

Előételek

Starters / Vorspeisen

1. FENYVES SALÁTA

✂ (alma, füstölt sajt, jégsaláta, uborka, paradicsom, szárnyas sonkával, majonézes uborka szósz, tojás, sült hagyma chips)

FENYVES SALAD (apple, smoked cheese, iceberg lettuce, cucumber, tomato, poultry ham, mayonnaise-based cucumber sauce, eggs, fried onion chips)

FENYVES-SALÁT (Apfel, geräucherter Käse, Eissalat, Gurken, Tomaten, Geflügelschinken, Gurkendressing mit Mayo, Eier, Zwiebelchips)

1100 Huf

3.9 €

2. HÁZI MORZSÁBAN SÜLT KACSAMÁJ POGÁCSA SÜLT CAMEMBERTTEL, ÁFONYÁS ALMAKOMPÓTTAL

Duck liver fried in breadcrumbs, served with grilled camembert, blueberry and apple compote

Gebratene Entenleber in Semmel paniert, mit gebackenem Camembertkäse, Apfelkompott mit Heidelbeeren

1300 Huf

4.6 €

3. TANYASI VEGYES ÍZELÍTŐ

✂ (házi szalámi, házi kolbász, ropogós tepertő, mangalica és fehér szalonna
✂ variációk, friss zöldségek)

🏠 A selection of farm cold cuts (home-made salami and sausage, pork greaves, variation of "mangalica" and white bacon, served with fresh vegetables)

Einblick ins Leben auf dem Bauernhof (hausgemachte Salami, hausgemachte Wurst, Grammel, Speckvariationen von weißem und Wollschweinspeck mit frischem Gemüse)

1650 Huf

5.8 €

4. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT PRÉSELT MALAC CSÜLÖK

🏠 HÁZI MUSTÁRMÁRTÁSSAL, IDÉNY ZÖLDSÉGEKKEL, ZÖLDFÜSZERES KENYÉRREL

Pressed pork knuckles from Arbo farm, served with home-made mustard sauce, seasonal vegetables and herb bread

Gepresste Jungsschweinshaxe von unserem Bauernhof, mit hausgemachter Senfsoße, Saisongemüse und Kräuterbrot

1100 Huf

3.9 €

5. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT OMLÓSRA SÜLT, TÉPETT MANGALICA

🏠 BAZSALIKOMOS BUCIBAN, MAJONÉZES HAGYMÁS KÁPOSZTÁVAL

Pulled pork from mangalica pigs raised on Arbo farm, served in basil bun, with cabbage and onion coleslaw

In kleine Stücke zerrissener Wollschweinsbraten von unserem Bauernhof in Basilikumsemmel, mit Kraut-Zwiebelsalat mit Mayo

1900 Huf

6.7 €

6. FORRÓ FÜSZERES VELŐ FRISS ZÖLDSÉGEKKEL ÉS PIRÍTÓSSAL

✂ Hot and spicy roasted bone marrow with fresh vegetables and toast

✂ Heißes, würziges Knochenmark mit frischem Gemüse und Toast

1300 Huf

4.6 €

7. TATÁR BEEFSTEAK MARHA BÉLSZÍNBŐL

✂ Steak tartare from beef tenderloin

✂ Tartaren beefsteak aus Rindssteak

2700 Huf

9.5 €

Levesek

Soups / Suppen

- | | |
|--|----------|
| 8. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT GYÖNGYTYÚK LEVESE CSIGATÉSZTÁVAL | 2100 Huf |
| ✳ Chicken soup from guinea fowl raised on Arbo farm, served with home-made spiral pasta | 7.4 € |
| 🏠 Suppe von Perlhuhn aus eigener Zucht mit Nudeln | |
| 9. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT CHEDDAR SAJTOS SZÁRNYAS KRÉMLEVESE, ESZTERHÁZY GYUFA SONKÁVAL | 1100 Huf |
| ✳ Chicken cream soup from poultry raised on Arbo farm, served with "Eszterházy" ham sticks | 3.9 € |
| 🏠 Geflügel-Cremesuppe (aus eigener Zucht) mit Cheddar, Steichholz-Schinken nach Esterházy-Art | |
| 10. HAJDÚSÁGI ORJALEVES | 1100 Huf |
| ✳ Hungarian pork soup "Hajdúság" style | 3.9 € |
| 🏠 Fleischsuppe aus der Gegend „Hajdúság“ | |
| 11. MANGALICA BABGULYÁS | 1250 Huf |
| 🏠 Bean goulash with mangalitsa pork | 4.4 € |
| Bohnengulasch aus Wollschwein | |
| 12. VARGÁNYA KRÉMLEVES, SAJTOS ÉS VÖRÖS PESTÓS KRUTONNAL | 1100 Huf |
| Flap mushroom cream soup, with cheese and red pesto croutons | 3.9 € |
| Steinpilz-Cremesuppe als Einlage Crouton mit Käse und roter Pesto | |
| 13. SZEZONÁLIS GYÜMÖLCS KRÉMLEVES | 990 Huf |
| Seasonal fruit cream soup | 3.5 € |
| Cremesuppe aus Saisonfrüchten | |

