

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 | 0,5 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

Mézes gyömbéres sárgadinnye leves, vanília fagyival

Honey-ginger melon soup
with vanilla icecream
Honig-Ingwer
Melone Suppe
mit Vanilleeis

3 680 Ft

(3 • 7)



FŐÉTELEK | MAIN DISHES | HAUPTGERICHTE

Haltepertő lilahagymával, fokhagymás mártogatóssal

HFish cracklings with red onions and garlic dip
Fischgrammel mit roten Zwiebeln und Knoblauchtunke

4 880 Ft

(1 • 4 • 7)



Spagetti karamellizált hagymával, pakcsój, gorgonzola

Spaghetti with caramelized onions, pak choi and gorgonzola
Spaghetti mit karamellisierten Zwiebeln, Pak Choi und Gorgonzola

5 880 Ft

(1 • 3 • 7)



Kemencében sült jérce rolád balzsamos sárgadinnyével, tejszínes parmezános gnocchival

Oven-baked pullet rolls
with balsamic honeydew melon
and creamy parmesan-gnocchi
Ofen gebackene
Poularden-Roladen
mit balsamischer
Honigmelone
und cremigem
Parmesan-Gnocchi

5 980 Ft



Tanya kedvenc talicskája Thaiföld tengerpartjáról (csirkemell satay, mogorószósz édes chili) a magyar nyár salátáival mangó dresszinggel

Tanya's favourite wheelbarrow from
the seashore of Thailand (chicken satay,
peanut sauce, sweet chili) with
salads of the Hungarian summer
and mango dressing
Tanya's liebste Schubkarre von
der Thailandischen Küste
(Chicken Satay,
Haselnuss Sauce,
süße Chili) mit Salat
des Ungarischen
Sommers und
Mango Dressing

1 vagy 2 személyes tál:

7 480 Ft/14 480 Ft

(10 • 11 • 12)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu

Házi füstölt kacsamell rozmaringos narancsmártással, édesburgonyával

Home-smoked duck breast with rosemary-orange dressing and sweet potatoes
Hausgeräuchertes Entenbrust mit Rosmarin-Orangen Dressing und Süsskartoffeln

7 280 Ft

(6 • 7 • 10)



Pankómorzsában sült szürkeharcsa salsa verde mártással, vajos petrezselymes parázsburgonya és tárkonyos vajos karotta

Panko-breaded gray catfish with salsa verde sauce, buttered parsley grilled potatoes and tarragon buttered carrots
Panko-panierter Grauer Wels mit Salsa Verde-Sauce, gegrillten Kartoffeln mit Butterpetersilie und Karotten mit Estragonbutter

7 280 Ft

(1 • 3 • 4 • 7)



Lángoló huszártőr – házi füstölt kacsamell, bélszín, tarja, grillezett zöldség, sült gnocchi, cheddar sajtmártás, paradicsom salsa

Flaming huszar's dagger – home-smoked duck breast, tenderloin and ribs with grilled vegetables, baked gnocchi, cheddar dip and tomato salsa

Husaren Dolch in Flammen – hausgeräucherte Entenbrust, Filet und Rippen mit Grillgemüse, gebackenes Gnocchi, Cheddar Sosse und Tomatensalsa

7 980 Ft

(1 • 4 • 7)



Ropogós csülök, fokhagymás-kakukkfűves túrókrémrel töltött, fóliában sült burgonyával és kevert salátával

Crispy trotters with foil-baked potatoes filled with garlic-thyme curd cheese and mixed salad
Knusprige Haxe mit Knoblauch-Thymian Frischkäse-gefüllten Kartoffeln in Folie gebacken und gemischtem Salat

6 480 Ft

(7 • 11)



Sokmagvas kéregben sült szűznyárs lime-os-mézes sárgadinnye dressing

Home-made lemonade with lemon ice cream and forest fruits
Hausgemachte Limonade mit Zitroneneis und Waldfrüchten

7 480 Ft

(3 • 5 • 8 • 10 • 11)



Marseille-i citromos pite

Lemon pie from Marseille
Zitronenkuchen aus Marseille

2 780 Ft

(1 • 3 • 7)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu