

Saláták

Tonhalsaláta 1390 Ft
Tuna Salad

Görög saláta 1390 Ft
 (uborka, paradicsom, lilahagyma, olivabogyó, feta sajt)
Greek salad (cucumber, tomato, onion, oliva berry, Feta cheese)

Cézár saláta (csirkével) 1390 Ft
 (csirkemell csíkok, jégсалáta, paradicsom, parmezán sajt, piritós)
Caesar salad (chicken breast stripes, ice lettuce, tomato, Parmesan cheese, toast)

Cézár saláta (füstölt lazaccal) 1550 Ft
 (füstölt lazac, jégсалáta, paradicsom, parmezán sajt, piritós)
Caesar salad (smoked salmon, ice lettuce, tomato, Parmesan cheese, toast)

Magvas bundás jércemell vegyes salátaágyon kapros, joghurtos öntettel 1750 Ft
Chicken breast with seeds on mixed salad (with dill and jogurt dressing)

Egyszemélyes szárnyastál 1550 Ft
 (3 darab rántott csirkeszárnyrész, 3 db csípős bundás csirkeszárnyrész, 2 db roston sült BBQ-s csirkeszárnyrész, 1 adag hasábburgonya, tartármártás, ketchup, házi BBQ szósz)
Chicken wings platter for one person
(breaded chicken wing-part (3 pcs), hot chicken wing part (3 pcs), grilled chicken wing part with barbecue sauce (2 pcs), 1 portion french fries, tartare sauce, ketchup, barbecue sauce)

Kétszemélyes szárnyastál 2990 Ft
 (6 db rántott csirkeszárnyrész, 5 db csípős bundás csirkeszárnyrész, 5 db roston sült BBQ-s csirkeszárnyrész, 2 adag hasábburgonya, tartármártás, ketchup, házi BBQ szósz)
Chicken wings platter for one person
(breaded chicken wing-part (6 pcs), hot chicken wing part (5 pcs), grilled chicken wing part with barbecue sauce (5 pcs), 2 portion french fries, tartare sauce, ketchup, barbecue sauce)



Levesek

	<i>Csésze</i>	<i>Tál</i>
Gulyásleves marhahúsból <i>Goulasch soup (beef)</i>	590 Ft	990 Ft
Húsleves cérnametélttel, főtt hússal, zöldségekkel <i>Meat-soup with noodles and vegetables</i>	590 Ft	890 Ft
Csontleves cérnametélttel <i>Bone-soup with noodles</i>	450 Ft	650 Ft
Erőleves tojássárgájával <i>Consommé in a cup with egg</i>	570 Ft	
Tárkonyos borjú raguleves (tejszínnel, citrommal) <i>Veal soup (with cream and lemon)</i>	590 Ft	990 Ft
Tárkonyos borjú raguleves rozscipóban <i>Veal soup with tarragon and cream in a loaf</i>		1090 Ft
Francia hagymaleves (sajttal, levesgyönggyel) <i>French onion-soup with cheese</i>	570 Ft	750 Ft
Francia hagymaleves cipóban (sajttal) <i>French onion-soup with cheese in a loaf</i>		1090 Ft
Csülkös bableves <i>Bean soup with knuckles</i>	590 Ft	990 Ft
Görög gyümölcsleves (idény jellegű) <i>Greek fruit soup</i>	710 Ft	



Vegetáriánusoknak

Gombafejek rántva (tartármártással)

Breaded mushroom with tartare sauce

1290 Ft

Rántott camembert sajt áfonyalekvárral

Breaded camembert cheese with cranberry jam

1390 Ft

Kókuszos rántott camembert sajt áfonyalekvárral

Breaded camembert cheese with coconut and cranberry jam

1390 Ft

Trappista sajt rántva

Breaded cheese

1390 Ft





Köretek

Wokban sült zöldségek (gomba, békukorica, brokkoli, kaliforniai paprika, vízitorma)	<i>690 Ft</i>
<i>Vegetable fried in wok (mushroom, baby corn, broccoli, vitamin pepper and watercress)</i>	
Hasábburgonya	<i>550 Ft</i>
<i>Fried potatoes</i>	
Steak burgonya	<i>550 Ft</i>
<i>Fried steak potatoes</i>	
Petrezselymes burgonya	<i>450 Ft</i>
<i>Parsley potatoes</i>	
Párolt rizs	<i>450 Ft</i>
<i>Rice</i>	
Vegyes köret	<i>490 Ft</i>
<i>Mixed garnish</i>	
Burgonyapüré (vajas)	<i>490 Ft</i>
<i>Mashed potatoes</i>	
Krokett	<i>550 Ft</i>
<i>Potatoes crokett style</i>	
Rösti	<i>590 Ft</i>
<i>„Rösti” potatoes</i>	
Vajon párolt zöldköret	<i>690 Ft</i>
<i>Vegetable garnish</i>	
Rizi-bizi	<i>490 Ft</i>
<i>Rice with peas</i>	
Majonéz kukorica	<i>690 Ft</i>
<i>Sweet Corn with mayonnaise</i>	



Specialitásaink

Óriás bécsiszelet borjúból (30 dkg) <i>Gigantic Wienerschnitzel</i>	<i>2540 Ft</i>
Bécsiszelet borjúból (18 dkg) <i>Wienerschnitzel (regular)</i>	<i>1770 Ft</i>
Óriás rántott szelet pulykából (30 dkg) <i>Gigantic breaded turkey cutlet</i>	<i>1990 Ft</i>
Rántott szelet pulykából (18 dkg) <i>Breaded turkey cutlet (regular)</i>	<i>1590 Ft</i>
Óriás rántott szelet sertésből (30 dkg) <i>Gigantic breaded pork cutlet</i>	<i>1990 Ft</i>
Rántott szelet sertésből (18 dkg) <i>Breaded pork cutlet (regular)</i>	<i>1590 Ft</i>
Bécsi bőségtál (2 személyre) (fokhagymás natúr pulykamell tükörtojással, sajttal-sonkával töltött sertés, rántott sajt, rántott gomba, rizs, hasábburgonya) <i>Bécsi "Plate for Plenty" (for 2 people)</i> (grilled turkey cutlet with garlic and egg, pork Cordon Bleu, breaded cheese, breaded mushrooms, rice, french fries)	<i>3990 Ft</i>
Húsimádó kétszemélyes fatál (Cigánypecsenye, mátrai borzaska, Izabella töltött pulykamell, rántott borjúszeletek, rizs, steakburgonya, csalamádéval) <i>Meat-lover platter</i> („Cigánypecsenye, Breaded turkey a'la Matra, Turkey breast „Izabella”, Wienerschnitzel, rice, fried steak potatoes, „Vecsési” mixed salad)	<i>4990 Ft</i>



Köret és saláta

Nagy saláta (osztrák burgonyasaláta fehér- és lilakáposztával) 790 Ft
Big mixed salad (potatosalad with red- and white cabbage)

Kis saláta (osztrák burgonyasaláta fehér- és lilakáposztával) 590 Ft
Small mixed salad (potatosalad with red- and white cabbage)

Főételek - sertés

Jankó szakács kedvence 1590 Ft
 Juhtúróval, füstölt sajttal, sonkával töltött rántott szelet sertésből
(Breaded pork cutlet filled with ewe cheese, smoked cheese and ham)

Falusi fatányéros 2100 Ft
 Roston sült sertéskaraj, baconbe tekert sertésszűz, roston sült jércemell, szalonna kakastaréjjal, steakburgonya, csalamádé
(Grilled pork chop, Tenderloin fried with bacon, Grilled chicken breast, fried bacon, fried steak potatoes, „Vecsési” mixed salad)

Parasztos sertésborda (natúr sertésszelet hagymás, baconos, kolbászos, tojásos raguval) 1550 Ft
Pork cutlet peasant style (with onion, bacon, sausage and egg)

Tüzes töltött sertésszelet (kolbásszal, hagymával, pepperonival, sajttal) 1550 Ft
Breaded hot pork cutlet (with sausage, onion, pepperoni and cheese)

Milánói sertésszelet (tarjával, gombával, fűszeres paradicsomszósszal, tésztával) 1990 Ft
Breaded pork cutlet in Milano style (with smoked pork, mushroom, and spicy tomatosauce)

Izabella töltött sertésszelet (füstölt sajttal, sonkával, gombával) 1550 Ft
Breaded pork cutlet „Izabella” (with smoked cheese, ham and mushroom)



Hajdúsági lecsós szűzpecsenye sült kockaburgonyával (lecsó, kolbász, csípős) 2100 Ft

Tenderloin with Lecso in „Hajdu” style (lecsó, sausage, hot)

Tócsniban sült füstölt csülök fokhagymás fűszeres tejföllel 2100 Ft

Potato pancakes with smoked ham, sour cream with garlic

Fokhagymás cigánypecsenye tarjából szalonna kakastaréjjal (16 dkg) 1490 Ft

“Cigánypecsenye” (Grilled pork cutlet with garlic and bacon)

Burgenlandi sertésszelet (tarjával, kolbásszal, sajttal töltve) 1490 Ft

Breaded pork cutlet filled „Burgenland” style (with cheese, salami)

Sajttal, sonkával töltött sertésszelet rántva 1490 Ft

Breaded pork cutlet filled with ham and cheese

Lazaccal, camembert sajttal töltött sertésszelet rántva 1550 Ft

Pork cutlet filled with salmon and camembert cheese

Kapros juhtúróval töltött sertés szűzérme 1550 Ft

Pork fillet filled with dill and ewe cheese



Pörkölte, raguk

Házi kacsazúza pörkölt sztrapacskával

2100 Ft

Home-made duck gizzard stew with ewe-cheese noodles

Csülkös pacalpörkölt sós burgonyával (30 dkg)

1890 Ft

Tripe stew with knuckle and potato

Milánói makaróni sajttal

1350 Ft

Macaroni Milano style with cheese

Sztrapacska juhtúróval

1390 Ft

Ewe-cheese noodles

Tojásos galuska fejes salátával

1390 Ft

Noodles with egg and salad

Birkapörkölt sós burgonyával (35 dkg csontosan)

2100 Ft

Lamb stew with boiled potatoes

Vörösboros marhapörkölt galuskával

1890 Ft

Hungarian beef stew with noodles

Főételek - szárnyas

Jankó szakács kedvence	<i>1590 Ft</i>
Juhtúróval, füstölt sajttal, sonkával töltött rántott szelet pulykamellből <i>Breaded turkey breast filled with ewe cheese, smoked cheese and ham</i>	
Magvas bundás jércemell	<i>1490 Ft</i>
<i>Chicken breast fried in breadcrumbs with seeds</i>	
Polpetti (Milánói makaróni sajttal-sonkával töltött pulykamellel)	<i>2100 Ft</i>
<i>Turkey breast with ham and cheese, with macaroni Milano style</i>	
Ördöglángos (burgonyalángos tűzes csirkeraguval töltve fokhagymás tejföllel, sajttal)	<i>2100 Ft</i>
<i>Potato pancakes filled with hot chicken breast, with garlic, cream and cheese)</i>	
Görög töltött pulykamell (fetával, paradicsommal, tarjával töltve)	<i>1590 Ft</i>
<i>Breaded turkey breast in Greek style (with feta, tomato and smoked pork)</i>	
Baconos csirkemellcsíkok füstölt sajt mártással, steak burgonyával	<i>2100 Ft</i>
<i>Chicken breast with bacon, smoked cheese sauce and fried steak potatoes</i>	
Baconbe tekert csirkemell roston wokban sült zöldségekkel	<i>2100 Ft</i>
<i>Chicken breast with bacon (with vegetable fried in wok)</i>	
Tűzes töltött pulykamell (kolbásszal, hagymával, pepperonival, és sajttal)	<i>1590 Ft</i>
<i>Breaded hot turkey breast (with sausage, onion, pepperoni and cheese)</i>	
Izabella töltött pulykamell (füstölt sajttal, sonkával, gombával)	<i>1590 Ft</i>
<i>Breaded turkey breast „Izabella” (with smoked cheese, ham and mushroom)</i>	
Roston jércemell Bécsi módra	<i>1650 Ft</i>
Fűszeres juhtúróval, sonkával, gombával és sajttal sült grillezett csirkemell <i>Grilled chicken breast in Bécsi style (grilled chicken breast with spicy ewe cheese, ham, mushroom and cheese)</i>	
Roston pulykamell Óvári módra (sonkával, pirított gombával és sajttal rápirítva)	<i>1650 Ft</i>
<i>Grilled turkey breast in Óvári style (with ham, fried mushrooms and cheese)</i>	

Brassói aprópecsenye (pulykából) <i>Roast turkey „Brassó” Style</i>	<i>1790 Ft</i>
Almával, camembert sajttal töltött csirkemell <i>Breaded chicken breast filled with apple and camembert cheese</i>	<i>1490 Ft</i>
Párizsi jércemell petrezselymes burgonyával <i>Paris chicken with parsley potatoes</i>	<i>1590 Ft</i>
Mandulás jércemell barackbefőttel (14 dkg) <i>Breaded chicken breast with almond and peach</i>	<i>1590 Ft</i>
Rántott pulykaszelet rizzsel, tartármártással (14 dkg) <i>Breaded turkey breast with rice and tartare sauce</i>	<i>1590 Ft</i>
Mátrai borzaska <i>Breaded turkey a’la Matra</i>	<i>1490 Ft</i>
Sajttal, sonkával töltött pulykamell <i>Breaded turkey breast filled with ham and cheese</i>	<i>1490 Ft</i>
Lazaccal, camembert sajttal töltött pulykamell <i>Breaded turkey breast filled with salmon and camembert cheese</i>	<i>1550 Ft</i>
Boszorkányok eledele (aszalt szilvával, camemberttel töltött pulykamell) <i>The dish of the witches (turkey’s breast filled with prunes, and camembert)</i>	<i>1490 Ft</i>
Kijevi pulyka (szerecsendiós, sajtos, vajas töltelékkel, rántva) <i>Breaded turkey „Kiev” style</i>	<i>1490 Ft</i>
Natúr pulykamell tükörtojással (fűszeres, fokhagymás, 2 db tükörtojás) <i>Turkey cutlet with two fried eggs</i>	<i>1490 Ft</i>
Burgenlandi pulykamell (tarjával, paprikás szalámmal, sajttal töltve, rántva) <i>Breaded turkey breast „Burgenland” style (with cheese, salami)</i>	<i>1490 Ft</i>
Lecsós pulykaszelet <i>Turkey cutlet with „Lecso”</i>	<i>1490 Ft</i>



Desszertek

Sült túrós derelye vaníliaöntettel <i>Pastry with vanilla sauce</i>	<i>690 Ft</i>
Gundel palacsinta dupla csokis öntettel (mazsolás diótöltelékkel) <i>Pancakes „Gundel” (walnut cream and double chocolate)</i>	<i>750 Ft</i>
Szatymazi palacsinta (ízesített túróval, őszibarack darabokkal töltve, vanília öntettel) <i>Pancakes „Szatymaz” style (cottage cheese, peach and vanilla sauce)</i>	<i>690 Ft</i>
Gesztenyés-meggyes palacsinta (csoki öntettel, tejszínhabbal) <i>Pancakes with sour cherry and chestnut (chocolate sauce and whipped cream)</i>	<i>690 Ft</i>
Szabadkai palacsinta (fahéjas reszelt almával töltve, karamell öntettel) <i>Pancakes „Szabadka” style (cinnamon, apple and caramell sauce)</i>	<i>690 Ft</i>
Mogyorókrémes-banános palacsinta (csoki és vanília öntettel) <i>Pancakes with hazelnut cream (hazelnut cream, banana and vanilla sauce)</i>	<i>690 Ft</i>
Mogyorókrémes-diós palacsinta (vanília öntettel) <i>Pancakes with walnut (hazelnut cream, walnut and vanilla sauce)</i>	<i>690 Ft</i>
Gesztenyepüré <i>Chestnutcreme and whipped cream</i>	<i>690 Ft</i>
Somlói galuska <i>„Somlói galuska” (sweet dumplings with chocolate sauce and whipped cream)</i>	<i>750 Ft</i>
Francia meleg csokoládétorta eperöntettel Csak csokiimádóknak! 60%-os csoki! <i>Hot French chocolate cake with strawberry sauce - for chocolate lovers!</i> <i>Made of 60% chocolate!</i>	<i>750 Ft</i>



Savanyúságok

Vegyes saláta (uborka, paradicsom, kétféle káposzta) <i>Mixed salad (cucumber, tomato, red and white cabbage)</i>	<i>840 Ft</i>
Paradicsomsaláta <i>Tomato salad</i>	<i>590 Ft</i>
Tejfölös uborkasaláta <i>Cucumber salad with sour cream</i>	<i>590 Ft</i>
Csemege uborka <i>Pickled cucumber</i>	<i>470 Ft</i>
Ecetes almapaprika <i>Apple paprika in vinegar sauce</i>	<i>470 Ft</i>
Káposztasaláta <i>Cabbage salad</i>	<i>470 Ft</i>
Cékla <i>Beetroot salad</i>	<i>470 Ft</i>
Kovászos uborka (csak nyáron) <i>Leavened cucumber</i>	<i>470 Ft</i>
Vecsési vágott savanyúság <i>„Vecsési” mixed salad</i>	<i>470 Ft</i>

Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak. Kérésére felszolgálónk bővebb információval szolgálhat!

.....
üzletvezető, főszakács
Lukács László





Bécsiszelet

Vendéglő

Szénsavas üdítők / Beverages with gas

Coca Cola (1 dl)	130 Ft
Coca Cola (0.25 l)	370 Ft
Coca Cola Light (0.25 l)	370 Ft
Coca Cola Zero (0.25 l)	370 Ft
Coca Cola Zero citromos (0,25l)	370 Ft
Fanta (0.25 l)	370 Ft
Sprite (0.25 l)	370 Ft
Kinley gyömbér-Ginger (0.25 l)	370 Ft
Kinley tonik-Tonic water (0.25 l)	370 Ft
Kinley Virgin Mojito (0,25 l)	370 Ft
Ásványvíz-Mineral water(0.25 l)	300 Ft
Házi limonádé (5 dl)	690 Ft
Ízesített limonádé (5 dl)	950 Ft
Szódavíz (3 dl)	150 Ft

Szénsavmentes üdítők / Soft drinks

Nestea Citromos – Lemon	
(1 dl)	130 Ft
Nestea Barackos – Peach	
(1 dl)	130 Ft
Őszibaracklé - Peach Nectar	
(1 dl)	150 Ft
Almalé - Apple Nectar (100%)	
(1 dl)	150 Ft
Ananászlé 100%-Pineapple 100%	
(1 dl)	150 Ft
Paradicsomlé 100%-Tomato Juice	
(2,5 dl)	390 Ft
Narancslé 100% - Orange Juice	
(1 dl)	150 Ft

Kávék, Teák / Coffee, Tea

Latte macchiato	490 Ft
Cappuccino	490 Ft
Eszpresszó	390 Ft
Tea	410 Ft
Forró csoki	650 Ft
Tejes kávé	510 Ft
Koffeinmentes eszpresszó	430 Ft
Koffeinmentes cappuccino	550 Ft

Csapolt sörök / Draft beer

Pilsner Urquell korsó	
(0.5 l)	690 Ft
Pilsner Urquell pohár	
(0.3 l)	430 Ft
Dreher korsó	
(0.5 l)	630 Ft
Dreher pohár	
(0.3 l)	420 Ft

Palackos sörök / Bottled Beer

Dreher	630 Ft
(0.5 l)	
Dreher Bak	730 Ft
(0.5 l) (barna sör/ dark beer)	
Dreher Pale Ale	730 Ft
(0,5 l) (felső erjesztésű)	
Hofbräu Weissbier	790 Ft
(búzasör/wheat beer)(0.5 l)	
Dreher24	630 Ft
(0.5 l) (alkoholmentes/non-alcoholic)	
Dreher24	630 Ft
(0.5 l) (ízesített/fruit-flavoured)	
Kingswood cider	550 Ft
(0,33 l) (alma/apple)(garden berries)	



Bécsiszelet

Vendéglő

Vermouthok

Campari	1690 Ft/dl
Martini Bianco	980 Ft/dl
Martini Rosso	980 Ft/dl
Martini Dry	980 Ft/dl

Finlandia vodka	630 Ft
Smirnoff vodka	630 Ft
Tequila	840 Ft
Zwack Unicum	720 Ft
Vilmoskörte	630 Ft

Aperitívek / Aperitif

4 cl

Bacardi rum	630 Ft
Becherovka	630 Ft
Gordon's Gin	750 Ft
Jägermeister	690 Ft
Metaxa *****	660 Ft
Metaxa *****	880 Ft
Napoleon konyak	630 Ft
Royal vodka	520 Ft

Whisky

4 cl

Bailey's	990 Ft
Ballantines	990 Ft
Chivas Regal	1190 Ft
Jack Daniel's	1050 Ft
Jim Beam	990 Ft
JohnnieWalker Red	990 Ft
Jameson	990 Ft

Szicsek Pálinkák

(Szicsek Pálinkafőzde, Tiszaöldvár)

Szilvapálinka (50%)	4 cl: 950 Ft
Sárgabarack pálinka (50%)	4 cl: 1200 Ft
Körtepálinka (50%)	4 cl: 1050 Ft
Ó pálinkák (44%)	4 cl: 850 Ft
Alma (Apple), Körte (Pear), Cseresznye (Cherry), Barack (Apricot), Szilva (Plum)	
Málna pálinka (44%) / Raspberry	4 cl: 1950 Ft
Birsalma pálinka (46%) / Quince	4 cl: 1250 Ft
Cigánymeggy pálinka (44%) / Gipsy sour cherry	4 cl: 1100 Ft
Magony Mézes Barack (34%) / Apricot with honey	4 cl: 1100 Ft
Magony Mézes Meggy (34%) / Sour cherry with honey	4 cl: 1100 Ft



**Mártai Olaszrizling
(Ludányi József) száraz / dry 0.75 l**

3200 Ft

Zöldessárga színű bor, zárványszénsav gyöngyökkel. Intenzív, petúniára emlékeztető különleges illat.

Greenish yellow with some carbon dioxide to account for its slightly carbonated character. It has a short but powerful, special aroma, reminiscent of petunias.

**Kunsági Irsai Olivér
(Frittmann Testvérek) száraz / dry 0,75 l**

3200 Ft

Halvány szín, zárt illat jellemzi a bort. Szánkban abszolút kiegyenlített, ízei harmonikusak. Lágy savaival, eleganciájával mintaszerű – ideális beszélgető bor.

The well-balanced, harmonious wine has a pale colour and closed scent. It is ideal to conversation according to the mild acids and the elegant characteristic.

**Evinor Tokaji hárslevelű
félédes / semi sweet 0,75 l**

3550 Ft

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms). Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

Nyakas Budai Chardonnay (0,75 l)

3950 Ft

A Budai Chardonnay egy kiváló, karakteres bor, illata fiatal korában a zöld almára, később az illatos rétre emlékeztet, zamatában a finom savak és telt gyümölcsízek dominálnak. Halpástétomhoz esetleg egy könnyű fehér húsos ételhez vagy akár önmagában is kiváló választás.

Budai Chardonnay is an outstanding, full-bodied wine, its fragrance recalls green apples in the early years, later the fragrant meadows. Delicate acids and fine fruity aromas round out the taste. A great choice either to fish pâtés, light dishes with white meat or by itself.

Rosé Bor / Rosé Wine

**Taschner Rosé
(Juhász Testvérek) száraz / dry 0.75 l**

3200 Ft

A mélyebb lélegzetvételi rosék egyik képviselője. Visszafogott gyümölcsösség az illatban. Ritkán lehet élvezni egy neutrális rosét. A bor könnyed, cseresznyés és egy roséra sült borbárszűz kiváló kísérője lehet. Szénsav frissíti és üdévé teszi. A végén kesernyés.

This wine is representative of the Rosés of deeper breadth. In the bouquet there is some reserved fruitiness. A neutral Rosé can rarely be enjoyed. The wine is easy, with cherry, and offers an outstanding accompaniment to a nice beef sirloin. It is the carbonic acid that makes it fresh and healthy. In its finish, it is slightly sour.

Villányi Portugieser
(Gere Tamás) száraz / dry 0,75 l

3950 Ft

A Portugiesert a Mária Terézia által betelepített svábok tették honossá ezen a vidéken a XVIII. Században. Viszonylag nagy szemű, vékony héjú szőlőfajta, ezért kevés csersavtartalommal bír. Ennek köszönhetően egy rövid életű, hamar fogyasztható friss és gyümölcsös bort kaptunk. Szilvára emlékeztető illattal és zamattal rendelkezik, mélyvörös színű, csodálatos lágy harmóniával.

Portugieser was introduced here by ethnic Germans settled into the region by Mária Terézia in the 18th century. It is a relatively large-berried kind covered with thin skin consequently having low tannin content, which makes a fresh and fruity wine of short life, for short-term consumption. This wine is dark red, smooth, harmonious. Its fragrance and bouquet are plum like.

Portugieser
(Frittmann pince) félédes / semi-sweet 0.75 l

2550 Ft
340 Ft/dl

Behízelt bársonyosságára épülve felejthetetlenül bontakozik ki finom, a fajtára jellemző, gyümölcsös illat- és ízvilága.

This wine exhibits an unforgettable world of fruity perfumes and flavours, built upon a caressing velvety character

Hagymási Bikavér (0,75 l)

3950 Ft

A több szőlőfajta borából készült világhírű Bikavér aromákban gazdag, értékét tovább növeli a jól eltalált barrique érlelés. Tipikus magyar vörösbor. Paprikásokhoz, füstölt húshoz és káposztás ételekhez javasoljuk.

The worldwide appreciated Bikavér (Bull's blood), blend of several grape varieties has been improved by having been aged properly in barrique oak. This is a characteristic, truly Hungarian red wine. We recommend it with paprika, smoked meat and dishes with cabbage.

Pezsgők

Törley édes 0,7 l

2500 Ft

Törley félszáraz 0,7 l

2500 Ft

Hungária Extra Dry (száraz) 0,7 l

3600 Ft

A Ház Bora (Varga Pincészet)

Cabernet (vörös száraz)

290 Ft/dl

Irsai Olivér (fehér száraz)

290 Ft/dl

Rosé (száraz)

290 Ft/dl

Tokaji Hárslevelű (félédes fehér)

320 Ft/dl