

Előételek / Appetisers

Grillezett gomolya salátaágyon <i>Grilled halloumi style cheese on lettuce bed</i>	950 HUF
Hagymakarikák rántva, mártogatóssal <i>Breaded onion rings with dip</i>	950 HUF
Rántott camembert sajt áfonya lekvárral <i>Breaded camembert cheese with cranberry jam</i>	1100 HUF
Tatár beefsteak <i>Tatar beefsteak</i>	1900 HUF

Levesek / Soup

Húsleves gazdagon csészében tálalva <i>Beef broth served in a cup</i>	690 HUF
Francia hagymaleves <i>French onion soup</i>	690 HUF
Jókai bableves csészében tálalva <i>Jókai bean soup served in a cup</i>	750 HUF
Hideg görög gyümölcsleves <i>Cold greek fruit soup</i>	690 HUF

Főételek / Main dishes

<i>Thermal jércemell filé</i> (Roston jércemell paradicsommal, füstölt tarjával, sajttal grillezve) <i>Thermal pullet breast fillet</i> (pullet breast fillet in spicy breading with tomato, smoked ham and grilled cheese)	1450 HUF
<i>Wokban sült jérceragu</i> <i>Wok style chicken ragu</i>	1450 HUF
<i>Mediterrán jércemell</i> (Jércemell oregánós, olívbogyós fetával töltve) <i>Mediterranean chicken breast</i> (filled with oregano and olives)	1450 HUF
<i>Jércemell filé camembert sajttal töltve</i> <i>Chicken breast fillet stuffed with camembert cheese</i>	1500 HUF
<i>Jérce fajitas</i> <i>Chicken fajitas</i>	1500 HUF
<i>Jércemell filé gomolya sajttal töltve, baconbe tekerve</i> <i>Pullet breast stuffed with cheese wrapped in bacon</i>	1550 HUF
<i>Ananászos pulykamell filé sajt köntösben</i> <i>Pineapple turkey breast fillet in a cheese coat</i>	1550 HUF
<i>Kaukázusi pulykamell filé</i> (Juhúróval, tarjával töltve, kaporral, fokhagymával ízesítve) <i>Caucasus turkey breast fillet – with cottage cheese, dill and garlic</i>	1600 HUF
<i>Pulykamell tócsniban, paprikás mártással leöntve</i> <i>Turkey breast in a potato pancake with paprika sauce</i>	1650 HUF

Cigánypecsenye <i>Fried pork cutlet gypsy style</i>	1450 HUF
Bükki borzaska <i>„Bükki borzaska”</i>	1450 HUF
Sertésszelet mézes mustárban sütve <i>Pork cutlet with honey mustard sauce</i>	1450 HUF
Konyhafőnök kedvence <i>(Roston sertéskaraj sült, ropogós hagymakarikával)</i> <i>Chef's favourite</i> <i>(Fried pork chop with crisp onion rings)</i>	1800 HUF
Erdélyi fatányéros <i>(Roston sült sertéskaraj, csirkemell, bélszín, kakastaréj)</i> <i>Transylvanian wooden plate</i> <i>(Fried pork chop, chicken breast, steak, bacon sliver)</i>	2250 HUF
Sertésszelet, ahogy mi készítjük <i>(Erdei gombával, tejszínes kéksajt mártásban)</i> <i>Tenderloin-as we prepare it-with sylvan</i> <i>(With mushroom- and creamy blue cheese sauce)</i>	2300 HUF
Borjú paprikás <i>Veal paprikash</i>	1990 HUF
Vörösboros vadmalac pörkölt <i>Wild boar in a red wine stew</i>	2200 HUF
Bélszín java zöldbors mártással <i>Top sirloin of beef with green peppercorn sauce</i>	2700 HUF
Bélszín steak saláta ágyon <i>Steak fillet on a lettuce bed</i>	2900 HUF
Bélszín fajitas <i>Steak fajitas</i>	2900 HUF

Halételek / Fish dishes

Szilvásvárad sült pisztráng	2100 HUF
<i>Roast trout of Szilvásvárad</i>	
Vajhal steak rántva	2300 HUF
<i>Breaded butterfish steak</i>	
Vajhal steak salsa-s padlizsánmártásban	2300 HUF
<i>Butterfish steak salsa with eggplant dip</i>	
Fogas Orly módra	2100 HUF
<i>Pike prepared Orly style</i>	
Roston fogas filé tejszínes pesto mártással	2350 HUF
<i>Grilled pike with creamy pesto dip</i>	

Kímélő – Vegetáriánus ételek /Vegetarian dishes

Grillezett zöldségek csőben sütve	1300 HUF
<i>Grilled vegetables baked in a pipe</i>	
Padlizsán szeletek sörtésztában sütve	1300 HUF
<i>Eggplant slices baked in beer pasta</i>	
Rántott sajt tartármártással	1450 HUF
<i>Breaded cheese with tartar sauce</i>	
Friss saláta cipóban, csirkemell csíkokkal	1450 HUF
<i>Fresh salad in a baked bun with chicken strips</i>	

Köreték / Garnishes

<i>Galuska</i> <i>Dumplings</i>	<i>350 HUF</i>
<i>Jázmin rizs</i> <i>Jasmine rice</i>	<i>350 HUF</i>
<i>Hasábburgonya</i> <i>French fries</i>	<i>450 HUF</i>
<i>Vajas, petrezselymes burgonya</i> <i>Buttery, parsley potato</i>	<i>500 HUF</i>
<i>Burgonya krokett</i> <i>Potato croquette</i>	<i>500 HUF</i>
<i>Fűszeres steak burgonya</i> <i>Spicy steak potato</i>	<i>500 HUF</i>
<i>Korong burgonya</i> <i>Potato patties</i>	<i>500 HUF</i>
<i>Párolt zöldköret</i> <i>Steamed mixed greens</i>	<i>500 HUF</i>
<i>Juhtúrós sztrapacska</i> <i>Goat cheese dumplings</i>	<i>600 HUF</i>

Ételeink árai a köretet nem tartalmazzák.

Saláták / Salads

<i>Káposztával töltött almapaprika</i> <i>Apple peppers stuffed with cabbage</i>	400 HUF
<i>Házi csalamádé</i> <i>Homestyle mixed greens</i>	400 HUF
<i>Csemege uborka</i> <i>Delicacy of cucumber</i>	400 HUF
<i>Olajos hordós káposzta</i> <i>Oily sauerkraut</i>	500 HUF
<i>Paradicsomsaláta</i> <i>Tomato salad</i>	550 HUF
<i>Parasztos uborkasaláta</i> <i>Homestyle cucumber salad</i>	550 HUF
<i>Friss saláta rokfortmártással</i> <i>Fresh lettuce with blue cheese sauce</i>	600 HUF
<i>Görög saláta</i> <i>Greek salad</i>	650 HUF

*Az áraink 15% szervízdíjat tartalmaznak.
The mentioned prices include the 15% service fee.
Die Preise beinhalten 15% Servicetaxe*

Desszertek / Dessert

Túrós palacsinta vaníliamártással

Sweet cottage cheese crepes with vanilla sauce

600 HUF

Diós palacsinta csokoládés öntettel

Walnut crepes with chocolate dressing

650 HUF

Gesztenyepüré tejszínhabbal

Chestnut puree with whipped cream

650 HUF

Gyümölcsös fagylaltkehely tejszínhabbal

Fruity ice-cream with whipped cream

650 HUF

Jó étvágyat kívánunk!

We desire a good appetite!

Barta József

Konyhafőnök

Harmati Péter

Ügyvezető Igazgató



Csoport tagja