



ÉTLAP



HA NEM RENDELSZ MINDKETTEN ÉHEN HALUNK!





*Különtermünkben vállaljuk osztálytalálkozókat,
esküvőket, születésnapokat, rendezvényeket,
céges összejövetelek lebonyolítását*

KÓSTOLJA MEG A BŐSZE PINCÉSZET KÍNÁLATÁT!

BŐSZE PINCÉSZET | ÁSZÁR

2009 decembere óta foglalkozom szőlőtermesztéssel és feldolgozással a Neszmélyi borvidéken, azon belül is Ászáron. Jelenleg a kis családi pincénk adta lehetőségek miatt redukív technológiával készítem boraim mintegy 90%-át.

Jelenleg 7,5 hektár saját területtel rendelkezem melyből 2,5 hektár tavasszal került újra-telepítésre. Ezen területen három fajta kap helyet, Pinot Noir, Kékfrankos és Rizlingszilváni. A további 5 hektáron termeszték Szürkebarátot, Irsai Olivért, Olaszrizlinget, Rajnai Rizlinget, Chardonnayt, Zengőt, Viktória Gyöngyét, Nektárt és Cabernet Francet melyekből minőségi bort készítek. Ezeken kívül kékszőlő hiánya miatt kénytelen vagyok vásárolni Kékfrankost, Cabernet Sauvignont, Zweigeltet.

Célom, hogy boraimmal segíteni tudjam a borvidék jó irányú megítélését, fejlődését és az ászári bort újra ismertté tegyem az országban és országon kívül.

Bősze Csaba



BŐSZE BOROK ELVITELRE IS!

I GLUTÉNT TARTALMAZ

Grains containing: gluten 1.1 wheat, 1.2 rye, 1.3 barley, 1.4 oat, 1.5 spelt, 1.6 kamut wheat or the hybridised variations of those and products made of them

Getreiden mit Gluten: 1.1 Weizen, 1.2 Roggen, 1.3 Gersten, 1.4 Hafer, 1.5 Dinkel, 1.6 Kamut Weizen oder dessen hybridisierte Varianten und die daraus gemachten Produkte

2 RÁKOT TARTALMAZ

Crustaceans and products made of those
Krebstiere und die daraus gemachten Produkte

3 TOJÁST TARTALMAZ

Eggs and products made of those
Eier und die daraus gemachten Produkte

4 HALAT TARTALMAZ

Fish and products made of those
Fisch und die daraus gemachten Produkte

5 FÖLDIMOGYORÓT, MOGYORÓT TARTALMAZ

Peanuts (nuts) and products made of those
Erdnüsse und die daraus gemachten Produkte

6 SZÓJABABOT TARTALMAZ

Soy bean (soy) and products made of those
Soya Bohnen und die daraus gemachten Produkte

7 TEJET TARTALMAZ

Milk and products made of those (including lactose)
Milch und die daraus gemachten Produkte
(einschliesslich Laktose)

8 DIÓFÉLÉKET TARTALMAZ

Walnuts: 8.1 almonds, 8.2 Turkish hazelnut, 8.3 walnuts, 8.4 cashew nuts, 8.5 pecan nuts 8.6 Brazilian nuts, 8.7 pistachio, 8.8 macadamia nuts and products made of those

Walnüsse: 8.1 Mandeln, 8.2 Türkische Nüsse, 8.3 Walnüsse, 8.4 Cashewnüsse, 8.5 Pecannüsse, 8.6 Paranüsse, 8.7 Pistazien, 8.8 Makadamnüsse und die daraus gemachten Produkte

9 ZELLERT TARTALMAZ

Celery and products made of those
Sellerie und die daraus gemachten Produkte

10 MUSTÁRT TARTALMAZ

Mustard and products made of those
Senf und die daraus gemachten Produkte

11 SZEZÁMAGOT TARTALMAZ

Sesame seeds and products made of those
Sesam Körner und die daraus gemachten Produkte

12 KÉN-DIOXIDOT TARTALMAZ

Sulfur-dioxide and sulfites marked with SO₂ in an amount of over 10 mg/kg or 10 mg/litre concentration
Sulfur-Dioxid and sulfites marked with SO₂ in an amount of over 10 mg/kg or 10 mg/litre concentration und Sulfiten mit SO₂ markiert, in einer Menge über 10 mg/kg oder 10 mg/liter Konzentration

13 CSILLAGFÜRTÖT TARTALMAZ

Lupine and products made of those
Lupinen und die daraus gemachten Produkte

14 KAGYLÓT, CSIGÁT TARTALMAZ

Mollusk and products made of those
Weichtiere und die daraus gemachten Produkte

HIDEG ELŐÉTELEK
COLD STARTERS
KALTE VORSPEISEN

GÖRÖG SALÁTA | KIS ADAG (1 • 7)

2 780 Ft

Greek salad | small portion

Griechischer Salat | kleine Portion

VEGYES ÍZELÍTŐ ISTVÁN TANYA MÓDRA (1 • 7)

3 580 Ft

Parasztsonka, házi kolbász-sajtok, zöldségek

István Tanya's own cold platter – peasant's ham,

home-made sausages, cheeses and vegetables

Gemischte Kostprobe nach István Tanya Art – Bauernschinken,

hausgemachte Wurst, Käse Gemüse

TATÁRBEEFSTEAK | IO DKG (3 • 7 • 10)

