

Ajánlataink

Előételek

Rántott camambert rizzsel
áfonyamártással
/allergének: 4, 8, 10/

Csirkesaláta
/allergének: 1, 4, 8, 10, 13/

Rántott sajt
/allergének: 4, 8, 10/

Rántott karfiol
/allergének: 4, 8/

Hortobágyi húsos palacsinta
/allergének:4, 8, 10/

Tatárbeefsteak
/allergének: 1, 4/

Vegetáriánustál
(rántott sajt, rántott gomba, rántott karfiol,
tavaszi köret)
/allergének:4, 8, 10/

Mártások
(tartár, áfonya, ínycenc, ezersziget)
/allergének:1, 4, 6, 10/

Levesek

Újházi tyúkhúsleves: /4, 5, 13/

Csontleves májgaluskával /4, 5, 8, 13/

Zöldségleves /5, 13

Magyaros gombaleves /4, 5, 8, 10, 13/

Fokhagymakrémleves /5, 8, 10/

Vadraguleves /4, 8, 10/

Csülkösbableves /4, 8, 10, 12/

Gulyásleves /4, 8/

Görög gyümölcsleves /4, 6, 10/

Наше меню

Закуски

Камамбер в кляре под соусом
из брусники

Салат куриный

Сыр в кляре

Цветная капуста в кляре

Блинчики с мясом по-хортобадьски

Татарский бифштекс

Вегетарианское ассорти
(сыр, шляпки грибов, цветная уста в кляре;
гарнир весенний)

150 Ft Соусы
(тартар, брусничный, гурме, тысяча островов)

egész adag Супы

550 Ft Куриный суп «Уйхазы»

550 Ft Бульон с печеночными клецками

400 Ft Овощной суп

550 Ft Венгерский грибной суп

550 Ft Крем-суп чесночный

950 Ft Суп-рагу из дичи

850 Ft Фасолевый суп с окорочками

950 Ft Суп гуляш

600 Ft Греческий фруктовый суп

Készételek	1/2 adag	egész adag	Готовые блюда
Marhapörkölt /allergének: 8, 12/	900 Ft	1500 Ft	Гуляш из говядины
Sertéspörkölt /allergének: 8/	660 Ft	1100 Ft	Гуляш свиной
Hortobágyi vegyespörkölt (marha-, vad-, sertéspörkölt, gomba, velő) /allergének: 8, 12/	900 Ft	1500 Ft	Гуляш по-хортобадски (говядина, дичь, свинина, грибы, шпик)
Pacal /Velős/Csülkös/Gombás/ /allergének: 8, 12/	900 Ft	1500 Ft	Рубцы
Csülökszeletek Bakonyi módra /allergének: 8,10, 12//	1100 Ft	1700 Ft	Ломти окорочков по-баконьски
Parasztos csülök /allergének: 8, 12//	1100 Ft	1700 Ft	Свиные окорочки по-крестьянски
Csülök Pékné módra párolt káposztával, hagymás burgonyacikkével /allergének: 12/	1600 Ft	2600 Ft	Свиные окорочки по рецепту пекаревой жены, с тушеной капустой и ломтями печеного картофеля с луком
Székelykáposzta /allergének: 8, 10/		850 Ft	Трансильванский гуляш
Halételek	1/2 adag	egész adag	Блюда и дичи
Pontyhalászlé /allergének: 16/	750 Ft	1250 Ft	Суп из карпа
Rántott fogasfilé /allergének: 4,8,16/	900 Ft	1450 Ft	Филе судака жареное
Fogasfilé spárgával csőben sütve /allergének: 4,8,10,16/	1100 Ft	1700 Ft	Филе судака жареное в рукаве со спаржей
Fogas „Kárpáthy“ módra (kapos ráragu) /allergének: 1,6,15,16	1400 Ft	2300 Ft	Судак по рецепту «Карпати» (с рагу из креветок и укропом)
Roston sült vöröslazacsteak görög salátával /allergének: 10,16/	-----	3000 Ft	Стейк из лосося на гриле с греческим салатом
Fogasfilé tejszínes gombamártással /allergének: 8, 10,16/	1100 Ft	1700 Ft	Филе судака под сливочно-грибным соусом
Haltál rántott fogasfilé, ponty Orly módra, harcsapaprikás, rizs, galuska /allergének: 4, 8, 10, 16/		2500 Ft	Рыбное ассорти (жареный судак, карп а-ля Орли, паприкаш из сома, рис, клецки)

