



II. KATEGÓRIA

Reggeli ételek • Fröstückspeise • Breakfast Meats • Cibi del mattino

1. **Bacon omlett, magyaros rántotta** 820 Ft
Eier Baconsei • Bacon & egg • Frittata con lardo • Omleta bacon
2. **Sajtos omlett** 800 Ft
Omlette mit Käse • Cheese Omlette • Frittata con formaggio • Omleta cu cascaval
3. **Gombás omlett, sonkás omlett** 800 Ft
Omlette mit Pilz • Mushroom Omlette • Frittata con funghi • Omleta cu ciuperci
4. **Ham and eggs** 800 Ft
Ei mit Schinken • Prosciutto cotto con uova fritte • Omleta cu sunca
5. **Virslī** 780 Ft
Würstchen, Würstel • Vienna sausage (Wiener Würst) • Salsiccia viennese • Crenvusti
6. **Kontinentális (szalámi, sonka, sajt, vaj, jam)** 880 Ft
Kontinental • Continental • Continentale • Continental (Mieud dejun)
7. **Tea (fekete, zöld, gyümölcs) (0,2 liter)** 400 Ft
Tee (eine Tasse Tee) (Swarz, Grüne, Obst) • Té (Nelo, velár, di frutta) • Ceai (Negru, verde, fructe)
8. **Tej, tejeskávé (0,2 liter)** 350 Ft
Milch, Milchkaffee u. Melange • White coffe • Lait, Caffelait • Lapte, cafeu cu lapte
9. **Kenyér (szelet)** 40 Ft
Brot • Bred • Paine (buc)
10. **Majonéz, ketchup, tartár, tejföl** 220 Ft
Majonéza, ketchup, sos de tartar

Hideg és meleg előételek • Kalte-Warme Vorspeise Cold-Hot Appetizer startrs • Antipasti freddi-caldi

11. **Tatár beefsteak** 3.150 Ft
Tatara Bratsisok • Tatara Beefsteak • Bistecca alla tatar • Tatara beefsteak
12. **Sajt izelítő** 1.490 Ft
Kasatteller • Cheese to foretaste • Formaggi • Assitte de fromage • Plouin cu cascaval
13. **Cézár saláta** 1.450 Ft
Caesar Salata • Salade Cesar
14. **Főtt füstölt csülök tormával, mustárral** 1.100 Ft
*Geräucherte Schmettschulke gebackt, mit Meeretich und Senf
Boiled smoked knuckle with horse-radish and mustard
Pied de porc fumé au raifort et à la moutarde
Conetto di maiale affumicato lesso, con eren ed mostardo
Cofon de porc afumat fier, cu hrean si mustar*
15. **Rántott sajt hasáburgonya, tartármártás** 1.650 Ft
*Panierter Käse mit pommes frites und tartare • Breusel friel cheese pommes fritte
Formaggio fritto patate fritte • Fromage pané frit • Cascaval pane cu cartofi prajiti si sos de tartar*

16. **Velőrózsa rántva vegyesköret, tarvarmártás** 1.650 Ft

Panatoa lăptosă cu sos de carne și tarar • Brenat pork brain rose • Roses de cervelle panat
Rosa di cervello panato • Cășer prăjit garnitură asortată cu sos de tarar



17. **"Önmagáért beszél" (Camembert kókuszban, dióban, mogyoróban sütvé, áfonyás almagolyókkal)** 1.590 Ft

"Spricht für sich selbst", Camembert Käse in Kokosnuss, Walnüsse und Haselnüsse gebraten, mit Apfelmögen und Heidelbeeren
"Speaks for itself" Camembert fried in coconut, nut and in peanut with apple baile stuffed with blueberry
"Parle pour lui-même" (camembert à la noix de coco, à la noix, à la noisette, garni aux bouchées de pomme aux myrtilles)
"Parla per se" Formaggio (Camembert panato in cocco, in noce ed in nocciola, con palline di mele con mirtillo)
Vorbete pentru el însuși
(Camembert prăjit în nuc de cocos, nuc și alune cu bile de măr cu afin)