5 080 Ft

Pácolt bélszínből készítve, hagyományosan ízesítve

Tatarbeefsteak mixed on-demand with vegetables and toast

Beef Tatare aus gepökeltem Lenden bereits traditionell gemischt

MELEG ELŐÉTEL
WARM STARTER
WARME VORSPEISE

VELŐRÓZSÁK PIRÍTÓSSAL (1 • 3)

2 880 Ft

Meleg pirítóson tojásos, hagymás raguval

Bone marrow on toast, egg and onion ragout

Hirnrosen mit Toast – Ragout auf warmen Toast mit Ei und Zwiebel

HALTEPERTŐ LILAHAGYMÁVAL,
FOKHAGYMÁS MÁRTOGATÓSSAL (1 • 4 • 7)

4 880 Ft

Fish cracklings with red onions and garlic dip

Fischgrammel mit roten Zwiebel und Knoblauchtunke





**MÁLNALEVES HIDEGEN,
AHOGY JOE BÁCSI SZERETI (7)**

2 480 Ft

3 180 Ft

*Cold raspberry soup the way Uncle Joe likes it
Kalte Himbeerensuppe nach Onkel Joe's Geschmack*

ERŐLEVES TÉSztÁVAL VAGY TOJÁSSAL (1 • 3 • 9)
*Consommé there is one yolk or noodles in the clear soup
Kraftbrühe mit Fadennudeln oder Ei*

1 980 Ft

2 580 Ft

**ORJALEVES GAZDAGON,
TÉSztÁVAL RÉPÁVAL, ORJA HÚSSAL (1 • 3 • 9)**

2 480 Ft

3 180 Ft

*Rich broth we put noodles, meat and carrots
in the delicious clear soup
Reichhaltige Rippensuppe mit hausgemachten
Nudeln, Fleisch und Karotten*

**VÁMPÍRÚZÓ FOKHAGYMA KRÉMLEVES
PIRÍTOTT ZSEMLEKOCKÁVAL (1 • 3 • 7)**

2 480 Ft

3 180 Ft

*Garlic cream soup with toasted bread pieces, against Vampires
Vampire fernhaltende Knoblauchcremesuppe
mit gerösteten Semmelwürfeln*

VÁMPÍRÚZÓ FOKHAGYMA KRÉMLEVES CIPÓBAN (1 • 3 • 7)

3 680 Ft

*Garlic cream soup in a baked loaf, against Vampires
Vampire Fernhaltende Knoblauchcremesuppe im Wecken*

TÁRKONYOS RAGULEVES BURGONYAGOMBÓCCAL (1 • 3 • 7 • 9 • 10) 2 680 Ft 3 380 Ft

*Tarragon-seasoned broth with potato noodles
- we cook it from beef with cream
and serve it with a slice of lemon
Ragoutsuppe mit Estragon, Kartoffelknödeln,
in der Tasse – zubereitet aus Rindfleisch,
serviert mit Sahne und einer Scheibe Zitrone*

GÖRÖG SALÁTA | NAGY ADAG (1 • 7)

4 280 Ft

Greek salad | big portion

Griechischer Salat | große Portion

KEMENCÉS FÜSTÖLTSAJT SZEZÁMMAGGAL,
4 880 Ft
GRILL ZÖLDSÉGEKKEL (1 • 7 • 11)

Cheese from the oven with sesame seeds and grilled vegetables

Schafskäse aus dem Ofen mit Sesamkörner und gegrilltem Gemüse

SAJTKÜLÖNLEGESSÉGEK TÁLJA PIRITÓSSAL (1 • 7 • 8)

4 880 Ft
4 féle termelői sajt, fűszervaj, alma, dió, toast kenyér

Cheese platter - 4 different types of cheese, apple, walnut, spicy butter and toast

Käseplatte – mit 4 verschiedenen Käsesorten, Apfel, Nuss, Kräuterbutter und Toast

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT,
4 280 Ft
TARTÁR MÁRTÁSSAL (1 • 3 • 7 • 10)

Trappista cheese in breadcrumbs and tartar sauce

Panierte Trappistenkäsescheiben und Sauce Tartare

GYEREK MENÜK | CHILDREN'S MENU | KINDER MENÜ

Bogyó


KEDVENCE A RÁNTOTT CSIRKEMELL,
HASÁBBURGONYÁVAL ÉS KETCHUPPEL (1 • 3)

2 280 Ft

Bogyó's favorite is breaded chicken breast with French fries and ketchup

Das Lieblingsgericht von Bogyó ist gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Ketchup

Babóca


KEDVENCE A RÁNTOTT SAJT,
HASÁBBURGONYÁVAL ÉS TARTÁRMÁRTÁSAL (1 • 3 • 7 • 10)

2 280 Ft

Babóca's favorite is breaded cheese with French fries and tartar sauce

Das Lieblingsgericht von Babóca ist gebratener Käse mit Pommes Frites und Remouladen Sosse

Vendel


VENDEL KEDVENCE A RÁNTOTT HALRUDACSKÁK
HASÁBBURGONYÁVAL ÉS KETCHUPPEL (1 • 3 • 4)

2 280 Ft

Vendel's favorite is fried fish fingers with French fries and ketchup

Das Lieblingsgericht von Vendel ist frittierte Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

