

REGGELIK

BREAKFAST – MICUL DEJUN – FRÜHSTÜCK- SNIADANIA

- | | |
|---|-----------|
| 1. Tojásrántotta
Scrambled eggs – Omletä simplä – Rührei - Jajecznicza | 400.- Ft |
| 2. Sonkás omlett
Ham omelette – Omletä cu suncä – Schinken-Omelett – Omlet z szynka | 750.- Ft |
| 3. Szalonnás rántotta
Eggs scrambled with bacon – Omletä cu släninä – Rührei mit Speck – Jajecznicza z boczkim | 550.- Ft |
| 4. Kolbászos rántotta
Eggs scrambled with sausage – Omletä cu cärnati – Rührei mit Kolbász – Jajecznicza z kielbasa | 750.- Ft |
| 5. Mix tojásos rántotta
Mixed scrambled eggs – Omletä mixtä – Mix-Rührei – Jajecznicza mix | 750.- Ft |
| 6. Sajtós omlett
Cheese omelette – Omletä cu caşcaval – Käse-Omelett – Omlet z serem | 750.- Ft |
| 7. Zöldséges ,sajtós omlett
Vegetable omelette – Omletä cu verdeturi – Gemüse-Omelett – Omlet z jarzynami | 850.- Ft |
| 8. Ham&Eggs | 650.- Ft |
| 9. Bacon&eggs | 650.- Ft |
| 10. Debreceni páros kolbász
Pair of Debrecen style sausages - Cärnati-pereche Debretin – Debrecziner kolbász im paar - Kielbaski debreczynskie | 850.- Ft |
| 11. Paraszttál 2 személyes
(FÜSTÖLT KOLBÁSZ, FÜSTÖLT SZALONNA, FELVÁGOTT, SAJT, VAJ, ZÖLDSÉGEK) | 2400.- Ft |



HIDEG ELŐÉTELEK

COKI ENTREES – KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI FREDDI – GUSTARI RECI

12. Hideg libamáj zsírjában friss zöldségekkel 2500.- Ft
Cold goose liver in its own fat with onion
Kalte gansleber mit lilafarbigen zseibeln
Fegato d'oca servito freddo con cipolla viola
Ficat de găscă rece, cu ceapa albă
13. Tatár Beefsteak 2150.- Ft
Tatarbeefsteak
Bistecca alla tertara
Beefsteak tătăresc
14. Főtt-füstölt csülök, ecetes tormával 1250.- Ft
Boiled-smoked knuckle with vinegar horseradish
Gekochter geräucherter Knöchel mit Essig-Meerrettich
Arborele fierbinte-afumat cu orez de hrean
Wędzony wędzony kłyk z octem chrzanowym

STOP VENDÉGLŐ

MELEG ELŐÉTELEK

HOT ENTREES – WARMA VORSPEISEN – ANTIPASTI CALDI – PRZICTAWKA NA CIEPKO

15. Fűszeres velő pirítóssal 1150.- Ft
Seasoned calves brains with toast – Gewürztes Rinderhirn mit toast
Midollo di manzo affumicato con crostini – Creier condimentat cu pâine prăjită
16. Hortobágyi húsos palacsinta, tejfölös paprikamártással 700.- Ft
Pancakes with meat filling Hortobágy style -Palatschinken auf Hortobágy Art
Fitella ripieno di carne alla Hortobágy - Clătite de carne a la Hortobágy
17. Haltepertő 1200.- FT
FISH CRACKLINGS – FISCHGRIEBEN - JUMĂRI DE PEȘTE - SKWARKI RYBNE



LEVESEK

SOUPS – SUPPEN – ZUPY – CSIORBO

- 18. Erőleves fürjtojással** **550.- Ft**
Consommé with egg in cup – Kraftbrühe mit Ei in Tasse
Brodó ristretto in tazza con nove – Ciorba eu oua in ceasca
- 19. Újházi tyúkhúsleves** **750.- Ft**
Chicken soup Újházi style – Hühnersuppe auf Újházi Art
Brodo di gallina alla Újházi – Supa de carne a la Újházi
- 20. Májgaluskaleves** **650.- Ft**
Soup with liver dumplings – Leberknödelsuppé
Minestra con gnocco di fegato – supa de găluste cu fică
- 21. Fokhagyma krémleves sajttal és zsemlekockával** **720.- Ft**
Soup seasoned with cheese and bread-cubes – Suppe mit Knoblauch, und kase und Brötchenwürfel
Zuppa cipolla con formaggio – Supă de usturoi cu cas si bucătele de pâine prăjită
- 22. Vegyes gyümölcsleves** **650.- Ft**
Cold fruit soup – Kalte Obstuppe – Zuppa di fruttá servita freddo – Ciorba de fructe
- 23. Tárkonyos borjúragu leves** **1150.- Ft**
Tarragon veal soup - Kalbsragoutsuppe mit Estragon - Ciorba de vitel cu tarhon
Zupa z cielęciny przyprawiona estragonem
- 24. Jókai bableves (füstölt csülök, füstölt kolbász, tejföl)** **1150.- Ft**
Jókai's bean soup – Ciorbă de fasole boabe A la Jókai – Bohnensuppe A la Jókai
Zupa grochowa a la Jókai
- 25. Babgulyás (marhahús, füstölt csülök, zöldség, csipetke)** **1250.- Ft**
Bean goulash soup – Gulas de fasole – Bohnen-Gulyás –
Zupa gulaszowa z fasola
- 26. Bográcsgulyás (marhahús, burgonya, zöldség)** **1250.- Ft**
Stew-pot goulash soup – Gulas Unguresc in ceaun – Kessel-Gulyás -
Tradycyjna węgierska zupa gulaszowa
- 27. Harcsahalászlé** **1900.- Ft**
Catfish soup – Ciorbă de somn – Fischersuppe, mit Wels zubereitet
Zupa rybna z suma
- 28. Erdélyi paraszt csorbaleves** **1100.- Ft**
Transylvanian peasant soup – Ciorbă țărănească ardelenească
Siebenbürgische Bauern-Tschorba – Siedmiogrodzka zupa szczyrbska
- 29. Francia hagyma krémleves cipóban** **720.- Ft**
French onion cream soup in a loaf - Französische creme Zwiebelnsuppe im Laib
Francuska zupa cebuli z kremem w bochenku - Supa de ceapă franțuzească cu pâine pâine



HÚSMENTES ÉTELEK ÉS SALÁTÁK

NON-MEAT DISHES – MÄNCÄRURI FÄRÄ CARNE – GERICHTE OHNE FLEISCH
DANIA WEGETARIANSKIE

- 30. Rántott camambert, burgonyapürével** **1800.- Ft**
Mézes, fahéjas almával és áfonyával
Fried camambert with potato puree williams pear in white wine and cranberry
Camambert pane cu piure de cartofi, pere williams in vin alb si afine
Gebackener Camambert, dazu kartoffelpüree, mit weiße wein zubereitete wilhelmsbirne und preiselbeeren
Panierowany camambert z pure ziemniaczanym i gruszkami duszonymi w winie i zurawina
- 31. Rántott sajt vegyes körettel** **1540.- Ft**
Fried cheese with mixed garnish – Caşcaval pane cu garnitură asortată
Gebackener käse, dazu gemischte beilage – Panierowany ser zólty z mieszanymi dodatkami
- 32. Rántott gomba vegyes körettel** **1350.- Ft**
Fried mushrooms with mixed garnish – Ciuperci pane cu garnitură asortată
Gebackene pilzköpfe, dazu gemischte beilage – Panierowane pieczarki z mieszanymi dodatkami
- 33. Görög saláta** **850.- Ft**
GREEK SALAD – SALATÄ GRECEASCÄ – GRECHISCHER SALAT – SALATKA GRECKA
- 34. Cézár saláta** **1250.- Ft**
Cesar salad – salatä Cesar – Cesar Salat – Salatka Cesar
- 35. Vegetáriánus tál** **3600.- Ft**
(rántott gomba, rántott karfiol, rántott ananász, rántott alma, rántott sajt)

TÉSZTAFÉLÉK

PASTAS – PASTE – NUDELGERICHTE – MAKARONY

- 36. Tepertős túróscsusza** **1100.- Ft**
Cheese and sour cream dumplings topped with crackling
Tăitei cu brânză dulce și slănină, cu jumări
Topfenfleckerln mit grieben
Makaron z twarogiem, smietana i skwarkami z bocku
- 37. Kapros tejfölös, juhtúrós sztapacska** **1590.- Ft**
Strapacky with dill, cream and bryndza
Sztrapachka cu brânză de burduf oaie si smântână cu mărar
Strapatschka mit dill, sauerrahm und schafsqquark
Kluski strapaczka z owczym serem, smietana i koprem
- 38. Bolognai Spagetti** **1260.- Ft**
Spaghetti Bolognese – Spaghete bolognese
Spaghetti Bolognese – Spagetti po bolonsku



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA!

