



Étlap

KONYHAFŐNÖKÜNK AJÁNLATA Chef's offer

<i>Roston sült szarvas bélstín, gombás gyöngyhagymás raguval</i> <i>Roasted venison sirloin, with mushroom and pearl onion ragout</i> <i>Gegrillte Hirsch Lendebraten mit Pilz und Zwiebeln Ragout</i> <i>Steak de venaison grillée avec ragout de champignons avec oignons perlés</i> <i>Filetto di ciervo con funghi e cipolla ragù</i>	4.200 Huf
<i>Vaddisznó pörkölt, vörösborral megbolondítva</i> <i>Wild boar stew twisted with red wine</i> <i>Wildschweingulasch mit Rotwein vorschwindelt</i> <i>Ragout de sanglier sauvage dans le vin rouge</i> <i>Spezzatino di cinghiale al vino rosso</i>	3.390 Huf
<i>"Várkapitány-tál" (Kacsacomb, grillezett sertésszelet és pulykamell barnamártással)</i> <i>"Castellan's-plate" (Quarter duck, grilled pork slice & turkey breast with brown sauce)</i> <i>"Kapitán-Platte" (Entebraten, Schweinebraten, gebratener Putenbrust mit brauner Soße)</i> <i>'Bol de capitaine' (Quart canard rôti, Rôti de porc, poitrine de poulet avec sauce brune)</i>	3.790 Huf
<i>Báránycsülök rozmarinmártással</i> <i>Roasted lambshank with rosemary sauce</i> <i>Gegrillte Lammhaxe mit Rosmarin Soße</i> <i>Collier jarret d'agneau avec de la sauce de rosmarin</i> <i>Gambo di agnello ai ferri con salsa di rosmarino</i>	4.200 Huf
<i>Királyi lakomás tál "Fekete Holló módra" 2 személyre, gazdagon körítve</i> <i>Royal Feast plate "Black Raven style" for two</i> <i>Königliche Gastmahl "Schwarze Rabe Art" für Zwei Personen</i> <i>Plateau du "Corbeau Noir" 2 personnes</i> <i>Platto misto di arrostiti alla "Corvo Nero" per 2 persone</i>	8.880 Huf

HIDEG ELŐÉTELEK Cold Appetizers, Kalte Vorspeisen, Entrées froides, Entremeses frios, Antipasti freddi

"Nemhiába, szerette a nép Mátyás királyt: nem volt több hozzá hasonlatos királya a magyaroknak. Amint neszét vette, hogy itt vagy ott erősen sanyargatják a szegény földnépét, nem volt nyugodalma Budavárában - álruhába öltözött, s úgy ment színről színre, látni a valóságot. Hát induljunk el mi is és járjuk be egész Magyarországot, a jó magyar ételek nyomán ...kezdjük az előételekkel..."

Mátyás király falatkái

<i>Tiny snacks of King Mathias (cold plate)</i> <i>Kleine Häppchen von König Mathias (Kalte Platte)</i> <i>Roi Matthias collations (Hongrois salami et jambon Bol)</i> <i>Spuntini il re Mattia (piatto misto ungherese)</i>	1.900 Huf
---	-----------

Hideg libamáj szeletek salátaágyon	
<i>Cold gooseliver slices on fresh mixed salad</i>	2.300 Huf
<i>Kalte Gänsenleber Scheiben auf frischem gemischten Salat</i>	
Füstölt pisztráng filé, friss vegyes salátával	
<i>Smoked trout filet with fresh mixed salad</i>	
<i>Geräucherten Forelle Filet mit gemischtem Salat</i>	2.190 Huf
<i>Filet de truite fumée avec salade fraîche</i>	
<i>Filetto di trota affumicata con fresca insalata mista</i>	
Mozzarella sajt paradicsom karikákkal (Caprese)	
<i>Mozzarella slices with tomato rings</i>	
<i>Mozzarella Schnitten mit Tomaten Ringe</i>	1.900 Huf
<i>Mozzarella et les tranches de tomate</i>	
<i>Caprese</i>	

MELEG ELŐÉTELEK Hot appetisers, Warme Vorspeisen, Entrées chaudes, Antipasti caldi

Hortobágyi palacsinta	
<i>Pancake "Hortobágyi" style (filled with chicken meat, and paprika sauce on the top)</i>	1.900 Huf
<i>Gefüllte Pfankuchen auf Hortobágyi Art</i>	
<i>Crêpe à la Hortobágy</i>	
<i>Crespelle alla Hortobágy</i>	
Bundában sült camambert szeletek rizszel, áfonyalekvárral	
<i>Deepfried camambert with rice and blueberry jam</i>	
<i>Gebratene Camambert mit Reis und Heidelbeeren Marmalade</i>	2.290 Huf
<i>Camambert pané la myrtille et riz</i>	
<i>Formaggio Camembert fritto con marmellata di mirtilli rossi e riso</i>	
Gomolya sajt szeletek forró vason pirítva friss salátával	
<i>On hot iron sheet grilled sheep's milk cheese with fresh salad</i>	
<i>Auf heißen Eisenplatte gegrillte Schafskäse Schnitten mit frischen Salat</i>	2.700 Huf
<i>Fromage de brebis grillé garni avec salade mixte</i>	
<i>Formaggio di pecora alla griglia con insalata mista</i>	

LEVESEK Soups, Suppen, Soupes, Sopas, Zuppa

<i>"A Gergely juhással történt, meghitta Mátyás király vacsorára. Aztán elment. A király azt mondta, hogy mindenkinek adjanak kanalat, de a juhásznak ne adjanak. Hát a juhásznak elíbe tették az ételt, kívágta a kenyér hajából a belét, megette a levest. Aztán azt mondta: - Az az ember huncut, aki a kanalat meg nem eszi! Mátyás király megjutalmazta, s egy zsák aranyat adott neki."</i>	
Újházy tyúkhúsleves	
<i>Soup made from chicken "Újházy" style</i>	
<i>Hühnersuppe nach "Újházy Art"</i>	850 Huf
<i>Soupe au poulet le mode Újházy y</i>	
<i>Zuppa di pollo la modalita Újházy</i>	
Francia hagymaleves	
<i>French onion soup</i>	
<i>Zwiebel Suppe</i>	850 Huf
<i>Soupe a l'oignon française</i>	
<i>Zuppa di cipolla</i>	
Hideg gyümölcsleves	
<i>Refreshing cold fruit soup</i>	
<i>Kühle Obstsuppe</i>	850 Huf
<i>Soupe de fruits</i>	
<i>Zuppa fredda di frutta</i>	

Gulyásleves	
Gulashsoup	1.190 Huf
Gulaschsuppe	
Zuppa di Gulash	
Tárkonyos vadragu Leves	
Wildragout-soup, flavored with tarragon	
Wildragout Suppe, gewürzt mit Estragon	1.190 Huf
Soupe de ragout aromatisé a l'estragon	
Zuppa di Cinghiale con dragoncello	

FŐÉTELEK Main Courses, Hauptgerichte, Les plats principaux, Secondi piatti

"Mátyás király vadászatott egy rengeteg erdőben társaival. Délfelé járt az idő, készítette a szakács az ebédet, de Mátyás az idő alatt úgy elcsámorgott, hogy eltévedt. Ráesteledett, de még mindig nem lelte barátit. Elfáradt, elcsigázódott, mikor megpillantott egy pislogó fényt. No, oda már bemegy, gondolta, és betérve mit látott□.	
Tűzes vason pirított csirkemell friss salátával körítve	
On hot iron roasted chickenbreast garnished with fresh salad	
Auf heißen Eisenplatte gegrillte Hühnebrust, garniert mit frischem Salat	2.590 Huf
Blanc de poulet grillée avec salade mixte	
Petto di pollo griglia con fresca insalata mista	
Gesztenyével töltött pulykamell, meggyoszóban	
Turkey breast stuffed with chestnuts and sour cherry-sauce ont the top	
Mit Kastanien gefüllte Putenbrust, mit Kirsch-Sauce serviert	2.890 Huf
Poitrine de dinde farcie marrons servi avec la sauce griotte	
Petto di tacchino ripieno di castagne con salsa di amarena	
Kemenceben sült libacomb párolt káposztával	
In oven baked crisp leg of goose with steamed cabbage	
Knusprige Gänsekeule mit gedünstetem Rotkohl	3.100 Huf
Patte d'oie rôtie au four avec du chou braisé	
Gamba d'oca al forno con cavolo cotto a vapore	
A királyi udvar konyhafőnökének kedvenc libamája Tokaji bor gőzében párolva, édes, fahéjas almakarikákkal	
The royal chef's favorite goose liver steamed in Tokaji wine served with sweet cinnamon-apple rings	
Die königliche Chefs lieblings Gänseleber in Tokajer Wein gedünstet, mit süßen Zimt- Apfelringe	3.900 Huf
Chef du roi foie gras préféré, cuit a la vapeur vin de Tokaji avec anneaux de pomme	
Preferito chef cucina del Re: al vapore fegato d'oca in Tokaji vino con anelli di mela	
Grilletett csirkemell lecsóval tálalva	
Grilled chicken breast with "Letcho"	
Gegrillten Hühnebrust mit "Letcho" serviert	2.590 Huf
Le poulet grillé avec 'Letcho'	
Il pollo de giullare con 'Letcho'	
Paprikás csirke	
Legs of chicken served with paprika-sauce	
Hühnerschenkel mit Paprikasofe	2.290 Huf
Poulet avec sauce au paprika	
Pollo con salsa di paprika	
Szűzermék baconbe tekerve, tejszínes rozmarinmártással	
Vealmedallions wrapped in bacon poured with creamy rosemary sauce	
Kalbsmedallion im Speckmantel mit cremiger Rosmarin-Soße gegossen	3.190 Huf
Medallions de veau avec de la souce de romarin	
Medaglie di filetto vitello con salsa di rosmarino	

