



## Étlap

Menu / Menü / Menu / Меню / меню

### Allergén piktogramok jelölése

Allergen icons / Allergenpiktogramme / Indicazione dei pittogrammi degli allergeni / Иконки аллергенов



- **Glutén**

Gluten / Gluten / Glutine / Gluten / Глютен



- **Laktóz**

Lactose / Laktose / Lattosio / Laktoza / Лактоза



- **Tojás**

Egg / Ei / Uova / Jaje / Яйцо



- **Hal**

Fish / Fisch / Pesce / Riba / Рыба



- **Diófélék**

Nuts / Nüsse / Noci / Orašasti plodovi / Древесные орехи



- **Zeller**

Celery / Sellerie / Sedano / Celer / Сельдерей



- **Rák**

Crustaceans / Krebs / Crostacei / Rak / Ракообразные



- **Mustár**

Mustard / Senf / Senape / Senf / Горчица

## Előételek és saláta tálak

*/ Starters / Vorspeisen / Antipasti / Predjela / Закуски  
Complex salads / Komplexe Salate / Insalate miste / Složene salate / Закуски и салаты*

### **Keceli hízott kacsamáj zsírjában, zöldségekkel és paradicsom lekvárral**

*Kecel style duck foie gras with vegetables / Entenstopfleber von Kecel in ihrem eigenen Fett mit Gemüse / Foie gras d'anatra cotta nel proprio grasso e verdure / Pečena pačja jetra iz masti iz Keceja, s povrćem / Утиная печень «Кецель» в собственном жиру с овощами*

2900.-



### **Vegán csicseriborsó saláta**

*Vegan rissole on a bed of salad / Vegane Frikadelle mit Salat  
Polpetta vegana con insalata / Vegan faširanci sa salatom / Веганский салат с нутом*

2600.-



### **Bundázott csirke saláta**

*Coated chicken salad / Salat mit paniertem Hähnchen  
Salata od pohane pileline / Insalata con pollo impanato / Салат с курицей в мундире*

2800.-



### **Almás-mogyorós saláta hízott kacsamájjal**

*Apple-nut salad with duck foie gras (fatty liver of duck) / Apfel-Erdnuss-Salat mit Entenstopfleber / Insalata con noci e mele con petto d'anatra / Salata od jabuke i lješnjaka sa ugojenom pačjom jetrom / Яблочно-ореховый салат с откормленной утиной печенью*

3600.-



### **Szarvas bélszín carpaccio**

*Venison tenderloin carpaccio / Hirschfilet-Carpaccio  
Carpaccio di filetto di cervo / Carpaccio od jelenje pisanice*

3600.-



### **Burgonyafészekben sült garnélarákok kerti salátával, chilis mártogatóssal**

*Fried prawn tails in potato nest with garden salad and chilli sauce / Gebratener Garnelenschwanz im Kartoffelnest mit Gartensalat und Chili-Dip / Coda di gambero frita in nido di patate con insalata dell'orto e salsa chili / Rep škampa pržen u gnijezdu krumpira s vrtnom salatom i umakom od čilija / Хвосты креветок, обжаренные в картофельных гнездах, с садовым салатом, соусом чили*

2900.-



## Levesek

Soups / Suppen / Zuppe / Juhe / Супы

### Háztáji tyúk levese gazdagon

*Rich farmhouse chicken soup / Reiche Hofhühnerbrühe / Brodo di pollo ruspante /  
Bogata domaća kokošja juha / Бульон из домашней курицы*

**Csésze (0,3 l.)** / Cup / Tasse / Tazza / u šalici / Чашка (300 ml)

1400.-

**Tál (0,5 l.)** / Bowl / Schüssel / Zuppiera / u dubokom tanjuru / Пиала (500 ml)

2100.-



### Krémleves

(kertünk napi kínálata szerint)

*Cream soup (from the daily offer of the "market")*

*Cremesuppe (nach dem täglichen Angebot des "Marktes")*

*Vellutata (a base di verdura secondo la disponibilità giornaliera del mercato)*

*Krem-juha (ovisno o „povrća poučća“)*

*Крем-суп (Согласно ежедневному предложению из нашего огорода)*

1300.-



### Angus marha gulyásleves

*Angus beef goulash / Angus-Gulaschsuppe / Gulasch di manzo Angus /  
Angus goveđi gulaš / Суп-гуляш из говядины «Ангус»*

**Csésze (0,3 l.)** / Cup / Tasse / Tazza / u šalici / В чашке / Чашка (300 ml)

1800.-

**Tál (0,5 l.)** / Bowl / Schüssel / Zuppiera / u dubokom tanjuru / Пиала (500 ml)

3000.-



### Halászlé filézett harcsával, belsőséggel

*Fisherman's soup with wels catfish fillet and innards / Fischsuppe mit Welsfilet und Innereien /  
Zuppa di pesce a base di siluro a filetti e frattaglie / Riblja juha sa filetima soma, sa iznutricom ribe /*

*Уха из филе сома и потрохов*

**Csésze (0,3 l.)** / Cup / Tasse / Tazza / u šalici / В чашке / Чашка (300 ml)

1800.-

**Tál (0,5 l.)** / Bowl / Schüssel / Zuppiera / u dubokom tanjuru / Пиала (500 ml)

3000.-



### Zöldséges, tejfölös csülkös bableves (0,4 l)

*Bean soup with vegetables, sour cream and knuckle of pork*

*Bohnensuppe mit Gemüse, Sauerrahm und Schweinshaxe*

*Minestra di fagioli con verdura e zampone, alla panna acida*

*Juha od graha i raznog povrća sa kiselim vrhnjem i dimljenim svinjskim nožicama*

1600.-



## Organikus főételek

Main courses / Hauptspeisen / Secondi piatti / Glavna jela / Основные блюда

### **Alapanyagainkat tanyákról, organikus gazdaságokból válogattuk**

All of our ingredients are sourced from ranches and organic farms

Unsere Zutaten werden aus Bio-Bauernhöfen zusammengestellt

Le nostre materie prime provengono da fattorie e aziende biologiche

Sirovine potiču s organskih farmi

Все ингредиенты с приусадебных участков и органических ферм

### **Kelkáposzta főzelék bárány fasírozottal**

Kale stew with lamb meatloaf / Wirsingkohlgemüse mit Lammfrikadelle / Zuppa di verza con polpetta di agnello / Variivo od kelja sa janječom štrucem / Фезелек из савойской капусты с бараньей котлетой

2600.-



### **Vargányás vadhúsos szélesmetélt**

Tagliatelle with game meat and flap mushroom / Bandnudeln mit Steinpilz und Wildfleisch / Tagliatelle con selvaggina e funghi porcini / Rezanci sa mesom od divljači i vrganjima / Паннарделле с белым грибом сосновым и диким мясом

3300.-



### **Szürkeharcsa paprikás kapros túrós csusza roláddal**

Wels catfish paprikash with dill seasoned cottage cheese roulades / Welspaprikasch mit Dill-Topfenfleckerl-Roulade / Paprikash di pesce gatto e involtini di pasta alla ricotta e aneto / Paprikaš od šivog soma s roladom od trganca s koprom i kraljnim sirom / Сом и рулет с начинкой из теста с творогом, укропом и паприкой

5100.-



### **Roston sült fogasfilé, sáfrányos rák mártással, friss zöldfűszeres rizstallérokkal**

Grilled zander fillet with saffron river crab sauce and herbed rice pancakes / Gegrilltes Zanderfilet, dazu Flusskrebs-Safran-Soße und Reistaler mit Gewürzkräuter / Lucioperca arrostita con salsa di gamberi di fiume allo zafferano e involtini di riso verde speziato / File od smuđa na žaru s utakom od slatkovodnog raka i šafrana, te prženim okruglicama od riže sa zelenim začinjima / Филе судака на гриле с цветной капустой и жареными рисовыми шариками