Baltazár


BALTAZÁR KEDVENCE A SAJTOS-PARADICSOMOS
VAGY SAJTOS TEJFÖLÖS SPAGETTI (1 • 3 • 7)

2 280 Ft

Baltazár's favorite is spaghetti with cheese and tomato sauce or cheese and sour cream

Das Lieblingsgericht von Baltazár ist Spaghetti mit Käse und Tomaten Sosse oder Käse und Sauerrahm

IGÉNY ESETÉN A GYEREK MENÜKHÖZ RENDELHETŐ 1 CSÉSZE ERŐLEVES +700 Ft-ÉRT. (TELJES MENÜ ÁRA: 2 980 Ft)

VEGYES FATÁLAK ÉHES EMBEREK RÉSZÉRE
MIXED PLATTERS FOR HUNGRY PEOPLE
GEMISCHTE HOLZPLATTEN FÜR HUNGRIGE GÄSTE

ISTVÁN TANYA FATÁL | 2 SZEMÉLYES (1 • 3 • 7)

12 980 Ft

*Roston csirkemell, sajttal-, baconnal-, paradicsommal-,
 hagymával töltött sertés borda, rántott sajt, vegyes köret, tartármártás*

*István Tanya Platter for 2 persons – roasted chicken breast, pork rib
 "Budafok" art, cheese in breadcrumbs, French fries, rice, vegetable
 sidedish and tartar sauce*

*Holzplatte auf István Tanya Art für 2 Personen – gebratene Hühnerbrust,
 mit Käse, Bacon und Tomaten gefüllten Schweinskotelett, paniierter Käse,
 Pommes-Reis, Sauce Tartare*

BUDAFOKI FATÁL | 2 SZEMÉLYES (1 • 3 • 7)

12 980 Ft

*Sörtésztában sült pulykamell, cigánypecsenye,
 rántott gomba, vegyes köret, tartármártás*

*Budafok platter for 2 persons – fried turkeybreast in batter with beer,
 roasted pork "Gipsy" art, mushroom in breadcrumbs, tartar sauce, rice,
 vegetable sidedish, potato with parsley*

*Budafoker Holzplatte für 2 Personen – Putenbrust im Bierteigmantel,
 Zigeunerbraten, Sauce Tartare, gemischte Beilage, gebratene Pilzköpfe
 mit Petersilienkartoffeln*

ERDÉLYI FATÁNYÉROS | 2 SZEMÉLYES (1 • 7)

14 980 Ft

*Tarja, sertésszűz, roston sült máj, petrezselymes burgonya, rizs,
 vegyes savanyúságokkal*

*Transsylvanian platter for two persons – grilled pork neck
 and pork fillet, calf liver, mixed side dishes, pickles*

*Holzplatte aus Transilvanien für zwei Personen – gegrillter
 Schweinekamm, Schweinemedallion, Kalbsleber vom Rost,
 serviert mit gemischten Beilagen und Säuren*



ERDÉLYI FATÁNYÉROS | 1 SZEMÉLYES (1 • 7)**7 480 Ft**

Tarja, sertésszűz, roston sült máj, petrezselymes burgonya, rizs, vegyes savanyúságokkal

Transylvanian platter – grilled pork neck and pork fillet, calf liver, mixed side dish, pickles

Holzplatte aus Transilvanien – gegrillter Schweinekamm, Schweinemedallion,

Kalbsleber, gemischte Beilagen und Säuren

ISTVÁN TANYA TEKERCs (1 • 3)**5 480 Ft**

Sertés csülökkel, kolbásszal, lilahagymával töltött sertés borda

Istvántanya rolls with sidedish – spare rib stuffed with smoked sausage, trotters

and red onions, in breadcrumbs and fried in hot oil

István Tanya Rolle – Mit Wurst, Haxen und roten Zwiebeln gefüllten

Schweinekotelett, gebraten im heißen Öl

BUDAFOKI SERTÉSBORDA (1 • 3 • 7)**5 480 Ft**

Sajttal-, baconnal-, paradicsommal-, hagymával töltött sertés borda

Rib Budafoki style – a pork chop is stuffed with onion, tomato,

bacon and cheese before it is fried in breadcrumbs...

Schweinskotelett auf Budafok Art – Mit Zwiebeln, Tomaten,

Bacon und Käse gefüllten Schweinekotelett

BORJÚPAPRIKÁS GALUSKÁVAL, TEJFÖLLEL (1 • 3 • 7)**6 280 Ft**

Veal goulash with paprika, dumplings with sour cream

Kalbsgulasch mit Nockerln und Sauerrahm

SZTRAPACSKA (1 • 3 • 7)**5 280 Ft**

Juhtúró, pirított szalonna, lyoni hagyma

Sztrapacska – made by our own recipe, strapachka

with sheep cheese and fried bacon, it is topped Lyon-onions

Strapatschka – Nockerl mit Schafskäse nach eigenem Rezept, mit gerösteten

Speck und Lyon-Zwiebeln

CsÜLKÖS SZTRAPACSKA (1 • 3 • 7)**6 180 Ft**

Juhtúró, pirított csülök-szalonna, lyoni hagyma

Sztrapacska with trotters, fried bacon, it is topped Lyon-onions

Strapatschka mit Schafskäse, gerösteter Schweinshaxe-Speck, Lyon-Zwiebel



BAROMFI UDVARUNK KINCSEI

CSIRKÉS CÉZÁRSALÁTA (1 • 3 • 4 • 7)

