

NYÁRI AJÁNLAT ANGEBOT AB SOMMER OFFER AT SUMMER

- 1949. Citrusos, friss kevert saláta csicseriborsóval és bulgurral** 🍊 2.490,-Ft
Zitromig frischer gemischter Salat mit Kichererbsen und Bulgur
Lemony fresh mixed salad with chickpeas and burgul
- 1950. Hideg libamáj zsírjában (100 gr), lilahagyma lekvárral,** 🍷
friss zöldségekkel és ropogós bagettel 5.500,-Ft
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Baguette
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and baguette
- 1951. Füstölt lazactatár fokhagymás garnélával és toasttal (100 gr)** 🍷 🍷 4.390,-Ft
Tataren vom Lachsfilet mit Garnelen dazu Toastbrot
Tartar from salmonfillet with shrimp served with toast bread
- 2376. Spárgakrémleves baconchippsszel** 🍷 🍷 🍷 1.890,-Ft
Spargelcremesuppe mit Baconchips
Asparagus cream soup with cheesechips
- 1953. Mentás- mascarponés zöldborsókrémleves sajtallérral** 🍷 🍷 1.890,-Ft
Grüne Erbsecremesuppe mit Mint und Mascarpone dazu mit Käsechips
Green peas cream soup with mint and mascarpone served cheesechips
- 1954. Hideg joghurtos őszibarackkrémleves tejszínhabbal** 🍷 1.890,-Ft
Kalte Pfirsichsuppe mit Yoghurt und Schlagsahne
Cold peach soup with yogurt and whipped cream
- 1955. Óriás garnéla pankó morzsában, salátaágyon, chilis mártogatóssal (120 gr)** 🍷 🍷 🍷 4.780,-Ft
Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce
Panko fried giant shrimp with Salad and hot chili sauce
- 1956. Nyári salátatál csirkemell steakkal (150 gr) és cézár öntettel, krutonnal** 🍷 🍷 🍷 🍷 3.480,-Ft
Grüner Salat mit Hühnerbruststeak und Caesar Dressing mit Croutons
Fresch green salad plate with roasted chicken breast steak and Caesar dressing, croutons
- 1957. Füstölt mozzarella steak grillen sütve,**
roston sült zöldségekkel és snidlingmártással 🍷 🍷 4.280,- Ft
Geräucherte Mozzarella Steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost und Schnittlauchsauce
Grilled, smoked mozzarella steak served with grilled vegetables and chive sauce

1958. **Bőrében sült fogasderék, fokhagymás–tejszínes–garnálás** 🍷🍷🍷🍷
taglioline verdi tésztával
 Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt dazu taglioline verde mit rahmige Garnelen Sauce
 Pike perch thick grilled in its skin served with green taglioline verdi pasta
 with creamy shrimps ragout **6.390,-Ft**
8058. **Fogas fish & chips, remulád mártással és csónakburgonyával** 🍷🍷🍷🍷
 Zander Fisch & Chips mit Remuladensauce und Pommes frites **6.390,-Ft**
 Cath fish & chips with remulade sauce and french fries
1959. **Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival** 🍷🍷🍷🍷
 Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan **6.690,-Ft**
 Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan
2381. **Vajhalsteak, céklás rizottóval és parmezán chipsszel** 🍷🍷
 Butterfischsteak dazu Rote- Bete Risotto und Parmesanchips **6.890,-Ft**
 Butterfishsteak served with beet risotto and parmesan cheesechip
2955. **Grillen sült „haltrió” (lazacfilé, vajhalfilé, bőrös fogasfilé),** 🍷🍷🍷
fokhagymás - parajos szélesmetélttel **6.590,-Ft**
 Gegrilltes „Fischtrio” (Lachsfillet, Butterfischfillet, Zanderfilletin eigener Haut)
 dazu Nudeln mit Knoblauch und Spinat
 Grilled “fishtrio”(salmonfillet, Butterfishfillet, Pike pech fillet)
 and pasta with garlic and spinach
1947. **Vörös tonhalsteak olívában sütvé, pikáns mártással,** 🍷
tökmagolajos-balzsametes salátával **8.490,-Ft**
 In Oliven gebratenes rotes Thunfisch-steak mit scharfer Sauce dazu
 grüne Salat mit Kürbiskernöl und Balsamico Essig
 In oliven fried red tuna steak with spicy sauce served with
 fresh salad with pumpkinspeed oil and balsamic vinegar
2327. **Aszalt paradicsommal, fetával és spenóttal töltött csirkemell,** 🍷🍷
baconbe göngyölve, pestos tagliatellével **4.690,-Ft**
 Hähnchenbrust im Speck Mantel gefüllt mit getrockneten Tomaten,
 Feta und Spinat dazu Pesto Tagliatelle
 Chicken breast in speck jacket stuffed with dried tomatoes,
 feta and spinach served with pesto tagliatelle
1976. **Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé** 🍷🍷🍷🍷
édesburgonyával és joghurtos salátával **4.690,-Ft**
 Gebratene Hühnerbrustfillet in Mandel-mantel
 dazu süsse Kartoffeln und grüner Salat with Yoghurt
 Fried breast of chicken in almond coat
 with sweet potatoes and fresh green salad with yogurt

