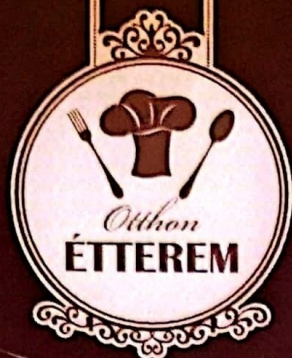




*Étlap*

Csomagolás: Sültés tálca: 400.-Ft/db Doboz: 100.-Ft/db



## LEVESEK (SOUPS)

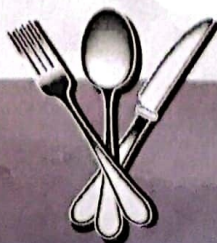
Vegyes gyümölcsleves/ Fruit soup with whipped cream (3,6)	900.-
Gyümölcs krémleves/ Fruit cream soup (3,6)	1.000.-
Csontleves/ Bone soup (1,3)	800.-
Májgaluska leves/ Liver dumpling soup (1,3,13)	1.000.-
Sajtkrém leves/ Cream cheese soup (6)	1.000.-
Újhózi tyúkhús leves, sertésragu leves előrendelésre!	1500.-

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK (VEGETARIAN DISHES)

Rántott karfiol/ Breaded cauliflower (3,13)	2.500.-
Rántott gomba/ Breaded mushrooms (3,13)	2.500.-
Rántott sajt/ Fried cheese (3,6,13)	2.500.-
Rántott camembert diós bundában, áfonya lekvár /Fried camembert in walnut coat with blueberry jam	2.700.-
Juhtúróval töltött gomba /Mushrooms stuffed with dill sheep cottage (3,6,13)	2.700.-

## SALÁTÁK (SALADS)

Káposzta/ Cabbage (1,5,11)	600.-
Almapaprika/ Pickled green pepper (1,5,11)	600.-
Csemegeuborka/ Gherkins/pickles (1,5,11)	600.-
Uborka saláta/ Cucumber salad (1,5,11)	800.-
Paradicsom saláta/ Tomato salad (1,5,11)	800.-
Friss saláta/ Fresh salad (1,5,6,11)	900.-
(fejessaláta, paradicsom, uborka, lilahagyma, joghurtos kapros öntet) /(salad, tomato, cucumber, red onion, dill yoghurt dressing)	



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



## KÖRETEK (SIDE DISHES)

Sültburgonya/ French fries	600.-
Petrezselymes burgonya/ Cooked potatoes and parsley	600.-
Burgonyapüré/ Mashed potatoes	700.-
Sós burgonya/ Salted cooked potatoes	600.-
Burgonya krokett/ Potato croquettes	900.-
Steak burgonya/ Steak potato	900.-
Édes burgonya/ Sweet potato	900.-
Galuska/ Dumplings	600.-
Gnocchi/ Gnocchi	700.-
Párolt rizs/ Steamed rice	600.-
Hagymakarika/ Onion rings	500.-
Párolt zöldség/ Steamed vegetable	900.-
Tartár mártás, kechup	500.-

## SZÁRNYAS ÉTELEK (POULTRY DISHES)

Csirkemell „Orly” módra (sörtésztában sütve) /Chicken with beer batter (3,13)	2.600.-
Mandulás jércemell/ Chicken escalope covered with almond (3,7,13)	2.600.-
Sajttal, aszalt szilvával töltött pulykamell /Chicken breast with cheese (3,13)	2.800.-
Kijevi csirkemell (vaj, sajt, szerezsendió)/ Chicken breast ala „Kijev” (3,6,13)	2.800.-
Cordon Blue (sajttal, sonkával töltve) (3,6,13)	2.800.-
Tejszínes gombás csirkemell/ Cream, mushroom chicken breast (3,6,13)	2.800.-
Csőben sült paradicsomos mozzarellás csirkemell /Roasted chicken breast with tomato and mozzarella (3,6)	2.800.-
Rántott jércemell/ Fried chicken breast	2.600.-



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



Menü (Daily choice)	2.200.-
Menü második (Daily choice) main course	1.900.-

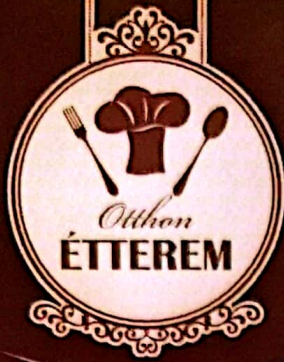
## SERTÉSHÚS ÉTELEK (PORK DISHES)