Főételek

Main Dishes / Hauptgerichte

14. **AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT ZSENGE CSIRKE RÉSZEI BÁRÁNDI** 2200 Huf
🏠 **KENYÉRMORZSÁBAN SÜTVE, BURGONYAPÜRÉVEL, RESZELT TEJFÖLŐS UBORKÁVAL** 7.7 €
Chicken tenders from Arbo farm, fried in Bárándi breadcrumbs, mashed potatoes and cucumber salad with sour cream
Junges Huhn aus eigener Zucht paniert in Semmelmehl aus Báránd, garniert mit Kartoffelpuree und geriebener Gurke mit Sauerrahm
15. **MEXIKÓI CSIRKE FAJITAS SÁRGA RIZZSEL, TORTILLÁVAL, SAJTTAL, TEJFÖLLEL ÉS MÉZES-CHILIS SZÓSSZAL** 3250 Huf
11.4 €
Mexican chicken fajitas with yellow rice, tortilla, cheese, sour-cream and honey-chilli sauce
Hähnchen auf mexikanischer Art mit gelbem Reis, Tortilla, Käse, Sauerrahm, und Honig-Chili-Sauce
16. **CHEDDAR SAJTTAL ÉS CSÁSZÁRSZALONNÁVAL GRILLEZETT** 2700 Huf
🍴 **OMLÓS CSIRKEMELL TEJSZÍNES BURGONYÁVAL** 9.5 €
Crispy chicken breast grilled with cheddar cheese and pancetta, served with creamed potato
Weiche Hühnerbrust mit Cheddar und Kaiserspeck gegrillt, serviert mit Rahmkartoffeln
17. **GORGONZOLÁS CSIRKEMELL KÖRTÉVEL, CSICSÓKA ÉS PASZTERNÁK GRATINNAL, PETREZSELYEM OLAJJAL** 2900 Huf
10.2 €
Gorgonzola-stuffed chicken breast, served with Jerusalem artichoke and parsnip gratin on parsley oil
Hühnerbrust mit Gorgonzola und Birnen, garniert mit Topinambur und Pasternakgratin, mit Petersilienöl
18. **VÖRÖS CURRYS CSIRKEMELL KÓKUSZTEJES MOGYORÓMÁRTÁSSAL,** 2400 Huf
🍴 **BROKKOLIVAL ILLATOS JÁZMIN RIZZSEL** 8.4 €
Chicken breast with red curry, peanut-coconut milk sauce, served with broccoli and jasmine rice
Hühnerbrust mit rotem Curry in Nüssensoße mit Kokosmilch, duftender Jasminreis mit Broccoli