OFFER OF CHEF - OFERTA SZEFA - DAS ANGEBOT DES CHEFS - OFERTA SEFULUI

- 39. Töltött tócsni** **1650.- Ft**
Filled hashed browns - Gefüllter Reibekuchen - Clătite de cartofi umplute - Placek ziemniaczany nadziewany
- 40. Ingyenc jércemell libamájjal, füstölt sajttal grillezve, burgonyapürével** **2850.- Ft**
Gourmet pullet breast with goose liver, grilled smoked cheese and mashed potatoes - Feinschmecker-Junghühnchenbrust, mit geräuchertem Käse gegrillt, dazu Kartoffelpüree - Piept de puică cu ficat de găscă la gril cu cașcaval afumat, cu pireu de cartofi - Delikatesowa pierś kurczaka z grilla z gęsią wątróbką i wędzonym serem, puree ziemniaczane
- 41. Pulykamellfilé, tejszínes erdei gombamártással, burgonya krokettel** **2350.- Ft**
Turkey breast fillet with creamy forest mushroom sauce and potato croquette - Putenbrustfilet mit Sahne-Waldpilzsauce und Kartoffelkroketten - File de piept de curcan cu sos de ciuperci de pădure cu frișcă, cu crochete de cartofi - Filet z piersi indyka z sosem grzybowo-śmietanowym, krokiet ziemniaczany
- 42. Tejfölben és fokhagymában érlelt csirkemell csíkok korong burgonyával** **1740.- Ft**
Chicken breast stripes ripened in sour cream and garlic with disc potatoes - In Sauerrahm und Knoblauch gereifte Hühnchenbruststreifen, dazu gebratene Kartoffelscheiben - Fâșii de piept de pui macerate în smântână și usturoi, cu discuri de cartofi - Krajanka z piersi kurczaka bejcowanej w śmietanie z czosnkiem, krążki ziemniaczane
- 43. Kanászpecsenye vegyes körettel** **2250.- Ft**
Swineherd roast with mixed side dish - Sauhirtbraten mit gemischter Beilage - Friptura condașului, cu garnitură mixtă - Pieczeń świniarza z dodatkami mieszanymi
- 44. Füstölt, főtt csülök, chilis babbal** **1650.- Ft**
Smoked, cooked pork knuckle with chili beans - Geräucherte, gekochte Schweinshaxe, dazu Chilibohnen
Ciolan afumat fiert, cu fasole cu chili - Wędzona gotowana golonka z fasolą i chili
- 45. Pirított gombás sertéskaraj csülökágyon, sajttal betakarva, korong burgonya** **2490.- Ft**
Fried pork chop with mushroom on pork knuckle bed covered with cheese and disc potatoes - Schweinskarree mit gebratenen Pilzen, auf Schweinshaxe gebettet, dazu gebratene Kartoffelscheiben - Cotlet de porc prăjit cu ciuperci pe pat de ciolan și cuvertură de cașcaval, cu discuri de cartofi - Schab z zasmażanymi grzybami na golonce, przykryty serem, krążki ziemniaczane
- 46. Kárpáti Borzaska** **1850.- Ft**
Kárpáti style "Borzaska" (pork chop fried in grated potato coat with spicy sour cream and cheese) - Schweinskarree auf Karpaten-Art (in Reibekuchenteig ausgebacken (darüber Sauererahm und Käse) - Șnițel zbărlit à la Kárpáti - Karpacki „potargany” kotlet w cieście ziemniaczanym



47. Zsiványpecsenye korongburgonyával**2490.- Ft**

Robber style roast meat with disc potatoes - Räuberbraten, dazu gebratene Kartoffelscheiben
Frigărui, cu discuri de cartofi - Pieczeń zbójnicka, krążki ziemniaczane

**48. Pulykamell mandula bundában, vörösborban karamelizált gyümölcsökkel,
burgonya krokettel****2650.- Ft**

Turkey breast with almond cover and fruits caramelized in red wine, potato croquettes - Putenbrust im Mandelmantel mit in Rotwein karamellisiertem Obst, dazu Kartoffelkroketten - Piept de curcan pane cu migdale și fructe caramelizate în vin roșu, cu crochete de cartofi
Pierś indycza w cieście migdałowym z karmelizowanymi owocami w czerwonym winie, krokiet ziemniaczany

**49. Vaslában sült, fokhagymás libacomb,
párolt káposztával, zsírjában sült hagymás tört burgonya****2900.- Ft**

Roasted garlic goose liver with steamed cabbage and onions with broken potatoes - Gebratene Knoblauch-Gänseleber mit gedünstetem Kohl und Zwiebeln mit Kartoffeln - Ficat de gâscă de usturoi prăjită cu varză aburită și ceapă cu cartofi ruți - Pieczona wątróbka z gęsiego czosnku z kapustą na parze i cebulą z tłuczonymi ziemniakami

50. Ördögragu ,steak burgonyával**2350.- Ft**

“Devil” ragout with steak potatoes - Teufelsragout mit Steakkartoffeln - Ragù demonic, cu cartofi steak - Diabelski gulasz, ziemniaki stekowe

51. Döbrögi kedvence, pirított hagyma ágyon ,baconbe gönyölt kacsamáj,párolt rizs**2280.- Ft**

Favourite dish of Döbrögi on fried onion bed, duck liver rolled in bacon and steamed rice - Döbrögi Lieblingsgericht, auf einem Bett aus gerösteten Zwiebeln in Bacon gewickelte Entenleber, dazu gedünsteter Reis - Preferata Döbrögi: ficat de rață înfașurat în bacon și prăjit pe pat de ceapă, cu orez înăbușit - Przymak pana Döbrögiego na smażonej cebuli, kacza wątróbka zawijana w bekon, ryż

52. Toldi pecsenye, vegyes köret**2550.- Ft****(erdei gomba, kacsamáj, füstölt sajt, vörös hagymás raguval töltve)**

Toldi roast with mixed side dish - Toldi-Braten, dazu gemischte Beilage - Friptură Toldi, cu garnitură mixtă - Pieczeń siłacza Toldiego, dodatki mieszane

SZÁRNYAS HÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES – MĂNCĂRURI PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE – GERICHTE AU GEFLÜGELFELEISCH –
DANIA Z DROBIU