18. **Csülkös palacsinta** 1.480 Ft

Plăcinte cu ciolan

Levesek • Supper • Soups • Zuppe

19. **Erőleves tavasziasan** 440 Ft

Krebstärke nach Frühling • Clear soup (consommé of spring) • Brodo Ristretto di primavera
Consommé de printemps • Ciorba tare în mod primăveresc

20. **Goliát májgombóc leves** 520 Ft

Liver dumpling soup a la Goliát • Suppe mit Leberklößchen a la Goliát • Zuppa con gnocchetti di fegato a la Goliát
Soupe de boulettes de foie à la Goliát • Ciorba de perisoare cu ficat

21. **Tárkonyos raguleves** 580 Ft

Estragon Kaltragsuppe • Ragout soup with tarragon • Zuppa con carcio e verduza
Soupe de ragout de veau à l'estragon • Supă de cefină țărcoșe

22. **Francia hagymaleves** 520 Ft

Fransösische Zwiebelsuppe • French onion soup • Minestrina di cipolla alla francese
Soupe à l'oignon à la française • Ciorba frantzuzască cu ceapă

23. **Őszibarack krémleves** 520 Ft

Pfirsichenkremsuppe
Peach cream soup
Soupe à la pêche
Zuppa crema di pesca
Supă crema de pișciuci



24. **Ököruszály leves** 1.050 Ft

Ochterschwanzsuppe
Thick beef broth
Supă din șleț de bou



25. **Erdei gombának ízes leve** 950 Ft

Waldschwammende Suppe aus den Schwammerln unserer Wälder
Tasty juice of forest mushrooms
Zeamă gustoasă a ciupercilor de pădure



26. **Tárkonyos marharagú leves házi cipóban** 1.100 Ft

Supă de vită cu tarbon în cioplă de casă



Egytálételek • Pfannegerichte • One course dishes • Piatti unici

27. **Bográcsgulyásleves** 920 Ft
Kessélgulaschsuppe
Supa gulas la ceazan
Spezzatino befito nel caldajo suppa
28. **Babgulyás** 980 Ft
Bönnegulasch
Hungarian goulash (Hungarian Bean Goulash)
Goulash con fagioli
Goulash aux haricots secs • Ciorba de fasole
29. **Bakonyi betyárleves** 980 Ft
Betyársuppe von Bakony (vurst, gemüse und rinnsfleisch)
Betyár soup Bakony style
Minestrina da spavaldo alla Bakonyi
Soupe du bon dir à la mode Bakony (vianale, champignons)
Ciorba cu cimperi ciurati si carne de vaca
30. **Jókai bableves (füstölt csülök, kolbász, bab)** 980 Ft
Bohnensuppe auf Jókai Art (Geräucherte Schweinehachse, Wurst, Bohnen)
Beansoup style Jókai
Soupe aux haricots à la "Jókai" (pied de porc fumé, saucisse, haricots secs)
Zuppa di faggioli "Jókai" (coscetto affumicato, salsiccia, faggioli)
Supa de fasole a la Jókai (Ciolan afumat, cîrnaț, fasole)
31. **Újházi tyúkhúsleves** 680 Ft
Hühnersuppe Ujhazer Art
Chicken soup Ujházi style
Brodo di gallina alla Ujházi
Bavillon de poulet ala mode de Ujházi
Supa cu carne de pui
32. **Erdélyi Csorba leves** 980 Ft
Siebenbürgische Suppe auf Scorbac Art
Transylvanian Csorba soup
Minestrina "Csorba" alla transilvania
Csorba de transilvanie
Ciorba "Transilvania"
33. **Pandúrleves (velő, marhahús, zöldségek)** 1050 Ft
Pandur" suppe
"Gendarme soup" (marrow, beef, vegetables)
Soupe à la "Gendarme" (cervelle de porc, boeuf, légumes variés)
Zuppa di "Gendarme" (cervello di maiale, carne di vitello, verdure)
Supa a la "Pandur" (creier, carne de vita, legume)