5 680 Ft

*Fűszeres csirkemell csíkok, jégсалátaágyon,
fokhagymás pirítós, paradicsom, öntet, reszelt sajt*

*Ceasear salad with chicken - spicy stripes of chicken breast on iceberg lettuce salad
with garlic on toast, tomato, dressing and grated cheese*

*Cesarsalat aus Hühnerfleisch – gewürzte Hühnerbruststreifen, Eisbergsalat,
Toast mit Knoblauch, Tomate, geriebener Käse, Sauce*

CSIRKEBATYUK (1 • 3 • 7)

6 480 Ft

*Vajas tésztában töltött aszalt gyümölcsös
csirkemell csíkok, konyakos meggymártás*

Chicken pie stuffed with dried fruits served in sour-cherry sauce with cognac

Hühnertaschen mit Trockenobstfüllung in Blätterteig mit Sauerkirschessauce

BAZSALIKOMOS JÉRCEMELL (1 • 7 • 10)

5 580 Ft

Lágsajttal, bazsalikkommal töltött jércemell, illatos laskagomba mártással

Chicken breast spiced with basil and soft cheese served with sweet-smelling mushroom sauce

Pouardenbrust gefüllt mit Weichkäse und Basilikum, dazu duftende Seitlingsauce



*Lepje meg kedvesét,
barátait, üzleti partnerét
egy igazán hangulatos
ajándékkal!*

BORZAS SZELET KÁRPÁTI MÓDRA (1 • 3 • 7)**5 480 Ft****Fokhagymás burgonya köntös, tejföl, reszelt sajt**

Fuzzy chop Kárpát style – it is far from dietary... a pork chop is dressed in garlic and potato then fried and topped with cream and grated cheese if you wish

Schnitzel auf Karpaten Art – nicht gerade kalorienarm das Rippenstück bekommt einen Knoblauch-Kartoffelmantel, es wird gebraten serviert mit Sauerrahm und geriebenem Käse

BRASSÓI APRÓPECSENYE „AHÁNY HÁZ, ANNYI SZOKÁS...”**6 480 Ft****SERTÉSSZŰZ, KOCKÁRA VÁGOTT HÁZI SÜLT BURGONYA (9)**

Tenderloin slices Brassói style – tenderloin slices are seasoned with pepper, tomato, onion and bacon, then they are roasted with potato cubes...

Brassauer Kleinbraten – Die Fleischwürfel werden mit Paprika, Tomaten, Speck, gehackte Zwiebeln und Knoblauch gewürzt dann wird das Ganze mit Kartoffelwürfeln zusammen gebraten

CIGÁNYPECSENYE (1)**5 480 Ft****Sertés tarja, sült „kakas” taréj**

Rib-roast “Gipsy” style – rib-roast is covered in flour seasoned with paprika is fried in garlic oil then it is crowned with a cock crest

Zigeunerbraten – in Paprika-Mehl gewalzter Schweinekamm mit Knoblauch, wird gebraten und mit gegrilltem Speck geschmückt

BÉCSISZELET (1 • 3)**4 980 Ft**

Wiener Schnitzel – the one overhanging from the plate...

Riesen-Wienerschnitzel – riesengroß!

BÉCSISZELET – LE FOG LÓGNI A TÁNYÉRRÓL! | 35 DKG (1 • 3)**7 580 Ft**

XXL Wiener Schnitzel – the one overhanging from the plate and cover it...

XXL Riesen-Wienerschnitzel – hängt vom Teller’runter...



BÉLSZÍN LYONI HAGYMÁVAL (1 • 6 • 9 • 10) Marha bélszín, lyoni hagyma, igény szerint átsütve <i>Beef tenderloin with Lyon onions – steak is served with crispy onion rings</i> <i>Lendenbraten vom Rind mit Lyonzwiebeln – Steak mit knusprigen Zwiebelringen, braten nach Geschmack</i>	7 980 Ft
BÉLSZÍN ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL (1 • 6 • 7 • 9 • 10) Marha bélszín, zöldbors mártás, igény szerint átsütve <i>Beef tenderloin with green pepper sauce – rare, medium or well-done</i> <i>Lendenbraten vom Rind mit grüner Pfeffersauce, braten nach Geschmack</i>	7 980 Ft
STROGANOFF BÉLSZÍN (1 • 7 • 10) Marha bélszíncsíkok csemegeuborkás gombás tejszínes raguban <i>Beef tenderloin stripes á'la Stroganoff in creamy pickle-mushroom ragout</i> <i>Lendenstreifen von Rind á'la Stroganoff in cremiger Gurken-Pilzen Sosse</i>	7 980 Ft
HAGYMÁS ROSTÉLYOS (1 • 10) Marha rostélyos, lyoni hagyma <i>Onion roast with Lyon onions</i> <i>Zwiebel-Braten mit Lyon Zwiebeln</i>	5 680 Ft