19. **AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT KONFITÁLT KACSA COMB PIRÍTOTT** 3900 Huf
🏠 **KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL, VÖRÖSBOROS FOKHAGYMÁS ASZALT SZILVÁVAL** 13.7 €
Duck confit from Arbo farm, served with braised cabbage pasta and with prunes in garlic-infused red wine
Konfitierte Entenkeule aus eigener Zucht mit gerösteten Krautnudeln und in Rotwein gekochten Dürpfäulen
20. **AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT PECSENYE KACSAMELL SAJÁT SÜLT** 4000 Huf
🏠 **SAFTJÁVAL, SZARVASGOMBÁS CÉKLAPÜRÉVEL, RAKOTT KARFIOLLAL** 14.0 €
Roasted duck from Arbo farm, served in its own sauce with truffle beetroot puree and layered cauliflower
Bratentenbrust aus eigener Zucht in Soße, garniert mit Rotebeetenpuree und Trüffel mit Blumenkohlaufguss
21. **CIGÁNYPECSENYE MANGALICA SZALONNA TARÉJJAL,** 2600 Huf
🏠 **HÁZI SÜLT BURGONYÁVAL** 9.1 €
Roasted pork "Gipsy" style served with "Mangalica" bacon and home-made French fries
Zigeunerbraten mit Speckkamm vom Wollschwein, hausgemachte Pommes frites
22. **MANGALICA KARAJ, FALUSI ÍZEKKEL TÖLTVE LECSÓMÁRTÁSOS** 3600 Huf
🏠 **BÚZA GYÖNGGYEL** 12.7 €
Mangalica pork chops country style, with bulgur and Hungarian ratatouille
Wollschweinskotelett mit Füllung nach „Dorfgeschmack“, als Beilage Weizperle
23. **LASSAN SÜLT MANGALICA TARJA STEAK CSABAI HÁZI KOLBÁSSZAL TÖLTÖTT** 3800 Huf
🏠 **BUNDÁS KENYÉRREL, RESZELT TEJFÖLŐS UBORKÁVAL** 13.5 €
Slow-roasted mangalica pork shoulder served alongside "Csabai" style home-made sausage, French toast and cucumber salad with sour cream
Langsam zubereitetes Wollschweinkamm-Steak mit Wurst aus Békéscsaba und geriebener Rahmgurke
24. **BORS SZÓSZOS SOUS VIDE SERTÉS OLDALAS ZÖLDSÉGEKKEL,** 2400 Huf
🍴 **RUSZTIKUS BURGONYÁVAL** 8.4 €
🍴 Sous-vide pork ribs with pepper sauce, served with vegetables and rustic potatoes
🏠 Sous-vide Schweinsrippchen in Pfeffersoße, mit Gemüse und rustischen Bratkartoffeln

25. KAPROS TÚRÓVAL TÖLTÖTT FÜSTÖLT CSÜLÖK POGÁCSA HÁZI MORZSÁBAN SÜTVE, FOKHAGYMA BUNDÁS TEJFÖLŐS TEP SIS BURGONYÁVAL, PETREZSELYEM OLAJJAL	2 400 Huf 8.4 €	31. KONFITÁLT MARHAPOFA TEJFÖLŐS ZÖLDSÉG KRÉMMEL, ✂ BACONOS SPÁRGA RÖZSÉVEL, ERDEI GOMBÁS BURGONYÁVAL	2 400 Huf 8.4 €
Smoked trotters stuffed with dill cottage cheese, fried in home-made breadcrumbs, served with garlic-coated oven-baked potatoes and sour cream, on parsley oil Mit Dillquark gefüllte geräucherte Schweinhaxe in hausgemachtem Semmelmehl gebraten, garniert mit Knoblauchkartoffeln und Petersilienöl		Beef cheeks confit with veggie cream in sour cream, asparagus brushes rolled in bacon and potato with wild mushrooms Konfitiertes Rindsmaul mit rahmiger Gemüsecreme, Spargel in Bacon als Beilage Kartoffeln mit Waldpilzen	
26. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT RACKA BIRKA PÖRKÖLTJE 🏠 PETREZSELYMES VAJAS BURGONYÁVAL	2 250 Huf 7.9 €	32. LEPCSÁNKÁBA BÚJTATOTT BETYÁR BÉLSZÍN RAGU (sült bélszín csikok és zöldségek tejfölös, pikáns szósszal gazdagítva)	3 850 Huf 13.5 €
Mutton stew from sheep raised on our Arbo farm, with parsley potatoes Gulasch von Zackschaf aus eigener Zucht, als Beilage Butterkartoffeln mit Petersilie		Fried tenderloin ragout in „highwayman“ style (roasted tenderloin stripes and veggies in piquant sauce) Betyár- Steakragout in Rösti gefüllt (gebratene Steakstreifen und Gemüse in rahmiger, pikanter Soße)	
27. BORJÚPAPRIKÁS LASKAGOMBÁVAL VAJAS TÉSZTÁBAN SÜLT KAPROS TÚRÓS NUDLIVAL	2 950 Huf 10.3 €	33. FORRÓ SERPENYŐBEN TÁLALT, BENNE SÜLT AFRIKAI HARCSAFILÉ DARABOK, ✂ VAJON PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL TULAJDONOS MÓDRA	2 750 Huf 9.7 €
Veal paprikash from young cattle, with cheese and dill dumplings Kalbsgulasch mit Pilzen, serviert mit Dillquark-Nudeln in Blätterteig		✂ African catfish fried and served in hot pan with butter roasted vegetables Owner style In heißer Pfanne geröstetes und serviertes afrikanische Welsfilet mit Gemüse „Besitzer“ Art	
28. SOUS VIDE BORJÚ SZŰZ ROZMARINGOS VARGÁNYÁVAL, SÜLT PAPRIKÁS ZÖLDSÉG FELFÚJTAL	4 400 Huf 15.4 €	34. BAZSALIKOMOS LAZAC STEAK BATÁTA KRÉMMEL, MELEG ✂ CUKKINI SALÁTÁVAL, GYÖNGYHAGYMÁVAL	4 100 Huf 4.3 €
Sous-vide veal cutlet with rosemary flap mushrooms and roasted pepper and vegetables soufflé Sous vide Lendenbraten vom Kalb mit Rosmarin-Steinpilz, serviert mit Gemüseauflauf mit gebackenen Paprikaschoten		Salmon steak with sweet potato cream and basil, served warm zucchini salad and shallots Lachssteak mit Basilikum und Batatacreme mit warmem Zucchini-Salat und Perlzwiebeln	
29. SZÜRKE MARHA BÉLSZÍN STEAK CUKKINIS ASZALTPARADICSOMMAL, KECSKESAJTTAL SÜTVE BAZSALIKOMOS PAPARDELLÉVEL, SÜLT RUCCOLÁVAL	6 950 Huf 24.4 €	35. KÓNYAI SZÜRKE HARCSAROPOGÓS, PAPRIKÁS HALMÁRTÁSSAL, MANGALICA TEPERTŐS TÚRÓS CSUSZÁVAL	3 850 Huf 13.5 €
Tenderloin steak from grey cattle, with zucchini and dried tomatoes, goat cheese, basil pappardelle pasta and rucola Graurindsteak mit Zucchini-Dürtomaten und Ziegenkäse zubereitet, als Beilage Basalilkumpapardelle und gebratener Ruccolasalat		Crispy bites of Wels catfish Kónya-style, served with fish sauce made with pepper and mangalica greaves and curd cheese pasta Knuspriger Wels aus Kónya, mit Paprika-Fischsoße, serviert mit Topfenfleckerl	
30. SZÜRKE MARHA HÁTSZÍN STEAK ANDALUZ SÜLT HAGYMA MORZSÁVAL, ✂ MELEG TARKABAB PÜRÉVEL, FÜSTÖLT ÍZŰ BURGONYÁVAL	3 450 Huf 8.8 €	36. KÓNYAI PONTY FILÉ MAKÓI SÜLTHAGYMÁS MORZSÁBAN, TEJSZÍNES PETREZSELYMES BURGONYAKOCKÁVAL	2 750 Huf 9.7 €
Lendenbraten vom Graurind mit Zwiebelsemeln aus Andalusien, warmem Bohnenpuree serviert mit Kartoffeln mit Rauchgeschmack Sirloin steak from grey cattle, with roasted onion crumbs in Andalusian style, warm pinto bean mash and smoked-flavoured potato		Filet of carp Kónya-style in Makó roasted onion crumbs, served with creamed and parsleyed potato dices Karpfenfilet in Zwiebel gebraten, mit Kartoffelwürfelchen mit Sahne und Petersilienblättern	

37. FÜSZERES KUKORICA PEHELYBEN SÜLT AFRIKAI HARCSA FALATOK
✳ SÜLT RIZZSEL, WOKK ZÖLDSÉGEKKEL
✳ African catfish bites roasted in spicy cornflakes, served with fried rice and wok veggies
Welshäppchen in würzigem Cornflakespanier mit gebratenem Reis und Wok-Gemüse

2950 Huf
10.3 €

38. VAJHAL BAZSALIKOMMÁRTÁSSAL, BROKKOLIVAL, CÉKLÁVAL MARINÁLT
HAGYMÁVAL, ZÖLDSÉG KANAPÉN
Escalor served with basil sauce, onion marinated with broccoli and beetroot,
on veggie canapés
Butterfisch mit Basilikumsoße, Broccoli, roten Beeten und marinierten Zwiebeln
auf Gemüsesofa

4400 Huf
15.4 €

Kétszemélyes tálak

Plates for Two / Platten für zwei

39. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT CSIRKÉBŐL KÉSZÜLT PAPRIKÁS
✳ TULAJDONOS-MÓDRA, HÁZILAG KÉSZÜLT NOKEDLIVEL CSERÉPEDÉNYBEN
🏠 Stew from chicken raised on our own Arbo Farm, with home-made dumplings,
served in a clay pot
Stew from chicken raised on our own Arbo Farm, with home-made dumplings,
served in a clay pot Paprikahuhn aus eigener Zucht nach Eigentümer-Art, mit
hausgemachten Nockerln im Tontopf zubereitet

