

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 István Tanya Art (mit Alkohol)

2 880 Ft | 0,5 l



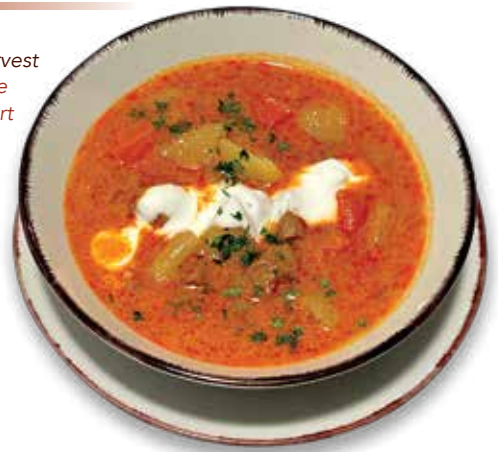
LEVES | SOUPS | SUPPEN

Szüreti Palóc gulyásleves

'Palóc' goulash as served at the harvest
"Palóc" Gulasch wie auf der Ernte serviert

3 880 Ft

(1 • 3 • 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)



Padlizsán gordon blanche, karottás burgonyapüré

Eggplant gordon blanche with carrot-mash potatoes
Auberginen Gordon Blanche mit Karotten-Kartoffelpüree

5 880 Ft

(1 • 3 • 7)



Cajun fűszerezésű csirke steak, gratin burgonyával és joghurtos kevert salátával

Cajun chicken steak with potato gratin and mixed salad with yogurt
Cajun Hühnchensteak mit Kartoffelgratin und Gemischter Salat mit Yogurt

6 480 Ft

(1 • 3 • 7)



Parmezános pankómorzsában sült pulykacsikok, padlizsános rizottóval

Turkey stripes fried in parmesan-panko crumbs with eggplant-risotto
Putenstreifen in Parmesan-Pankokrümmeln gebraten mit Auberginen-Risotto

6 680 Ft

(1 • 3 • 7)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu

Házi füstölt kacsamell, édes-sós karamellmártás, pirított tejfölös dödölle

Home-smoked duckbreast, sweet and salty toffee dressing, roasted flapjack with sour cream
Hausgeraucherte Entenbrust, süß und salzige Karamellsosse, geröstete Flapjack mit Sauerrahm

7 280 Ft

(1 • 3 • 7)



Rostonsült szürkeharcsafilé, tejszínes tagliatelle kaporral és angolzellerrel

Grilled catfish fillet, creamy tagliatelle with dill and celery
Gegrilltes Wels-Filet, Sahnetagliatelle mit Dill and Staudensellerie

7 280 Ft

(1 • 3 • 4 • 7 • 9)



Erdész talicska, vörösborban párolt szarvas rozmaringos zöldségágyon, vörösboros demi glace mártással

Forester's wheelbarrow: red wine-braised venison on rosemary vegetable bed, with red wine demi-glace sauce
"Förster Schubkarre" – in Rotwein geschmortes Hirschfleisch auf einem Rosmarin-Gemüsebett, mit Rotwein-Demi-glace-Sauce

1 személyes tál:

7 680 Ft

2 személyes tál:

14 880 Ft

(1 • 9 • 10)



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

Flaming huszar's dagger – home-smoked duck breast, tenderloin and ribs with grilled vegetables, baked gnocchi, cheddar dip and tomato salsa
BHusaren Dolch in Flammen – hausgeraucherte Entenbrust, Filet und Rippen mit Grillgemüse, gebackenes Gnocchi, Cheddar Sosse und Tomatensalsa



7 980 Ft

(1 • 3 • 7)

Vörösboros szarvaspörkölt sztrapacskával

Redwine – deer stew with sztrapacska
Rotwein – Hirsch Eintopf mit Sztrapacska

7 480 Ft

(1 • 3 • 7)



Mézes-gyömbéres sütőtökpite

Honey-ginger pumpkin pie
Honig-Ingwer Kürbistorte

2 780 Ft

(1 • 3 • 7)



Ingyenes wifi | www.istvantanyavendeglo.hu