

# HAVI AJÁNLAT

## HÁZI LIMONÁDÉ CITROMFAGYIVAL ÉS MÁLNA DARABOKKAL

Home made lemonade with  
lemon ice cream and raspberries  
Hausgemachte Limonade  
mit Zitroneneis und Himbeerstückchen

**1 680 Ft** | 0,5 L



## LEVES | SOUPS | SUPPEN

## GYÖMBÉRES SÜTŐTÖKLEVES, PIRÍTOTT TÖKMAGGAL, TÖKMAGOLAJJAL

Pumpkin soup with ginger, roast  
pumpkin seeds and pumpkin oil  
Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten  
Kürbissamen und Kürbisöl

**3 080 Ft**  
(7)



## FŐÉTELEK | MAIN DISHES | HAUPTGERICHTE

## HALTEPERTŐ LILAHAGYMÁVAL, FOKHAGYMÁS MÁRTOGATÓSSAL

Fish cracklings with red onions and garlic dip  
Fischgrammel mit roten Zwiebel und Knoblauchtunke

**4 680 Ft**  
(1 • 4 • 7)



## SÜTŐTÖKKEL TÖLTÖTT PORTOBELLÓ TRIKOLOR RÍZZSEL

Portobello stuffed with pumpkin, served with tricolour rice  
Portobello gefüllt mit Kürbis, mit tricolour Reis serviert

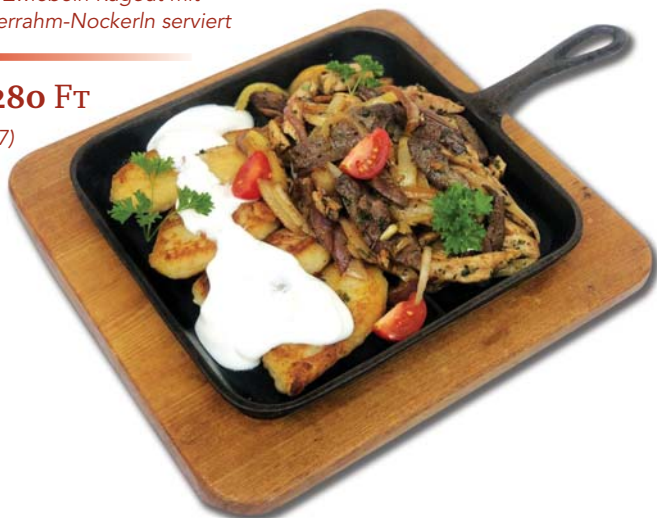
**5 080 Ft**  
(7 • 10)



## CSIRKEMELL CSÍKOK, KACSAMÁJAS, HAGYMÁS RAGUBAN, TEJFÖLÖS DÖDÖLLÉVEL

Slices of chicken in duck liver and onion  
ragout served with sour cream-noodles  
Hühnchenstreifen im Entenleber-  
und Zwiebeln Ragout mit  
Sauerrahm-Nockerln serviert

**6 280 Ft**  
(1 • 7)



## PULKAMELL SPENÓTOS GOMBÁS TÖLTÉLKEL, BACONBE GÖNGYÖLVE, FOKHAGYMÁS STEAK BURGONYÁVAL

Turkey breast with spinach-mushroom filling wrapped in  
bacon with garlic seasoned steak potatoes  
Putenbrust gefüllt mit Spinat und Pilzen in Bacon  
gerollt mit Knoblauch-Steakkartoffeln

**5 980 Ft**



INGYENES wifi | [www.istvantanyavendeglo.hu](http://www.istvantanyavendeglo.hu)

**ROPOGÓS LIBACOMB VÖRÖSBOROS,  
ASZALT SZILVÁS LILAKÁPOSZTÁVAL,  
HAGYMÁS TÖRTBURGONYÁVAL**

*Crispy gooselegs with red cabbage and prunes  
in red wine and mashed potatoes with onion  
Gänsekeule-Braten mit Dörppflaumen  
und Rotkohl im Rotwein gedünstet  
und Zwiebelkartoffeln*

**6 280 Ft**



**ROZÉ LIBAMELL DIÓS ALMAKARIKÁVAL, MAZSOLÁS RIZZSEL**

*Rose goose breast with walnut on apple slices and raisin-rice  
Rose Gänsebrust mit Apfelscheiben in Nuss umgedreht und Rosinen-Reis*

**6 480 Ft**

(8)



**LAZAC STEAK, ASZALT PARADICSOMOS  
ZÖLDPESTOS RIZOTTÓVAL**

*Salmon steak with sundried tomato and pesto – risotto  
Lachssteak mit getrockneten Tomaten und Pesto – Risotto*

**6 880 Ft**

(4 • 7)



**KACSAMÁJJAL TÖLTÖTT SERTÉSSZŰZ NYÁRSON TÁLALVA,  
VÖRÖSBOROS DEMI GLACE MÁRTÁS, GRATIN BURGONYA**

*Pork tenderloin stuffed with duck liver on the skewer,  
redwine-demiglace dressing, potato gratin  
Schweinebraten mit Gänseleber gefüllt auf dem Spiess,  
Rotwein-Demiglace Sosse, Kartoffelgratin*

**6 480 Ft**

(3 • 7)



**ROPOGÓS SERTÉS CSÜLÖK,  
JÓASSZONY MÓDRA,  
STEAKBURGONYÁVAL**

*Crispy pork legs 'Jóasszony' style  
with steak potatoes  
Knuspriger Eisbein 'Jóasszony' Art  
mit Steakkartoffeln*

**6 280 Ft**



**DESSZERTEK | DESSERTS | NACHSPEISEN**

**CSÁSZÁRMORZSA TORTA BARACKPÁLINKÁS BARACKLEKVÁRRAL**

*Kaiserschmarrn cake with peach jam and peach palinka  
Kaiserschmarrn Kuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenschnaps*

**2 280 Ft**

(1 • 3 • 7)