4600.-



### **Lazacfilé sült lime-al, bio aszalt paradicsomos rizottóval**

Salmon fillet with roasted quinoa and organic dried tomato risotto  
Lachsfilet dazu gebratene Quinoa und Risotto mit gedörrten Biotomaten  
Filetto di salmone con quinoa fritto e risotto ai pomodori secchi bio  
Fileti lososa s prženom kvinojom i rižotom sa organskom sušenom rajčicom  
Филе лосося с запеченной киноа, ризотто из органических сушеных томатов

5100.-



## **Roston sült tanyasi csirkemell karamellizált gyümölcsökkel, körtekompóttal és pirított nudlival**

*Farmhouse chicken breast with grilled noodles, caramelised fruits, and pear compote / Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Bauernhof mit Schnupfnudeln, karamellisierten Früchten und Birnenkompott / Petto di pollo alla contadina con noodles grigliati, frutta caramellata e composta di pere / Pileća prsa sa farne, uz rezance na žaru, karamelizirano voće i kompot od krušaka / Ферменная куриная грудка с шупфнуделем (скатанной лапшой) на гриле, карамелизованными фруктами и компотом из груш*

3500.-



## **Rántott tanyasi csirkecomb filé petrezselymes burgonyával, tejfölös uborkasalátával**

*Fried farmhouse chicken drumstick fillet with parsley potatoes and sour cream cucumber salad / Panierte Hühnerschenkelfilet aus Freilandhaltung mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat mit Sauerrahm / Cosce di pollo ruspante impanate e fritte con patate al prezzemolo e insalata di cetrioli con panna acida / Pohani file od domaćih pilećih bataka, krumpir s peršinom i salata od krastavaca s vrhnjem / Отбивная из окорочков цыпленка с усадьбы, картофель с петрушкой и салат из огурцов со сметаной*

3500.-



## **Kertünk mángoldjával, sajttal és szalonnával töltött csirkemell rántva burgonyapürével és paradicsomsalátával**

*Chicken breast fried in breadcrumbs stuffed with chard from our garden, cheese and lard with mashed potatoes and cocktail tomato salad / Paniertes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mangold aus unserem Garten, Käse und Speck, dazu Kartoffelpüree und Tomatensalat / Filetto di pollo fritto ripieno di bietole della casa, di formaggio e di pancetta con purè di patate e insalata di pomodorini / Pohana pileća prsa punjena sirom i slaninom, sa blitvom iz našeg vrta, krumpir pireom i salatom od rajčice / Жареная куриная грудка, фаршированная овощами из нашего сада, сыром и салом, с картофельным пюре и салатом из коктейльных помидоров*

3500.-



## **Csalán kéregben sült szűzpecsenye erdei gombamártással, burgonya prószával**

*Nettle-crusted tenderloin with wild mushroom sauce and potato knish / Jungfernbraten in Brennessel-Kruste mit Waldpilz-Sauce und Kartoffelfladen / Filetto di maiale fritto in gratin di ortiche con salsa ai funghi e purè di patate / Svinjski file pečen u kori od koprive s umakom od šumskih gljiva i krumpirom sa prosom / Свиная вырезка, жареная в коре крапивы, с соусом из лесных грибов, картофельными оладьями*

3900.-



## **Ropogós keceli kacsacomb lilahagymalekvárral töltött barátfülével, szilvás jus-vel**

*Crispy Kecel style duck legs and red onion marmalade-stuffed pierogi with plum gravy / Knusprige Entenkeule von Kecel, Maultaschen gefüllt mit roter Zwiebelmarmelade, dazu Pflaumen-Jus / Coscia d'anatra di Kecel croccante, con cuscineti di pasta ripiena di marmellata di cipolle rosse e sugo di prugne / Hrskavi račji batak iz Kecela, sa pekmezom od crvenog luka i preljevom od šljiva / Хрустящая утиная ножка из утятинной «Кецель», с подливкой мясной вырезки, фаршированной вареньем из репчатого лука*

