







































**Előételek, ízelítők**  
Vorspeisen, Kostprobe  
Entrées, appetizers  
Entrées, échantillons, Hors-d' oeuvres







**Hideg előételek / Kalte Vorspeisen / Cold appetizers / Entrées froides**

- |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. |  <b>Hideg libamáj zsírjában</b><br> Kalte Gänseleber in eigenem Fett<br> Cold goose liver in its fat<br> Foie gras froid dans ga graisse                                    | <b>1 560 HUF</b><br><b>€6,8</b> |
| 2. |  <b>Tatár-bifsztek pirítóssal</b><br> Tatarenbeefsteak mit Toast<br> Beefsteak tartar with toast<br> Bifteck tartare avec toast                                             | <b>1 690 HUF</b><br><b>€7,3</b> |
| 3. |  <b>Kaviár vajjal, citrommal</b><br> Kaviar (schwarz/rot), Zitronen, Butter<br> Caviar (black/red), lemon, butter<br> Caviar (noir/rouge), citron, beurre                   | <b>1 560 HUF</b><br><b>€6,8</b> |
| 4. |  <b>Cézár saláta (csirkével)</b><br> Caesar Salat (Hühner)<br> Salad Caesar style (chicken)<br> Salade à la Caesar (Poulet)                                         | <b>1 170 HUF</b><br><b>€5,1</b> |
| 5. |  <b>Cézár saláta (tonhallal)</b><br> Caesar Salat (Thunfisch)<br> Salad Caesar style (tunny fish)<br> Salade à la Caesar (Thon garni)                               | <b>1 040 HUF</b><br><b>€4,5</b> |
| 6. |  <b>Tonhalsaláta</b><br> Thunfisch Salat<br> Tunny fish salad<br> Salade thon                                                                                       | <b>1 430 HUF</b><br><b>€6,2</b> |
| 7. |  <b>Görög saláta</b><br> Griechische Salat<br> Greek salad<br> Salade à la grecque                                                                                  | <b>1 040 HUF</b><br><b>€4,5</b> |
| 8. |  <b>Paraszttál (magyaros vegyes ízelítő)</b><br> Gemischte ungarische, kalte Vorspeisen<br> Hors d' oeuvre Hungarian style<br> Hors d' oeuvres à la hongroise       | <b>1 560 HUF</b><br><b>€6,8</b> |
| 9. |  <b>Sárgadinnye pármái sonkával</b><br> Zuckermelone mit Parmaneser Schinken<br> Muscat-melon with ham Parmaisen style<br> Melon (Cantaloup) aux jambon de Parmaise | <b>1 560 HUF</b><br><b>€6,8</b> |



























**Előételek, ízelítők**  
Vorspeisen, Kostprobe  
Entrées, appetizers  
Entrées, échantillons, Hors-d' oeuvres

**Hideg előételek / Kalte Vorspeisen / Cold appetizers / Entrées froides**

10.  **Libatepertő bátraknak, hagymával** **780 HUF**  
 Gänsegrammeln mit Zwiebel **€3,4**  
 Goose cracklings with onion  
 Cretons d'oie aux oignon
11.  **Vöröslazac fűszeres vajjal** **1 430 HUF**  
 Rot Lachs mit Kräuterbutter **€6,2**  
 Red salmon with spicy butter  
 Rouge saumon, beurre aux fines-herbes

**Meleg előételek / Warme Vorspeisen / Hot entrées / Entrées chaudes**

12.  **Egri töltött gomba, párolt rizzsel** **1 490 HUF**  
 Erlauer gefüllte Pilzköpfe **€6,5**  
 Stuffed mushroom fritter Eger style  
 Beignets aux champignons farcis à la Eger
13.  **Hortobágyi húsospalacsinta** **1 100 HUF**  
 Pfannkuchen "Hortobágy" mit Fleischfrikasse gefüllt **€4,8**  
 Stuffed pancake Hortobágy style  
 Crêpes à la Hortobágy farcies à la viande
14.  **Rántott camembert áfonyával, párolt rizzsel** **1 240 HUF**  
 Gebackene Camembert, gedünstete Reis, Preiselbeere-Marmelade **€5,4**  
 Camembert baskets, steamed rice, cranberry jam  
 Camembert de terre panées, riz braisé, gelée d'airelles
15.  **Grillezett juhsajt** **1 240 HUF**  
 Gegrillte Schafkäse **€5,4**  
 Grilled ewe-cheese  
 Grillés de fromage blanc de brebis
16.  **Harcsa vajastésztában** **1 240 HUF**  
 Wels in Fleuron **€5,4**  
 European wels in fleuron  
 Silure à la fleuron
17.  **Vegetáriánus vegyestál, párolt rizzsel** **1 560 HUF**  
 Gemischte Vegetarier-Platte **€6,8**  
 Mixed vegetarian plate  
 Platée végétarienne panachée



