



Étlap  
*Menu*  
*Speisekarte*

**Régiós ételek**

*Regional delicacies*

*Spezialitäten aus  
unserer Region*

**Gyulai betyárleves kolbásszal, gombával** 800.-

*'Gyulai betyár' soup with sour cream, sausages and mushrooms*

*'Gyulai betyár' Suppe mit Wurst und Champignon*

**Hideg libamáj Almásy-módra csészében** 1.950.-

*Cold Foie Gras à la Almásy*

*Kalte Gänseleber Foie Gras à la Almásy*

**Házi derelye csirkehússal töltve paprikás mártással** 1.350.-

*Home-made 'derelye' ravioli filled with chicken paprika*

*Hausgemachte Ravioli mit Hühnerragout gefüllt*

**Sertésfilé friss lecsóval és füstölt kolbásszal, pirított burgonyával** 2.450.-

*Pork filet with fresh ratatouille, sausages and country potatoes*

*Schweinefilet mit Letscho, geräucherter Wurst „Csabai“ und*

*Röstkartoffeln*

**Langyos túrós palacsinta hideg tejfölhabbal** 750.-

*Warm crêpes filled with curd cheese in sour cream sauce*

*Lauwarme Palatschinke mit Topfen gefüllt mit Sauerrahm Mousse*

**Előételek**

*Appetizers*

*Vorspeisen*

**Sárgadinnye parasztonkával** 1.100.-

*Smoked prosciutto crudo with cantaloupe*

*Zuckermelone mit Bauern-Schinken*

**Libazsíros pirítós lilahagymával** 550.-

*Goose fat bruschetta with onions*

*Toast mit Gänseschmalz und lila Zwiebeln*

**Grönlandi rákkoktél** 1.600.-

*Greenland bayshrimp-cocktail*

*Scampi-cocktail mit Americansauce*

**Pisztráng kaviár tormakrémes pirítóssal** 2.500.-

*Trout caviar with horseradish bruschetta*

*Forellenkaviar und Toast mit Meerrettichcreme*

**Levesek****Soups****Suppen****Erőleves téztabonbonokkal**

*Chicken consommé with filled dumplings*  
*Kraftbrühe mit gefüllten Nudelbonbons*

**700.-****Fokhagyma krémleves sajttal és krutonnal**

*Cream of garlic soup with cheese and croutons*  
*Knoblauchcremesuppe mit Käse und Crouton*

**700.-****Hideg málna krémleves túró gombóccal**

*Cold cream of raspberry soup with curd cheese ball*  
*Kalte Himbeerecremesuppe mit Topfenknödel*

**800.-****Tárkonyos szárnyas raguleves tejszínnel**

*Chicken ragout soup with tarragon and sour cream*  
*Gemüsesuppe mit Hühnerbrust, Estragon und Sahne*

**800.-****Tészták****Pastas****Nudeln****Parajos-tejszínes gnocchi**

*Gnocchi with sour cream spinach sauce*  
*Gnocchi mit Spinat Sahne Sauce*

**1.200.-****Gnocchi fokhagymásan, friss paradicsommal, bazsalikommal, mozzarellával**

*Garlic gnocchi with fresh tomatoes, basil and mozzarella*  
*Gnocchi mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Mozzarella*

**1.300.-****Tagliatelle wok-zöldségekbe forgatva, füstölt libamellel**

*Tagliatelle with stir-fried vegetables and smoked goose breast*  
*Tagliatelle in Wok-Gemüse mit geräucherter Gänsebrust*

**1.500.-****Vegyes gombás, tejszínes tagliatelle**

*Creamy mushroom tagliatelle*  
*Tagliatelle mit Rahm-Mischpilzen Sauce*

**1.400.-****Salátatálak****Salad platters****Salat Platten****Királyrákok édes chili mártásban salátatálon**

*Tiger prawns with sweet chili sauce on salad platter*  
*Riesengarnelen in Chilisosse auf Salatteller*

**2.950.-**

**Vegyes friss salátátál korianderes fehér borban abált lazacfilével** 2.950.-

*Seared white wine salmon with coriander on fresh salad platter  
In Weißwein und Koriander pochiertem Lachsfilet auf Salatteller*

**Fűszeres jércemell csíkok salátátálon, mediterrán öntettel** 2.400.-

*Spicy chicken breast bits on salad platter with mediterranean sauce  
Gegrillten Hünchenstreifen auf Salatteller mit Mediterran Dressing*

**Jégsaláta feta sajttal, koktélpáradicsommal, oliva bogyóval és füstölt libamellel** 2.400.-

*Iceberg salad with feta, tomatoes, olives and smoked goose breast  
Eisbergsalat mit Feta, Tomaten, Oliven und geräucherter Gänsebrust*

**Páradicsommal, lilahagymával kevert saláta, kukoricapehelyben panírozott csirkemellel** 2.200.-

*Chicken breast breaded in corn flakes on salad platter with tomato & onion  
Gemischter Salat mit Hühnerbrust in Maisflocken paniert*

**Bélszín steak salátákkal, marinált gombákkal** 3.950.-

*Grilled beef tenderloin on iceberg salad with marinated mushrooms  
Rindsfilet Steak mit Salat und marinierten Pilzen*

**Vegetáriánus  
ételek**

*Vegetarian dishes*

*Vegetarianer  
Gerichte*

**Grillezett mozzarella sült zöldségekkel** 2.350.-

*Grilled mozzarella with stir-fried vegetables  
Gegrillter Mozzarella mit gebratenem Gemüse*

**Camembert házilag panírozva áfonyalekvárral, hasáburgonyával és Remoulade mártással** 2.100.-

*Deep fried camembert with cranberry jam, Remoulade and French fries  
Gebackene Camembert mit Pommes frites, Heidelbeermarmelade und Remouladensauce*

**Szárnyas ételek** | *Poultry dishes* | *Geflügelgerichte*

**Roston sült csirkemell parajos-tejszínes gnocchival** 2.300.-

*Sautéed chicken breast served with gnocchi with sour cream spinach sauce  
Hühnerbrust am Rost gebraten und Gnocchi mit Spinat Sahne Sauce*

**Savanyú vetrece másképpen csirkemellel, párolt rizzsel** 2.300.-

*Chicken breast 'vetrece' stew with steamed rice*  
*Sauere „Vetrece“ von Hühnerbrust mit Reis*

**Csirkemell filé mozzarellával, paradicsommal borítva, pirított burgonyával** 2.300.-

*Chicken breast topped with mozzarella and tomato with country potatoes*  
*Hühnerbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella Überbacken und Röstkartoffeln*

**Halételek**

**Fish dishes**

**Fischgerichte**

**Lazacfilé kapros mártással, borsos kecskesajttal töltött tésztafélékkel** 2.950.-

*Fillet of salmon with dill sauce served with goat-cheese filled dumplings*  
*Lachsfilet mit Dillsauce und Maulteigtaschen mit gepfeffertem Ziegenkäse gefüllt*

**Lepényhal rántva, pirított burgonyával és Remoulade mártással** 2.600.-

*Breaded flounder fillet served with Remoulade and country potatoes*  
*Panierte Scholle mit Röstkartoffeln und Remouladensauce*

**Roston sült lazacfilé currys-zöldséges rizzsel** 2.750.-

*Sautéed salmon fillet served with vegetable curry rice*  
*Lachs am Rost gebraten und Curry Reis mit Gemüse*

**Sertéshús ételek**

**Pork dishes**

**Schweingerichte**

**Vegyes grilltányér hasáburgonyával** 2.600.-

*Grillplatter with beef, pork and chicken fillet served with French fries*  
*Gemischter Grillteller mit Pommes frites*

**Szűzermék tejszínes-gombás mártással, párolt rizzsel** 2.400.-

*Pork tenderloin with creamy mushroom sauce and steamed rice*  
*Schweinemedallions mit Rahm-Pilzsauce und Reis*