Hunyadi János erdélyi vajda bőségtála (grillezett húsok vegyesen, savanyúsággal)	
<i>The Voivode of Transylvania, John Hunyadi's Abundance-plate</i>	3.590 Huf
<i>Die Schatz-Platte der Woitwod von Transsylvanien, Johannes Hunyadi</i>	
<i>Plat preferé de János Hunyadi</i>	
<i>Piatto preferito di Giovanni Hunyadi</i>	
"Kánászkirály vacsorája" (grillezett sertés szeletek barnamártásban)	
<i>"Pig-shepherd King's dinner" (Roasted pork slices with brown souce)</i>	3.200 Huf
<i>"Sauhirt-Königs Abendessen" (Schweinebraten mit Braune Sauce)</i>	
Rántott sertésszelet	2.790 Huf
<i>Wiener Schnitzel</i>	
Bélszíncsíkok tagliatelle tésztával	
<i>Beefsteak strips with tagliatelle</i>	3.490 Huf
<i>Rinderfiletsstreifen mit Tagliatelle</i>	
<i>Tagliatelle con filetto di manzo</i>	
Bélszínigulyás	
<i>Beefgoulash</i>	3.490 Huf
<i>Rindsgulash</i>	
<i>Goulash de boeuf</i>	
<i>Spezzatino di manzo</i>	
Bélszínjava Budapest módra	
<i>Beef-steak "Budapest style"</i>	3.950 Huf
<i>Rinderfilet nach "Budapest Art"</i>	
<i>Steak de boeuf à la Budapest</i>	
<i>Bistecca alla Budapest</i>	
Bélszín, ahogyan Kinizsi Pál fogyasztaná (zöldbors mártással)	
<i>Beefstak as Poul Kinizsi likes (with green pepper sauce)</i>	3.650 Huf
<i>Rinderfilet wie Paul Kinizsi liebt (mit grüne Pfeffer Sauce)</i>	
<i>Filet de bouf grillé avec sauce au poivre vert, comme Paul Kinizsi l'aime</i>	
<i>Bistecca alla griglia con salsa al pepe verde, come Paolo Kinizsi gli piace</i>	
Mátyás király kedvence (Steak, grillezett libamájjal és gombamártással)	
<i>The favorite of King Mathias (steak with grilled gooseliver and mushroom souce)</i>	4.600 Huf
<i>Das Liebgericht von König Matthias</i>	
<i>La favorite du roi Matthias</i>	
<i>Favorite del Re Mattia</i>	
Egész hegyi pisztráng roston sütve (az ár a hal súlyától függően változik/the price depends on the weight of the fish)	
<i>Grilled Trout</i>	900 Huf/100g
<i>Gegrillte Forelle</i>	
<i>Truite grillée</i>	
<i>Trota alla griglia</i>	
Balaton kincse fogas filé (fűszeres vajon grillezve friss salátával)	
<i>"Lake Balaton's treasure pike perch filet" (grilled with condiment butter, served with mixed salad)</i>	3.490 Huf
<i>"Schatz der Plattensee Zanderfilet" (gegrillt mit Kräuterbutter, und mit gemischten Salat serviert)</i>	
<i>'Trésor du lac Balaton' (grillé épice beurré avec salade fraîche)</i>	
<i>'Filetto lucioperca tesoro di Lago Balaton' (grigliate imburato aromatizzato con insalata mista)</i>	

<i>Roston sült lazac-steak, frissítő citrommártással</i>	
<i>Grilled salmon steak, with refreshing lemon sauce</i>	
<i>Gegrilltem Lachs Steaks, mit erfrischenden Zitronen-Sauce</i>	3.490 Huf
<i>Steak de saumon, avec sauce au citron</i>	
<i>Bistecca di salmone alla griglia, con refrigerante salsa di limone</i>	
<i>Mátyás "király-rák"</i>	
<i>"Mathias-king-prawns"</i>	
<i>"Matthias-König-Garnele"</i>	4.200 Huf
<i>'Le roi Matthias écrevisse'</i>	
<i>"Re Mattia gamberi"</i>	

Az árak a köretet nem tartalmazzák!
Prices do not include the garnish!
Die Preise enthalten keine Beilage!
Prix ne comprennent pas la garniture!
I prezzi non comprendono la guarnizione!

KÖRÍTÉSEK Side dishes, Beilage, Garniture, Guarnizione

<i>Hasáburgonya</i>	
<i>French Fries</i>	
<i>Pommes Frites</i>	700 Huf
<i>Pommes frites</i>	
<i>Patate fritte</i>	
<i>Petrezselymes burgonya</i>	
<i>Potatoes with parsley butter</i>	
<i>Gebackene Kartoffeln mit Butter und Petersilie</i>	700 Huf
<i>Pommes de terre cuites au beurre persillé</i>	
<i>Patate al forno con burro al prezzemolo</i>	
<i>Párolt rizs</i>	
<i>Steamed Rice</i>	
<i>Gedämpfter Reis</i>	700 Huf
<i>Riz cuit a la vapeur</i>	
<i>Riso al vapore</i>	
<i>Tepsis burgonya</i>	
<i>Pan fried potatoes</i>	
<i>Bratkartoffeln</i>	700 Huf
<i>Épicé pommes de terre sautées</i>	
<i>Patate fritte al forno</i>	
<i>Krokett</i>	
<i>Croquettes</i>	700 Huf
<i>Kroketten</i>	
<i>Galuska</i>	
<i>Dumplings</i>	
<i>Nockerln</i>	700 Huf
<i>Gnocchis</i>	
<i>Gnocci</i>	
<i>Grillezett zöldségek</i>	
<i>Roasted vegetables</i>	
<i>Gemüse vom Rost</i>	900 Huf
<i>Légumes grillées</i>	
<i>Verdure alla griglia</i>	

Saláták Salads, Salaten, Salades, Insalata

Tejfeles uborkasaláta

Cucumber Salad with sour cream

Gurkensalat mit Sauerrahn

850 Huf

Salade de concombre á la creme sure

Insalata di cetrioli con crema acida

Paradicsomsaláta lilahagymával

Tomato salad with red onions

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

950 Huf

Salade de tomates avec oignons rouges

Insalata di pomodori con cipolle rose

Friss kerti vegyes saláta

Fresh mixed Salad

Frisch gemischten Salat

950 Huf

Salade mixte fraîche

Fresca insalata mista

Vegyes savanyúság

Mixed pickles

Gemischter Essiggemüse

750 Huf

Petits légumes macérés dans du vinaigre

Sottaceti misti

DESSZERTEK Dessert, Nachspeisen, Desserts, Postres, Dolce

Gundel palacsinta

Gundel Pancake (filled with nuts, with chocolate souce on the top)

Gundel Palatschinken

1.250 Huf

Crepes Gundel

Gundel frittelle

Fagylalttal töltött palacsinta, csokoládé lepelben

Pancake filled with icecream, whipped cream and chocolate sauce on the top

Pfannkuchen mit Eis gefüllt, und mit schocolade Sauce und Schlagsahne darauf

1.050 Huf

Crepes fourrées avec de la crème glacée et crème fouettée

Frittella con gelato, panna montata e salsa al cioccolato in cima

Vegyes fagylalt sárgadinnyekosárban

Mixed ice cream in Muscat melon basket

Eis, in Zuckermelone Korb

1.390 Huf

Ccreme glacée panier de melon

Gelato nel carello di melone

Almás rétes, porcukorral hintve

Homemade apple strudel sprinkled with powdered sugar

Hausgemachter Apfelstrudel mit Puderzucker bestreut

1.050 Huf

Strudel aux pommes fait maison saupoudré de sucre en poudre

Strudel di mele fatto in casa cosparsa con zucchero a velo

Vegyes sajttál

Hungarian specialties of cheese on a plate

Ungarische Käse Spezialitäten auf einem Platte

1.890 Huf

Spécialités hongroises fromages une plaque

Un piatto di formaggi di specialita ungheresi