

HAVI AJÁNLAT

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

1 880 Ft | 0,5 L



TANYASI NYÁRI FRISSÍTŐ
*Summer refreshment
in the style of István Tanya (Alcoholic)*
*Sommerliche Erfrischung
im Stil von István Tanya (Alkoholiker)*

2 880 Ft | 0,5 DL



LEVES | SOUPS | SUPPEN

SPÁRGAKRÉMLEVES BACONOS CAMEMBERT GOLYÓKKAL
Asparagus cream soup with bacon-camembert balls
Spargelcremesuppe mit Bacon-Camembert Kugeln

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)



**CSIRKEMELL SAJTKÖNTÖSBEN,
BAZSALIKOMOS KEVERT SALÁTÁVAL**
Chicken breast in cheese coating with basil – mixed salad
Hühnchenbrust in Käsemantel mit in Basilikum – Mischsalat

6 680 Ft

(1 • 7)



**SPÁRGA PETREZSELYMES ÚJBURGONYÁVAL,
HOLLANDI MÁRTÁSSAL**
Parsley potatoes with asparagus and Dutch sauce
Petersilien Kartoffeln mit Spargel und Sauce Hollandaise

5 880 Ft

(1 • 3 • 7)



LAZAC STEAK WOK ZÖLDSÉGEKKEL
Salmon steak with wok-fried vegetables
Lachssteak mit Wok-Bratgemüse

6 680 Ft

(1 • 4 • 6 • 11)



INGYENES wifi | www.istvantanyavendeglo.hu

LÁNGOLÓ ÖRDÖGNYÁRS (BACONOS SERTÉSSZŰZ, BACONOS PULYKAMÁJ, ÉDESBURGONYA HASÁB, CSÍPÓS SZÓSZ, CSÍPÓS CHEDDAR MÁRTÁS)

Devil skewers in flames (pork tenderloin and turkey liver with bacon, sweet potato fries, spicy sauce, spicy cheddar dressing)
Teufelspiess in Flammen (Schweinelende und Putenleber mit Bacon, Süsskartoffel Pommes, scharfe Sosse, scharfes Cheddar-Dressing)



7 480 Ft
(1 • 6 • 7)

AZ ECSETES TALICSKÁJA (FŰSZERES PANÍRBAN SÜLT CSIRKEMELL, COMB, SZÁRNY, TÖLTÖTT FÓLIÁS BURGONYA, UBORKASALÁTA)

The Brush Maker's Wheelbarrow
(Chicken breast, thigh, wing fried in spicy breadcrumbs with stuffed foil potatoes, cucumber salad)
Schubkarre des Bürstenmachers
(Hähnchenbrust, – keule und – flügel in würzigen Semmelbröseln frittiert, dazu gefüllte Kartoffeln in Alufolie und Gurkensalat)



7 480–14 480 Ft
(1 • 3 • 7)

CSÜLÖKPÖRKÖLT ÚJBURGONYÁVAL Stew of trotters with new potatoes Haxengulasch mit Frühkartoffeln

7 280 Ft
(7)



ROPOGÓS SÜLT CSÜLÖK, KAKUKKFÜVES, ERDEI GOMBÁS BURGONYÁVAL

Crispy roast trotters with thyme and forest mushroom-potatoes
Knusprige Brathaxe mit Thymian und Waldpilz-Kartoffeln

6 980 Ft



HÁZI FÜSTÖLT TARJA STEAK, BBQ-MÁRTÁSSAL, STEAK BURGONYÁVAL

Home-smoked spare-rib steak with BBQ sauce and steak potatoes
Hausgeräucherter Spareribs-Steak mit BBQ-Sosse und Steakkartoffeln

7 280 Ft
(9)



DESSZERTEK | DESSERTS | NACHSPEISEN

BROWNIE, FEKETE RIBIZLI RAGUVAL ÉS VANÍLIA FAGYIVAL

Brownie with black currant ragout and vanilla icecream
Brownie mit Schwarzem Johannisbeeren-Ragout und Vanilleeis

2 780 Ft
(1 • 3 • 7)



INGYENES wifi | www.istvantanyavendeglo.hu