- 7823. Kapros juhtúróval és baconnal töltött csirkemellfilé pankó morzsában** 🍷🍷🍷 **4.690,-Ft**
zöldborsós bulgur-rizottóval
 Paniertes Hühnerbrustfilet mit Schafskäse und Bacon gefüllt,
 dazu Erbsen-Bulgur-Risotto
 Fried stuffed fillet of chicken breast with seasoned ewe cheese, served
 with bulgur risotto with peas
- 1964. Pulyka cordon bleu csónakburgonyával és amerikai káposztasalátával** 🍷🍷🍷🍷 **4.790,-Ft**
 Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln
 und amerikanischer Krautsalat
 Turkey Cordon bleu with boat potatoes and coleslaw
- 1977. Gyömbéres sült kacsamell, almás zellerpürével,** 🍷
és mézes gyömbér mártással édesburgonyával **6.290,-Ft**
 Entenbrustbraten mit Ingwer dazu gedünstetem Selleriepürée mit Apfel,
 Honig-Ingwersauce und Süsskartoffen
 Roasted duck breast with ginger served with celery puree with apple,
 honey ginger sauce and sweet potato
- 1966. Hízott libamáj grillen sütve,** 🍷 **12.800,- Ft**
vörösboros - mézes aszalt szilvával, burgonyapürével
 Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein, Honig und Kartoffelpüree
 Grilled goose liver with plum in red wine and honey, served with mashed potatoe
- 2317. Baconbe tekert szűzsteak nyárson sütve, merlot mártással,** 🍷
grillezett kukoricával és házi steakburgonyával **4.790,-Ft**
 Schweinefilet in Baconmantel dazu Merlotsosse,
 gegrillte Mais und hausgemachte Steakkartoffeln
 Fillet of pork in bacon jacket with merlot sauce,
 grilled maize and home made steak potatoes
- 2357. Szűzermék parmezános bundában, olivás salátával,** 🍷🍷🍷 **4.790,-Ft**
pikáns paradicsomos spagettivel
 Schweinemedallions in Parmesan Mantel dazu Salat mit Olivenöl
 und würzigem Tomatenspaghetti
 Filet mignon of pork in parmesan coat, served with salad with olive oil
 and spicy tomato spaghetti
- 1971. Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával** **4.490,-Ft**
 Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art
 (aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
- 1972. Omlós marhapofa vadas mártással, pirított gnocchival** 🍷🍷🍷🍷 **5.790,-Ft**
 Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi
 Beefcheek with game sauce and gnocchi

7433. **Tüzes őzpörkölt sztrapacskával** 🍖🍟🧀 4.490,-Ft
 Reh Goulasch mit Kartoffelnockerln mit Schafkäse
 Mutton deer stew with potatoes gnocchi with eve cheese
1948. **Házi készítésű füstölt- főtt csülök, bajor káposztával, mustárral,** 🍷🍷
friss tormával és steakburgonyával
 Hausgemachte Schweinshaxe dazu bayerische Kraut,
 frisch Meerrettich, Senf und gewürzte Steakkartoffeln
 Pickled shank of pork smoked served with Bavarian cabbage salad,
 fresh radish , mustard and spicy steak potatos
8059. **Erdélyi fatányéros, fűszeres steakburgonyával és káposztasalátával** 🍷
 (roston sült sertésstarja, szűzermék, csirkemellfilé, sült oldalas,
 kakastaréj, grill kolbász)
Siebenbürger Holzplatte mit Steakkartoffeln und Krautsalat
 (Schweinelende vom Rost, Schweine Medaillon, Hühnerbrustfillet,
 Rippenstück, Grillwürstchen)
Transsylvanian mixed meat plate with steak potatoes and cabbage salad
 (grilled pork loin, fillet mignon of pork, chicken breast, pork ribs, sausage)
8061. **BBQ oldalas, házi steakburgonyával és BBQ öntettel,** 🍷🍷
pikáns babos-kukoricasalátával
 Schweinsrippchen mit Stekkartoffeln und BBQ Sauce dazu Bohnen-Maissalat
 Pork chop with steak potatos and BBQ sauce served with bean and corn salad
2388. **Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel** 🍷🍷🍷 1.980,-Ft
 Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heisse Sauerkirsch
 Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry
4015. **Karamellás madártej kehelyben** 🍷🍷 1.890,-Ft
 „Vogelmilch” Milchstern mit Karamell
 „Bird milk” with caramel
7289. **Bécsi császármorzsa ribizlivel és almabefőttel** 🍷🍷🍷 1.980,-Ft
 Wiener Kaiserschmarrn mit rote Johannisbeere und Apfelkompott
 Vienne crumbs with currant and apple compote
2282. **Házi készítésű somlói galuska kehelyben** 🍷🍷🍷🍷 1.890,-Ft
 Hausgemachte Somlauer Nockerln im Becher
 Home made sponge cake with chocolate sauce Somló style in cup

Filézett halételeinkben szálka előfordulhat ! Kis adag étel rendelése esetén 70 % -os árat számolunk fel.

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t és a 12 % szervízdíjat. Tortaszervizre 600 Ft / fő számolunk fel.

Csomagolásra 100 Ft / db számolunk fel.

Bei unseren Fischfiletgerichten kann es zu Fischgräte sein ! Für den Fall, daß Sie eine kleine Portion bestellen, wird 70 % des Preises von der Speisekarte angerechnet. In unsere Preise Mwst. und 12 % Servicegebühr sind imbegriffen.

Wir rechnen 600 HUF / Person zum Servieren der Torte. Für die Verpackung berechnet wir 100 HUF / Stück

Filleted fish in our dishes can be splinters !If small portion is ordered 70 % of price should be payed.

In our prices Vat. and 12 % service charge are included. 600 HUF / person in charged for serving the cake.

We charge 100 HUF / piece for packaging.