- 53. Grillezett jércemell steak, párolt zöldséggel** **1900.- Ft**
Grilled pullet-breast steak with vegetables – Piept de pui la grătar cu garnitura de zarzavaturi
Hennenbrust gegrillt mit gedünstetem Gemüse – Grillowana piers z kurczaka z duszonymi jarzynami
- 54. Lávakövön sült jércemell, tárkonyos, fehérboros mártásban, burgonyapürével** **1900.- Ft**
Pullet filled cooked on lava rock with creamed potato
Piept du pui prăjit de piatra caldă cu piure de cartofi
Hühnchenbrust, gebraten, auf Lavasteinene und kartoffelpüree
- 55. Kijevi jércemell, burgonyapürével** **1900.- Ft**
Kiev pullet breast with potato purée - Piept de pui la Kiev cu piure de cartofi
Kiewer putenbrust mit kartoffelpüree - Piers z kurczaka po kijowsku z pure ziemniaczanym
- 56. Göngyölt pulykamell sajttal és sonkával töltve, vegyes körettel** **2190.- Ft**
Turkey stuffed with cheese and ham with mixed garnishing
Piept de curcan umplut cu suncă și cascaval garnitura mixtă
Putenbrust, gefüllt mit Käse und Schinken und serviert mit gemischter Beilage
Faszerowana piers z indyka z mieszanymi dodatkami
- 57. Kapros juhtúróval töltött csirkemell, sült burgonyával** **2250.- Ft**
Chicken breast stuffed with ewe's cheese and dill, with chips
Piept de pui umplut cu brânză de oaie condimentat cu mărar, cartofi prăjit
Putenbrust, gefüllt mit Käse und Schinken und serviert mit Röstkartoffeln
Piers z kurczaka nadziewana owczym serem z koprem i pieczonymi ziemniakami
- 58. Ropogós kacsacomb, hagymás tört burgonyával, párolt káposztával** **2800.- Ft**
Crispy duck thigh with onion flavoured mashed potato, steamed cabbage and plums steamed in red wine
Knuspriger Entenbraten mit Zwiebelkartoffel, gedünstetem Kraut und im Rotwein gekochten Pflaumen
Rata prăjită cu cartofi prăjiti cuceapa, varza caldă, prune caldă în vin roșu
Chrupiace kaczki udka z ziemniakami z podsmażoną cebulką i duszoną kapustą
- 59. Libamáj szeletek Lyoni módra, burgonyapürével** **4880.- Ft**
Natur goose liver Lyon style with creamed potato
Natur Gansleber auf Lyon Art und Kartoffelpüree
Pastry w tróbkach w stylu Lyonu z pure ziemniaczanym
Ficat de gasca stil Lyoneza si piure de cartofi
- 60. Libamáj szeletek konyakos sült barackkal, burgonyapürével** **4980.- Ft**
Grilled goose liver slices with cognac flavoured baked peach and creamed potato
Gansleber gebraten auf dem Rost, serviert mit gebackenen Pfirsichen in Cognac und Kartoffelpüree
File deficat de gâscă la grătar cu caise prăjite în coniac, piure de cartofi
Pastry w tróbkach w stylu Lyona z brzoskwiniami i opiekanymi z brandy i kroketami ziemniaczanymi



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

PORK DISHES – MĂNCĂRURI PREPARATE DIN CARNE DE PORC – GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH
DANIA Z WIEPRZOWINY

- 61. Szűzérme, pirított fűszeres gombával, steak burgonyával** **1950.- Ft**
Filled of pork with toasted and seasoned mushroom, jacket potato
Jungfernbraten mediallyons mit gerösteten gewürzpilzen pellkartoffeln
Medalione de muschiulet cu ciuperci condimentate, cu cartofi in coaja prajiti la cuptor
Stek z poledwicy wieprzowej z ipiekanyimi grzybami z dodatkiem ziol, plackiem ziemniaczanym
- 62. Töltött sertésjara rántva, sajttal, füstölt csülökkel töltve, gombás rizzsel** **1900.- Ft**
Prime pork fried in breadcrumbs – stuffed with cheese and smoked spere rib, with rice and mushroom
Schweinefleisch, paniert, gabraten und gefüllt mit kase und gerauchertem kamm, serviert mit reis und pilzen
Carne de porc pane cu cascaval, umplut cu ceafa afumata si orez cu ciuperci
- 63. Baconbe göngyölt szűzérme, tejszínes gomba mártással, burgonya krokettel** **2350.- Ft**
Bacon wrapped tenderloin in cream and mushroom sauce with potato croquets
Mushiules de porc invelit in slănimusă bacon, cu sos de ciuperci cu smântână si crochete de cartofi
In bacon gewickeltes schweinsmedaillon, dazu sachnepilzsauce und kartoffelkroketten
Stek Z poledwicy wieprzowej zawijany w bekonie z grzybowym sosem ze smietenka i ziemniaczanymi
- 64. Cigánypecsenye, sült burgonyával** **1950.- Ft**
Gypsy roast pork with fried potatoes
Muschi tigănesc cu cartofi prăjiti
Zigeunerbraten, dazu gebratene kartoffeln
Ciganska pieczen z pieczonymi ziemniakami
- 65. Brassói szűzérzmék, sültburgonya** **2190.- Ft**
Brasso style medallions with boiled and fried potatoes
Medalioane in stil Brassói, cu cartofi fierti-prăjiti
Kronstädter Schwinsmedaillons dazu gekochte mit gebratene kartoffeln
Braszowskie poledwiczi z gotowanymi-pieczonymi ziemniakami
- 66. Petőfi sertéskaraj, sültburgonyával** **2190.- Ft**
Petőfi style pork chop with fried potatoes – Cotlet de porc in stil Petőfi, cu cartofi prăjiti
Schweinskarre nach Petőfi-Art, dazu gebratene Kartoffeln
Schab a lá Petőfi z pieczonymi ziemniakami
- 67. Bakonyi sertésborda, galuskával** **1950.- Ft**
Bakonyi style pork cutlet with french fries – Coaste de porc in stil Bakonyi, cu găluste
Schweinskarree nach bakonyer Art, dazu nockerln – Schab po bakonsku z galuszkami
- 68. Velővel töltött sertésborda, vegyes körettel** **1980.- Ft**
Pork cutlet stuffed with marrow, with mixed garnish
Coaste de porc umplute cu măduvă, cu garnitră asartotă
Mit him gefülltes schweinskarree, dazu gemischte beilage
Schab nadziewany mózdzkiem z mieszanymi dodatkami

69. Erdélyi fatányéros, fűszeres burgonyával **2900.- Ft**
Transylvanian meets on a wooden plate with spiced potatoes
Platou ardelenesc cu cartofi condimentati
Siebenbürgische fleischplatte mit würzigen kartoffeln, auf einem holzteller serviert
Siedmiogrodzski pólmissék mies z ziemniakami w ziolach

70. Natúr sertéskaraj, csirkemájjas raguval ,vegyes körettel **1950.- Ft**
Fried pork fillet with a chicken liver sauce and a mixed garnish
Cotlet de porc natur cu tocăniță de ficat de pui, cu garnitură asortată
Schab z ragoût watróbki i mieszanymi dodatkami
Kurzgebratenes Schweinskarre, dazu ragout mit hühnerber und gemischte belaije

71. Csülök „Pékné“ módra tepsis burgonyával – 2 személyre **4000.- Ft**
Knuckles of ham a la Pékné for two - Cialonul a la doamna Pék
Schweinsknuckle auf Müllerin Art für 2 personen - Golonku Pékné

72. Csülök „Bocskai“ módra, korong burgonyával -1 személyre **1900.-Ft**
Knuckles of ham a la Bocskai - Cialonul a la doamna Bocskai
SCHWEINSKNUCKLE AUF MÜLLERIN ART - GOLONKU BOCSKAI

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

BEEF DISHES – MĂNCĂRURI PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ - GERICHTE AUS RINDFLEISCH
DANIA Z WOLOWINY

73. Bélszínjava strassbourgi módra, héjas burgonyával **4980.- Ft**
Sirloin steak à la Strassbourg with shelled potatoes - Beste Lende auf Straßburger Art, dazu Kartoffeln in Schale
Mușchi file de vită à la Strassbourg, cu cartofi în coajă - Połędwica a la Strassburg, ziemniaki w mundurkach

74. Bélszín steak zöldbors mártásban, grill zöldségekkel **4800.- Ft**
Sirloin steak in green pepper sauce with grilled vegetables - Lendensteak in grüner Pfeffersauce, dazu Grillgemüse
File de vită steak în sos de piper verde, cu legume la gril - Stek z połędwicy z sosem z zielonego pieprzu, warzywa z grilla

75. Angol steak, burgonyakrokettel **4980.- Ft**
English steak with potato croquette – Steak englez cu crochete de cartofi
Steak auf enlische art mit kartoffelnkroketten – Stek i krokietami

76. Bánfi Steak, burgonya krokettel **4800.- Ft**
Sirloin steak à la Bánfi with potato croquette - Beste Lende auf Bánfi Art, dazu kartoffelnkroketten
Mușchi file de vită à la Bánfi, cu crochete de cartofi - Połędwica a la Bánfi, ziemniaki i krokietami

KÉSZÉTELEK

PRE-PREPARED DISHES – MĂNCĂRURI LA MINUT – FERTIGGERICHTE - DANIA GOTOWE

77. BORJÚPAPRIKÁS, KAPROS JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL **2500.- Ft**
VEAL STEW WITH DILL DUMPLINGS AND SOFT SHEEP'S CHEESE - Kalbspaprikasch mit Dill-Schafsquark-Nockerln
PAPRICAȘ DE VIȚEL, CU GĂLUȘTE DIN BRĂNZĂ DE OAIIE CU MĂRAR - Paprykarz cielęcy, kluseczki z bryndzą i koperkiem
78. Marhapörkölt, galuskával **2200.- Ft**
Nugarian beefstew – Tocăniță de vacuța
Rindpörkölt – Paprykarz z wołowiny z ziemniakami
79. Pacalpörkölt, sós burgonyával **2200.- Ft**
Tripe stew – Tocăniță de burtă
Kaldanunpörkölt – Paprykarz z flaków z gotowanymi ziemniakami
80. Csülökpörkölt, sós burgonyával **1600.- Ft**
Knuckle stew with salty potato – Tocăniță ciolan cu un cartof sărat
Fingergelenk-fischteich mit salzigen kartoffel – paprykarz z golonki z gotowanymi ziemniakami
81. Csülkös pacalpörkölt, sós burgonyával **1800.- Ft**
Tripe stew with boiled pork knuckle – Tocăniță de burta cu ciolan
Kaldanunpörkölt mit eisbein – paprykarz z golonka i flaczkami z gotowanymi ziemniakami
82. Zúza, kakas here-tarék pörkölt, vajas galuskával **2500.- Ft**
Gizzard, cock genitalia stew with buttered dumplings - Pörkölt aus Magen, Hähnenhoden, und Hahnenkamm, dazu Butternockerln - Tocăniță de pipotă și fudulii-creastă de cocoș, cu găluște cu unt - Gulasz z żołądków, grzebieni i jader koguta z maślanymi kluseczkami