Szárnyasok

Pulykamellfilé Konyhafőnök módra
(sonka, hagyma, uborka, vaj, sajt)
/allergének: 4, 8, 10/

Pulykamellfilé Bismarck módra pirított
burgonyával és vajos zöldborsóval
(lazac tükörtojás)
/allergének: 10, 16/

Gordon Blue
/allergének: 4, 8, 10/

Pulykamell gazdagon töltve
(császárszalonna, hagyma, gomba)
/allergének: 4, 8, 10/

Őszibarackkal töltött pulykamell
/allergének: 4, 8, 10/

Pulykamellfilé Vilmos módra
(körte, füstölt sajt)
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Pulykaragu tejszínes gombamártással
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Kijevi csirkemellfilé
/allergének: 4, 8, 10/

Görög csirkemellfilé
(fetasajttal és paradicsommal töltve)
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Fél kacska sütve, héjas burgonyával és
párolt káposztával
/allergének: 6/

Rántott csirkemellfilé
/allergének: 4, 8/

Baconnal tűzdelt csirkemáj rántott
hagymakarikákkal, rizzsel
/allergének: 4/

Блюда из птицы

egész
adag

½ adag

1650 Ft

Индюшиная грудка по рецепту шефа
(ветчина, лук, огурцы, масло, сыр)

2800 Ft

Индюшиная грудка а-ля Бисмарк с
печеным картофелем и зеленым
горошком с маслом
с лососем и яичницей-глазуньей)

1650 Ft

Кордон бле

1650 Ft

Индюшиная грудка с начинкой
изобильной (бекон, лук, грибы)

1650 Ft

Индюшиная грудка с начинкой из
персиков

1650 Ft

Индюшиная грудка по-вильгельмовски
(с грушей и копченым сыром)

1550 Ft

Рагу из индюшатины со сливочно-
грибным соусом

1550 Ft

Куриные грудки по-киевски

1800 Ft

Куриные грудки по-гречески
(с начинкой из сыра фета и помидоров)

2500 Ft

Половина запеченной утки, с
печеным картофелем в мундирах и
тушеной капустой

1200 Ft

Куриная грудка жареная

1600 Ft

Куриная печень, шпигованная беконом
жареные луковые кольца, рис

Sertéshúsból készült ételek

½ adag

egész
adag

Блюда из свинины

Kacsamájjal töltött sertésborda
burgonyapürével
/allergének: 4, 8,10/

2100 Ft

3500Ft

Свинные ребра с начинкой из гусиной
печени

Csermajori töltött borda
(camambert, magyaros vaj, póréhagyma, bacon,
sajt)
/allergének: 4, 8,10/

1200 Ft

1800 Ft

Фаршированные ребра по-
чермайорски

Rábaközi töltött borda
(sonka, gomba, csirkemáj)
/allergének: 4, 8/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра с начинкой «Рабакези»
(ветчина, грибы, куриная печень)

Erdélyi töltött borda
(csülök, császárszalonna, torma, füstölt sajt)
/allergének: 4, 5, 8, 10/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра с начинкой по-
трансильвански
(окорочки, бекон, хрен, копченый сыр)

Velős sertésborda
/allergének: 4, 8,12/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра со шпиком

Gombával, sajttal töltött sertésborda
/allergének: 4, 8, 10/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра с начинкой из сыра и
грибов

Milánói sertésborda
/allergének: 4, 8, 10/

1200 Ft

1800 Ft

Свинные ребра по-милански

Sertésborda Holstein módra Lyoni
hagymával
/allergének: 1, 4, 8/

1000 Ft

1550 Ft

Свинные ребра по-голландски с
лионским луком

Brassói aprópecsenye pirított
burgonyával
/allergének: 8/

1100 Ft

1650 Ft

Жаркое «Брашшой» с печеным
картофелем

Szatmári töltött borda
(aszalt szilvával és sajttal töltve)
/allergének: 4, 6, 8, 10/

1200 Ft

1800 Ft

Ребра по-сатмарски
(с начинкой из сыра и чернослива)

