

Levesek

Suppen - Soups

Marhahúsleves gazdagon, pirítóssal, kovászos uborkával és friss reszelt tormával 750 Ft

Bouillon mit Toast, saure Gurken und frisch geriebener Meerrettich

Clear meat soup with Toast, sour cucumbers and fresh grated horseradish



Mentás zöldborsó krémleves bébi spenóttal, zellerrel 750 Ft

Erbсенcremesuppe mit Minze, Baby-spinat und Sellerie

Pea cream soup with mint, baby spinach and celery



Marha gulyás házi csipetkével 1.450 Ft

Gulaschsuppe mit hausgemachte Nudeln

"Goulash" soup with homemade noodles



Olasz zöldségleves parmezán forgácsokkal 750 Ft

Minestorne mit Parmesan

Minestrone with parmesan



Fűszeres sajt krémleves márvány kenyérrel 850 Ft

Gewürzte Kasesuppe mit Blauschimmel Kase Toast

Spicy cheese creme soup mit blue cheese toast



Tészták

Nudeln - Pastar

Gnocchi erdei gombás raguval 1.800 Ft

Gnocchi mit Waldpilz

Gnocchi with forest mushroom



Paradicsomos-garnélás gnocchi 2.000 Ft

Gnocchi mit Garnele und Tomaten

Gnocchi with shrimp and tomato



Bolognai spagetti 1.800 Ft

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese



Szélesmetélt Ratatouille-lel 1.850 Ft

Tagliatelle mit Ratatouille

Tagliatelle with ratatouille



Szélesmetélt tejszínes lazaccal, rukkolával és parmezánnal 2.200 Ft

Tagliatelle mit cremiger Lachs, Rukkola und Parmesan

Tagliatelle with creamy salmon, rucola and parmesan



Halak

Fischgerichte - Fish

Gambas pil-pil VIP Árpi ajánlásával 3.450 Ft

Gambas pil-pil mit der Empfehlung von VIP Árpi
VIP Árpi's favorite gambas pil-pil



Pestós lazac serpenyős grillzöldségekkel 3.200 Ft

Lachs mit Pesto und grill Gemüse
Salmon filet with pesto and grill vegetable



Fóliában sült lazac citrommal, aszalt paradicsommal, chilis-mézes répával és zeller pürével 3.450 Ft

Zitronen-getrockneten Tomaten-Lachs in Folien mit Chili-Karotte und Zellerie püree
Salmon filet with lemon, sun-dried tomato, chili-carrot and celery puree



Tzatzikis grill fogas filé burgonyachipssel és rántott padlizsánnal 3.200 Ft

Grill Zanderfilet mit gebratene Aubergine
Grilled fogash with fried eggplant



Sokmagvas bundában sült fogas szeletek jázmin rizzsel, uborkás tartárral 3.200 Ft

Zanderfilet in Mehrkornpanade, Jasminreis und Remoulade mit Gurken
Fogash filet breaded with seeds, jasmine rice and tartar sauce with cucumber



Grill vajhal fűszerkéregben fetás sült salátával 3.300 Ft

Grill Butterfish mit Fetakase salat
Grilled butterfish with Feta cheese salad

Főételek

Hauptgerichte - Main courses

Márványsajtos csirkemell jázmin rizzsel 2.200 Ft

Hühnerbrust mit Blauschimmelkase, Jasmin Reis

Chickenbreast with bluecheese, jasminerice



Joghurtos csirkemell grill camembert-tel, tökmagolajos friss salátával 2.450 Ft

Joghurt Hühnerbrust und grill Camembert mit Kürbiskernöl Salat

Yogurt chickenbreast and grill camembert with pumpkin seed oil salad



Bacon-ös csirke csíkok parmezán bundában, grill szósszal, röszttivel 2.300 Ft

Bacon Hühnerbruststreifen in Parmesanmantel und Grill-sauce,

Bacon chicken breast stripes on Parmesan coat and grill souce,



Tüzes csirke kukoricapehelyben sütve, koktél és fokhagymás szósszal, steak burgonyával 2.400 Ft

Würziges Hähnchen in Cornflakesmantel, cocktail und Knoblauch Sauce, würzige Kartoffel

Spicy chicken in corn flakes coat, cocktail and garlic sauce, potato wedges



Szezámagos csirkecsíkok tzatzikivel, zöld salátával 2.000 Ft

Hühnerbruststreifen mit Sesamkörner und Tzatziki und Salat

Chicken stripes with sesame seeds and tzatziki and Salad



Fűszeres csirkeszárnyak burgonyával, BBQ szósszal 1.950 Ft

BBQ Hühnerflügel mit würzige Kartoffel

BBQ chickenwings with potato wedges



Borskéregben sült szűz medalion sült paprika krémmel, parázs burgonyával 2.600 Ft
Jungfrau Medaillon mit Paprika-sauce und gewürzte Kartoffeln
Tenderloin medalion with paprika souce and steak potato

Cordon bleu áfonya lekvárral és sült burgonyával 2.300 Ft
Cordon bleu mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
Cordon bleu with cranberry and french potatoes

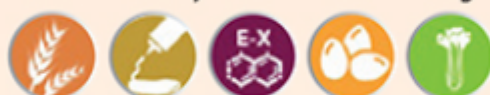


XXXL Rántott szelet petrezselymes burgonyával 2.400 Ft
XXXL Schnitzel mit Petersilie Kartoffeln
XXXL fried steak with parsley potatoes



Ropogós császárhús fokhagymával, párolt káposztával és bacon morzsás snidlinges burgonyával 2.500 Ft
Knuspriges Speckfleisch mit Knoblauch, gedünstetem Kraut und Bacon-Schnittlauch Kartoffeln
Crispy meat bacon with garlic, braised cabbage and chive potato

Mustáros bélszínlángos rostélyos hagymával 4.500 Ft
Butterfly - Filet Mignon mit geröstete Zwiebeln
Butterflymodus art filet mignon with



T-bone steak burgonyával és salátával 6.500 Ft
T-bone Steak mit Kartoffeln und Salat
T-bone steak with potetoes and salad



Borsos Bélszín steak fehérborsos Dijoni gombával 5.400 Ft
Filet Mignon mit Weisspfeffer Dijon Pilz
Filet mignon with white pepper Dijon mushroom

Vegetáriánus

Zöldségnyárs sajt szósszal és bundás kaláccsal 1.900 Ft

Gemüsespiess mit Käse sauce und Krabbe

Vegetable skewers with cheese sauce and crab



Csicseriborsós Falafel pitával és Tahini mártogatóssal 1.950 Ft

Falafel mit Kichererbsen, Fladenbrot und Tahini sauce

Falafel with chickpeas, pita and Tahini sauce



Spenótos fetás „Quiche” 1.850 Ft

Quiche mit Spinach und Fetakäse

Quiche with spinach and greekcheese



Házi padlizsánkrém zöldség hasábokkal és pirítóssal 1.500 Ft

Hausgemachte Auberginecreme mit Gemüse und Toast

Homemade aubergine creme with vegetables and toast



Saláták

Salate - Salads

Garnélás cézársaláta kosárban 2.400 Ft

Ceasar Salat mit Garnele in Pasta Korb

Ceasar salad with shrimp on Pasta basket



Csirkesaláta olivás fokhagymás pirítóssal 2.200 Ft

Hühnersalat mit olive-knoblauch Toast

Chickensalat with olive-garlic toast



Görög saláta 1.800 Ft

Griechischer Salat

Greek salad



Fitness saláta csirke csíkokkal és édes-chili szósszal 2.200 Ft

Fittnes Salat mit Hühnerbruststreifen und Süß-chili Sauce

Fitness salad with chicken breast stripes and sweet-chili souce

Balzsamos friss kevert saláta sajt chipssel 1.900 Ft

Frischen gemischte Salat mit Balsamico und Kasechips

Fresh mixed salad with balsamic and cheese chips



Zalai finomságok

Region specialitet - Region specialty

Pirított hagymás zalai dödölle 750 Ft

“Dödölle” mit eingelegte Zwiebel

“Dödölle” with pickled onion



Burgonya prósza 800 Ft

Kartoffelpuffer

Potato pancake



Egészben sült ropogós csülök mustáros gombával és fűszeres wedges-sel 2.800 Ft

Knusprige Schweinshaxe, Pilzragout mit Senf und gewürzte Kartoffeln

Crispy pig's trotters, mushroom ragout with mustard and wedges



Marhapörkölt vargányával és pirított dödöllével 2.400 Ft

Rindergulasch mit Steinpilz und “Dödölle”

Beef stew with porcini mushroom and “Dödölle”



Burgerek, Dogok

Chili Terra-dog 2.200 Ft

30 cm-es házi bagett, házi virsli, chiliszósz, sajt, sült hagyma

30cm baguette mit hausgemachte frankfurter, chilisaucе, Käse, gebratene Zwiebel

30cm baguette with homemade frankfurter, chilisauce, cheese, fried onion



Hot-dog 1.800 Ft

30 cm-es házi bagett, házi virsli, friss zöldségek, sajtszósz

30cm baguette mit hausgemachte frankfurter, Gemüse und Kasesauce



Terra Angus burger 2.450 Ft

Coleslaw, két fajta szósz, szalonnazsíros sós burgonya

Coleslaw, zwei Sorten sauce,

Coleslaw, two varieties source,



Dupla Burger 2.950 Ft

Sajttal, burgonyával és rántott hagymakarikákkal

Doppelte Burger mit Käse, gebackene Zwiebelringe und Kartoffeln

Double Burger with Cheese, fried onion rings and potato



Desszertek

Desserts - Desserts

Citrusos túrófánk erdei gyümölcs tükrön vanília fagyival 950 Ft

Topfenkrapfen mit Waldfrucht und Vanilla Eis

Cottage cheese donut with berry and vanilla ice cream



Vaníliás túró rúdi eperzelével 850 Ft

Topfenröllchen mit Vanilla und Erdbeergelee

Dots with vanilla und strawberry jelly



Profiterol 850 Ft



Terra Somlói Galuska 950 Ft

Terra Schlomlauer Nockerln

Terra "Somlói" cream



Tripla csokis finomság gumi cukorral a Chef ajánlásával 950 Ft

Triple Schokolade mit Süßigkeiten

Chef's triple chocolate with candy



Vanília fagylalt forró málnával tejszínhabbal 950 Ft

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