HALAK | FISHES | FISCHGERICHTE

HARCSA GYROS TÁL, AHOGY TISZECSEGÉN A HALÁSZCSÁRDÁBAN MUTATTÁK (1 • 4 • 7) <i>Catfish gyros plate as shown at Tiszacsege</i> <i>Welsgyros Platte, wie wir das in Tiszacsege gesehen haben</i>	6 580 Ft
HARCSAFILÉ RÁNTVA (1 • 3 • 4) <i>Catfish fillet in breadcrumbs</i> <i>Gebratene Welsfilet</i>	4 780 Ft
HARCSAFILÉ ROSTON PAPRIKÁS LISZTBEN SÜTVE (1 • 4) <i>Roasted catfish fillet, in paprika flour</i> <i>Welsfilet vom Rost, in Paprikamehl gewälzt</i>	4 780 Ft
FOGAS FILÉ MANDULÁS KÉREGBEN (1 • 3 • 4 • 8) <i>Zander fillet in almond crust</i> <i>Zanderfilet mit knusprigen Mandelmantel</i>	6 680 Ft



RIZS

1 100 Ft

Rice

Reis

RIZI-BIZI

1 100 Ft

Rice with peas

Risipisi – Reis mit Zuckererbsen

PETREZSELYMES BURGONYA (7)

1 100 Ft

Potatoes with parsley

Petersilienkartoffeln

HASÁBBURGONYA ROPOGÓSRA SÜTVE

1 100 Ft

French fries

Pommes Frites

STEAK BURGONYA

1 100 Ft

Steak potatoes

Steak-Kartoffeln

HÁZI BURGONYAKROKETT (1 • 3 • 6 • 9 • 10)

1 100 Ft

Croquette potatoes

Kartoffelkroketten

HÁZI GALUSKA (1 • 3)

1 100 Ft

Home made gnocchi

Spätzle

SÜLT ZÖLDSÉGEK

2 000 Ft

Fried vegetables

Gebratene Gemüse



HÁZI KÁPOSZTASALÁTA**1 000 Ft***Pickled cabbage**Hausgemachter Krautsalat***CSEMEGEUBORKA****1 000 Ft***Pickled cucumber**Delikatessgurke***ALMAPAPRIKA****1 000 Ft***Apple-shape peppers**Apfelpaprika***UBORKASALÁTA – IGÉNY SZERINT TEJFÖLÖSEN! (7)****1 000 Ft***Cucumber salad, with cream as you wish***1 200 Ft***Gurkensalat, nach Wunsch mit Sauerrahm***PARADICSOMSALÁTA****1 200 Ft***Tomato salad – seasonally made**Tomatensalat – Saison gemäss***HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG****1 200 Ft****Káposztasaláta, almapaprika, dinnye és csemeg uborka***Homemade mixed – pickled cabbage, apple-shape peppers,**pickled watermelon and pickled cucumber**Hausgemachter gemischter Salat aus Sauergemüse – Krautsalat,**Apfelpaprika, grüne Melone und saure Gurke***CSÍPŐS HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG****1 200 Ft****Csípős almapaprika, pepperóni és cseresznyepaprika***Spicy home made pickles, apple-shape peppers, pepperoni, cherry pepper**Würzige hausgemachte Säuren, apfel paprika, pepperoni, Kirsh-paprika***CÉKLA – IDÉNY SZERINT!****1 200 Ft***Beetroot – seasonally made**Rote Beete – Saison gemäss***KOVÁSZOS UBORKA JÉGÁGYON, FRISS KAPORRAL – IDÉNY SZERINT!****1 300 Ft***Pickled cucumber with fresh dill on icebed – seasonally made**Auf Eis gelegten Salzgurken mit frischem Dill – Saison gemäss*

CSOKI MOUSSE MEGGYÖNTETTEL,

2 280 Ft

MOGYORÓ ÉS MANDULADARABOKKAL (3 • 5 • 7 • 8)

Mousse au Chocolat with sour-cherry sauce, almond and hazelnut splinters

Schokoladenmousse mit Sauerkirschsauce mit Mandel- und Haselnussplittern

HÁZI TÚRÓFÁNK FAHÉJJAS TEJFÖLLEL (1 • 3 • 7)

2 580 Ft

Cottage cheese doughnut - the dough containing cottage cheese is rolled, fried and the cakes are served with cinnamon cream...

Topfenkräpfen mit Zimtucker bestreut serviert mit Sauerrahm

HÁZI GESZTENYÉS SOMLÓI GALUSKA,

2 580 Ft

KÁLMI-ZSÓTI RECEPTJE ALAPJÁN (1 • 3 • 5 • 7 • 8)

Sponge cake "Somlói" style

Hausgemachte Schomlauer Nockerl mit Kastanien

GOMBÓCDA DESSZERT VARIÁCIÓ (1 • 3 • 5 • 7 • 8)

2 580 Ft

Csoki mousse, házi gesztenyés somlói galuska, vanília fagyi, öntettel, mogyoróval, mandulával

Dessert variation in balls - chocolate mousse, home-made Somlói with chestnut, vanilla ice with sauces, sprinkled with nuts and almonds

Kugelchen-Dessert Variationen – Schokoladen Mousse, Schomlauer Nockerl mit Kastanien, Vanilleeis mit Sauce Nüsse und Mandeln

FAGYLALT KÍNÁLATUNKAT KÉRDEZZE A FELSZOLGÁLÓTÓL (3 • 7)

880 Ft/GOMBÓC

Our selection of ice-cream is on the special offer

Über unsere Eissorten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!

