

Havi ajánlat

Házi limonádé citromfagyival és erdei gyümölcsökkel

Home-made lemonade with lemon ice cream and forest fruits
Hausgemachte Limonade mit Zitroneneis und Waldfrüchten – Sommerliche Erfrischung auf István Tanya Art (mit Alkohol)

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

Jókai bableves tésztafedővel

Bean soup in Jókai style with pork knuckle, sour cream and oven-baked pastry lid
Bohnensuppe auf "Jókai" Art mit Schweinshaxe, Sauerrahm und Teigdeckel im Ofen zusammengebacken

4 180 Ft

(1 • 3 • 7 • 9)



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)



Tormás burgonyafőzelék, petrezselymes ördögszekérgombával

Potato stew with horseradish and parsley-seasoned devil's-cart mushrooms
Kartoffelgemüse mit Meerrettich und mit Petersilien-Kräuterseitling

5 880 Ft

(1 • 7)



Hortobágyi húsos palacsinta

Hortobágy-Style Meat-Filled Pancake
Ungarischer Pfannkuchen mit Fleisch gefüllt auf "Hortobágyer Art" (salzig)

6 280 Ft

(1 • 3 • 7)



Diós camemberttel töltött pulykarolád, édesburgonya hasáb áfonyamártás

Turkey roulade stuffed with walnut camembert, sweet potato fries with cranberry sauce
Putenroulade gefüllt mit Walnuss-Camembert, Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermooße

6 680 Ft

(1 • 7 • 8)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu

Házi füstölt kacsamell, sülthagymás dödölle, tormás tejföl

Home-smoked duck breast, dödölle
(Hungarian potato dumplings)
with fried onions,
horseradish sour cream
Hausgeräucherte
Entenbrust mit im
Zwiebel gebratenen
"Dödölle"
(Traditionelle
ungarische
Kartoffelnudel) und
Meerrettichsauce

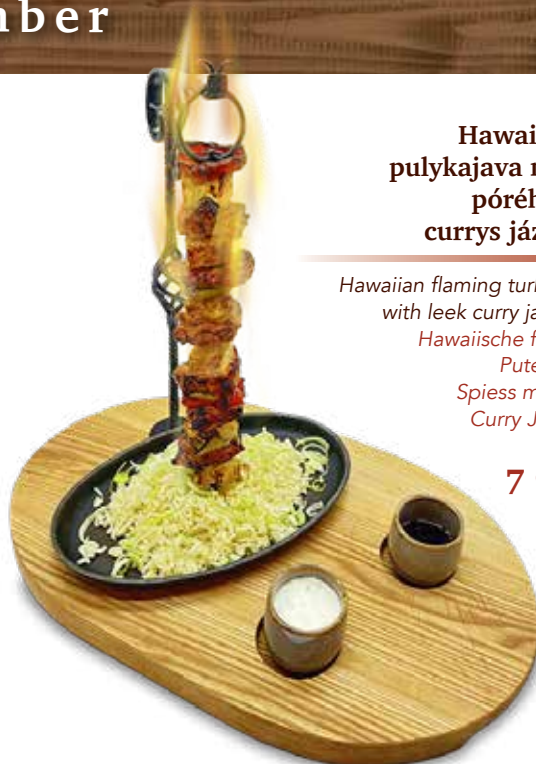


7 280 Ft

(1 • 3 • 7)

Hawai lángoló pulykajava nyárson, póréhagymás currys jázminrizs

Hawaiian flaming turkey skewer
with leek curry jasmine rice
Hawaiische flammende
Putenbrust auf
Spiess mit Porree –
Curry Jasmin Reis



7 980 Ft

(6)

Friss bazsalikkommal sült lazac

Salmon baked with fresh basil, with sweet potato-pumpkin ragout
Lachs mit frischem Basilikum gebraten, mit Süsskartoffel-Kürbis Ragout

7 680 Ft

(4)



Bajor Sörös csülök savanyúkáposztával és steak burgonyával

Bavarian Beer-Braised Pork
Knuckle with Sauerkraut
and Steak Fries
Bayerische Schweinshaxe
in Bier gebraten mit Sauerkraut
und Steakkartoffeln

6 880 Ft



Szüreti talicska magyaros sertés oldalas rozmaringos burgonyával

Harvest wheelbarrow: Hungarian-style
pork ribs with rosemary potatoes
"Weinlese Schubkarre" –
Ungarische Rippenfleisch
mit Rosmarinkartoffel

1 személyes tál:

6 980 Ft

2 személyes tál:

13 480 Ft

(7)



Szilvás pite vanillasodóval, Zsolti séfünk nagyjá így készítette

Plum pie with vanilla custard –
The way our Chef Zsolti's
Grandmother made it
Pflaumenkuchen
mit Vanillesosse auf Art
"Oma von Zsolti Chef"

2 780 Ft

(1 • 3 • 7)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu