



FLASKA VENDÉGLŐ

II. KATEGÓRIA

Áraink forintban vannak feltüntetve.

Debrecen, Miklós u. 4.
Asztalfoglalás: 52/ 414-582
ct.: HAJNAL LAJOS

Nyitva tartás:
Vasárnaptól - Csütörtökig: 11³⁰ - 22⁰⁰
Péntek - Szombat: 11³⁰ - 23⁰⁰



FLASKA RESTAURANT

Category: II.

Prices are quoted in HUF.

Miklós Str. 4., Debrecen
Reservation: 52/414 - 582
ct.: LAJOS HANAL

Open:
Sunday - Thursday: 11³⁰ - 22⁰⁰
Friday - Saturday: 11³⁰ - 23⁰⁰



Kedves Vendégeim!

A Flaska a II. világháború utáni első magántulajdonban lévő vendéglő Debrecenben, 1986. augusztus 20-a óta várja szeretettel vendégeit.

Az idő múlása miatt már három alkalommal kellett teljes körűen felújítani, de a kezdetekkor megfogalmazott ideám nem változott. Tudásommal, személyes jelenlétemmel, odafigyelésemmel, igazi „vendéglős”-ként szeretném szolgálni a vendégeimet.

A mostani átalakításban a berendezés és az ételek is korszerűbbé, könnyebbé váltak, de az "újrágondolás" során nem tértem el az eredeti céltől: oldott, barátságos hangulatot szerettem volna varázsolni, a magyar vendéglátás hagyományait követve, a magyar ízlést, evési-ivási szokást kiszolgálva, vagy a hazánkba látogatóknak megmutatva.

Hagyományosnak nevezzük azokat a cselekvéseket és dolgokat, amelyeket nemzedékről nemzedékre változatlan formában tesznek és készítenek. A hagyományt leginkább ünnepeink során és ételeinkben őrizzük. A húsleves, a töltött káposzta, a palacsinta akkor is hiányzik nekünk, ha már ismerjük és elérhetjük a világ ízeit.

A szakma elismeréseként a Flaska 2005-ben megkapta az ÉV ÜZLETE címet, de arra vagyok legbüszkébb, hogy több mint 30 éve működhetek, s ezt a vendégeim elismerésének tekintem.

Akár itt él, akár látogatóban van itt, remélem a Flaska ízei, hangulata, a dolgozók szívéllyessége hozzájárulnak egy csipetnyit ahhoz, hogy itt - otthon legyen.

Debrecen, 2017. szeptember 1.

Szeretettel:

Hajnal Lajos
Vendéglős



Dear Guests,

Flaska became the first private restaurant in Debrecen after World War II welcoming guests since 20th August 1986.

Due to the rolling years the restaurant has been completely refurbished three times maintaining, however, my idea since the beginning. I would like to provide service as a real host with knowledge, personal presence and care.

The last refurbishment made both the furnishing and the food modern and lighter without departing from the original aim: to create an easy atmosphere following the traditions of Hungarian catering, satisfying Hungarian taste and catering customs or presenting them to visitors.

Acts and things are called traditional if they are made in the same way from generation to generation. Traditions are kept mostly in our celebrations and meals. Meat-soup, stuffed cabbage, pancake are missed even though we know and can access the tastes of the world.

As an appreciation of the profession, the Flaska received the title BUSINESS OF THE YEAR in 2005. My greatest pride, however, is that I have been working for more than 30 years and this I regard as the appreciation of my guests.

Either you live here or visit here, I hope that the tastes, atmosphere of Flaska and the warm-hearted character of its workers may contribute a tiny bit to feel home here.

Debrecen, 01 September, 2017

With respect

Hajnal Lajos
Proprietor



Előételek/Appetizers

- 1.) Tatár beefsteak vajjal, paradicsommal, paprikával, uborkával, lilahagymával pirítóssal (1, 4, 8, F) 2190.-
Tatar beefsteak with butter, tomato, pepper, cucumber, red onion and toast (1, 4, 8, F)
- 2.) Hideg, hízott kacsamáj befőtt hagymalekvárral, pirítóssal (1, 8) 2190.-
Cold fat duck liver (foie gras) with onion jam and toast(1,8)
- 3.) Hajdú sajt grillezve fahéjas almakockákkal, párolt rizzsel, áfonyalekvárral (7, F) 1690.-
Grilled 'Hajdú' cheese with cinnamon apple cubes, steamed rice and blueberry jam (7, F)
- 4.) Zsályás kacsatepertő krém lilahagymával, paradicsommal, pirítóssal (1, 7, 8) 1490.-
Sage duck greaves spread with red onion, tomato and toast (1, 7, 8)
- 5.) Debreceni páros sültve (1 pár) tormával, mustárral (8, F) 890.-
'Debrecen-twins' (roasted sausage) (1 pair) with horse-radish and mustard (8, F)

Levesek/Soups

- 6.) Hortobágyi szürkemarha bográcsgulyás apró grízgaluskával (1, 2, 4, F) 1380.-
'Hortobágy' marmite goulash soup with small semolina dumplings (1, 2, 4, F)



- 7.) Magyar bableves füstölt csülökkel, debreceni kolbászkarikákkal (1, 10, F) 1080.-
Hungarian bean soup with smoked knuckle and Debrecen sausage slices (1, 10, F)
- 8.) Flaska leves - savanyú nyúl raguleves metélt zöldségekkel, kapros túrógombóccal (1, 4, 7, 8, F) 1380.-
'Flaska' soup - sour rabbit ragout soup with thin-cut vegetables and dill cottage cheese dumpling (1, 4, 7, 8, F)
- 9.) Palóclevés - magyar tarka marha húsból vajbabbal, burgonyával, köménymaggal, babérlevéllel, tejfölösen (1, 7, 8, F) 1080.-
'Palóc' soup - with Hungarian beef, wax beans, potato, caraway seed, bay leaf, sour cream (1, 7, 8, F)
- 10.) Tejszínes fokhagyma krémleves csészében sajtos baguettel (1, 7, F) 790.-
Garlic cream soup with cheesy baguette on cup (1, 7, F)
- 11.) Húsleves házi májgaluskával (1, 2, 4, F) 790.-
Meat soup with home-made liver dumplings (1, 2, 4, F)
- 12.) Húsleves házi daragaluskával (1, 2, 4, F) 790.-
Meat soup with semolina dumplings (1, 2, 4, F)

Marha, borjú és nyúlételek/Beef, veal and bun dishes

- 13.) Borjúpapríkás házi galuskával (1, 4, 7) 2280.-
Veal stew with home-made dumplings (1, 4, 7)



- 14.) Mustáros, hagymás rostélyos tükörtojással, zsályás pecsenyemártással, fűszeres burgonyagerezddel (1, 4, 8) 2390.-
Sirloin steak with fries onions, fried eggs, sage sauce and spicy fried potato (1, 4, 8)
- 15.) Vörös boros marhapofa erdei gombaraguval, burgonyafánkkal és póréhagymás rizzsel (1, 4) 2490.-
Beef stewed in red wine, cranberry and wild mushroom sauce, potato doughnut, rice with leek (1, 4)
- 16.) Vaslapon sült bélszín steak (20 dkg) enyhén csípős lecsókrémmel, rácsos burgonyachipsszel (8) 3290.-
Tenderloin steak (20 dkg) roasted on iron plate with slightly hot letcho-spread and grated potato crisps (8)
- 17.) Nyúlcomb szegfűborsos-mustáros mártással, vajban pirított kapros túrógombóccal (1, 4, 8) 2490.-
Haunch of rabbit in allspice-mustard sauce with dill cottage cheese dumpling browned in butter (1, 4, 8)

Sertés ételek/Pork dishes

- 18.) Debreceni töltött káposzta kaprosan, tejszínesen (7, F) 1490.-
Debrecen style - Stuffed cabbage with creamy dill sauce (7, F)
- 19.) „Subás szelet” (1, 4, 7, F) 1890.-
Szerpenyőben pirított rozmaringos burgonyával, fokhagymás tejföllel
'Subás' chops (1, 4, 7, F)
Pork chops in potato coating with rosemary, fried potato and garlicky sour cream



- 20.) Óriás rántott szelet bordacsonttal (25 dkg)
serpenyőben pirított vajas, petrezselymes burgonyával
(1, 4, 7) 1990.-
Huge cutlet with bone fried in breadcrumbs (25 dkg)
with buttered and parsleyed potatoes browned in
saucepan (1, 4, 7)
- 21.) Éhes barátok eledele (1, 4, 7, 8) 1990.-
Roston sült sertésárja (25 dkg) szalvétagombóccal,
párolt káposztával, sörös pecsenyemártással
Hungry frater's food (1, 4, 7, 8)
Grilled pork daisy ham (25 dkg) with napkin dumplings,
steamed cabbage and beer roast sauce
- 22.) Csülök pékné módra (1) 2190.-
Egészben sült hátsócsülök (60 dkg) pékné burgonyával,
sült hagymával, fokhagymás mártással
Pig's knuckles a la Pékné (Mrs Baker) (1)
Whole baked knuckle (60 dkg) with 'Pékné' potatoes,
fried onion and garlic sauce
- 23.) Túróczy csülökmetélt (1, 7) 1890.-
Juhsajttal csőben sütött csülökdarabok burgonyával,
fűszeres tejföllel
'Túróczy' pork knuckle stripes (1, 7)
Baked in the oven with ewe cheese, fried sour cream
and potato
- 24.) Molnár csülök (1, 4, 7) 1990.-
Kapro, juhtúrós sztrapacskára tálalt füstölt csülök,
gombapaprikással, sajttal csőben sütvé
Miller knuckle (1, 4, 7)
Smoked knuckle set on dill sheep cottage cheese potato
noodles with mushroom stew and cheese - gratinated



- 25.) Római köményes hasalja vaslapon sütv zöldfűszeres paradicsomdarabokkal, jázmin rizzsel (1, 8) 1990.-
Pork belly with cumin fried on iron plate with tomato bits in herb and Jasmine rice (1, 8)
- 26.) Flaska tál 4200.-
(Sajttal, sonkával töltött pulykamell filé rántva, burgonyabundában sült sertéskaraj, cigánypecsenye, rántott sajt, párolt rizs, hasábburgonya, vajban párolt zöldségek, tartármártás) (1, 4, 7, 8)
'Flaska' plate for two
Potato coated pork chops, roast pork, breaded and fried turkey breast filled with ham and cheese, breaded and fried cheese with tartar sauce, buttered vegetables with parsley, fried potato, rice (1, 4, 7, 8)

Szárnyas ételek/Poultry dishes

- 27.) Lassan sütött libacomb párolt káposztával, vajos burgonyapürével, hagymalekvárral, pecsenyemártással (1, 7, 8) 2490.-
Oven baked goose leg with steamed red cabbage onion jam, mashed potato and roast sauce (1, 7, 8)
- 28.) Ditkei pulykamell szeletek roston sütv, kapros-kaviáros mártással, sült túrógombóccal tálalva (1, 5,7) 2090.-
Ditkei tirkey breast slices grilled, served with goose-caviar sauce served with fries cottage cheese dumplings (1, 5, 7)
- 29.) Csirkemell szeletek roston sütv kapros zöldbab tokánnyal, sós túrógombóccal tálalva (1, 4, 7, F) 2090.-



Grilled chicken breast slices served up with dill string beans stew and salty cottage cheese dumpling (1, 4, 7, F)

- 30.) Kacsamájjal töltött pulykamell bundázva, burgonyapürével, málnaecetes, karamellás körtével (1, 4, 7, F) 2190.-
Breaded and fried turkey breast filled with duck liver, mashed potato and baked pear with raspberry (1, 4, 7, F)
- 31.) Roston sült csirkemell szeletek paradicsommal, mozzarellával csőben sütve, olivás, fokhagymás nagyon széles metélttel (1, 4, 7, F) 2090.-
Gratinated grilled chicken breast slices with tomato and mozzarella with olive oil and garlic spiced very wide noodles (1, 4, 7, F)
- 32.) Csirkemell szeletek cukkinis, füstölt sajtos bundában sütve, joghurtos, uborkás, fokhagymás öntettel, friss kevert salátával (1, 4, 7, F) 2090.-
Chicken breast coated with smoked cheese and cucumber, yogurt dressing, fresh salad (1, 4, 7, F)
- 33.) Sajttal, sonkával töltött pulykamell filé rántva, hasábburgonyával (1, 4, F) 2090.-
Breaded and fried turkey breast filled with ham and cheese with fried potato (1, 4, F)

Hal ételek/Fish dishes

- 34.) Egészben sült pisztráng burgonya hasábokkal, tzatziki öntetes friss, kevert salátával (1, 5, 7) 2390.-
Whole roast trout with French fries and fresh mixed vegetables in 'tzatziki' sauce (1, 5, 7)



- 35.) Rántott harcsafilé petrezselymes burgonyával,
tartármártással (1, 4, 5, 7, F) 2390.-
Breaded and fried catfish with parsley potato and
tartar sauce (1, 4, 5, 7, F)
- 36.) Grillezett harcsafilé házi, fűszeres
burgonyagerezdekkel, friss salátával (1, 4, 5, F) 2390.-
Grilled catfish-fillet with home-made spicy potato
wedges and fresh salad (1, 4, 5, F)
- 37.) Tisza menti harcsapörkölt kapros, juhtúrós
sztrapacskával (1, 4, 5, 7, F) 2190.-
Catfish stew from the Tisza region with dill sheep
cottage cheese potato noodles (1, 4, 5, 7, F)
- 38.) Tiszai harcsahalászlé (5, F) 1580.-
Fish soup from the Tisza (5, F)
- 39.) Tiszai harcsahalászlé korhelyesen (5, 7, 8, F) 1780.-
Tisza catfish soup 'Sot' style (5, 7, 8, F)

Hagyományos főtt tészták/Traditional noodles

- 40.) Túrós csusza (1, 4, 7) 1190.-
Tejfölben tocsogó tépett lebbencs házi túróval,
szalonnapörccel
Noodles with home-made cottage cheese, sour cream
and fried bacon (1, 4, 7)
- 41.) Sztrapacska (1, 4, 7) 1290.-
Burgonyás galuska juhtúróval, tejföllel, szalonnapörccel
serpenyőben pirítva
'Sztrapacska' (1, 4, 7)
Ewe cheese and potato dumplings topped with fried
bacon cubes and sour cream



Hús nélküli ételeink/Vegetarian dishes

- 42.) Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással (1, 4, 7, 8) 1650.-
Breaded and fried cheese with tartar sauce and fries (1, 4, 7, 8)
- 43.) Kapros zöldbab tokány sós, sült túrógombócokkal (1, 4, 7) 1290.-
Green bean stew with dill and cottage cheese dumplings (1, 4, 7)
- 44.) Kapros, juhtúrós sztrapacska (1, 4, 7) 1190.-
Dill sheep cottage cheese potato noodles (1, 4, 7)
- 45.) Sült zöldségek pirított kenyérrel (1) 1290.-
Roasted vegetables with toast (1)

Gyermekeknek/Dishes for children

- 46.) Húsleves csészében mini grízgaluskával (1, 2, 4) 560.-
Meat soup with semolina dumplings (1, 2, 4)
- 47.) Rántott sajt hasáburgonyával. ketchuppal (1, 4) 1290.-
Breaded and fried cheese with ketchup and fries (1, 4)
- 48.) Rántott csirkemell szalagok vajás burgonyapürével (1, 4, 7) 1390.-
Breaded and fried chicken breast with mashed potato (1, 4, 7)



Desszertek/Desserts

- | | |
|---|-------|
| 49.) Somlói galuska (1, 4, 6, 7, F)
Spnge cake Somlói style (1, 4, 6, 7, F) | 750.- |
| 50.) Gundel palacsinta (1, 4, 6, 7, F)
Gundel pancakes (1, 4, 6, 7, F) | 750.- |
| 51.) Túrós palacsinta áfonyaöntettel (1, 4, 7, F)
Pancake filled with cottage cheese and blueberry sauce
(1, 4, 7, F) | 690.- |
| 52.) Fahéjas, almás palacsinta (2 db) (1, 4, 7, F)
Pancake filled with apple and cinnamon (2 slice) (1, 4, 7,
F) | 540.- |
| 53.) Kakaós palacsinta (2 db) (1, 4, 7, F)
Pancake filled with cocoa (2 slice) (1, 4, 7, F) | 460.- |
| 54.) Házi lekváros palacsinta (2 db) (1, 4, 7, F)
Pancake filled with home-made jam (2 slice) (1, 4, 7, F) | 540.- |
| 55.) Túrógombóc vaníliás tejföllel (1, 4, 7)
Cottage cheese dumpling with vanilla sour cream (1, 4,
7) | 750.- |

Saláták/Salads

- | | |
|---|-------|
| 56.) Friss uborkasaláta
Fresh cucumber salad | 490.- |
| 57.) Paradicsomsaláta
Tomato salad | 490.- |



58.) Csemege uborka Gherkins salad	400.-
59.) Ecetes paprika Hot pepper salad	400.-
60.) Köménymagos káposztasaláta Cabbage salad with caraway seed	400.-
61.) Létai tormás céklasaláta Root beet and horse radish salad	400.-
62.) Paraszt saláta (Káposzta, uborka, paprika, sárgarépa és hagyma) Farmer's salad (Cabbage, cucumber, green pepper, carrot, onion)	400.-
63.) Zelleres, sárgarépás káposztasaláta borecetes, mustáros öntettel (2, 7, 8) Cabbage salad with celery and carrot in wine vinegar and mustard sauce (2, 7, 8)	490.-

Egyéb/Other

64.) Kenyér (1 szelet) Bread (1 slice)	50.-
65.) Elviteles doboz (1 db) Takeaway box (1 pc)	100.-
66.) Elviteles tálca (1 db) Takeaway tray (1 pc)	600.-



Az étlapon szereplő ételeink egy részéből fél adagot is tudunk készíteni, amit F betűvel jelölünk. Fél adag ételek rendelése esetén 70%-os árat számlázunk.

We can make half a portion of our meals into the menu which are marked with F. We can prepare half portions of the dishes on the menu, in this case, we invoice 70- per cent price

Allergén anyagok/Allergenic substances

- 1. Glutén/Gluten**
- 2. Zeller/Celery**
- 3. Rákfélék/Shellfish**
- 4. Tojás/Egg**
- 5. Hal/Fish**
- 6. Diófélék/Walnuts**
- 7. Tejtermék/Dairy products**
- 8. Mustár/Mustard**
- 9. Mogorófélek/Nuts**
- 10. Szójatermék/Soya**
- 11. Szezámmagok/Sesame**
- 12. Puhatestűek/Molluscs**



ITALLAP DRINKS



Kávék és Teák/Coffee and Tea

1.)	Espresso		300.-
	Espresso		
2.)	Koffeinmentes kávé		320.-
	Caffeine free coffee		
3.)	Cappuccino (kávé tejhabbal)		350.-
	Cappuccino (coffee milk foam)		
4.)	Cappuccino tejszínhabbal		400.-
	Cappuccino with whipped cream		
5.)	Forró csokoládé tejszínhabbal (télen)		400.-
	Hot chocolate with whipped cream		
6.)	Kávétejszín, tejszínhab, csokoládé, méz		100.-
	Coffee cream, whipped cream, chocolate, honey		
7.)	Filteres teák (fekete, zöld és többféle gyümölcsös)		300.-
	Tea (black, green and many fruit)		

Aperitif/Aperitif

8.)	Cinzano (édes, száraz, rosso)	1 dl	600.-
	Cinzano (sweet, dry, rosso)	1 dl	
9.)	Campari	1 dl	1000.-
	Campari	1 dl	