FÉLADAG RENDELÉSE ESETÉN A TELJES ÁR 70%-ÁT SZÁMOLJUK FEL!

In case of a half portion we charge 70% of the full price.

Bei der Bestellung einer halben Portion verrechnen wir 70% des vollen Preises.

LEVES

ÚJHÁZI-TYÚKHÚSLEVES (1 • 3 • 9)

3 000 Ft/ADAG

FATÁLAK

5 SZEMÉLYES ISTVÁN TANYA FATÁL (1 • 3 • 7 • 11)

31 800 Ft

Cordon Bleu, sertésszűz párizsiasan, flekken, szezámmagos csirkemell, rizs, petrezselymes burgonya, zöldköret, 1 adag házi vegyes savanyúság

8 SZEMÉLYES ISTVÁN TANYA FATÁL (1 • 3 • 7 • 11)

49 800 Ft

Cordon Bleu, sertésszűz párizsiasan, flekken, szezámmagos csirkemell, rizs, petrezselymes burgonya, zöldköret, 2 adag házi vegyes savanyúság

5 SZEMÉLYES BUDAFOKI FATÁL (1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 10)

31 800 Ft

Vendégváró csirkecomb, rablólús nyárson, kapros juhtúróval töltött pulykamell, budafoki sertésborda, rizs, zöldköret, steakburgonya, 1 adag házi vegyes savanyúság

8 SZEMÉLYES BUDAFOKI FATÁL (1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 10)

49 800 Ft

Vendégváró csirkecomb, rablólús nyárson, kapros juhtúróval töltött pulykamell, budafoki sertésborda, rizs, zöldköret, steakburgonya, 2 adag házi vegyes savanyúság

5 SZEMÉLYES VEGYES FATÁL (1 • 3 • 7 • 10)

31 800 Ft

Sült csülök, ropogós kacsacomb, kijezi pulykamell, rántott gomba, rántott sajt, rizs, párolt lilakáposzta, hagymás törtburgonya

8 SZEMÉLYES VEGYES FATÁL (1 • 3 • 7 • 10)

49 800 Ft

Sült csülök, ropogós kacsacomb, kijezi pulykamell, rántott gomba, rántott sajt, rizs, párolt lilakáposzta, hagymás törtburgonya



ITAL PACK (8-10 FŐRE)

2x1 liter rostos üdítő

2x1 liter szénsavas üdítő

2x1,5 liter ásványvíz

13 800 Ft

Pogácsa

4 800 Ft/KG

ÉJFÉLI ÉTELEK

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával 6 200 Ft

(1 • 3)

Erdélyi mini töltöttkáposzta tejföllel 5 400 Ft

(3 • 7)

Klasszikus hidegtál 10 személyre 5 500 Ft/Fő

(1 • 3 • 7 • 9 • 10)

(Franciasaláta alapon, casino tojás, tormakrémmel töltött sonkatekercs, csabai sertéskaraj, kalocsai pulykamell)

Csoportok részére terembérleti díj nincs! A számla végösszegéhez 10% service díj felszámolásra kerül

Lehetőség van CD, DVD VHS lejátszására. Zenészeknek színpadot, vetítéshez projektort és vásznat biztosítunk.

Éjfél után plusz 20 000 Ft óránként!

ÜDÍTŐK, ÁSVÁNYVIZEK | SOFT DRINKS, MINERAL WATERS | SÄFTE, MINERALWASSER

HÁZI LIMONÁDÉ – KLASSZIKUS CITROMOS	1 dl	320 Ft
Homemade lemonade	kancsóban 1 l	2 600 Ft
Hausgemachte Limonade		
ÍZESÍTETT HÁZI LIMONÁDÉ – BODZA, EPER, ZÖLDALMA, MANGÓ, CSERESZNYE	1 dl	360 Ft
Flavored homemade lemonade –	kancsóban 1 l	3 200 Ft
bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit		
Aromatisierte hausgemachte Limonade –		
Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht		
CITROM FAGYIS HÁZI LIMONÁDÉ ERDEI GYÜMÖLCSÖKKEL	0,5 l	1 980 Ft
Syrup – bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit		
Sirupe – Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht		
SZÖRPÖK – BODZA, EPER, ZÖLDALMA, MANGÓ, MARACUJA	1 dl	320 Ft
Flavored homemade lemonade – bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit		
Aromatisierte hausgemachte Limonade – Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht		
COCA COLA	0,25 l	980 Ft
COCA COLA LIGHT	0,25 l	980 Ft
COCA COLA ZERO	0,25 l	980 Ft
FANTA – NARANGS	0,25 l	980 Ft
SPRITE	0,25 l	980 Ft
GYÖMBÉR	0,25 l	980 Ft
Ginger Ale		
Ingwer		
TONIC	0,25 l	980 Ft
CAPPY – ALMALÉ	1 dl	350 Ft
Cappy – apple juice		
Cappy – Apfelsaft		
CAPPY – ŐSZIBARACKLÉ	1 dl	350 Ft
Cappy – peach juice		
Cappy – Pfirsichsaft		
CAPPY – ANANANÁSZ	1 dl	350 Ft
Cappy – pineapple juice		
Cappy – Anannassaft		
CAPPY – NARANGS JUICE	1 dl	350 Ft
Cappy – orange juice		
Cappy – Orangensaft		