Készételek • Fertiggerichte • Ready cooked dishes • Cibi pronti

34. **Borjúpaprikás galuskával** 2.200 Ft
Kalboulasch mit Nockerln • Veal stew with dumplings • Ragout de veau aux gnoechis
Fricascea papricato di vitello, contorno gnoechi • Tocana de vitel cu galuste
35. **Vörösborsos marhapörkölt galuskával** 2.200 Ft
Rotweinischer Rindgulasch mit nockerl • Beefstew in redwine (Beef stewed in Red wine)
Spezzatino di manzo con vino rosso gnochetti • Pörkölt de boeuf cu spaegle • Tocanita de vaca cu vin rosu si galusta
36. **Sertéspörkölt sós burgonyával** 1.620 Ft
Seveingulasch mit salz kartoffeln • Porkstew goulash potato • Goulache da maiale
Goulasche de porc patate • Tocanita de porc cu cartofi natur
37. **Pacalpörkölt sós burgonyával** 1.690 Ft
Kalauingulasch mit salz kartoffeln • Tripe stew potato • Spezzatino di tripa potate
Pörkölt de tipas • Tocanita de inerta cu cartofi natur



Frissensültek szárnyasokból • Bratengerichte von Geflügel Poultry Dishes from the Pan • Arrosto fresco di volatile

38. Csirkemell csíkok fokhagymás sörtesztában, vegyesköret 1.690 Ft

Hähnchenbruststreifen in Bier-Knoblauchteig paniert mit bunter Garnierung serviert

Chicken breast pieces in garlic Orly cake, mixed garnishes

Beuchées de blanc de poulet en pâte-croûte à l'ail avec du garniture mixte

Strisce di petto di pollo in pastone di birra agliata, contorno misto

Fisil de piept de pui in aluat de bere cu usturoi, garnitura mixta

39. Csirke Bújócska 1.950 Ft
(aszalt paradicsommal, fetával, parajjal töltött csirkemell rántva, paradicsomos gnocchival)

Ascundere de pui

(pipt de pui pane umplut cu roşii uscate, castraval feta şi şpanac, cu Gnocchi cu roşii)

40. Rostonsült csirkemellfilé őszibarackmártással, burgonyapüré 1.780 Ft

Hähnchenbrustfilet gebrüht mit Pfirsichsauce, mit Kartoffelpüree serviert

Roast chicken breast fillet in peach sauce, mashed potato

Blanc de poulet grillé à la sauce à la pêche, purée de pommes de terre

Petto di pollo filé ai ferri con salsa di pesca ed puré di patate

Filet de piept de pui la grătar cu sos de piersici cu puree de cartofi



41. Pulykamell fogadás módra párolt brokkolival és rizzsel

(pulykamell, sonka, gomba, beszamel) 1.980 Ft

Putenbrust auf Gastwirt Art mit gedünstetem Brokkoli und Reis

(Putenbrust, Schinken, Pilze, Béchamelsauce)

Piept de curcan a la Birta cu broccoli stuflat si orez

(Piept de curcan, sunca, ciuperci, sos Béchamel)

Petto di tacchino in modo del albergatore contorno riso ed broccoli

(Petto di tacchino, prosciutto, funghi, salsa Béchamel)

42. Csirkemell Erdészné módra krokettel és hercegnőburgonyával
(csirkemell tejszínes erdeigomba mártással) 1.920 Ft

Hähnchenbrust auf Försterin Art, mit Kroketten und Prinzessinkartoffeln (Hähnchenbrust in Sahne-Wäldpilzsauce)

Piept de pui a la Nevasta paduraruului, cu crochete si cartofi printesa (Piept de pui in sos de ciuperci de padure cu frisca)

Petto di pollo in modo della moglie del boscaiolo con crochetto ed patate alla principessa

(Petto di pollo con salsa di crema ed funghi di bosco)