**Előételek, ízelítők**  
Vorspeisen, Kostprobe  
Entrées, appetizers  
Entrées, échantillons, Hors-d' oeuvres





**Meleg előételek / Warme Vorspeisen / Hot entrées / Entrées chaudes**

- |     |                                                                                                                                     |                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 18. |  <b>Sült csirkeszárnyak chiliszósszal</b>          | <b>1 100 HUF</b> |
|     |  Hendelflügel gebraten mit Chilli                  | <b>€4,8</b>      |
|     |  Roasted wing of chicken with chili                |                  |
|     |  Ailes le poulet rôti aux chilli                   |                  |
| 19. |  <b>Házi készítésű pogácsa (tepertős/sajtos)</b>   | <b>240 HUF</b>   |
|     |  Hausgemachte Grammelpogatscherl/Käsepogatscherl   | <b>€1,0</b>      |
|     |  Home-made small, round cake with crackling/cheese |                  |
|     |  Pogatcha aux cretons/fromages à la maison         |                  |



**Levesek**  
Suppen  
Soups  
Potages

**Hideg levesek / Kalte Suppen / Cold Soups / Plats d' oeufs potages**

20.  **Hideg gyümölcsleves görögösen** **520 HUF**  
 Grichische kalte Obstschale **€2,3**  
 Cold fruit soup Greek style  
 Potage froid aux fruits à la grecque

















**Meleg levesek / Warme Suppen / Hot Soups /Mets potages**

21.  **Póréhagyma leves** **460 HUF**  
 Porreecremsuppe **€2,0**  
 Leek cream soup  
 Potage à la crème aux poireau
22.  **Csirágkrém leves** **460 HUF**  
 Spargelcremesuppe **€2,0**  
 Asparagus cream soup  
 Potage à la crème d' asperges
23.  **Magyaros gombaleves tejföllel** **850 HUF**  
 Ungarische Champignonsuppe mit Rahm **€3,7**  
 Mushroom soup Hungarian style with sour cream  
 Potage hongrois de champignons à la crème aigre
24.  **Újházi tyúkhúsleves finommetélttel, tyúkhússal** **650 HUF**  
 Hühnersuppe, Ujházi Art mit Nudeln, Hühnerfleisch **€2,8**  
 Hen broth Ujházi style with hen meat and noodles  
 Poule-au-pot à la Ujházi avec viande et vermicelli
25.  **Libaleves fürjtojással** **1 240 HUF**  
 Gänsekleinsuppe mit mit Wachteleier **€5,4**  
 Goose-giblets soup with quail egg  
 Potage à la oeufs de caille aux abatis d'oie
26.  **Orjaleves, sertésgerinc, lúdgége tésztával** **910 HUF**  
 Rippensücsuppe mit Teigeinlage **€4,0**  
 Pig-backbone soup with home-made pasta  
 Bouillon à l' échine de porc aux nouilles
27.  **Gulyásleves** **1 170 HUF**  
 Gulaschsuppe **€5,1**  
 Hungarian goulash soup  
 Potage hongrois "Goulache"



**Levesek**  
Suppen  
Soups  
Potages

**Meleg levesek / Warme Suppen / Hot Soups /Mets potages**

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 28. |  <b>Babgulyás</b><br> Bohnengulasch suppe<br> Bean-gulash soup<br> Goulache de haricots secs                                                                                                                                                       | <b>1 170 HUF</b><br><b>€5,1</b> |
| 29. |  <b>Tárkonyos szarvasraguleves</b><br> Hirschragout suppe mit Estragon<br> Poultry of vension with tarragon<br> Potage de cerf à la estragon                                                                                                       | <b>1 170 HUF</b><br><b>€5,1</b> |
| 30. |  <b>Halászlé pontyból</b><br> Ungarische Karpfensuppe<br> Fisherman's carp soup<br> Bouillabaisse au carpe                                                                                                                                  | <b>1 240 HUF</b><br><b>€5,4</b> |
| 31. |  <b>Halászlé korhely módon citrommal, tejjellel</b><br> Fischsuppe auf Liederjan Art mit Sauerrahm und Zitronen<br> Fisherman's soup drunkard style with lemon and sour crème<br> Bouillabaisse à la fétard, au citron et à la crème aigre | <b>1 240 HUF</b><br><b>€5,4</b> |



