ICE TEA – CITROM <i>Ice Tea - lemon</i> <i>Ice Tea - Zitrone</i>	1 dl	380 Ft
ICE TEA – BARACK <i>Ice Tea - peach</i> <i>Ice Tea - Pfirsich</i>	1 dl	380 Ft
NATUR AQUA ÁSVÁNYVÍZ – SZÉNSAVAS <i>Natur Aqua mineral water - Fizzy</i> <i>Natur Aqua Mineral - mit Kohlensäure</i>	0,33 l	880 Ft
NATUR AQUA ÁSVÁNYVÍZ – SZÉNSAVMENTES <i>Natur Aqua still mineral water</i> <i>Natur Aqua Mineral - ohne Kohlensäure</i>	0,33 l	880 Ft
SZÓDA <i>Soda</i> <i>Sodawasser</i>	0,10 l	180 Ft
ASZTALI SZÓDA HAGYOMÁNYOS ÜVEGPALACKBAN <i>Traditional soda water in a bottle</i> <i>Tischsodawasser in traditioneller Flasche</i>	1,0 l	1 700 Ft

KÁVÉK, TEÁK | COFFEE, TEA | KAFFEE, TEE

ESPRESSO <i>Espresso</i> <i>Kaffee</i>	880 Ft
HOSSZÚ KÁVÉ <i>Long Coffee</i> <i>Verlängerter</i>	880 Ft
CAPPUCCINO	1 080 Ft
CAFFE LATTE	1 080 Ft
MELANGE	1 280 Ft
JEGESKÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL <i>Ice coffe with vanilla ice-cream</i> <i>Eiskaffee mit Vanille Eis</i>	1 780 Ft
TEÁK – FEKETE, ZÖLD, GYÜMÖLCS <i>Tea - black, green, fruit</i> <i>Tee - Schwarz, Grüne, Frucht</i>	1 280 Ft

SÖRÖK | BEERS | BIER

CSAPOLT SÖRÖK | DRAUGHT BEER | FASSBIER

Staropramen	0,3 l	1 280 Ft
Staropramen	0,5 l	1 680 Ft

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLED BEERS | FLASCHENBIER

Borsodi	0,5 l	1 280 Ft
Stella Artois	0,5 l	1 380 Ft
Staropramen - barna Staropramen - brown Staropramen - Braun	0,5 l	1 380 Ft
Staropramen - búza Staropramen - wheat Staropramen - Weizen	0,5 l	1 380 Ft
Leffe - Blonde	0,33 l	1 380 Ft
Mort Subide Kriek - meggyes sör	0,25 l	1 880 Ft
Stella Artois - alkoholmentes Stella Artois - non-alcoholic Stella Artois - Alkoholfrei	0,3 l	1 280 Ft

PEZSGÓK | CHAMPAGNES | SEKTE

Törley - édes Törley - sweet Törley - Süß	0,75 l	4 680 Ft
Törley - száraz Törley - dry Törley - Trocken	0,75 l	4 680 Ft
Törley - alkoholmentes Törley - Alkohol frei Törley - Alcohol-free	0,75 l	4 380 Ft
Hungária Extra Dry	0,75 l	5 280 Ft

SZICSEK PÁLINKÁK | PALINKAS FROM SZICSEK | SCHNÄPSE AUS SZICSEK

SZILVA Plum Pflaume	4 cl	1 880 Ft
KÖRTE Pear Birne	4 cl	1 880 Ft
BARACK Apricot Aprikosen	4 cl	2 280 Ft
MAGONY MÉZES MEGGY Magony cherry with honey Magony Honigkirsche	4 cl	2 280 Ft
MAGONY MÉZES FAHÉJAS ALMA Magony honey cinnamon apple Magony Honig Zimt Apfel	4 cl	2 280 Ft
MAGONY MÉZES BARACK Magony apricot with honey Magony Honigaprikose	4 cl	2 480 Ft

SZICSEK PRÉMIUM PÁLINKÁK | PALINKAS FROM SZICSEK PREMIUM | SCHNÄPSE AUS SZICSEK PRÄMIE

IRSAI OLIVÉR Irsai oliver Irsai Oliver	4 cl	2 880 Ft
BIRS Quince Quitte	4 cl	2 880 Ft
SZAMÓCA Strawberry Erdbeeren	4 cl	3 480 Ft
CIGÁNYMEGGY Gipsycherry Schwarzkirsche	4 cl	2 880 Ft



FEHÉR BOROK | WHITE WINES | WEISSWEINE

BŐSZE – IRSAI OLIVÉR – SZÁRAZ, FEHÉR	0,75 l	5 280 Ft
Bősze - Irsai Olivér - dry, white	1 dl	800 Ft
Bősze - Irsai Olivér - Trocken, Weiss		
BŐSZE – #ASHTAG NESZMÉLY – SZÁRAZ, FEHÉR	0,75 l	5 280 Ft
Bősze - #ASHTAG NESZMÉLY - dry, white		
Bősze - #ASHTAG NESZMÉLY - Trocken, Weiss		
VÁRSZEGI – IRSAI OLIVÉR – SZÁRAZ, FEHÉR	0,75 l	5 280 Ft
Bősze - Irsai Olivér - dry, white	1 dl	800 Ft
Bősze - Irsai Olivér - Trocken, Weiss		
VÁRSZEGI – RIZLING	0,75 l	5 280 Ft
Várszegi - rizling	1 dl	800 Ft
Várszegi - Rizling		
MOLNÁR – MÓRI ZENIT – SZÁRAZ, FEHÉR	0,75 l	5 280 Ft
Molnár - Móri Zenit - dry, white	1 dl	800 Ft
Molnár - Móri Zenit - Trocken, Weiss		
MOLNÁR – GYÖNGYÖZŐ – SZÁRAZ, FEHÉR	0,75 l	5 280 Ft
Molnár - Gyöngyöző - dry, white	1 dl	800 Ft
Molnár - Gyöngyöző - Trocken, Weiss		
NYAKAS – CHARDONNAY	0,75 l	5 480 Ft
Nyakas - chardonnay - dry, white		
Nyakas - Chardonnay - Trocken, Weiss		