Lecsós tarja/ Roast joint a la „costermonger”	2.600.-
Bakonyi sertés szelet (füstölt szalonna, gomba, tejföl) /Pork chop a la Bakony (3)	2.600.-
Párizsi szelet/ Pork chop a la „Paris” (3,5,13)	2.600.-
Rántott szelet/ Pork chop (3,5,13)	2.600.-
Polpetti (sajt, sonka, gomba) /Pork rollfilled with cheese ham and mushrooms (3,6,13)	2.800.-
Betyár tekercs (sajt, csemege uborka, füstölt szalonna) /Hungarian outlaw (cheese, pickles, smoked fat bacon) (3,6,13)	2.800.-
Tarja „Otthon” módra (Zöldborsó, csirkemáj, gomba, füstölt szalonna) /Clod with rich garnish (3,6,13)	2.800.-
Csongrádi tekercs (erős paprika, kolbász)/ Breaded hot pork (3,6,13)	2.800.-
Tarja „Jóasszony” módra (gyöngyhagyma, gomba, sonka) /Clod a la “fine wife” (shallots, mushrooms and ham) (3)	2.800.-
Cigánypecsenye (kakastaréj)/ Roast a la „gypsy”	2.800.-
Brassói aprópecsenye/ Roast joint cubes a la „Brasov”	2.600.-
Rántott sertésvelő/ Pork’s bone marrow fried (3,13)	2.600.-
Sertés szűzpecsenye roston/ Pork tenderloin on grill	2.800.-
Mustáros flekken/ Clod with mustard (3,5)	2.600.-



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



## HALÉTELEK (FISH DISHES)

Harcsa rostos/ Catfish on fiber (3,4)	3.000.-
Harcsapaprikás/ Catfish with paprika (4)	3.000.-
Harcsa „Jóasszony” módra/ Catfish a la „fine wife” (4)	3.000.-
Halrudacsok/ Fish sticks (3,4,13)	2.500.-
Ponty szelet rántva/ Fried carp slices (1,3,4,13)	3.000.-

## PÖRKÖLTEK

Pacalpörkölt/ Hungarian stew of trife	2.900.-
Marhapörkölt/ Hungarian stew of beef	2.900.-

## TÉSZTÁK (PASTAS)

Bolognai spahetti/ Spaghetti bolognese (3,13)	3.000.-
Milánói sertésborda (rántottszelet, sajt, paradicsomos tészta, sonka, gomba) /Fried pork chop with cheese	3.500.-
Tejszínes-csiperkegombás gnocchi/ Creamy mushroom gnocchi (3,6,13)	2.500.-
Sajtos tészta/ Pasta with grated cheese (3,6,13)	1.700.-
Túrós csusza/ Square pasta with curd cheese (3,6,13)	1.900.-



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



## Otthon tál 4 személyre (3,6,13)

- Csongrádi tekercs (csípőspaprika, kolbász)/Breaded hot pork
- Tarja „Otthon” módra (zöldborsó, csirkemáj, gomba, füstölt szalonna)  
/Pork chop a la „fine wife”
- Sertés szüzérme zöldfűszeres pankó morzsában  
/Pork tenderlion in green spice panko crumbs
- Rántott jércemell/Fried chicken breast
- Juhtúróval töltött gomba  
/Mushrooms stuffed with dill sheep cottage
- Rizs, steakburgonya/Rice, steak potato

18.000 Ft

## 1. Sültés tál 2 személyre (3,6,13)

- Sajttal, aszalt szilvával töltött csirkemell/Chicken breast with cheese
- Szezámagos jércemell/Chicken breast with sesame seeds
- Sertés szelet „Jóasszony” módra/Pork chop a la „fine wife”
- Rántott sajt/Fried cheese
- Vegyes köret/Mixed side dish

9.000 Ft

## 2. Sültés tál 2 személyre (3,6,13)

- Betyár tekercs (füstölt szalonna, sajt, csemege uborka)  
/Hungarian outlaw scroll
- Jércemell „Orly” módra (sörtészta)/Chicken escalope a la Orly
- Magvas rántott szelet/Deep-fried breadcrumbs
- Rántott gomba/Fried mushrooms
- Vegyes köret/Mixed side dish

