkiem, bekonem i smietana

**DESSZERTEK – DESSERTS – DESSERTS – ДЕЦЕПТЫ
DESERTURI – DESERY**

57. **Somlói galuska** 990.-
Schomlauer Nockerl
Delicacy of Somló
Шомлои галушко (бисквит с шоколадом)
Galuste "Somló"
Samloi kluski (ciasto biszkoptowe z czekoladowa polewa i bita smietana)
58. **Gesztenyepüré** 890.-
Kastanienpüree mit Schlagsahne
Chestnut puree with cream
Каштановое пюре со сливками
Piure de castane
Puree z kasztanów





- 59. Túrós palacsinta (2db/adag)** 990.-
Mit Quark gefüllte Palatschinke
Cottage cheese pancakes
Блинчики с творогом
Placinta cu branza (2 buc./portie)
Nalesniki z twarozkiem (2 szt./porcja)
- 60. Ízes, kakaós palacsinta (2db/adag)** 650.-
Mit Marmelade/Kakao gefüllte Palatschinke
Pancakes with jam/cocoa
Блинчики с вареньем/какао
Placinta cu gem, cacao (2 buc./portie)
Nalesniki z dzemem i kakaem (2 szt./porcja)
- 61. Vanília fagyival töltött palacsinta, forró erdei gyümölcs mártással** 1.390.-
Mit Vanilleeis gefüllte Palatschinke mit heißer Waldbeerensoße
Pancakes filled with vanilla ice in hot wild fruit sauce
Блинчики фаршированные ванильным мороженым с фруктовым соусом
Placinta umpluta cu inghetata vanilie, sos fructe de padure fierbinte
Nalesnik nadziewany lodem waniliowym z goraca polewa z lesnych owocow
- 62. Mákos palacsinta vaníliaöntettel** 1.290.-
Mit Mohn gefüllte Palatschinke in Vanillesoße
Poppy seed pancakes in vanilla sauce
Блинчики с маком под ванильным соусом
Placinta cu mac, sos vanilie
Nalesniki z makiem z polewa waniliowa
- 63. Sült ízes derelye vanília öntettel** 990.-
Gebackene Pummel mit Marmelade und Vanillesoße
Fried roly-poly with jam and vanilla dressing
Вареники с повидлом в ванильном соусе (в панировке)
Rulada umpluta cu gem, sos vanilie
Pieczone pierozki z dzemem z polewa waniliowa