

HAVI AJÁNLAT

**HÁZI LIMONÁDÉ CITROMFAGYIVAL
ÉS ERDEI CSÜMÖLCSÖKKEL**
Home-made lemonade
with lemon ice cream and forest fruits
Hausgemachte Limonade
mit Zitroneneis und Waldfrüchten

1 880 Ft | 0,5 L



TANYÁS JEGES KÁVÉ VANÍLIA FAGYIVAL
Tanya ice coffee with vanilla icecream
Tanya Eiskaffee mit Vanilleeis

1 180 Ft | 0,18 DL



LEVES | SOUPS | SUPPEN

**FÜSTÖLT SAJT KRÉMLEVES, ALMA CHIPS-SZEL,
GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOKKAL**
Smoked cheese cream soup with apple chips
and grilled chicken stripes
Rauchkäse-Cremesuppe mit Apfel Chips
und gegrillten Hühnchenstreifen

3 680 Ft
(1 • 7)



FŐÉTELEK | MAIN DISHES | HAUPTGERICHTE

HALTEPERTŐ LILAHAGYMÁVAL, FOKHAGYMÁS MÁRTOGATÓSSAL
Fish cracklings with red onions and garlic dip
Fischgrammel mit roten Zwiebeln und Knoblauchtunke

4 880 Ft
(1 • 4 • 7)



VARGÁNYA GOMBÁS GNOCCHI, CUKKINI, PADLIZSÁN NYÁRSSAL
Flap mushroom-gnocchi with zucchini and eggplant skewers
Steinpilz-Gnocchi mit Zucchini und Auberginen auf dem Spiess

5 880 Ft
(1 • 3 • 7)



**TERIYAKI SASLIK
CSIRKÉVEL ÉS ANANÁSSZAL
(JÁZMIN RIZS, TERIYAKI SZÓSZ,
GYÖMBÉRESANANÁSZMÁRTÁS)**
Teryaki skewers with chicken and pineapple
(jasmine rice, teryaki sauce,
ginger-pineapple dressing)
Teryaki Spiess mit Hühnchen und Ananas
(Jasminreis, Teryaki Sosse,
Ingwer-Ananas Dressing)

6 980 Ft
(1 • 7 • 10)



**HÁZI FÜSTÖLT KACSAMELL MOGYORÓS
CIGÁNYMEGGYEL, HÁZI BURGONYA FÁNKKAL**
Home-smoked duck breast with nutty sour cherries
and home-made potato dumplings
Hausgeräucherte Entenbrust mit nussigen
Sauerkirschen und hausgemachten Kartoffelpuffern

7 280 Ft
(1 • 3 • 7 • 8)



INGYENES wifi | www.istvantanyavendeglo.hu

**ROSTON KACSAMÁJ, PIRÍTOTT VELŐVEL,
TÜKÖRTOJÁSSAL, BURGONYA PÜRÉVEL**
Roast duck liver with toasted marrow, sunny
side eggs and mash potatoes
Entenleber auf dem Rost mit getoastetem Mark,
Spiegeleier und Kartoffelpüree

7 280 Ft
(1 • 3 • 7)



**FOKHAGYMÁS SERTÉS OLDALAS,
KÁPOSZTÁS PIRÍTOTT BURGONYÁVAL**
Garlic pork ribs with roast potatoes and cabbage
Schweinerippen mit Knoblauch und geröstete
Kartoffeln mit Kraut

6 680 Ft



**ÉRDEI GOMBÁS SZARVAS RAGU,
ZÖLDSÉGES BURGONYA LEPÉNYEN TÁLALVA**
Deer ragout with forest mushrooms, served on a vegetable-potato pie
Hirschragout mit Waldpilzen, serviert auf Gemüse-Kartoffel Fladen

6 980 Ft
(1 • 3 • 7)



**CITROMBORSBAN SÜLT LAZAC,
PADLIZSÁNOS SÜLTBURGONYA SALÁTA**
Salmon baked in lemon pepper, roast potato salad with eggplant
Lachs in Zitronenpfeffer gebraten, gerösteter Kartoffelsalat mit Auberginen

7 480 Ft
(1 • 4 • 7)



MALACSA GOK TALICSKÁJA (1 VAGY 2 FŐ RÉSZÉRE)
(OLDALAS, SERTÉSSZŰZ, RÁNTOTT MÁJ, GOMBÁS-HAGYMÁS
TÖRTBURGONYA ÉS VÖRÖSBORBAN PÁROLT LILAKÁPOSZTA)
Barrow of 'pigities' (filet of pork, pork tenderloin, breaded liver),
mushroom-onion mash and red cabbage braised in red wine
Karre der 'Schweinereien' (Schweinsfilet, Medallions, gebackene
Leber), Kartoffelpüree mit Pilzen und Zwiebeln und Rosenkohl
in Rotwein gedämpft

7 480 Ft / 14 480 Ft
(1 • 3)



DESSZERTEK | DESSERTS | NACHSPEISEN

**CSOKI MOUSSE-SZAL TÖLTÖTT PROFITEROL,
FEHÉR KÁVÉ MÁRTÁSSAL**
Profiterole filled with chocolate mousse, with white coffee dressing
Schokoladenmousse-gefülltes Profiterole, mit weisser Kaffee-Sosse

2 780 Ft
(1 • 3 • 7)



INGYENES wifi | www.istvantanyavendeglo.hu