43. Kapros juhtúró pulykamell rántva vegyesköret 1.790 Ft

Putenbrust mit dill und scharfke gemischte beilage

Turkey breast with dilled sheeps cottage cheese

Petto di tacchino con aneto e con ricotta

Esculope de diuile cu frumage de creble

Piept de curcan cu iaurt si marar garnitura asortata

44. Göngyölt pulykamell Móló módra
(sonka, sajt, pulykamell, őszibarack) burgonyapüré 1.820 Ft

Putenbrustroladen mit kartoffelpüree & Rolled turkey breast

Petto di tacchino arrostito

Roulades de diuile dimle

Piept de curcan gratat pe poizori in mod Móló (sunca, castraval) cu puree

45. Pulykamell Tulajdonosné módra
(bacon, pulykamell, hagyma, gomba) vegyesköret 1.780 Ft

Putenbrust auf wirtin art und gemischte beilage

Turkey breast à la Landlady/Honter

Petto di tacchino alla moda di padrona

Blanc de dinde facon messian (champignon, oignon poitrine de porc fumée cu roulade)

Piept de curcan de casa (bacon, piept de curcan, ciapa, ciuperci, cu garnitura asortata)

46. Itália üdrözlete 1.860 Ft
(zöldfűszeres penne al dente, tejszínes, póréhagymás csirkemell csíkok, parmezán sajt)

Saluteza itali

(penne al dente cu condimente verzi, cu fâşii de piept de pui cu smântână şi praz, sosul de parmezan)



47. **Pulykamell majorannás, vargányás, csirkemájás raguval, burgonyakrokettel** 1.920 Ft

Putenbrust mit Ragout aus Steinpilzen, Hähnchenleber und Majoran, mit Kartoffelkroketten serviert

Turkey breast with marjoram ragout made of yellow boletus (mushrooms) and chicken liver served with potato croquettes

Escalope de dinde, ragout (marjolaine, bolet, foie) croquette

Petto di tacchino con ragu di funghi porcini ed fegato di pollo condito con origano, contorni crochete di patate

Piept de curcan cu ragu din ficat de pui, ciuperci minatorea si maghiran, garnitura crochete din cartofi

48. **Kacsacomb roston hagymás tört burgonyával, párolt káposztával** 2.190 Ft

Ge grille Entenbraten mit Zwiebelnkartoffeln, gedünstetem Kraut und im Rotwein gebrachten Pfannkuchen

Grilled duck with onion flavoured mashed potato, steamed cabbage and plums steamed in red wine

Anășta crocantă con cipolla e patate con carciofi cotti al vapore, cepsuri lezate cu vin roșu

Canard gratiné avec de pommes de terre pressées à la main, du chou braisé, de prunes braisées au vin rouge

Pîpă de rață cartofi cu cepsuri si varza caldă

Frissensültek sertésből • Bratengerichte von Schwein Pork Dishes from the Pan • Arrosto fresco di maiale

49. **Vasi pecsenye steak burgonyával** 1.880 Ft
(Fokhagymás tejben érelt tarja, paprikás lisztben pirosva sütvé)

Fräpau Vasi

(ceafa marinată în lapte cu usturoi, prăjită bine în făină cu boia de ardei)

50. **Brassói aprópecsenye** 1.880 Ft

Kronstadter medillons mit pommes frites (Schweinfleisch, knoblauch, erbsen)

Medaillons "Brasso" style • Medaillons da "Brasso"

Medaillons de "Brasso" • Tocanita Brasovana cu cartofi



51. **Juhtóróval, póréhagymával, füstölt csülökkel töltött sertésborda bortésztában, friss zöldségfaluval, steak burgonyával** 1.980 Ft

Rippenspeier mit Schafkäse, mit Lauch, und mit geräucherter Hachse gefüllt und in Weinsteig paniert, mit frischem Gemüse und Steakkartoffeln serviert

Pork chop with sheep's cottage cheese, leek and smoked knuckle filling, fried in wine batter served with fresh vegetables and steak potatoes

Cotelette de porc farcie (fromage blanc de brebis, poireau, jambonneau fumé) légumes, pommes frites

Costola di maiale ripiena con ricotta di pecora, cipolla porrata, zampetto affumicato, tutto impanato in impasto di vino, contorno un mucchio di verdure fresche ed patate steak

