

















ŐSZI AJÁNLAT




ANGEBOT AB HERBST

OFFER AT AUTUMN

- 1950. Hideg libamáj zsírjában (60 gr), lilahagyma lekvárral, ** **5.500,-Ft**
friss zöldségekkel és toasttal
Kalte Gänseleber in eigenem Fett
dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Toastbrot
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and toast bread
- 1951. Füstölt lazactatár fokhagymás garnélával és toasttal (100 gr)  ** **4.490,-Ft**
Tataren vom Lachsfilet mit Garnelen dazu Toastbrot
Tartar from salmonfillet with shrimp served with toast bread
- 2960. Erdei gombakrémleves gomba chipsszel csészében  ** **1.980,-Ft**
Waldpilzsuppe mit Pilzchips in der Tasse
Forest mushroom soup with mushroomchips in a cup
- 2321. Gyömbéres süttőtkrémleves, bacon pörccel csészében ** **1.980,-Ft**
Kürbiscremesuppe mit Speckstreifen in der Tasse
Pumpkin cream soup with bacon strips in a cup
- 2961. Fokhagymakrémleves burgonyával sűrítve, sajtallérral ** **1.890,-Ft**
Knoblauchcremesuppe mit Käsechips in der Tasse
Garlic cream soup with cheese chips in a cup
- 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
- 2962. Őszi salátatál céklás bulgurral és csicseriborsóval  ** **2.980,-Ft**
Grüner Salat dazu Bulgur mit Rote-Bete und Kichererbsen
Fresh green salad served with beet and bulgur and chickpeas
- 1956. Friss salátatál cézár öntettel piritott csirkemell csikokkal   ** **3.480,-Ft**
vagy fokhagymás – olívás garnélával  **4.580,-Ft**
Grüner Salat mit Caesar Dressing dazu Hühnerbruststreifen oder
Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl
Fresch green salad plate with Caesar dressing and roasted chicken breast strips or
shirm with garlic and olive oil

1958. **Bőrében sült fogasderék, fokhagymás–tejszínes–garnélás taglioline verdi tésztával**  **6.490,-Ft**
Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt dazu taglioline verde mit rahmige Garnelen Sosse
Pike perch thick grilled in its skin served with green taglioline verdi pasta with creamy shrimps ragout
1959. **Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival**  **6.690,-Ft**
Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan
Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan
2381. **Vajhalsteak, céklás rizottóval és parmezán chipsszel**  **6.890,-Ft**
Butterfischsteak dazu Rote- Bete Risotto und Parmesan chips
Butterfishsteak served with beet risotto and parmesan cheesechip
1947. **Vörös tonhalsteak olívában sütve, mángoldos burgonyával és citrusos öntettel**  **8.690,-Ft**
In Oliven gebratenes rotes Thunfisch-steak dazu Kartoffeln mit Mangold und Zitrussose
In oliven fried red tuna steak served with potatoes with mangold and citrus sauce
2955. **Grillen sült „haltrió”(lazacfilé, vajhalfilé, bőrös fogasfilé), fokhagymás - parajos szélesmetélttel**  **6.790,-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
2327. **Aszalt paradicsommal, fetával és spenóttal töltött tanyasi csirkemell, baconbe göngyölve, pestós tagliatellével**  **4.990,-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
2963. **Joghurtos csirkemell falatkák, mentás mangópürével és basmati rizzsel**  **4.690,-Ft**
Hühnerbrusts - Snack mit Joghurt dazu Mangopüree und basmatien Reis
Chicken breast snack with yogurt served with mango puree and basmati rice
2343. **Szűzermék borzas bundában, fokhagymás-tejfölös mártogatóssal és gánicával**  **4.690,-Ft**
Schweinefilet im Kartoffelmantel dazu Knoblauch - Sauerrahm -Dip und Kartoffelsterz
Fried whole fillet of pork covered in grated potato served with garlic sour cream dip and potato sterz

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
1976. **Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé**     4.790,-Ft
édesburgonyával és joghurtos salátával
 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 yogur
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. **Bőrében sült kacsamell sütőtökös rizottóval és brokkolipürével**  6.590,-Ft
 Entenbrustbraten in eigener Haut dazu Brokkolipüree und Risotto mit Kürbis
 Roasted duck breast in its skin served with broccoli puree and risotto with pumpkin
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 potatoes
2342. **Konfitált libacomb, almás vöröskáposztával és burgonyapürével**  7.900,-Ft
 Gebratene Gänsekeule dazu gedünstete Rotkraut mit Apfel und Kartoffelpüree
 Roasted goose leg served with red cabbage with apple and mashed potatoes
2964. **Rántott sertéskaraj tormás-sajtos-füstölt csülökkel töltve,**    4.790,-Ft
baconos-rozmaringos burgonyával
 Paniertes Schweinskarree mit geräucherte Schweinshaxe, Merretich und Käse gefüllt
 dazu Rosmarin - Speck Kartoffeln
 Pork chops fried in breadcrumbs stuffed with smoked pickled shank of pork,
 radish and cheese served with potatoes with Rosemary and speck
1971. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával** 4.490,-Ft
 Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art
 (aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln
 Filet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
1972. **Marhapofa vadas mártással és zsemlegombóccal**      5.990,-Ft
 Rindbacke im Wildrahmsosse und Semmelknödel
 Beefcheek with game sauce and bread dumplings

2965. **Tüzes birkapörkölt petrezselymes burgonyával** 3.990,-Ft
Schafpörkölt mit Petersilien – Kartoffeln
Sheep stew with parsley potatoes
1948. **Házi készítésű füstölt- főtt csülök, bajor káposztával, mustárral,  ** 4.590,-Ft
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 ** 5.990,-Ft
(roston sült sertésárja, szűzermék, csirkemellfilé, libamáj, kakastaréj, grill kolbász)
Siebenbürger Holzplatte mit Folienkartoffeln und Krautsala
(Schweinelende vom Rost, Schweine Medaillon, Hühnerbrustfillet,
Gänseleber, Grillwürstchen)
Transsylvanian mixed meat plate with foil potatoes and cabbage salad
(grilled pork loin, fillet mignon of pork, chicken breast, goose liver,sausage)
8061. **BBQ oldalas, házi stekburgonyával és BBQ öntettel ** 4.590,-Ft
Schweinsrippchen mit Steakkartoffeln und BBQ Sauce
Pork chop with steak potatoes and BBQ sauce
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
2966. **Ananászos- mangós – kókuszos paleolit tortácska mangó pürével  ** 2.250,-Ft
Ananas -Mango – Kokosnuss mit Mangososse monodessert paleo
Pineapple, mango, coconut with mango sauce mono dessert paleo
2282. **Házi készítésű somlói galuska kehelyben   ** 1.980,-Ft
Hausgemachte Somlauer Nockerln im Becher
Home made sponge cake with chocolate sauce Somló style in cup
2331. **Gesztenyepüré tejszínhabbal és csokoládé öntettel  ** 1.980,-Ft
Maronenpüree mit Schlagsahne und Schokoladensauce
Chestnutpuree with whipped cream and chocolate sauce

Filézett halételeinkben szálla 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.