3900 Huf
13.7 €

40. FENYVES TÁL
(rántott falusi töltött karaj, roston csirkemell, kacsacomb, fűszeres tarja szelet,
füstölt csülök tallér, rántott sajt és karfiol, cikk burgonya, grill zöldség, párolt rizs)
FENYVES PLATE (fried and filled pork chop in country style, grilled chicken breast,
duck thigh, spicy pork loins, smoked knuckle, fried cheese and cauliflowers, French fries,
grilled veggies and boiled rice)
Fenyves-Platte (paniertes, gefülltes Kotelett, Rostbraten vom Huhn, Entenkeule, würziger
Schweinskamm, geräucherte Taller von Schweinshaxe, panierter Käse und Blumenkohl,
Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Reis)

4900 Huf
17.2 €

Tészta ételek

Pastry Dishes / Nudelgerichte

41. PIRÍTOTT KÁPOSZTÁS CVEKEDLI
✳ Pasta squares with fried cabbage
Krautnudeln

1300 Huf
4.6 €

42. GARGANELLI CARBONARA BAZSALIKOMOS GARNÉLA FAROKKAL
Garganelli carbonara pasta with prawn tails in basil
Garganelli Carbonara mit Garnelenschwanz mit Basilikum

3900 Huf
13.7 €

43. ZÖLDSÉGES BORS SZÓSZBAN SÜLT HAGYMÁS BÉLSZÍN
CSÍKOS PAPPARDELLE FÜSTÖLT SAJTTAL, SÜLT RUCCOLÁVAL
Roasted tenderloin with pepper sauce mixed with vegetables and onion, served
with pappardelle pasta, smoked cheese and rucola
Papardelle mit Steakstreifen, gerösteten Zwiebeln in Gemüsepeffersoße, mit
geräuchertem Käse und Bratruccola

3900 Huf
13.7 €

Vegetáriánus ételek

Vegetarian Dishes / Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|--------------------|
| 44. ROSTON SÜLT KECSKE SAJT PIRÍTOTT MÁKOS GUBÁVAL,
KÖRTÉVEL, ZÖLDSALÁTÁVAL | 2900 Huf
10.2 € |
| Roasted goat cheese, fried poppy seed dumplings, pear and green salad
Auf Rost gebratener Ziegenkäse mit Mohnkuchen, Birnen und grünem Salat | |
| 45. MANDULA BUNDÁBAN SÜLT CAMEMBERT SAJT VÖRÖS ALMA BÓLÉVAL,
DIÓOLAJOS RIZZSEL | 2200 Huf
7.7 € |
| Peanut-coated fried camembert cheese, served with red apple punch and rice in nut oil
Im Mandelmantel gebratener Camembert mit Bowle aus rotem Apfel,
als Beilage Reis mit Nussöl | |
| 46. FÜSTÖLT TOFU FAJITAS CHEDDAR SAJTOS BÚZA GYÖNGGYEL,
TÉPETT SALÁTÁVAL, MÁRTOGATÓSOKKAL | 2400 Huf
8.4 € |
| Smoked tofu fajitas with wheat pearls and cheddar cheese, torn salad and dips
Fajitas mit geräuchertem Tofu, mit Cheddar und Weizperlen, Salat und Soßen | |

Saláták / savanyúságok

Salads, Pickles / Salate, Eingelegtes Gemüse

- | | |
|---|-------------------|
| 47. GÖRÖG SALÁTA | 1190 Huf
4.2 € |
| 🍴 Greek salad
Griechischer Salat | |
| 48. OLASZ PESTÓS PARADICSOMSALÁTA | 850 Huf
3.0 € |
| 🍴 Tomato salad with Italian pesto
🌿 Italienische Pesto-Tomatensalat | |
| 49. UBORKASALÁTA (ahogy nagymamáink készítették) | 590 Huf
2.1 € |
| 🍴 Cucumber salad (like our grandmothers made it)
🌿 Gurkensalat (wie unsere Großmutter gemacht hat) | |
| 50. MAJONÉZES KAROTTÁS KÁPOSZTASALÁTA | 590 Huf
2.1 € |
| 🍴 Cabbage salad with mayonnaise and carrot
Krautsalat mit Karotta und Mayo | |
| 51. CSEMEGE UBORKA | 590 Huf
2.1 € |
| 🍴 Cherkins (pickled cucumbers)
🌿 Essiggurken | |
| 52. HÁZI KOVÁSZOS UBORKA | 590 Huf
2.1 € |
| 🍴 Home-style fermented cucumbers
🌿 Hausgemachte Salz-Dill-Gurken | |
| 53. HAMISÍTATLAN TANYASI VEGYES VÁGOTT | 690 Huf
2.4 € |
| 🍴 Real Hungarian farm-style mixed salad
🌿 Unverfälschter gemischter Sauersalat vom Bauernhof | |