Cotlet de porc umplut cu praz si ciolan afumat impanat in aluat cu vin, legume proaspete, cartofi steak



52. **Velővel töltött sertésborda vegyeskörettel** 1.750 Ft

Panierte Schweinehaxe gefüllt mit Hirn

Breaded pork chop filled with brain

Entrecôte pané rempli avec cervelle

Cotelette panatia insacata cenzervila

53. **Magyaróvári sertésszelet (steak, sonka, gomba, sajt) vegyesköret** 1.790 Ft

Schnitzel von Magyaróvár mit Gemücker beilage

Pork cutlet Hungarian Ouan style

Fetta di amiale alla Magyaróvári

Cotelette de porc de Magyaróvár (avec fromage et champignon)

Cotlet de porc Magyaróvári (sunca, ciuperci, cascaval) cu garnitura asortata

54. **Rántott sertéskaraj sültburgonyával** 1.680 Ft

Gehackene Schweinecotelett mit pommes frites

Breaded fried pork cutlet • Coteletta frita di porco

Cotelette de porc poelée • Cotlet de porc cu cartofi pai

55. **Csárdagazda kedvence** 1.940 Ft

(Kemencében sült szűpcesenye, baconszalonnába bújtatva, csirkemájás, lecsós raguval)

Focorita gazdei banului cu cartofi nedeajite

(mucchiulele la cuptor învelit cu slămina bacon, cu tocană de legume și ficat de pui)



56. Százérmék tejszínes gombamártással, hercegnő burgonya 1.920 Ft

Jungerbraten mit Sahne-Pilzmuscle, mit Prinzesskartoffeln serviert
Pork medallions in cream-mushroom sauce, princess potato
Bouchées-empanés de porc à la sauce aux champignons, pommes de terre "à la princesse"
Madagliani, filetti di maiale, con salsa di funghi e fiori di latte, contorno patate alla principessa
Muschiulet cu sos de ciuperci si smântana, cartofi a la Princesa



57. Bedőli töltöttthús vegyeskörettel 1.940 Ft

(Sertéskataj gombával, sajttal, sonkával megtöltve, kíváncra, tejföllel locsolva, sajttal megszorva)

Corne umplută de Bedő cu gălbenuș auritată
(surtet de porc pane, umplută cu ciuperci, cașcaval, șuncă, smântână și ceapă)

58. Zsiványpecsenye (füstölt csülök, kapros fokhagymás tejföldös tárb, füstölt sajt, héjas cickburgonya) ... 1.920 Ft

Räucherbraten (Geräucherter Schweinehachse, Dill-Knoblauch-Sahnequark, Geräucherter Käse, Pellkartoffeln in Scheiben)
Smau-proast (Smoked knuckle, cottage cheese with dill, garlic and sour cream smoked cheese, french fries)
Costoletta di bandito (Costoletta di maiale arrostita a fiamma libera, Zampetto affumicato, rievita con aneto ed aglio, formaggio affumicato, fette di patate crostose cotte al forno)
Roci de bandit (Jambonneau fume, fromage blanc aigre avec anet et ail, fromage fume et tranche de pomme de terre en pelure)
Friptura tilharilor (ciolan de porc afumat, brânza cu mazar, usturoi și smântână, cașcaval afumat, cartofi fierți în coajă)

59. "Mexikó üdvözlése" (Füstölt csülök steak, kolbászos chilis habbal, héjas cickburgonyával) 1.920 Ft

"Grigle aus Mexico" (Geräucherter Schweinehachse gebraten, Chilihohnen mit Würst, Pellkartoffeln in Scheiben)
"Mexican greeting" (Smoked knuckle with sausage and chilly bean and french fries)
"Salato di Mexico" (Zampetto affumicato cotto con fagioli al salsiccia ed cili patate al forno crostose)
"Salatation du Mexic" (Jambonneau fume avec haricots au chili et pomme de terre en pelure)
"Salatari din Mexico" (Friptura de ciolan de porc afumat, fasole chili cu cimnă, cartofi fierți în coajă)