Sertésborda Budapest módra
/allergének: 8/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра по-будапештски

Sertésborda Óvári módra
/allergének: 8, 10/

1100 Ft

1650 Ft

Свинные ребра «Овари»

Rántott sertésborda
/allergének: 4, 8/

750 Ft

1200 Ft

Жареные свинные ребра

Cigánypecsenye

850 Ft

1400 Ft

Жаркое по-цыгански

Kapuvári böllérmáj
/allergének: 8/

850 Ft

1400 Ft

Свиная печень по-мясничьи

Sárkánytál 1 Személyre

velős sertésborda, gombás szelet,
hansági göngyölt, vegyesköret
/allergének: 4, 8, 10, 12/

Sárkánytál 2 Személyre

Gordon Blue, vándorszelet, párizsi
csirkemell, rántott sajt, vegyesköret
/allergének: 4, 8, 10/

Tulipántál 2 személyre

pulykamellfilé gazdagon töltve (bacon,
gomba, hagyma) kijevei csirkemellfilé,
hentes szelet (sonkás, csemegeuborkás,
szalonnás ragu), ránott sajt vegyesköret
/allergének: 1, 4, 8, 10/

Gyümölcstál 2 főre

Őszibarackkal töltött pulykamellfilé,
Spanyol csirkemellfilé (sajttal és
mandarinnal töltve), pulykamellfilé
Vilmos módra (körte és füstölt sajt),
görög csirkemellfilé (paradicsommal és
feta sajttal töltve), vegyes köret
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Erdélyi fatányéros

(bélszín, sertéskaraj, pulykamell,
kakastaréj, saláták, hasáburgonya
/allergének: 1, 6/

Rablóhús nyárson Hasáburgonya

bélszín, pulykamell ,sertéskaraj,
szalonna, paradicsom, gomba

2500 Ft Драконье блюдо на 1 персону

(свинные ребра со шпиком, шницель с
грибами, свиной рулет
«Ханшаг»,гарнир ассорти)

5000 Ft Драконье блюдо на 2 персоны

(кордон бле, «шницель путешественника»,
куриные грудки по-парижски, сыр в кляре
гарнир ассорти))

5250 Ft Блюдо «Гюльпан» на 2 персоны

индюшиная грудка с изобильной
начинкой (бекон, грибы, лук),
куриная грудка по-киевски, ломти
по-мясничьи (рагу с ветчиной,
корнишонами и салом), запеченный
сыр, рис, картофель фри

5500 Ft Фруктово-мясное блюдо на 2 персоны

индюшиная грудка, начиненная
персиками; куриная грудка по-
испански (начиненная сыром и
мандаринами), индюшиная грудка
по-вильгельмовски (начиненная
грушей и копченым сыром), куриная
грудка по-гречески (начиненная
помидорами и сыром фета), рис,
картофель фри

2800 Ft Трансильванское жаркое на деревянном блюде

2800 Ft Жаркое на шпажках

(вырезка, индюшиная грудка, свиная
корейка, сало, помидоры, грибы)

/allergének: 1/

Marha- vad és borjú húsból készült ételek

Блюда рыбы Филе из говядины

	1/2 adag	egész adag	
Bélszín Kancellár módra, vegyeskörettel (bélszín, kacsamáj, sonka, gomba, sajt) /allergének: 1, 10/	2700 Ft	4500 Ft	Вырезка по-канцлерски со сборным гарниром (вырезка, гусиная печень, ветчина, грибы, сыр)
Bélszín Budapest módra (lecsó, csirkemáj, gomba, zöldborsó) /allergének: 1, 8/	2000 Ft	3300 Ft	Бифштекс по-будапештски (лечо, куриная печень, грибы, зеленый горошек)
Bélszín Erősember módra (torma, sonka, sajt) /allergének: 1, 5, 10/	2000 Ft	3300 Ft	Бифштекс «Силач» (с ветчиной, хреном и сыром)
Hagymás bélszín /allergének: 1, 8/	2000 Ft	3300 Ft	Бифштекс с луком
Bélszín Palatinus módra (bélszín, kacsamáj, paradicsom, paprika) /allergének: 1/	2300 Ft	3800 Ft	Филе телятины по-палатински (филе телятины, утиная печень, помидоры, сладкий перец)
Marha vadasan zsemlyegombóccal /allergének: 1, 4, 6, 8, 10/	1350 Ft	2200 Ft	Олений хребет по-егерски с кнелями
Szarvas sült Sárkány módra petrezselymes burgonyával /allergének: 1, 4, 12/	1600 Ft	2600 Ft	Жаркое из оленины по рецепту «Дракон»с гарниром из картофеля с петрушкой
Szarvas sült Erdész módra /allergének: 1,6, 8/	1800 Ft	3000 Ft	Оленина по-егерски

Köreték

Hasábburgonya

Steakburgonya

Burgonyakrokkett

/allergének: 4, 8/

Burgonyapüré

/allergének: 10/

Hagymás törtburgonya

Petrezselymes burgonya

Rizs

Rizi-bizi

Galuska

/allergének: 4, 8/

Párolt zöldségekötet

/allergének: 5/

Saláták

Káposztasaláta /6/

Házi vegyessaláta /6/

Almapaprika /6/

Csemege uborka /6/

Paradicsomsaláta /6/

Uborkasaláta /6/

Majonézes kukoricasaláta

/allergének: 1, 4, 6, 10/

Kis salátatál

/allergének: 6/

Nagy salátatál

/allergének: 6/

Ínyenc saláta

/allergének: 6, 10/

Fitness saláta

/allergének: 6, 10/

egész adag **Гарниры**

350 Ft Картофель фри

500 Ft Картофельный стейк

500 Ft Картофельные крокеты

350 Ft Картофельное пюре

350 Ft Картофельное пюре с луком

350 Ft Картофель соленый

350 Ft Рис

350 Ft Ризи-бизи

350 Ft Клецки

450 Ft Гарнир из тушеных овощей

egész adag **Салаты**

400 Ft Салат из капусты

400 Ft Салат ассорти по-домашнему

400 Ft Маринованный перец

400 Ft Корнишоны

600 Ft Салат из помидоров

600 Ft Салат из огурцов

500 Ft Салат кукурузный с майонезом

600 Ft Салат малый

750 Ft Салат большой

600 Ft Салат гурме

600 Ft Салат фитнес

Desszertek

Somlói galuska
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Túrós palacsinta vaníliaöntettel
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Alma bundában vaníliafagylalttal
/allergének: 4, 6, 8, 10/

Gesztenyepüré
/allergének: 3, 6/

Palacsinta (ízes, kakaós, csokis)
/allergének: 4,6, 8,10

Fagylaltok

Banán split
(banán, vaníliafagylalt, tejszínhab)
/allergének: 6, 10/

Erdei fagylaltkehely
(vanília és eperfagylalt, gyümölcs, málnaöntet,
tejszínhab)
/allergének: 6, 10/

Madártej fagylalt málnaöntettel
/allergének: 6, 10/

Csokibomba
(csoki- és vaníliafagylalt, csokis tejszínhab)
/allergének: 6, 10/

egész
adag

Сладкие блюда

600 Ft Бисквитный десерт «Шомлои»

650 Ft Блинчики с творогом под ванильным соусом

650 Ft Яблоки в кляре с ванильным мороженым

600 Ft Каштановое пюре

300 Ft Блинчики (с вареньем, какао, околадом)

egész
adag

Мороженое

500 Ft Банановый сплит
(банан, ванильное мороженое, сливки)

600 Ft Мороженое с лесными ягодами в бокале
(ванильное и клубничное мороженое, ягоды,
малиновый сироп, сливки)

600 Ft Мороженое «птичье молоко» с малиновым соусом

600 Ft Шоколадная бомба
(шоколадное и ванильное мороженое,
шоколадные сливки)

Jó Étvágyat és Kellemes Szórakozást Kívánunk !

Желаем вам приятного аппетита и хорошего времяпрепровождения

Az ételek a köretek árát nem tartalmazzák.

Стоимость гарнира в цену блюд не включена.

Allergének

1: Mustár, 2:Szezám, 3:Szója, 4: Tojás, 5:Zeller, 6: Mesterséges édesítőszer, 7:Rák, 8: Glutén, 9: Földimogyoró, 10: Laktóz, tejtermékek, 11: Diófélék, 12: Kén-dioxid, szulfít, 13: Édesgyökér, 14: Csillagfürt, 15: Puhatestűek, 16: Hal