Desszertek

Desserts / Nachtische

54. TÚRÓ LIME SZELET MÁLNA RAGUVAL Cottage cheese lime cake with raspberry ragout Quark-Limekuchen mit Himbeerenragout	1300 Huf 4.6 €
55. CSOKI SZUFFLÉ OROSZKRÉM MÁRTÁSSAL Chocolate soufflé and Russian cream sauce Schokoladensoufflé mit Sahnensauce	1850 Huf 6.5 €
56. MÉZES MÁKOS GUBA MEGGYES MADÁRTEJ KRÉMMEL Poppy seed dumplings rolled in honey, served with floating island cream and sour-cherry Mohnkuchen mit Honig, gefüllt mit Sauerkirsch-Vogelmilchcreme	1100 Huf 3.9 €
57. SOMLÓI GALUSKA DUO CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL Sponge cake duo in Somlói style, with chocolate sauce Somlauerockerln mit doppelter Schokoladensauce	1300 Huf 4.6 €

Gyerek étlap

Children menu / Kindermenu

58. HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL ✳ Chicken soup with home-made spiral pasta Fleischbrühe mit Suppeneinlage	600 Huf 2.1 €
59. RÁNTOTT PIPHÚS HÁZI SÜLT BURGONYÁVAL ✳ Fried chickabiddy with home-made french fries Paniertes Hühnchenfleisch mit Rostkartoffeln	1100 Huf 3.9 €
60. RÁNTOTT SAJT PÁROLT RIZZSEL ÉS TARTÁRMÁRTÁSSAL Fried cheese with steamed rice and tartar sauce Paniertes Käse mit Dunstreis und Tartarensauce	1200 Huf 4.2 €
61. SAJTOS-TEJFÖLŐS NUDLI Noodles with cheese and sour cream Nudeln mit Sauerrahm und geriebenem Käse	1200 Huf 4.2 €
62. PARADICSOMOS SPAGETTI Spaghetti with tomato sauce Spaghetti mit Tomatensauce	1200 Huf 4.2 €

		Huf
ÜDÍTŐ		
Pepsi 0,25l	1.5€	420
Pepsi Max 0,25l	1.5€	420
7UP 0,25l	1.5€	420
Schweppes Tonic 0,25l	1.5€	420
Schweppes Orange 0,25l	1.5€	420
Schweppes Canada Dry 0,25l	1.5€	420
Schweppes Citrus mix 0,25l	1.5€	420
Schweppes Alma-szőlő 0,25l	1.5€	420

		dl
ROSTOS ÜDÍTŐ		
Sió narancs 100%	0.7€	190
Sió ananász 100%	0.7€	190
Sió alma 100%	0.7€	190
Sió paradicsom 100%	0.7€	190
Sió vilmoskörte 50%	0.7€	190
Sió őszibarack 50%	0.7€	190
Sió Feketeribizli 25%	0.7€	190

FRISSEN FACSART NARANCSLÉ	1.1€	300
---------------------------	------	-----

Tropicana narancs 100% 0,2l	1.7€	480
Tropicana ananász 100% 0,2l	1.7€	480

Lipton Ice Tea /citrom, barack, zöld tea/ 0,25l	1.6€	450
---	------	-----

	3dl	5dl
LIMONÁDÉ		
Natúr	1.6€ 450	2.6€ 750
Ízesített	2.3€ 650	3.3€ 950

		üveg
ÁSVÁNYVÍZ		
Szentkirályi /szénsavas, mentes/ 0,33l	1.3€	380
Szentkirályi /szénsavas, mentes/ 0,75l	2.8€	800
Kristály Natura /szénsavas, mentes/ 0,3l	1.3€	380
Acqua Panna 0,25l	2.5€	700

	3dl		Huf 5dl
CSAPOLT SÖR			
Dreher	1.9€ 550	3.2€	900
HB	1.9€ 550	3.2€	900
Pilsner Urquell	2.1€ 590	3.3€	950
HB Weissbier	2.4€ 680	3.8€	1090