## Szárnyashúsból készült ételek

Geflügelfleischspeisen

Poultry dishes

Mets de volailles

- |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 32. |  <b>Fokhagymás csirketokány, párolt rizzsel</b><br> Huhnfrickassée mit Knoblauchsoße, gedünsteter Reis<br> Chicken fricassee with garlic sauce, steamed rice<br> Fricassée de poulet en sauce à l'ail, riz braisé                       | <b>2 210 HUF</b><br><b>€9,6</b>  |
| 33. |  <b>Csirkemell gyümölcsözönnel, mazsolás rizzsel</b><br> Hühnerbrust mit "Flut von Obst" mit Rosinenreis<br> Chicken breast with fruits and banbury rice<br> Poulet fruits avec riz raisins secs                                        | <b>2 340 HUF</b><br><b>€10,2</b> |
| 34. |  <b>Rántott csirke hasáburgonyával</b><br> Backhendl mit Pommes frites<br> Chicken fried in bread crumbs with French potatoes<br> Poulet pané avec pommes frites                                                                       | <b>2 210 HUF</b><br><b>€9,6</b>  |
| 35. |  <b>Csirkepaprikás galuskával</b><br> Hühnerpaprikasch mit Nockerl<br> Paprika chicken with gnocchi<br> Poulet frikassée aux piment à la hongroise avec noques                                                                  | <b>1 820 HUF</b><br><b>€7,9</b>  |
| 36. |  <b>Libator Laci gazda kedvére, burgonyával, pároltkáposztával</b><br> Gänsekeule mit Kartoffeln und gedünstetes Kraut<br> Roasted goose with potatoes and steamed cabbage<br> Rôti d'oie avec pommes de terre et choux braisée | <b>3 120 HUF</b><br><b>€13,6</b> |
| 37. |  <b>Libamáj szeletek rostosra sütvé, krockettel</b><br> Gänseleber-Schnitten vom Rost<br> Grilled goose liver slices<br> Filets de foie gras grillés                                                                            | <b>3 770 HUF</b><br><b>€16,4</b> |
| 38. |  <b>Libamáj szeletek rántva, hasáburgonyával</b><br> Gebackene Gänseleberschnitte<br> Fried gooseliver slices in breadcrumbs<br> Filets de foie de gras pané                                                                    | <b>3 770 HUF</b><br><b>€16,4</b> |
| 39. |  <b>Kacsamell erdőmester módra, krockettel</b><br> Entenbrust Jägermeister Art<br> Breast of duck with forestfruits<br> Poitrine de canard au sauce de fruits                                                                   | <b>3 640 HUF</b><br><b>€15,8</b> |



**Sertéshúsból készült ételek**  
Speisen aus Schweinsfleisch  
Dishes from pork meat  
Plats de viande de porc

40.  **Libamájjal töltött sertésszűz, hasáburgonyával** **2 860 HUF**  
 Jungfermedallions mit Gänseleber gefüllt **€12,4**  
 Stuffed fillet mignon of pork with gooseliver  
 Filet mignon de porc de farcie avec foie de gras
41.  **Magyaróvári sertésborda, hasáburgonyával** **2 340 HUF**  
 Schweinskotelette auf Magyaróvár Art **€10,2**  
 Pork chop Magyaróvár style  
 Côtelette de porc à la Magyaróvár
42.  **Erdélyi fatányéros körítve, petrezselymes burgonyával** **2 860 HUF**  
 Siebenbürger Holzplatte garniert **€12,4**  
 Mixed meat on a wooden plate with garnish Transylvanian style  
 Plat de viandes à la Transylvanie garnie
43.  **Cigánypecsenye, petrezselymes burgonyával** **2 340 HUF**  
 Zigeunerschweinekamm vom Rost **€10,2**  
 Roasted best end of neck the Gipsy Way  
 Léchinée de porc grillée à la "tzigane"
44.  **Csülök szerintem... 1 főre, petrezselymes burgonyával** **2 470 HUF**  
 Gebraten Eisbein mit Petersilienkartoffeln **€10,7**  
 Roasted knuckle of pork with parsley potatoes  
 Jambonneau fumé, bouillie avec pommes de terre au persil
45.  **Hortobányi kétszemélyes kard vegyes körettel, grill zöldségekkel** **6 110 HUF**  
 Hortobagyer Schwert für 2 personen **€26,6**  
 Sword from Hortobágy for 2 person  
 L'épée 2 personne à la Hortobágy
46.  **Sertésborzacska hasáburgonyával** **2 470 HUF**  
 Pariser Schweinekotelette in kartoffelmanteln **€10,7**  
 Fried pork cutlets  
 Côte de porc grillée
47.  **Fokhagymás sertésárja hasáburgonyával** **2 340 HUF**  
 Schweinekamm mit Knoblauch **€10,2**  
 Spare rib with garlic  
 L'échinée de porc à la l'ail



