**Füstölt szalonnára fűzött roston sertés szűz kalocsai paprikával hintve, héjas cikkburgonyával** 2.400.-

*Pork tenderloin stuffed with smoked bacon served with steak potatoes*  
*Schweinefilet am Rost gebraten mit geräuchertem Speck, Kalocsaer Paprika und Bratkartoffeln in der Schale*

**Rántott szelet sertés szűzből hasábburgonyával és káposztasalátával** 2.400.-

*Pork 'Wiener Schnitzel' with French fries and coleslaw*

*'Wiener Schnitzel' vom Schweinefilet mit Pommes frites und Krautsalat*

**Marhahús ételek** | *Beef dishes* | *Rindgerichte*

**Bélszín zöldbors mártással, burgonyakrokketel, grill zöldségekkel** 3.950.-

*Beef tenderloin with green pepper sauce, croquettes and stir-fried vegetables*

*Pfeffer Steak mit Kartoffelkroketten und gegrilltem Gemüse*

**'Ördög' bélszíncsíkok héjas cikkburgonyával, Orly hagymával** 3.950.-

*'Devil' beef tenderloin bits with Orly onion and steak potatoes*

*'Teufel' Rindsfilet-Streifen mit Bratkartoffeln in der Schale und Orly Zwiebeln*

**Bélszínapró gyöngyhagymás-vörösbabos raguban, rösztli burgonyával** 3.950.-

*Beef tenderloin bits with shallots & red bean ragout and potato cakes*

*Rindsgeschnitzeltes mit rotem Bohnen und Kartoffelpuffern*

**Bélszín Cordon Bleu wok-zöldséges rizzsel és vegyes friss salátával** 4.600.-

*Beef tenderloin Cordon Bleu with steamed rice and stir-fried vegetables*

*Rinds-Cordon-Bleu mit Wok-Gemüse Reis und frischem gemischtem Salat*

**Saláták** | *Salads* | *Salate*

**Csemege uborka** 500.-

*Vinegar-pickled gherkins*

*Salzgurken*

**Paradicsomsaláta hagymakarikákkal** 600.-

*Tomato salad with onion rings*

*Tomatensalat mit Zwiebelringen*

**Káposztasaláta** 500.-

*Coleslaw*

*Krautsalat*

**Vegyes friss saláta mediterrán öntettel** 700.-

*Fresh mixed salad with mediterranean dressing*

*Gemischter salat mit Mediterran Dressing*

**Tejfölös uborkasaláta** 500.-

*Cucumber salad with sour cream*

*Gurkensalat mit Saurer Sahne*

**Kovászos uborka** 600.-

*Leavened gherkins*

*Sommergurken*

**Desszertek**

**Desserts**

**Dessert**

**Vaníliafagylalt forró málnával** 700.-

*Vanilla ice-cream with hot raspberries*

*Vanilleeis mit heissen Himbeeren*

**Barackkal töltött palacsinta csokoládé öntettel** 700.-

*Peach filled crêpes topped with chocolate sauce*

*Palatschinken mit Pfirsich und Schokoladensosse*

**Répatorta áfonyalekvárral és citrus sorbet** 750.-

*Carrot cake with cranberry jam and citrus sorbet*

*Rüebliorte mit Heidelbeermarmelade und Zitrusorbet*

**'Latin kettős' - Panna Cotta & Leche Frita** 750.-

*'Latin duo' - Panna Cotta & Leche Frita*

*'Latin duo' - Panna Cotta & Leche Frita*

**Baileys fagylaltkehely karamell öntettel** 850.-

*Baileys sundae with vanilla & chocolate ice cream*

*Baileys Eisbecher mit Vanilla & Schokoladeneis*

**Válogatás a Százéves Cukrászda kézműves** 600.-

**bonbonjaiból - 4 db**

*Assorted bonbons from the Hundred-year-old Confectionery - 4 pieces*

*Bonbonvariation aus der 100 Jährigen Konditorei - 4 Stücke*