HALÉTELEK

FISH DISHES – MĂNCĂRURI CU PESTE – FISCHGERICHTE – DANIA RYBNE

83. Egészben sült pisztáng, steak burgonyával **2800.- Ft**
Wholly fried trout with steak potatoes – păstrăv întreg prăjit, cu cartofi steak
Gebackener Forelle im ganzen dazu steakkartoffeln – Pstrag pieczony w calosci z ziemniakami
84. Harcsapaprikás, kapos, túrós csuszával **2500.- Ft**
Catfish stew with cheese and sour cream dumplings topped with crackling
Tocăniță de somn, cu tăitei cu brânză – Wels paprikasch mit Topfennudeln
Paprykarz z suma na makarionie z twarogiem, smietana i bekonem
85. Harcsafilé orly bundában gombás rizzsel **2500.- Ft**
Cat-fish fillet à la Orly with mushroom and rice - Welsfilet auf Orly-Art (in Bierteig gebacken), dazu Reis mit Pilzen
File de somn pane Orly, cu orez cu ciuperci - Filet z suma w cieście Orly, ryż z pieczarkami
86. Süllő filé roston, párolt zöldségekkel **3990.- Ft**
ROASTED ZANDER FILLET WITH STEAMED VEGETABLES - Zanderfilet vom Rost, dazu gedünstetes Gemüse
FILE DE ȘALĂU LA GRĂȚAR, CU LEGUME ÎNĂBUȘITE - Filet z sandacza z rusztu, duszone warzywa

BŐSÉGTÁLAK

87. Bőségtál I. **4600.-Ft**
(Cigánypecsenye, ropogós kacsacomb párolt káposzta, füstölt sajttal és aszalt gyümölcssel töltött pulykamell, rántott gomba)
88. Bőségtál II. **4600.- Ft**
(Sült csülök, velővel töltött sertésborda, grillezett jércemell és rántott karfiol)
89. STOP-tál **4600.- Ft**
(Sertés flekken, rántott sajt, Johan Strauss töltött pulykamell és hortobágyi töltött karaj)
90. Grilltál **4600.- Ft**
(S.karaj, s.tarja, s.szűzpecsenye, pulykamell, csirkemell grillezve, párolt rizs és fóliás burgonya snidlinges fűszeres túróval töltve)

STOP VENDÉGLŐ

GYEREKMENÜ

CHILDREN'S MENÜ – MENIRI PENTRU COPII – KINDER-MENÜ – MENU DLA DZIECI

91. Dino figurák rántva hasáburgonyával, ketchuppal **800.- Ft**
Fried dinosaur-shaped chicken with french fries and ketchup – Figurine dinozauri pane cu cartofi prăjisi si ketchup
Gebratene Dinofiguren, dazu pommes frites und ketchup – Panierowane figurki dinos z frytkami i ketchupem
92. Halrudacsákák rántva hasáburgonyával, majonézzel **800.- Ft**
Fried fish fingers with french fries and mayonnaise – Batoane de paste pane cu cartofi prăjisi si maioneza
Gebratene fischstäbchen, dazu pommes frites und mayonnaise – Panariowane paluszki rybne z frytkami i majonezem
93. Rántott sajt, hasáburgonyával (kis adag) tartármártással **1000.- Ft**
Fried cheese and french fries (small portion) with tartar sauce
Cașcaval pane, cu cartofi țărănești (porție mică), cu sos tartar
Gebackener Käse, dazu Pommes frites (kleine Portion) und Tatarensauce
Ser zółty panierowany z frytkami (mała porcja) i sosem tatarskim
94. Bolognai Spagetti (kis adag) **820.- Ft**
Spaghetti Bolognese (small portion) - Spaghete Bolognese (porție mică)
Spaghetti bolognese (kleine Portion) - Spagetti po bolońsku (mała porcja)
95. Húsleves (kisadag) **350.- Ft**
Meat soup (small portion) - Supă de pui (porție mică)
Fleischsuppe (kleine Portion) - Rosół (mała porcja)
96. Gyümölcsleves (kisadag) **390.- Ft**
Fruit soup (small portion) - Supă de fructe (porție mică)
OBSTSUPPE (KLEINE PORTION) - CHŁODNIK OWOCOWY (MAŁA PORCJA)



SAVANYÚSÁGOK

PICKLED VEGETABLES MURĂTURI SAUEREINGELEGTES SALATKI MARYNOWANE

97. Almapaprika 450.- Ft
Cabbage - Gogoşari semi-iuţi – Apfelpaprika -
Papryka marynowana w zalewie octowej
98. Csemegeuborka 450.- Ft
Cucumber - Castraveţi cornişon – Delikatessgurken - Korniszony
99. Cékla, vegyes vágott 350.- Ft
Beet and mixed chopped vegetables - Sfeclă roşie şi salată pickles
Rote Bete – mixed, geschnitten - Ćwikła krojona
100. Káposztával töltött almapaprika 450.- Ft
Pepper stuffed with cabbage - Ardei umpluţi cu varză Mit Kraut gefüllte Paprika - Papryka nadziewana kapustą
101. Vegyes darabos savanyúság 450.- Ft
Mixed chopped vegetables - Mix de legume întregi Mixed – in Stücken - Salátka mieszana