		üveg
ÜVEGES SÖR		
Dreher 0,33l	1.9€	550
Corona 0,35l	4.5€	1290
Dreher BAK 0,5	3.0€	850
Pilsner Urquell 0,5l	3.2€	900
HB Premium 0,5l	2.7€	780

Dreher alkoholmentes 0,5l	2.7€	780
---------------------------	------	-----

Dreher Lime-Málna 0,5l	2.6€	750
Dreher Egzotikus Citrom 0,5l	2.6€	750

Kingswood /cider Apple/ 0,4l	3.9€	1100
------------------------------	------	------

		üveg
PEZSGŐ		
Hungária Extra Dry 0,2l	5.6€	1600
BB Spumante 0,2l	4.6€	1300
Moet & Chandon 0,75l	157.9€	45000
Asti Martini 0,75l	29.8€	8500
Henkell 0,75l	21.1€	6000
Hungária Sweet Style	21.1€	6000
Hungária Rosé Extra Dry	21.1€	6000
Hungária Extra Dry 0,75l	21.1€	6000
BB Spumante 0,75l	11.6€	3300
BB Száraz 0,75l	11.6€	3300
Törley Charmant (édes) 0,75l	13.3€	3800
Törley Gála Sec (száraz) 0,75l	13.3€	3800
Törley alkoholmentes 0,75l	11.9€	3400
Kölyök pezsgő (alkoholmentes) 0,75l	7.0€	2000
Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso	22.8€	6500

	Huf	
VERMUT	8cl	
Martini Bianco	2.5€	700
Martini Extra Dry	2.5€	700
Campari	5.3€	1500
Aperol	3.2€	900

COGNAC, BRANDY	2cl	4cl
Rémy Martin	5.6€ 1600	11.2€ 3200
Hennessy	2.8€ 800	5.6€ 1600
Martell	2.8€ 800	5.6€ 1600
Courvoisier	3.9€ 1100	7.7€ 2200
Metaxa *****	2.1€ 600	4.2€ 1200
Metaxa *****	1.8€ 500	3.5€ 1000

VODKA	2cl	4cl
Absolut	1.8€ 500	3.5€ 1000
Finlandia	1.6€ 450	3.2€ 900
Grey Goose	4.2€ 1200	8.4€ 2400

GIN	2cl	4cl
Bombay Sapphire	1.8€ 500	3.5€ 1000
Gordon's	1.6€ 450	3.2€ 900

RUM	2cl	4cl
Bacardi 151	2.1€ 600	4.2€ 1200
Bacardi Gold	1.8€ 500	3.5€ 1000
Bacardi Black	1.8€ 500	3.5€ 1000
Bacardi	1.8€ 500	3.5€ 1000
Spitz 80%	2.5€ 700	4.9€ 1400
Captain Morgan	1.8€ 500	3.5€ 1000
Pitu	1.8€ 500	3.5€ 1000

TEQUILA	2cl	4cl
Sierra Silver	1.8€ 500	3.5€ 1000
Sierra Gold	1.8€ 500	3.5€ 1000

WHISKEY	2cl	4cl
Chivas Regal	2.8€ 800	5.6€ 1600
Johnnie Walker Red Label	1.6€ 450	3.2€ 900
Johnnie Walker Black Label	2.8€ 800	5.6€ 1600
Jack Daniel's	2.1€ 600	4.2€ 1200
Jack Daniel's Honey	2.1€ 600	4.2€ 1200
Jim Beam	1.8€ 500	3.5€ 1000
Jameson	1.8€ 500	3.5€ 1000
Ballantine's	1.4€ 400	2.8€ 800
Békési Single Barell Magyar Whiskey	2.5€ 700	4.9€ 1400

LIKÖR	2cl	4cl
Berentzen Alma	1.1€ 300	2.1€ 600
Berentzen Erdei Gyümölcs	1.1€ 300	2.1€ 600
Zwack Vilmoskörte	1.4€ 400	2.8€ 800
Zwack Unicum	1.6€ 450	3.2€ 900
Zwack Unicum Next	1.6€ 450	3.2€ 900
Zwack Unicum Szilva	1.6€ 450	3.2€ 900
St. Hubertus	1.2€ 350	2.5€ 700
St. Hubertus 33	1.4€ 400	2.8€ 800
Jägermeister	1.8€ 500	3.5€ 1000
Becherovka	1.4€ 400	2.8€ 800
Bailey's	1.6€ 450	3.2€ 900
Malibu	1.4€ 400	2.8€ 800
Cointreau	1.9€ 550	3.9€ 1100
Ouzo12	1.2€ 350	2.5€ 700
Underberg 0,02l	3.5€ 1000	
Cruxx Ravasz Róka	1.4€ 400	2.8€ 800
Cruxx Hypnotic Meggy	1.4€ 400	2.8€ 800