### Marhahúsból készült ételek













Speisen aus Rindfleisch

Dishes from beef meat

Plats de viande de boeuf

- |     |                                                                                                                                                        |                  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 48. |  <b>Bélszín Budapest módra (gombával, májjal), hasáburgonyával</b>    | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Lendenschnitten nach Budapest Art                                    | <b>€16,4</b>     |
|     |  Tournedos Budapest style                                             |                  |
|     |  Filets de boeuf à la Budapest                                        |                  |
| 49. |  <b>Bélszín színes borsmártással, krokettel</b>                       | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Lendenschitten in grünepfeffersoße                                   | <b>€16,4</b>     |
|     |  Tournedos in greenpepper sauce                                       |                  |
|     |  Filets de boeuf en sauce vertepoivre                                 |                  |
| 50. |  <b>Bélszín Rossini módon krokettel</b>                               | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Lendenschnitten nach Rossini Art                                     | <b>€16,4</b>     |
|     |  Tournedos Rossini Budapest style                                     |                  |
|     |  Filets de boeuf à la Rossini                                         |                  |
| 51. |  <b>Chateaubriand ínyenc módra, hasáburgonyával, roston zöldség.</b>  | <b>7 540 HUF</b> |
|     |  Chateaubriand nach Feinschmäcker Art vom Rost gebraten               | <b>€32,8</b>     |
|     |  Chateaubriand grilled gourmet style                                 |                  |
|     |  Chateaubriand grillée à la gourmet                                 |                  |
| 52. |  <b>Bélszín Stroganoff módon krokettel</b>                          | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Lendegenschnitzeltes auf Stroganoff Art                            | <b>€16,4</b>     |
|     |  Soused sirloin Stroganoff style                                    |                  |
|     |  Boeuf sautéé Stroganoff mode                                       |                  |
| 53. |  <b>Pusztasteak - Magyaros bélszín hasáburg., roston zöldséggel</b> | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Lendenmedaillons auf ungarische Art                                | <b>€16,4</b>     |
|     |  Sirloin medallions Hungarian style                                 |                  |
|     |  Medaillons de boeuf à la hongroise                                 |                  |

### Hátszínből / Rumpfsteak / Rumpsteak / romsteck

- |     |                                                                                                                               |                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 54. |  <b>Csáky rostélyos galuskával</b>         | <b>3 510 HUF</b> |
|     |  Gefüllter Rostbraten Csáky Art            | <b>€15,3</b>     |
|     |  Stuffed rib-roast Csáky style             |                  |
|     |  Entrecôte farcie à la Csáky               |                  |
| 55. |  <b>Hagymás rostélyos hasáburgonyával</b>  | <b>3 770 HUF</b> |
|     |  Zwiebelrostbraten                         | <b>€16,4</b>     |
|     |  Rib-steak with fried onion                |                  |
|     |  Côtes de boeuf à la lyonnaise             |                  |
| 56. |  <b>Vörösboros gombás tokány krokettel</b> | <b>3 510 HUF</b> |
|     |  Frikassee in Rotwein mit Champignons      | <b>€15,3</b>     |
|     |  Fricassée in Red wine with mushrooms      |                  |
|     |  Fricassée au vin rouge aux champignons    |                  |