3900.-



### **Farm kacsa tál 1 személyre**

Vadcsereznyén füstölt kacsamell / Sült hízott kacsamáj / Konfitált szárnytő  
Petrezselymes burgonya/pirított brokkoli/birsalma kompót/szilva jus

### **Farm duck dish for one person**

Wild cherry-smoked duck breast / Roasted duck foie gras / Manchon confit  
Parsley potatoes/roasted broccoli/quince compote/plum gravy

### **Entenplatte vom Bauernhof für 1 Person**

Auf Vogelkirsche geräucherte Entenbrust / Gebratene Entenstopfleber / Entenflügel Confit  
Petersilienkartoffeln/gerösteter Brokkoli/Quittenkompott/Pflaumen-Jus

### **Piatto di anatra alla contadina per 1 persona**

Petto d'anatra affumicato alle ciliegie dolci / Foie gras arrosto / Confit d'anatra / Patate al prezzemolo /  
Broccoli arrosto / Composta di mele cogue / Sugo di prugne

### **Plata pačjeg mesa sa farme za 1 osobu**

Pačja prsa dimljena na divljoj trešnji / Pečena utovljena pačja jetra / Konfitirana krilca / Krumpir s  
peršinom / pržene brokule / kompot od dunja / preljev od šljiva

### **Блюдо из фермерской утки на 1 человека**

Утиная грудка, копченая на дикой вишне / Жареная откормленная утиная печень /  
Консервированный кончик крыла / Картофель с петрушкой/жареная брокколи/компот из  
айвы/черносливовая подливка мясной вырезки

4500.-



### **Erdei vad tál 1 személyre**

**Szarvas gerinc, vad nyúlmáj ropogóssal, fondant burgonyával, csicsókapürével, kelbimbóval és rókagombás csipkebogyómártással**  
**Game meat from the forest – platter for one person**

Deer backbone and crispy wild rabbit liver with fondant potatoes, smashed Jerusalem artichokes,  
Brussels sprouts and rosehip sauce with chanterelle

### **Wildplatte für 1 Person**

Hirschrücken, dazu knusprige Wildhasenleber, Fondant-Kartoffeln, Erdartischockenpüree, Rosenkohl  
und Eierpilz-Hagebutte-Soße

### **Piatto di selvaggina per 1 persona**

Lombo di cervo con croccante di coniglio selvatico, patate fondenti, purè di topinambur, cavoletti di  
Bruxelles e finferli con salsa di rosa canina

### **Šumska zdjela divljači za 1 osobu**

Srnetina sa hrskavom jetrom divljeg zeca, fondant krumpirom, pireom od čičoke i umakom od šipka i  
lisičarke

### **Лесная дикая миска на 1 человека**

Хребет оленя, печень дикого кролика с хрустящим, с картофелем «Фондан», пюре из  
иерусалимских артишоков, с брюссельской капустой и соусом из лисичек

6900.-



### **Érlelt aberdeen augus rib-eye (400g-os) kert salátáival, házi hasáburgonyával**

Matured Aberdeen augus ribeye (400g) with garden salad and homestyle fries / Gereiftes Aberdeen  
Augus Rib-eye (400g) mit Gartensalat und hausgemachten Pommes frites / Costata di aberdeen augus  
rib-eye stagionata (400 g) con insalata dell'orto e patate fritte della casa / Dozreli aberdeen augus rib-  
eye (400 g) sa vrtnom salatom i domačim pomfritom / Зрелая говьяжья вырезка из породы коров  
«Абердин-ангусская» (400 г). с садовым салатом, домашним картофелем

9900.-



## **Régióink ízei**

/ Tastes of our region / Geschmácke unserer Region / Specialità della regione / Okusi naše regije / Вкусы нашего края

### **Dödölle tejföllel**

„Dödölle” – Roasted potato dumplings Zala style / „Dödölle” – Zalaer Kartoffelsterz  
„Dödölle” – Gnocchetti di patate alla Zala / „Dödölle“ iliti žganci iz županije Zala / Картофельные клецки со сметаной

1800.-



Pörccel is kérhető + 500.-

(with extra pancetta, mit speck, con pancetta, extra slanina, с беконом)

### **Túrós csusza pörccel és tejföllel**

Homemade cottage cheese pasta with cracklings and sour cream / Hausgemachte Quarkfleckerln mit Speckgrieben und Sauerrahm / Pasta Ungherese alla ricotta con cicciolo e panna acida / Domaći trganci sa kravljim sirom i prepečenim kockicama slanine, kiselim vrhnjem / Галушки с творогом, шкварками и сметаной

2800.-



### **Töltött káposzta házi tejfellel**

Stuffed cabbage with homemade sour cream

Gefülltes Kraut mit hausgemachtem Sauerrahm

Rotoli di foglie di verza ripiene di carne macinata e riso, con panna acida fatta in casa

Punjena sarma sa domaćim kiselim vrhnjem

2800.-



### **Rántott sertéskaraj (240 g) tejszínes snidlinges burgonyával**

Breaded and fried bone - in pork chop garnished with creamy potatoes with chives  
Paniertes Schweinekotelett mit Knochen serviert an Rahmkartoffeln mit Schnittlauch

Braciola di maiale impanata con patate alla panna e erba cipollina

Pohani svinjski kare sa kostima, krumpir sa vrhnjem i vlašcem

Отбивная из свиной корейки (240 г) и картофель с зеленым луком

3500.-



### **Cigánypecsenye petrezselymes burgonyával, tökmagolajos káposztasalátával**

Pork roast Gypsy style with parsley potatoes and cabbage salad with pumpkin seed oil /  
Schweinekotelett Zigeuner Art mit Petersilienkartoffeln und Krautsalat mit Kürbiskernöl /  
Misto di maiale alla griglia con patate speziate e insalata di cavolo con olio di semi di zucca /  
Cigansko pečenje sa domaćim začinjanim krumpirima i kupus salatom /  
Цыганский стейк с картофелем и петрушкой и салат из капусты с тыквенным маслом

3500.-



### **Egészben sült első csülök, hordós párolt káposztával és roseblivel**

Whole roasted pork shoulder with stewed sauerkraut and potato chips / Im Ganzen gebratene vordere Haxe mit gedünstetem Kraut vom Fass und Kartoffelchips / Stinco intero arrosto con cavolo brasato e patate fritte / Cijela pečena prednja koljenica sa pirjanim kupusom iz bačve te pečanim krumpirom „rosebli” / Целая запеченная первая нога с квашеной капустой и жареной картошкой («розебли»)

4500.-

### Szarvas pörkölt dödöllével

Venison goulash stew with roasted potato dumplings  
Hirschgulasch mit geröstetem Kartoffelsterz  
Spezzatino di cervo con gnocchi di patate rosolati  
Jelenji perkelt sa pirjanim krumpirovim zgancima  
Тушеная оленина и картофельные блины «дёдёлле»

3900.-



### Borjúpörkölt galuskával

Veal goulash stew with small dumplings / Kalbsgulasch mit Nockerln /  
Spezzatino di vitello con gnocchetti / Teleci perkelt sa njokima / Тушеная телятина с галушками

4500.-



### Pacalpörkölt főtt burgonyával

Tripe stew with boiled potatoes / Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln / Spezzatino di trippa con patate lesse /  
Tripice sa barenim krumpirom / Тушеное мясо с отварным картофелем

3300.-

### Családi bőség tál

Kertünk mángoldjával, sajttal és szalonnával töltött rántott csirkemell / Cigánypecsenye / Marhapofa /  
Rántott sajt / Jázmin rizs / Párolt zöldségek/főtt-sült burgonya

### Family abundance bowl

Chicken breast fried in breadcrumbs stuffed with chard from our garden, cheese and lard / Gipsy style  
spit-roasted pork cutlets / Beef cheek / Cheese in breadcrumbs / Jasmine rice / Cooked and fried potatoes  
/ Steamed vegetables

### Familienplatte

Paniertes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mangold aus unserem Garten, Käse und SpeckFrühlingszwiebel  
und Käse / Zigeunerbraten / RinderbackeSchweinemaul / Panierter Käse / Jasmin Reis / Gegrillte  
Gemüse /Gekochte-gebratene Kartoffeln / Jasmin Reis / Gegrillte Gemüse

### Piatto assortito per tutta la famiglia

Petto di pollo impanato e fritto, ripieno di bietola della casa, formaggio e pancetta / Arrosto alla  
zingara/ Guancia di manzo / Formaggio impanato e fritto / Riso Jasmine / Verdure grigliate / Patate  
arrosto

### Obiteljska bogata plata

Pohana pileća prsa punjena sirom, slaninom i blitvom iz našeg vrta / Cigansko pečenje / Goveda čeljust /  
Pohani sir / Jasmin riža / Pareno povrće / Kuhani-prženi krumpir /

### Блюдо семейного изобилия

Жареная куриная грудка, фаршированная мангольдом нашего сада, сыром и салом, Цыганский  
стейк / Свиное рыло /

Сыр-фри / Жасминовый рис / Овощи гриль / Вареный-жареный картофель

4250.-/ fő / person / Person / person / osoba / чел /

(min.2 főtől /minimum of two persons / mind. ab 2 Personen / almeno 2 persone / min. za 2 osobe / от 2 человек)





## Gyerek étlap - csak gyermekeknek

Children's menu - for kids only / Kindermenü - nur für Kinder / Menu per bambini - solo per bambini / Meni - isključivo za Djecu / Детское меню - только для детей

### „Tyúkanyó kedvence”

Tojásos nokedli

“Mama Hen’s favourite” - Hungarian egg dumplings / „Lieblingsspeise der Glucke” – Eiernockerl / “Il preferito di mamma chioccia” - Gnocchetti all’uovo / „Omiljeno jelo Mama koke” - Njoke s jajima / «Любимец наседки» - Нокедли (клецки) с яйцом

1800.-



### „Csúzli lövő”

Bolognai spagetti, reszelt sajttal

“Slingshot shooter” - Spaghetti bolognese with grated cheese / „Schleuder” - Spaghetti bolognese mit geriebenem Käse / “Lancio con la fionda” - Spaghetti alla bolognese con formaggio grattugiato / „Strijelac pračke” - Špageti Bolognese s ribanim sirom / «Стрелок из рогатки» - Спагетти болоньезе с тертым сыром

2200.-



### „Csibefutam”

Rántott csirkemell burgonya pürével

„Chicken Run” - Breaded chicken breast with mashed potatoes / „Hennen Rennen” - Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree / “Galline in fuga” - Petto di pollo impanato con purea di patate / „Pileće utrke” - Pohano meso sa pire krumpirom / «Гонка цыплят» - Отбивная из грудки цыпленка с картофельным пюре

2200.-



### „Cincogi”

Rántott sajt sült burgonyával

Mickey Mouse’s favourite - Breaded and fried cheese with French fries / „Lieblingsgericht von Mickey Mouse” - Paniertes Käse mit Pommes frites / “Piatto preferito di Topolino” - Formaggio impanato fritto con patate fritte / „Omiljeno jelo Mickey Mousa” - Pohani sir sa pečenim krumpirom / «Мышонок» Сыр-фри с жареным картофелем

2200.-



### „Mókuska álma”

Nutellás palacsinta

Pancake with Nutella / Pfannkuchen mit Nutella  
Crespella alla Nutella / Nutella palačinke / «Сон белочки»

1100.-



## **Saláták-Savanyúságok**

*/ Salads and Pickles / Salate und Eingelegtes /  
/ Insalate – Sott’aceti / Salate- Kiselo /  
Салаты и соления*

### **Házi csalamádé / Cékla / Csemege uborka**

*Homemade sliced pickle-mix / Beetroot / Pickled Cucumber  
Hausgemachte geschnittene, gemischte Essiggemüse / Rote Beete / Gewürzgurken  
Sott’aceti misti fatti in casa / Barbabietola / Cetriolini sottaceto  
Tradicionalno ukiseljeno povrće / Cvikla / Sitni kiseli krastavci  
Маринованные овощи по-домашнему / Свекла / Корнишоны*

850.-

### **Uborkasaláta káposztes-tejfeles dresszinggel**

*Cucumber salad with dill and sour cream dressing  
Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne Dressing  
Insalata di cetriolo con condimento all’aneto e alla panna acida  
Salata od krastavaca sa preljevom od kiselog vrhnja, kopar  
Салат из огурцов заправленный укропом и сметаной*

990.-



### **Paradicsom saláta**

*Tomato salad / Tomatensalat / Insalata di pomodoro / Salata od rajčica / Салат из помидоров*

990.-

### **Ropogós ecetes jégسالáta**

*Crispy iceberg lettuce with vinegar / Knuspriger Eisbergsalat mit Essig  
Insalata ghiaccio croccante all'aceto / Zelena salata hrskava Iceberg, sa octom /  
Хрустящий маринованный салат айсберг*

990.-

### **Klasszikus vegyes saláta (ízesített)**

*Saláta, káposzta, paradicsom, uborka  
Classic mixed salad (flavoured) - Lettuce, cabbage, tomato, cucumber  
Klassischer gemischter Salat (gewürzt) - Salat, Kohl, Tomaten, Gurken  
Insalata mista classica (saporita) - Lattuga, cavolo cappuccio, pomodoro, cetrioli  
Klasična miješana salata (začinjena) - Salata, kupus, rajčica, krastavac  
Классический микс-салат (с приправами)*

990.-

### **Farm vegyes saláta**

*/Jégسالáta, Paradicsom, Uborka, Zeller, Répa/  
Fresh mixed salad  
/Iceberg lettuce, Tomatoes, Cucumbers, Celery, Carrot/  
Frischer gemischter Salat  
/Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Sellerie, Karotten/  
Insalata mista di verdura di stagione  
/Insalata iceberg, Pomodoro, Cetriolo, Sedano, Carota/  
Свежий микс-салат  
/Салат айсберг, помидоры, огурцы, сельдерей, морковь/*

1200.-



## **Desszert**

/ Dessert / Desserts / Dessert / Deserti / Десерт

### **Gundel palacsinta**

*Gundel pancake / Pfannkuchen nach Gundel Art / Crespelle alla Gundel  
Palačinke á la Gundel / Блинчики а-ля Гундель*

1600.-



### **Édesanyáink nyújtott rétese**

*Our mothers' stretched strudel / Getriebener Strudeln nach Mutters Rezepte / Lo strudel della mamma /  
Razvučena štrudla iz matine kuhinje / Раскатанный штрудель от наших мам*

1300.-



### **Mákos guba diófagylalttal**

*Poppy seed bread pudding with walnut ice cream / Mohnpielen mit Walnusseis  
Dolce pane bianco ai semi di papavero dolci con gelato alle noci  
Gube-poslastica sa makom, sladoled od oraha*