9.000 Ft

## Vegetáriánus tál 2 személyre (3,6,13)

- Grillezett camembert sajt/Grilled camembert cheese
- Rántott karfiol/Breaded cauliflower
- Rántott gomba/Fried mushrooms
- Rántott hagymakarika/Fried onion rings
- Vegyesköret/Mixed side dish

9.000 Ft



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



# KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA (CHEF'S RECOMMENDIATION)

Házi csevap ajvár (burgonyapürével)	3.000.-
Sertés szűzérme zöldfűszeres pankó morzsában (3,13)	3.000.-
Velővel töltött batyu pankó morzsában	3.000.-
/Batyu stuffed with marrow in panko crumbs (3,13)	
Filézett csirkecomb, friss saláta kaporos öntettel	3.000.-
/Filleted chicken leg, fresh salad with dill dressing (6)	

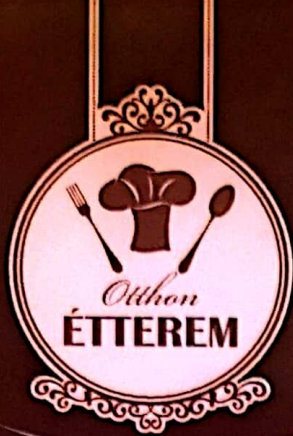
## DESSZERTEK (DESSERTS)

Túrós palacsinta vanília öntettel (3,6,13)	1.100.-/a
/Pancake filled with cottage cheese (3,6,13)	
Túrós palacsinta, nutellás palacsinta	1.100.-/a
/Cottage cheese pancake, pancake filled with Nutella (3,6,13)	
Lekváros, fahéjas vagy kakaós palacsinta	800.-/a
/Pancake filled with jam, cinnamon or cocoa (3,6,13)	
Gesztenyepüré/ Chesnut puree with whipped cream (3,6)	1.000.-
Somlói galuska/ Dumplings from Somló (3,6,13)	1.100.-
Sajttorta	1.100.-
Csoki szuflé/ Chocolate souffle	1.100.-



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069



# ALLERGÉNEK

1		<b>Zeller</b>	A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes hűskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőben.
2		<b>Rákfélék</b>	Idé tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszták.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
3		<b>Glutént tartalmazó gabona</b>	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajták, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextróz, maltodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholfárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Liszttartalmú élelmiszerekben pl. félfész tészta, kenyérmorzsó, péksütemények, kenyér, egyes hűskészítmények, száraztészták, mártások, levesek és félfész rántott termékek.
4		<b>Hal</b>	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahólyag.	Hal- és egyéb szósok és pizza összetevője lehet.
5		<b>Mustár</b>	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl: a folyékony mustárt, a mustárport és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle páckekeverékekben, hűskészítményekben, levesekben, szósokban és salátántetekben.
6		<b>Tej</b>	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholfárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktif.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínnek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szósokban, ételízesítőben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
7		<b>Diófélék</b>	Minden csonthéjasra vonatkozik, azaz mandula, magyó, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholfárlatok készítéséhez használt csonthéjasok.	Kenyérfélékben, édes és sós kekszokban, édességekben, ázsiai fűszerkeverékekben, fagyaliban, marcipánban, valamint szósokban.
8		<b>Szezám-mag</b>	Szezám-mag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezám-mag por.	Kenyérfélékben, hamburger zsömlék tetején, tahiniban, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
9		<b>Földimogyoró</b>	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kezszek, pék- és cukrászsütemények, édességek, szósok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
10		<b>Puhatestűek</b>	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztigaszósokban és félfész halételekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban találhatóak.
11		<b>Kén-dioxid</b>	Ha a kén-dioxid, szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
12		<b>Szója</b>	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójababolaj és -zsír; a szójababból származó természetes vagyis tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.	Miso pasztában, tofuban, valamint szójalisztben, szójalisztben, édességekben, jogkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.
13		<b>Tojás</b>	Idé tartozik a baromfi tojás mellett a kacsattojás, a fűrjtojás, libatojás stb.	Süteményekben, hűskészítményekben, majonézban, krémekben, száraztésztában, sodákban, szósokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
14		<b>Csillagfürt</b>	Vegetáriánus étkezésben hűspótló étel előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető élelmiszeri a sülőipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Félfész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.



Üzletvezető: Seres Jenő

Telefon: 76/467-069