### **Borjúhúsból készült ételek**

Speisen aus Kalbfleisch

Dishes from veal

Plats de viande de veau

57.  **Borjúpaprikás galuskával** **2 150 HUF**  
 Kalbspaprikasch mit Nockerln **€9,3**  
 Creamed veal stew with gnocchi  
 Ragoût de veau aux crème aigre avec noquelette
58.  **Borjú bécsi fejessalátával** **2 340 HUF**  
 Wiener Schnitzel mit Kopfsalat **€10,2**  
 Vienna scallop with Lettuce  
 Escalope de veau à la Viennoise aux laitue
59.  **Borjómáj roston, Lyoni hagymával, burgonyapürével** **2 860 HUF**  
 Kalbsleberfilets vom Rost auf Lyonerart **€12,4**  
 Veal's liver grilled with Lyonnaise  
 Foie de veau de grillé à la lyonnaise



### Halakból készült ételek

Speisen aus Fischen

Dishes from fish

Plats de poissons

60.  **Harcsapaprikás fokhagymás túróscsuszával** **2 860 HUF**  
 Welschrumpf in Paprika- knoblauch gezupfte Fleckerl **€12,4**  
 Catfish thick in paprika-garlic nipped pasta  
 Darne de silure au paprika-accompagnée de l'ail pâte déchirée
61.  **Harcsaszelet finomfűmártással, színes tésztával** **2 470 HUF**  
 Welsschnitte mit feine Kräutersoße **€10,7**  
 Catfish slices with fine herbs sauce  
 Filets de silure à la sauce aux fines herbes
62.  **Mandulás pisztráng petrezselymes burgonyával** **2 860 HUF**  
 Forelle mit Mandeln **€12,4**  
 Trout with almond  
 Truite aux amandes
63.  **Fogas Kárpáty módra krokettel** **2 340 HUF**  
 Zänderfilets auf Kárpáty Art **€10,2**  
 Pike-perch slices Kárpáty style  
 Filets de sandré à la Kárpáty
64.  **Halfatányéros 2 személyes vegyes körettel, roston zöldséggel** **4 940 HUF**  
 Fischholzplatte, garniert (2 pers.) **€21,5**  
 Fish-wooden dish garnished (2 pers.)  
 Poissons garnis sur plat de bois (2 pers.)
65.  **Ponty Molnárné módra petrezselymes burgonyával** **2 210 HUF**  
 Karpfen Müllerin Art **€9,6**  
 Carp Mrs. Miller style  
 Carpe à la meunière



### Rötvadakból, vadszárnyasokból készült ételek

Speisen aus Rotwilds und aus Wilde Geflügel

Dishes from fallow deer, and wild poultry

Plats de bibiers de fauve, et oiseau de proie

66.  **Őzcímer áfonyamártással párolt rizzsel** **3 250 HUF**  
 Rehmedaillons mit preiselbeeresoße **€14,1**  
 Medallions of venison with cranberry sauce  
 Medaillons de chevreuil avec sauce de airelles
67.  **Szarvascímer erdélyi módon, burgonyával** **3 250 HUF**  
 Hirschmedaillons nach Siebenbürgen Art **€14,1**  
 Deer medallions Transylvanian style  
 Medaillons de chevreuil à la Transylvanie
68.  **Vadkan steak erdei gyümölcsmártással, krokettel** **3 250 HUF**  
 Wildschwein steak mit waldpilz soße **€14,1**  
 Wild boar steak with forest mushrooms sauce  
 Sanglier steak avec forestier champignons sauce
69.  **Vörösboros vadpörkölt krokettel** **2 860 HUF**  
 Wildpörkölt in Rotwein mit Krokett **€12,4**  
 Gamestew Hungarian style in redwine with croquette  
 Ragôut gibier au vin rouge avec croquette
70.  **Szarvasbéliszín inyenc módra párolt rizzsel és vadrizzsel** **4 130 HUF**  
 Hirschmedaillons auf Feinschmecker Art **€18,0**  
 Deer medallions gourmet style  
 Medaillons de chevreuil à la gourmet



**Készételek**  
Fertige Speisen  
Ready-food  
Plats de accompli

71.  **Pacalpörkölt, főtt sósburgonyával** **1 950 HUF**  
 Kaldaunepörkölt **€8,5**  
 Stomachstew Hungarian style  
 Ragoût de tripes à la hongroise
72.  **Kolozsvári töltöttkáposzta** **2 210 HUF**  
 Klausenburger gefülltes Kraut **€9,6**  
 Stuffed cabbage Kolozsvár style  
 Choucrout garnie à la Kolozsvár
73.  **Töltöttpaprika, főtt sósburgonyával** **2 210 HUF**  
 Gefüllte Paprikaschoten mit Salzkartoffeln **€9,6**  
 Stuffed green paprika with boiled potatoes  
 Piment verts farcie avec pommes de terre bouillies