60. Csülök bajor módra (Bajor sübben érlelt csülök stúve, héjas cickburgonyával, párolt káposztával) 1.980 Ft

Hachse auf Bayerischer Art (in bayerischem Bier mariniertes Hachsebraten, mit knusprigen Kartoffelstücken und mit gedünstetem Kohl)
Knuckle „Bavarian“ style (Roasted knuckle ripened in Bavarian beer with jacket potatoes and steamed cabbage)
Jambonneau à la bavaroise (affiné dans la bière) pommes de terre en robe des champs, chou braisé)
Zampetto alla Bavarese (zampa maturata in birra bavarese arrostita con spicchi di patate con buccia, ed cavolo stufato)
Ciolan de porc „a la „Bavaria“ (Friptura de ciolan marinat în bere) cu felii de cartofi prăjiți în coajă și varză caldă)

61. Tepsis Csülök M (egyszemélyes) 1.940 Ft

Ciolan la tigorie o persoană

L (kétszemélyes) 3.390 Ft

doi persoane

62. Bocskai csülök forgatott burgonyával (Füstölt szalonna, hagyma, mexikói zöldség, kolbászos ragu) 1.980 Ft

Hachse auf „Bocskai“ Art mit rotierten Kartoffeln serviert (geräucherter Speck, Zwiebeln, mexikanisches Gemüse, Würst-Ragout)
Knuckle „Bocskai“ style with (turned over) potatoes (smoked bacon, onion, Mexican vegetables, ragout with sausage)
Jambonneau avec des pommes de terre (lard fumé, oignon, légumes mexicains, ragout au saucisson)
Zampetto alla „Bocskai“ con patate rivoltate (larid affumicato, cipolla, verdura messicana, ragu di salsiccia)
Ciolan de porc „a la „Bocskai“ cu cartofi rotiti (Slanina afumată, ceapă, legume mexicane, ragu cu cînău)



63. Csülök pékné módra 1.980 Ft

Hachse auf Bäckerinnen Art (im Blech gebratene Hachse mit Zwiebeln und mit knusprigen Kartoffelstücken)
Knuckle of ham à la „Pékné“ (Knuckle of ham roasted in tin with jacket potatoes and onion)
Jambonneau à la „Bocskai“ (cuit au plat à four) des pommes de terre en robe des champs à l'oignon)
Zampetto alla moglie di fornaio (zampa arrostita in tegame con spicchi di patate con buccia ed con cipolla)
Ciolan de porc „a la „Brutarea“ (Ciolan fript la tortă cu ceapă și cu felii de cartofi prăjiți în coajă)

Frissensültek marhából • Bratengerichte von Beef Beef Dishes from the Pan • Arrosto fresco di manzo

64. **Hagymás rostélyos, hasábburgonya** 2.180 Ft

Rostbraten mit Zwiebeln mit pommes frites
Grilled steak with onion with fried potatoes
Grillade de porc aux oignons
Bistecca ai ferri con cipolle fritte, patate fritte
Filet cu coapsa cu cartof pai

65. **Bélszín vadász módra krockettel** 3.150 Ft

Lendenbraten à la Jäger mit krocketen • Bistecca alla Cacciatora
Filet de bœuf chasseur (Sauce brune, Champignon frite) • Mäuschi de vaci în mod vânătoresc cu croket

Magyaros ételek • Ungarian specialitate • Hungarian courses

66. **Hortobágyi húspalacsinta** 1.150 Ft

Hortobágyi Palatschinken mit Fleischfüllung • Meat filled pancake of the Hortobágy
Palacsinta reșena di carne, alla Hortobágy • Crêpe de viande, à la mode de Hortobágy
Clătite cu carne în mod "Hortobágy"

67. **Cigánypecsenye hasábburgonyával** 1.790 Ft

Zigeunerbraten mit pommes frites • Spit roasted pork cutlet
Arrosto di porco alla zingaresca • Răi Tzigane (Sauce lăil) • Măști țigănești cu cartof pai