FRISS SALÁTA

FRESH SALADS – SALATA PROASPETE – FRISCHE SALATE – SWIEZE SALATKI

102. Káposzta saláta 350.- Ft
Cabbage – Varză – Kraut – Kapusta
103. Paradicsom saláta 500.- Ft
Tomato – Roşii – Tomate – Pomidory
104. Uborka saláta 500.- Ft
CUCUMBER – CASTRAVETI – GURKE – OGÓRKI

DESSZERTEK

DESSERT – DESERTURI – DESSERT – DESERY

105. Túrós palacsinta **650.- Ft**
Curd pancake - Brânză dulce clătite – Quarkcreme palatschinken – Twarozkiem nalesniki
106. Kakaós palacsinta **450.- Ft**
Cocoa pancake – Cacao clătite – Kakao platschinken – kakao nalesniki
107. Ízes palacsinta **250.- Ft**
Apricot pancake – gem de caise clătite - Aprikosenmarmelade - Konfitura z moreli
108. Vanília krémmel töltött palacsinta **650.- Ft**
Vanilia cream - Brânză de vaci cremă de vanilie – Vanillecreme – Vanilla cream wypelnione
109. Forró meggyes-mákos palacsinta **750.- Ft**
Hot cherry-poppy seed – Visine fierbinsi cu mac – mit heißen sauerkirschen und mohn - goracymi wisniami z makiem
110. Sómlói Galuska **750.- Ft**
Somló style sponge cake – Găluște Șomloi - Schomlauer nockerln – Biszkopt Somlói
111. Gesztenyepüré **600.- Ft**
Chestnut puree with whipped cream – Puré di castagne – Maronenpüré - Kasztan
112. Fagylaltkehely **950.- Ft**
Ice cream bowl – Înghetată la cupă – Eisbecher – Puchar lodowy
113. Panna Cotta **950.- Ft**
114. Almás Rétes **600.- Ft**
Apple strudel – Apfelstrudel - Ștrudel cu mere - Strudel jabłkowy
115. Meggyes, Mákos rétes **700 -Ft**
Sour cherry and poppy seed strudel - Sauerkirsch-, Mohnstrudel - Ștrudel cu vișine și mac - Strudel wiśniowo-makowy
116. Mákos szelet (glutén mentes) **700 -Ft**
Poppy seed cake (gluten-free) - Mohnscheiben (glutenfrei) - Prăjitură cu mac (fără gluten) - Torcik makowy (bezglutenowy)

ITALLAP

ALKOHOLMENTES ITALOK

NON-ALCOHOLIC DRINKS – ERFRISCHUNGSGETRÖNHE

Narancs Juice (Orange – Apfelsine)	1 dl.:	150.- Ft
Őszibarack rostos (Peach – Pfirsich)	1 dl.:	150.- Ft
Szűrt alma	1 dl.:	150.- Ft
Schweppes narancs/ citrom (Orange/Lemon – Apfelsine/Zitrone)	2,5 dl.:	300.- Ft
Schweppes Tonic, Canada Dry (Tonic/ Ginger Ale – Tonik/ Ingwer)	2,5 dl.:	300.- Ft
7up	2,5 dl.:	300.- Ft
Pepsi-Cola	2,5 dl.:	300.- Ft
Toma (Őszibarack, eper koktél, körte)	2,5 dl.:	300.- Ft
Lipton (Citrom, barack, málna)	5 dl.:	400.- Ft
Pepsi, Schweppes, Canada Dry, 7up	5 dl.:	400.- Ft

ÁSVÁNYVÍZ

MINERAL WATER – MINERALWASSER

Kristályvíz	0,25 l. :	200.- Ft
Kristályvíz	0,5 l. :	250.- Ft
Kristályvíz	1,5 l. :	350.- Ft



STOP VENDÉGLŐ

KÁVÉK

COFFE – KAFFEE

Presszó kávé – Pellini (Espresso – Espresso)	350.- Ft
Cappuccino	400.- Ft
Jeges kávé (Ice coffee – Eis Kaffee)	500.- Ft
Teák	300.- Ft
Forró Csokoládé (Hot Chocolate – Heiß Chokolade)	600.- Ft
Koffein mentes kávé	410.- Ft
Tejszínhab (Cream Foam – Schlag Sahne)	80.- Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK

BEERS - BIERE

	0,33 l	0,5 l
Dreher Classic	330.- Ft	460.- Ft
Dreher Bak		460.- Ft
Pilsner Urquell		500.- Ft
Stella NA (alkoholmentes)		450.- Ft
Dreher (alkoholmentes)		460.- Ft
Arany Ászok		360.- Ft
Kozel 0,5		360.- Ft
Gosser Citromos		450.- Ft

CSAPOLT SÖRÖK

DRAFTBEERS – SCHANKBIERE

	PIKOLÓ	POHÁR	KORSÓ
Dreher	200.- Ft	300.- Ft	500.- Ft
Kozel	200.- Ft	300.- Ft	500.- Ft