Pálinka/Spirits

10.)	Kosher Pálinka (3 éves szilva)	4 cl	460.-
	Kosher (3-year-old plum)	4 cl	



11.)	Pintér Pálinka (alma, meggy, körte, szilva)	4 cl	700.-
	Pintér (apple, sour cherry, pear, plum)	4 cl	
12.)	Pintér Pálinka (kajszi, birs)	4 cl	1000.-
	Pintér (apricot, quince)	4 cl	
13.)	Aszú Törköly pálinka	4 cl	500.-
	Grape brandy	4 cl	
14.)	Vilmoskörte	4 cl	460.-
15.)	Fütyülős Barack	4 cl	460.-
	Fütyülős peach	4 cl	
16.)	Fütyülős Mézes Barack	4 cl	460.-
	Fütyülős honey peach	4 cl	
17.)	Finlandia vodka	4 cl	500.-
18.)	Gordon's Gin	4 cl	500.-
19.)	Sierra Silver Tequila	4 cl	500.-

Rum/Rum

20.)	Portoricoi Rum (60°)	4 cl	600.-
21.)	Bacardi Rum	4 cl	600.-

Likőrök/Liqueurs

22.)	Jägermeister	4 cl	600.-
23.)	Unicum	4 cl	500.-
24.)	Unicum Szilva	4 cl	500.-
25.)	St. Hubertus	4 cl	400.-
26.)	Cherry Brandy	4 cl	400.-
27.)	Bailey's Irish Cream	4 cl	600.-
28.)	Becherovka	4 cl	500.-



Brandy/Brandy

29.) Zwack Maximilien	4 cl	500.-
-----------------------	------	-------

Whisky/Whisky

30.) Johnnie Walker Red Label	4 cl	600.-
-------------------------------	------	-------

31.) Jim Beam	4 cl	600.-
---------------	------	-------

Gyomorkeserű/Bitters

32.) Underberger	2 cl	600.-
------------------	------	-------

Pezsgők/Champagne

33.) Törley Charmant Doux (édes)	0,75 l	2300.-
----------------------------------	--------	--------

Törley Charmant Doux (sweet)	0,75 l	
------------------------------	--------	--

34.) Törley Fortuna (édes)	0,75 l	2300.-
----------------------------	--------	--------

Törley Fortuna (sweet)	0,75 l	
------------------------	--------	--

35.) Törley Gála (száraz)	0,75 l	2300.-
---------------------------	--------	--------

Törley Gála (dry)	0,75 l	
-------------------	--------	--

Csapolt sörök/Beer

36.) Dreher	0,3 l	300.-
-------------	-------	-------

37.) Dreher	0,5 l	500.-
-------------	-------	-------



Palackozott sörök/Bottled beer

38.)	Pilsner Urquell	0,5 l	550.-
39.)	Dreher	0,5 l	550.-
40.)	Dreher Bak	0,5 l	600.-
41.)	Dreher Citrom	0,5 l	550.-
	Dreher Lemon	0,5 l	550.-
42.)	Dreher alkoholmentes	0,5 l	550.-
43.)	HB Premium	0,5 l	550.-
44.)	HB Búza	0,5 l	700.-
	HB corn	0,5 l	700.-

Üveges üdítők/Softdrink

45.)	Pepsi	0,2 l	340.-
46.)	Pepsi light	0,2 l	340.-
47.)	Schweppes (narancs, citrom)	0,2 l	340.-
	Schweppes (orange, lemon)	0,2 l	
48.)	7UP	0,2 l	340.-
49.)	Sweppes tonik	0,2 l	340.-
	Sweppes tonic	0,2 l	
50.)	Sweppes gyömbér	0,2 l	340.-
	Sweppes ginger	0,2 l	
51.)	Lipton üveges (citrom, őszibarack)	0,25 l	340.-
	Lipton ice tea (lemon, peach)	0,25 l	340.-.



Ásványvizek/Water

52.)	Kristályvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,25 l	300.-
	Mineralwater (sparkling, still)	0,25 l	
53.)	Kristályvíz (szénsavas, szénsavmentes)	0,75 l	700.-
	Mineralwater (sparkling, still)	0,75 l	
54.)	Szóda	1 dl	60.-
	Soda	1 dl	

Gyümölcslevek/Fruit juice

55.)	Toma üveges (narancs, őszibarack, multivitamin, alma)	0,2 l	340.-
	Toma (orange, peach, multi-vitamins, apple)	0,2 l	

Energiaital/Energy drink

56.)	Red Bull	0,25 l	800.-
------	----------	--------	-------