1400.-



### **Császármorzsa zöldalma lekvárral**

*Vienna crumbs / Kaiserschmarren / Kaiserschmarrn / Carski drobljenac*

1600.-



### **Csokoládéfelfújtt erdei gyümölcsös raguval**

*Chocolate soufflé with forest berry ragout / Schokoladensoufflé mit Waldbeerragout  
Soufflé al cioccolato con ragù di frutti di bosco / Čokoladni koh sa šumskim voćem*

1500.-



### **Túrógombóc édes tejföllel házi sárgabarack habbal**

*Cottage cheese dumplings with sweet sour cream and homemade apricot mousse / Quarkknödel mit süßer  
Sahne und hausgemachtem Aprikosenschaum / Gnocchi di ricotta con panna acida dolce e mousse di  
albicocche fatta in casa / Okruglice od suježeg sira sa slatkim vrhnjem i pjenom od domaćih marelica /  
Вареники из творога со сладкой сметаной и домашней абрикосовой пеной*

1400.-



### **Szabolcsi almás palacsinta**

*Pancake with apple filling from the Szabolcs region  
Pfannkuchen mit Apfelfüllung aus der Region Szabolcs  
Crespelle farcite con mele cotte  
Palačinke sa jabukama iz županije*

1400.-



Az ételek árai a köretet tartalmazzák!  
Köretcsere igénylésnél 300.-Ft felárat számolunk fel!  
A féladagos étel igénylésénél 70%-os árat számítunk!  
Áraink forintban értendőek és az ÁFA-t tartalmazzák!  
Éttermünkben a számla összegén felül 10% szervízdíjat számolunk fel

Jó étvágyat kíván!  
Dianiska Dániel      Gelencsér István  
Séf                      Házigazda

Garnishes are included in the prices of the dishes! If you want to change your garnish, please note that you will be charged 200 HUF extra. If ordering half portions, 70% of the price will be charged! Our prices are given in Hungarian Forint and include VAT! In addition to the invoice amount, we charge 10% service fee in our restaurant

Enjoy your meal!  
Dániel Dianiska      István Gelencsér  
Chef                      your host

Beilagen sind in den Preisen der Gerichte enthalten! Wenn Sie Ihre Beilage ändern möchten, wird Ihnen 200 HUF Aufpreis angerechnet. Bei Bestellung von halben Portionen wird 70% des Preises verrechnet! Unsere Preise sind in HUF angegeben und enthalten Mehrwertsteuer! Neben dem Rechnungsbetrag berechnen wir in unserem Restaurant 10% Servicegebühr

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Dániel Dianiska      István Gelencsér  
Chef                      Ihr Gastwirt

I prezzi indicati sono comprensivi del contorno! In caso di cambio di contorno viene addebitato un sovrapprezzo di 200 HUF! In caso di ordine di mezza porzione viene conteggiato il 70% del prezzo! I nostri prezzi sono espressi in fiorini e sono comprensivi dell'IVA! Oltre all'importo della fattura, il costo del servizio è del 10% nel nostro ristorante

Buon appetito da  
Dániel Dianiska      István Gelencsér  
Chef                      Padrone

Navedene cijene uključuju i prilog. Za zamjenu priloga naplaćuje se 200,-ft. Kod pola porcije naplaćuje se 70%- od ukupne cijene. Pored fakture, naplaćujemo 10% naknadu za uslugu u našem restoranu.

Dániel Dianiska      István Gelencsér  
Šef restorana      Vaš domaćin

Гарнир включен в цену блюда! При запросе замены гарнира, взимается дополнительная плата в размере 300 форинтов! При заказе половины порции оплачивается 70% от цены! Наши цены указаны в венгерских форинтах и включают НДС! В нашем ресторане мы взимаем плату за обслуживание в размере 10% в дополнение к сумме счета

Желаем вам приятного аппетита!  
Дианишка Даниель      Геленчер Иштван  
Шеф-повар                      Хозяин заведения