ROZÉ BOROK | ROSE WINES | ROSÉWEINE

BŐSZE – FANNY ROSE – SZÁRAZ, ROZÉ	0,75 l	5 280 Ft
Bősze - Fanny Rose - dry, rose	1 dl	800 Ft
Bősze - Fanny Rose - Trocken, Rosé		
VÁRSZEGI – ROZÉ – SZÁRAZ	0,75 l	5 280 Ft
Várszegi - Rose - dry	1 dl	800 Ft
Várszegi - Rosé - Trocken		
MOLNÁR – MÓRI ROSE – SZÁRAZ, ROZÉ	0,75 l	5 280 Ft
Molnár - Móri Rose - dry, rose		
Molnár - Móri Rose - Trocken, Rosé		

VÖRÖS BOROK | RED WINES | ROTWEINE

BŐSZE – CABERNET SAUVIGNON – SZÁRAZ, VÖRÖS
Bősze - Cabernet Sauvignon - dry, red
Bősze - Cabernet Sauvignon - Trocken, Rot

0,75 l
1 dl

5 480 Ft
800 Ft

LICS – BUDAFOKI – CABERNET FRANC – SZÁRAZ, VÖRÖS
Lics - Cabernet Franc - dry, red
Lics - Cabernet Franc - Trocken, Rot

0,75 l
1 dl

5 880 Ft
900 Ft

THUMMERER – TRÉFLI CUVÉE – FÉLÉDES, VÖRÖS
Thummerer - Tréfli Cuvée - half sweet, red
Thummerer - Tréfli Cuvée - Half Süß, Rot

0,75 l
1 dl

7 500 Ft
1 000 Ft

TAKLER – MERLOT – SZÁRAZ, VÖRÖS
Takler - Merlot - dry, red
Takler - Merlot - Trocken, Rot

0,75 l

7 500 Ft

GERE ATTILA – ÁTHUS CUVÉE – SZÁRAZ, VÖRÖS
Gere Attila - Athus Cuveé - dry, red
Gere Attila - Athus Cuveé - Trocken, Rot

0,75 l

7 500 Ft



WHISKY | WHISKY | WHISKY

JOHNNIE WALKER	4 cl	1 980 Ft
JACK DANIEL'S	4 cl	1 980 Ft
JIM BEAM	4 cl	1 980 Ft
JAMESON	4 cl	1 980 Ft
GENTLEMAN JACK DANIEL'S	4 cl	2 880 Ft
G. MONKEY SHOULDER	4 cl	2 880 Ft

SZESZESITALOK | SPRIRITS | SPIRITUOSEN

TEQUILA SILVER	4 cl	1 880 Ft
BACARDI RUM	4 cl	1 580 Ft
BUMBU RUM	4 cl	3 280 Ft
PLANTATION BABBADOS RUM	4 cl	2 480 Ft
FINNLANDIA VODKA	4 cl	1 880 Ft
CIROC VODKA	4 cl	2 480 Ft
GORDON'S GIN	4 cl	1 880 Ft
HENDRICKS	4 cl	2 880 Ft
BOTANIC CUBICAL MANGO	4 cl	2 880 Ft
BROCKMANS PRÉMIUM	4 cl	2 880 Ft

KONYAK | COGNAC | COGNAC

HENNESSY VS	4 cl	2 880 Ft
-------------	------	----------

LIKŐRÖK | LIQUEURS | LIKÖRE

BAILEY'S	4 cl	1 880 Ft
----------	------	----------

VERMUTOK | VERMUTHS | VERMUTH

MARTINI – SZÁRAZ – dry – Trocken	8 cl	1 880 Ft
MARTINI – ÉDES – sweet – Süß	8 cl	1 880 Ft
APEROL SPRITZ		2 680 Ft
CAMPARI	8 cl	1 880 Ft

GYOMORKESERŰK | BITTERS | MAGENBITTER

UNICUM	4 cl	1 680 Ft
UNICUM – SZILVA – plum – Pflaume	4 cl	1 680 Ft
UNICUM – BITTER ORANGE	4 cl	1 680 Ft
UNICUM – BARISTA	4 cl	1 680 Ft
JAGERMEISTER	4 cl	1 680 Ft

ÁFÁS ÁRAINK A SERVICE DÍJAT NEM TARTALMAZZÁK!

The service charge is 10% | Service is not included in our gross prices.
Der Service beträgt 10% | Die angegebenen Preise beinhalten keinen Serviceanteil,
dieser wird aber in der Rechnung separat aufgeführt.