

# HAVI AJÁNLAT

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

**1 980 Ft** | 0,5L



**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

**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)



**MÉZES-KAKUKKFÜVES CSIRKEMELL STEAK, VAJON PÁROLT  
MEGGYEL ÉS CSERESZNYÉVEL, BURGONYA PÜRÉVEL**

Honey-thyme chickenbreast steak with cherries and  
sour cherries stewed on butter, with mash potatoes  
Honig-Thymian Hühnchenbrust mit Kirsch-  
und Sauerkirsch-Kompott und Kartoffelpüree

**6 680 Ft**

(5 • 7 • 10)



**LEVES** | SOUPS | SUPPEN

**HÁZI ZÖLDBORSÓLEVES  
FINOM ZÖLDSÉGEKKEL**  
Homemade Green Pea Soup  
with fine vegetables  
Hausgemachte Erbsensuppe  
mit feinem Gemüse

**3 680 Ft**

(1 • 3 • 9)



**ÍDEI KARALÁBÉ RIZOTTÓ, GRILLEZETT KECSKESAJT**  
Kohlrabi risotto of the season with grilled goat cheese  
Kohlrabi Risotto der Saison mit gegrilltem Ziegenkäse

**5 880 Ft**

(7)



**SOKMAGVAS BUNDÁBAN SÜLT PULYKAMELL,  
ROPOGÓS VEGYES MUNGÓBABCSÍRA SALÁTA**  
Turkey breast fried in seed coating with crunchy  
mixed mung bean salad  
Putenbrust in Samenmantel gebraten  
mit knusprigem gemischtem Mungobohnen Salat

**6 680 Ft**

(1 • 3 • 7 • 8)



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

**GOMBÁS VELŐVEL TÖLTÖTT PULYKAMELL ROLÁD  
BACONBE GÖNGYÖLVE, TONKABABOS BURGONYAPÜRÉ,  
CITROMOS-ROQFORTOS JÉGSALÁTA**

Turkey rolls wrapped in bacon filled with mushrooms and marrow,  
with tonka bean-mash potatoes and lemon-roquefort iceberg salad  
Putenrollbraten in Bacon, gefüllt mit Pilzen und Mark, mit  
Tonkabohnen-Kartoffelbrei und Zitronen-Roquefort Iceberg Salat

**6 980 Ft**

(1 • 3 • 7)



**LÁNGOLÓ MÉZES LAZAC NYÁRS  
CSÓNAKBURGONYÁVAL,  
KAPROS JOGHURT MÁRTÁS,  
AVOKÁDÓ SALSA**

Honey-salmon steak in flames  
with boat potatoes, dill-yogurt  
dressing and avocado salsa  
Honig-Lachssteak in Flammen  
mit Bootskartoffeln, Dill-Yoghurt  
Dressing und Avocado Salsa

**7 480 Ft**

(4 • 7)



**BAJOR FINOMSÁGOK TALICSKÁJA  
(CSÜLÖK, FEHÉR KOLBÁSZ, VÖRÖS KOLBÁSZ)  
HAGYMÁS-FOKHAGYMÁS PIRÍTOTT BURGONYA ÉS BAJOR KÁPOSZTA**

Wheelbarrow of Bavarian delicacies (trotters, white sausage, red sausage),  
onion-garlic roast potatoes and Bavarian cabbage  
Schubkarre der Bayerischen Leckereien (Haxe, Weisswurst, Rotwurst),  
geröstete Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch und Bayerisches Kraut

**7 480–14 480 Ft**



**LIBAMÁJJAL TÖLTÖTT SERTÉSBORDA, VARGÁNYÁS  
BURGONYAPÜRÉ, MELEG ÓSZIBARACK KOMPÓT**

Pork ribs stuffed with foie gras, porcini mashed potatoes,  
warm peach compote  
Schweinerippchen gefüllt mit Foie Gras,  
Steinpilzkartoffelpüree, warmes Pfirsichkompott

**7 680 Ft**

(1 • 3 • 7)



**VÖRÖSBOROS SZARVASRAGU ERDEI GOMBÁKKAL,  
ÁFONYA LEKVÁRRAL KNÉDLIVEL**

Deer ragout with red wine, forest mushrooms,  
blueberry-marmelade and dumplings  
Hirschragout mit Rotwein, Waldpilzen,  
Blaubeeren-Marmelade und Knödeln

**7 280 Ft**

(1 • 3)



**DESSZERTEK | DESSERTS | NACHSPEISEN**

**KECSKEMÉTI BARACKTORTA  
GYÖMBÉRES BARACK ÖNTETTEL**

Peach cake from Kecskemét  
with ginger-peach dressing  
Pfirsichtorte aus Kecskemét  
mit Ingwer-Pfirsich Dressing

**2 780 Ft**

(1 • 3 • 7 • 8)



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