PALACKOZOTT BOROK

BOTTLE WINES – FLACHEN WEINE

FEHÉR BOROK – WHITE WINES – WEISS WIENE

Egri Olaszrizling (száraz – dry – trocken)

0,1 l 0,75 l

120.- Ft 900.- Ft

Egri Muskotály félédes

150.- Ft 1125.- Ft

VÖRÖS BOROK – RED WINES – ROT WIENE

Egri Bikavér (száraz – dry- trocken)

0,1 l 0,75 l

160.- Ft 1200.- Ft

Balaton Boglári Merlot (édes – sweet – süß)

190.- Ft 1425.- Ft

GÖRGY-VILLA PINCÉSZET

Etyeki Chardonnay (száraz – dry - trocken)

0,1 l 0,75 l

300.- Ft 2250.- Ft

Zöld Veltelíni (száraz – dry - trocken)

300.- Ft 2250.- Ft

Pinot Noir Rosé (száraz – dry - trocken)

350.- Ft 2625.- Ft

Villányi Merlot (száraz – dry – trocken)

400.- Ft 3000.- Ft

Cabernet Sauvignon (száraz – dry – trocken)

400.- Ft 3000.- Ft

CSEMEGEBOROK – DESSERT WINES – DELIKATESSE WEINE

0,5 l

Tokaji Aszú 3 puttonyos

4000.- Ft

4 puttonyos

4500,- Ft

5 puttonyos

6000.- Ft

0,75 l

Villányi Rosé Cuvée

3500.- Ft

Villányi Olaszrizling

3300.- Ft

Egri Regős Cuvée

3000.- Ft

Móri Ezerjő

3000.- Ft

Dorottya Cuvée Rosé

3000.- Ft

Royal kékfrakkos

3000.- Ft

PEZSGÓK ÉS VERMUTOK**CHAMPAGNES & VERMUTHS**

	0,75 l
Asti Martini	4900.- Ft
Törley Gála (száraz – dry – trocken)	1600.- Ft
Törley Talizmán Demi Sec	1600.- Ft
Törley Charmandoux (édes – sweet – süß)	1600.- Ft
Champari Bitter (1 Liter)	10000.- Ft

ÉGETETT SZESZESITALOK**KONYAK**

	2 cl	4 cl
Henessy V.S.O.P.	750.- Ft	1500.- Ft
Remy Martin	750.- Ft	1500.- Ft
Courvoisier	550.- Ft	1100.- Ft

WHISKEY

Ballantines	270.- Ft	540.- Ft
Ballantines Gold Seal – 12 years old	1000.- Ft	2000.- Ft
Chivas Regal	500.- Ft	1000.- Ft
Jack Daniels	500.- Ft	1000.- Ft
Jim Beam – 4 years old	320.- Ft	640.- Ft
Johnnie Walker – Red Label	310.- Ft	620.- Ft

LIKÓRÖK

Baileys Irish Cream	330.- Ft	660.- Ft
Ouzo	250.- Ft	500.- Ft
Cointreau	550.- Ft	1100.- Ft
Jagermeister	250.- Ft	500.- Ft
Zwack Unicum	250.- Ft	500.- Ft
Zwack Unicum Next	250.- Ft	500.- Ft
Zwack Unicum Szilva	250.- Ft	500.- Ft

PÁRLATOK

	2 cl	4 cl
Metaxa 3*	175.- Ft	350.- Ft
Metaxa 5*	265.- Ft	530.- Ft
Bacardi Rum	260.- Ft	520.- Ft
Napoleon Brandy	150.- Ft	300.- Ft
Gordons Dry Gin	300.- Ft	600.- Ft
Finlandia Vodka	200.- Ft	400.- Ft
Smirnoff Vodka	200.- Ft	400.- Ft
Royal Vodka	150.- Ft	300.- Ft
Vilmoskörte	210.- Ft	420.- Ft
Vilmoskörte ágyas-mézes	210.- Ft	420.- Ft
Sierra Tequila	310.- Ft	620.- Ft

PÁLINKÁK

ZSINDELYES PÁLINKA FŐZDE

Zsindelyes ágyas barackpálinka	300.- Ft	800.- Ft
Zsindelyes ágyas körtepálinka	300.- Ft	800.- Ft
Zsindelyes besztercei szilva	300.- Ft	800.- Ft
Zsindelyes birskörte	400.- Ft	800.- Ft
Zsindelyes mézes meggy	300.- Ft	800.- Ft
Zsindelyes mézes barack	300.- Ft	800.- Ft
Újfehértói ágyas meggy-pálinka	400.- Ft	900.- Ft

PANYOLAI PÁLINKÁK

Panyolai Aranyalma	450.- Ft	900.- Ft
Panyolai Birsalma	450.- Ft	900.- Ft
Panyolai Bodza	450.- Ft	900.- Ft
Panyolai Fürtösmeggy	400.- Ft	900.- Ft
Panyolai Kajsziparack	450.- Ft	900.- Ft
Panyolai Érelt Szatmári Szilva	400.- Ft	900.- Ft
Panyolai SQ Szatmári Szilva (52%)	400.- Ft	900.- Ft
Panyolai Vilmoskörte	400.- Ft	900.- Ft