68. **Böllerpecsenye vegyes körettel (velővel, lecsóval, hagymával és szalonnával készült ragu)** 1.820 Ft

Metzgerschweinebraten mit bunter Garnierung serviert
(Ragout aus Hirn, Leitscho, Zwiebeln und Speck)
Roast stickler's style served with all the trimmings
(Ragout made of brains, pepper and tomato stew, onion and bacon)
Viande rotie, garniture variée
(cervelle, rognonille hongroise, oignon et lard)
Arrosto di porcino con contorno misto
(con ragu preparato di frittelle di cervello, peperoni, cipolla, lardo)
Friptura à la "Macelar" cu garnitura asortata
(Ragu cu creier, gâtuci, coapsa, și slanina)

69. **Túrós csusza tepertővel** 990 Ft

Gezupfter Nudelteig • Noodles with cottage cheese topped with bacon • Tagliatelle con ricotta
Ţăgătelles cu frământ și cremă • Macaroni cu brânză

70. **Csikós pecsenye forgatott burgonyával
fokhagymás tejjel
(sertéskaraj, bacon, hagyma)** 1.920 Ft

Braten auf Pferdehirt Art mit mit Bratharissoffeln und saurer
Sahne mit Knoblauch (Schweinekotlett, Bacon, Zwiebel)
Friptura „Heghlegia” cu cartofi prăjiți cu smântână cu usturoi
(Cotlet de porc, Bacon, coapsa)
Arrosto alla cavallaro con patate rosolate ed aglio con crema
di latte (Costoletta di maiale larbo bacon ed cipolla)



71. **Borzaskák találkozója párolt rizzsel fokhagymás tejjel**
(sertéskaraj és főtt füstölt csülök burgonya panírral)..... 1.820 Ft
Das Treffen der Straubiger mit gedünstetem Reis und mit saurer Sahne mit Knoblauch
(Schweinekotelett und gebackte Rinderhachse mit Kartoffelpanierung)
"Intilnirea Confuilor" cu orez stufat si cu smintina cu usturoi (Cotlet de porc si ciolan afumat fieri pane in paneu cu cartofi)
Incontro dei arrisati" con riso stufato in crema con aglio (Cotoletta di maiale ed zampone affumicato bolito impanato con patate)



72. **Kanászpecsenye vegyes körettel (sertésstarja, füstölt szalonna, kacsamáj, lecsó) 1.980 Ft**
Braten auf Schweinehirt Art mit bunter Garnierung
(Schweinenacken, Rauchspeck, Entendeber, Letscho)
Fräptura a la Porcar cu garnitura mixta
(Ceafă de porc, slanina afumata, ficat de rata, ghiveci)
Arrostio alla porcato contorno misto
(Lombata di maiale, lardo affumicato, fegato di anatra, peperonata)

Halételek • Pesce • Fisch • Fish

73. **Szegedi halászlé 1.250 Ft**
Fish soup Szeged style
Fischsuppe von Szeged
Saupe de poisson á la mode Szeged
Ciorba de peste stil Szeged
74. **Szegedi halászlé pontyból 1.250 Ft**
Supă de pește Seghedin cu crap
75. **Szegedi halászlé harcsából 1.350 Ft**
Supă de pește Seghedin cu somn
76. **Korhely halászlé 1.350 Ft**
Supă de pește la mod korhely (cu muștar si foi de dafin)
77. **Harcapaprikás 1.980 Ft**
kapros juhtúrós galuskával
Welschpaprikasragout, Klößchen mit Schaffkäse
Papricus de somn cu galuste cu cas de oaie
Spezzatino di siluro con paprica, contorno gnocchi con ricotta di pecora



78. **Harcaszelet grillezve, vajás póréhagymával és füstölt sajttal, fűszeres héjas cikkburgonyával 2.080 Ft**
Welschnitte gegrillt, mit Butter-Lauch und geräuchertem Käse, Kräuter-Pelkartoffeln
Felie de somn la gratar, cu praz in unt si cas afumat, cartofi condimentati prajiti in coaja
Taglio di siluro grigliato, con porro in burro, ed formaggio affumicato, con spicchi di patate conditi in bucia



79. **Fogas Orly módra hasábburgonyával 2.390 Ft**
Biban stil orly cu cartofi prajiti
80. **Rántott ponty sültburgonyával, tartár mártással 1.850 Ft**
Panierte karpfenfilet mit pommesfrites
Breaded fried carp fillet • Filetto fritto di carpa
Filet de carpe panné • Peste filev de pont cu cartof pai
81. **Pisztráng roston petrezselymes burgonyával 2.390 Ft**
Forelle auf rostbaten und kartoffeln mit petersilien
Roasted Trout • Trota al ferri • Truite mermolière
Pastray la gratar cu cartof patranjel
82. **Fogas filé tejszínes gombaágyon burgonyakrokettel 2.550 Ft**
File de biban pe strat de ciupercă cremoasă cu crochete de cartofi



83. **Halas tál két személyre** 5.100 Ft
(Füstölt lazacropogós, párizsi fogasfilé, rántott pontyfolé, grillezett harsa vajas póréhagymával és füstölt sajttal, zöldséges rizs, fokhagymás parajjal töltött paradicsom)

Platou de pește pentru două persoane

(salmon afumat crocant, file de hibezi parisian, crap pane, somn la grătar cu praz în unt și cașcaval afumat, orez cu legume, roșii umplute cu spanac cu usturoi)

Grill ételek • Grill teller • Grill plate • Grill piatto

84. **Lyoni libamáj burgonyapürével** 3.250 Ft

Gänseleber auf Lyoner art mit kartoffelpüree

Goose liver lyon style

Fegato d'oca alla lyonnese

Foie d'oie à la Lyonnaise (foie, vignon)

Ficat de gâscă în mod Lyon cu piree



85. **Szüzérme steak zöldbab rőzsével, sajtos cikkburgonyával, finomfű mártással** 1.980 Ft

Jungfernbraten Medallions mit grünen Bohnen, Küris – Feilkartoffeln in Scheiben und Feinkräuterdressing

Medallions of fillet with green beans, cheese french fries and spicy sauce

Medaglioni di manzo fritti con stipo di fagiolini verdi ed fette di patate cotte al forno con formaggio con salsa di erbe delicate

Medallions de filet roti avec fagot du haricots verts et tranche du pomme de terre en pelure au fromage et sauce de herbe delicate

Muschiulet cu fasole verde, cartofi fierți în coajă cu cașcaval, sos de condimente din ierburi delicioase



86. **Baconba göngyölt szüzérme steak nyáron sültve grill zöldségekkel, petrezselymes burgonyával** 1.980 Ft

Gegrillte Jungfernbraten in Bacon mit gegrilltem Gemüse, Petersilienkartoffeln

Medallions of fillet rolled in bacon with vegetables and with parsley potatoes

Medaglioni di manzo arrostiti in lardo bacon arrostito sullo spiedo con verdure cotte, patate bollite con prezzemolo

Medallions de filet enroulés en lard de bacon grillé à la brochette avec légumes grillés et pomme de terre bouillie au persil

Muschiulet învelit în slanina bacon la gratar, legume la gratar, cartofi cu patrunjel

87. **Grilltál egy személyre (mini rabló, csirkemell steak, sertésflekkén, szüzérme steak)** 2.050 Ft

Grillplatte für eine Person (mini Räuberfleisch, Hähnchenbrust gegrillt, Solovengleich gegrillt, Jungfernbraten)

Grill plate for one person (mini robber-steak, chickenbreast steak, pork fleckén, medallion steak)

Grillade pour 1 personne (pore brochette, steak de poulet, entre-filet, dinde de porc)

Piatto di grigliato per una persona (piatto misto con carni ed contorni diversi, spiedini di bandito mini, petto di pollo ai ferri, manzo ai ferri, medaglioni da filetto d'arrostito di manzo)

Platou gratar pentru o persoana (frigarie mini, piept de pui la gratar, gratar de porc, medallioane la gratar)