**Házitészta, sütemények**  
Hausgemachte Mehlspeisen, Bäckereien  
Home made pastry and cakes  
Gateau bonne ménagere, pâtisserie


- |     |                                                                                                                                            |                   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 74. |  <b>Somlói galuska</b>                                    | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Schomlauer Nockerln                                      | <b>€3,4</b>       |
|     |  Spongecake of Somló                                      |                   |
|     |  Délices de Somló                                         |                   |
| 75. |  <b>Gesztenyepüré tejszínhabbal</b>                       | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Kastanienpüree mit Schlagohers                           | <b>€3,4</b>       |
|     |  Chesnut puree with wippedcream                           |                   |
|     |  Purée de marrons à la crème Chantilly                    |                   |
| 76. |  <b>Palacsintás somlói</b>                                | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Pfannkuchen mit Schomlauer Nockerln gefüllt              | <b>€3,4</b>       |
|     |  Stuffed pancakes with spongecake                         |                   |
|     |  Crêpes de délices à la Somló                             |                   |
| 77. |  <b>Gundelpalacsinta</b>                                 | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Pfannkuchen nach Gundel Art                            | <b>€3,4</b>       |
|     |  Pancakes Gundel style                                  |                   |
|     |  Crêpes à la Gundel                                     |                   |
| 78. |  <b>Palacsinta kakaós/ízes</b>                          | <b>520,00 HUF</b> |
|     |  Pfannkuchen mit Kakao/Marmelade                        | <b>€2,3</b>       |
|     |  Pancakes with cocoa/jam                                |                   |
|     |  Crêpes à la cacao/marmelade                            |                   |
| 79. |  <b>Almásrétes áfonyaöntettel</b>                       | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Apfelstrudel mit Preiselbeere                          | <b>€3,4</b>       |
|     |  Apple puff-paste with cranberry                        |                   |
|     |  Galette feuilletée aux pommes à la airelles            |                   |
| 80. |  <b>Túrósrétes vaníliamártással</b>                     | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Quarkstrudel mit Vanillensoße                          | <b>€3,4</b>       |
|     |  Curd puff-paste with souce vanilla                     |                   |
|     |  Galette feuilletée au fromage blanc à la sauce vanille |                   |
| 81. |  <b>Mákosguba</b>                                       | <b>780 HUF</b>    |
|     |  Pressburger Mohnhörnchen                               | <b>€3,4</b>       |
|     |  Poppy-seed crescent                                    |                   |
|     |  Croissat au avot                                       |                   |
| 82. |  <b>Vegyes gyümölcssaláta</b>                           | <b>780,00 HUF</b> |
|     |  Gemischter Obstsalat                                   | <b>€3,4</b>       |
|     |  Mixed fruit salad                                      |                   |
|     |  Macedoine de fruits varie                              |                   |







**Sajtok**  
Käse  
Cheese  
Fromages


83.  **Vegyes sajttál** **2 080 HUF**  
 Gemischte Käseplatte **€9,0**  
 Assorted cheese plate  
 Plateau de fromages

**Saláták**  
Salate  
Salads  
Salades

84.  **Fejessaláta** **780 HUF**  
 Kopfsalat **€3,4**  
 Lettuce  
 Laitue


85.  **Csalamádé, házi vegyes vágott savanyúság** **390 HUF**  
 Hausgemachter Salat gemischter **€1,7**  
 Home made mixed salad  
 Salades variées faite à la maison

86.  **Ecetes almapaprika** **390 HUF**  
 Essigpaprika **€1,7**  
 Pickled paprika  
 Piments au vinaigre

87.  **Kovászos uborka** **390 HUF**  
 Salzgurke **€1,7**  
 Pickled cucumber  
 Cornichons aigri au levain

88.  **Paradicsomsaláta** **520 HUF**  
 Tomatensalat **€2,3**  
 Tomato salad  
 Salade de tomates

89.  **Uborkasaláta** **520 HUF**  
 Gurkensalat **€2,3**  
 Cucumber salad  
 Salade de concombres

90.  **Tricolor vegyessaláta** **520 HUF**  
 Gemischter Salat **€2,3**  
 Assorted salad, Mixed pickles  
 Salade diverses