			Huf	
PÁLINKA		2cl	4cl	
Agárdi Madárberkenye	7.7€	2200	15.4€	4400
Agárdi Bodza	4.6€	1300	9.1€	2600
Agárdi Fekete Cseresznye	2.8€	800	5.6€	1600
Agárdi Körte	2.8€	800	5.6€	1600
Agárdi Alma	2.8€	800	5.6€	1600
Szicsek Szamóca	3.5€	1000	7.0€	2000
Szicsek Irsai	2.8€	800	5.6€	1600
Szicsek Birs	2.8€	800	5.6€	1600
Szicsek Bíbor Kajszi	2.8€	800	5.6€	1600
Szicsek Magony Mézes Meggy	2.5€	700	4.9€	1400
Zsindelyes Málna	5.6€	1600	11.2€	3200
Zsindelyes Újfehértói Fürtös Ágyas Meggy	2.5€	700	4.9€	1400
Zsindelyes Szatmári Ágyas Szilva	2.1€	600	4.2€	1200
Zsindelyes Ágyas Barack			3.5€	1000
Zsindelyes Ágyas Besztercei Szilva			3.5€	1000
Zsindelyes Fahéjas Mézes Alma			3.5€	1000

		Huf
ENERGIAITAL 0,25l	3.0€	850
KÁVÉ, TEA		adag
Mauro espresso	1.4€	400
Mauro hosszú espresso	1.4€	400
Mauro espresso tejjel	1.6€	450
Mauro espresso tejszínhabbal	1.6€	450
Mauro koffeinmentes espresso	1.6€	450
Mauro koffeinmentes espresso tejjel	1.8€	500
Mauro koffeinmentes espresso tejszínhabbal	1.8€	500
Caffé latte	1.8€	500
Caffé latte koffeinmentes	1.9€	550
Ír kávé	2.8€	800
Bailey's mokka	2.8€	800
Spitz kávé	3.2€	900
Jeges kávé	2.6€	750
Jeges kávé koffeinmentes	2.8€	800
Cappuccino	1.6€	450
Cappuccino tejszínhabbal	1.8€	500
Cappuccino koffeinmentes	1.8€	500
Cappuccino tejszínhabbal koffeinmentes	1.9€	550
Csokis cappuccino	2.3€	650
Karamellás cappuccino	2.3€	650
Karamellás cappuccino koffeinmentes	2.5€	700
Melange	2.8€	800
Melange koffeinmentes	3.0€	850
Barna forró csoki	1.9€	550
Fehér forró csoki	1.9€	550
Tea több ízben	1.6€	450

Kedves Vendégeink!

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy ételeink ára forintban értendő és valamennyi esetben tartalmazza a köret árát is!

A feltüntetett euró árak tájékoztató jellegűek a napi érvényes árfolyam alapján kerülnek átszámításra.

Fél adag rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel.

Kellemes itt tartózkodást és jó étvágyat kívánunk!

Poór Sándor

vendéglátás vezető

Breitenbach Rezső

konyhafőnök

Hodosi Róbert

vendéglátás vezető

Dear Guests,

Please note that our prices are given in Hungarian Forint currency, and prices of all courses include the price of the side dish as well. The listed euro prices are only informative, prices are changed according to daily exchange rates. In case you order half portion, we charge you 70% of normal price.

We wish you a pleasant stay and enjoy your meal!

Sándor Poór

Catering Manager

Rezső Breitenbach

Head Chef

Róbert Hodosi

Catering Manager

Liebe Gäste!

Hiermit möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass die Preise in HUF zu verstehen sind. Die oben angegebenen Euro-Preise dienen zu den HUF-Preisen nur als etwaige Informationen. Die Preise werden in jedem Fall des täglichen Börsenkurses aus HUF in Euro umgerechnet. In allen Fällen sind die Beilagen im Preis inbegriffen.

Bei der Bestellung einer halben Portion wird 70% des Gesamtpreises berechnet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Sándor Poór

Catering Führung

Rezső Breitenbach

Küchenchef

Róbert Hodosi

Catering Führung