

## Előételeink -- Predjedlá -- Appetizers

---

*Grillezett csirkemell mustáros zöldfűszeres dresszingsel, négy évszak salátával*  
*Grilované kuracie prsia s miešaným čerstvým šalátom s bylinkovým a horčicovým dresingom*  
*Grilled chicken breast with herb mustard vinaigrette, Four Seasons salad* 1690.-

*Zöldfűszeres salátamix grillezett kecskesajttal, pirított baguettel*  
*Marinovaný kozí syr so zeleninou na grilu s toastom*  
*Saladmix with green spices and grilled goat's cheese* 1690.-

## Leveseink -- Polievky -- Soups

---

*Tejszínes vargányás erdei gombaleves, nokedlivel*  
*Krémová hubová polievka*  
*Creamy forest mushroom soup* 1290.- 0,5 l  
900.- 0,25 l

*Húsleves csirkemellel, zöldségekkel*  
*Kurací vývar so zeleninou*  
*Houswife style Bouillon with shell pastry* 990.- 0,5 l  
700.- 0,25 l

*Hideg gyümölcsleves, tejszínhabbal*  
*Studená ovocná polievka*  
*Cold fruit soup* 1090.- 0,5 l  
790.- 0,25 l

*Bográcsgulyás füstölt hússal, babbal*  
*Gulášová polievka (bravčové mäso)*  
*Hungarian goulash* 1290.- 0,5 l  
900.- 0,25 l

Pri polovičnej porcii jedla  
účtujeme 70 % z celkovej ceny.

Frissen sült főételeink -- Čerstvo upečené jedlá -- Main courses

---

**Grillezett sajt és kecskesajt áfonyalekvár ágyon mazsolás párolt rizzsel**

Grilovaný syr a kozí syr s čučoriedkovým lekvárom a s dusenou hrozienkovou ryžou

Grilled cheese and goat cheese blueberry jam raisin bed steamed rice

2590.-

**Rostonsült csirkemell filé krémsajtmártásban, pirított gombával, házi sült burgonyával**

Grilované kuracie prsíčka so syrovou omáčkou, s restovanými šampiňónmi a s domácimi

opekanými zemiakmi

Roasted chicken breast in creamcheese sauce, sauted mushroom, homemade roast potato

2590.-

**Grillezett csirkemell kecskesajttal, baconnel tormás áfonyalekvárral, idénysalátával és házi hasábburgonyával**

Kuracie prsia obalené slaninou s kozím syrom, s brusnicovou marmeládou s chrenom, so šalátom a s domácimi hranolkami

Stuffed chicken of goatcheese, wrapped in baceon, cranberry jam with horse radish, season salad, homemade potato

2690.-

**Juhtúrós burgonyalepénybe töltött csirkemell falatok, zöldségekkel, fokhagymás, sajtos tejföllel**

Bryndzový zemiakový osúch plnený s kuracími kúskami so zeleninou a s syrovo-cesnakovou smotanou

Chicken breast filled with potato flan with ewe cheese, fresh garden vegetables, sour cream of garlic and cheese

2590.-

**Kemencében sült kacscombok rozés sárgabarackos párolt lilakáposztával, burgonyapürével**

Káčacie stehná opekané v peci, s dusenou červenou kapustou s ružovým vínom a s marhuľou a zemiakové pyré

Duck thigh roasted in oven, steamed red cabbage apricot Rozes with mashed potatoes

2790.-

**Rántott sertésborda fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal, petrezselymes burgonyával**  
*Vyprážené bravčové rebro s cesnačkovou smotanou, so strúhaným syrom a s petržlenovými zemiakmi*  
*Fried pork with garlic sour cream, grate cheese, parsley potatoes*

2390.-

**Sertésborda fekete erdei sonkával, gombával, sajttal töltve, steak burgonyával**  
*Bravčové kotlety plnené so sunkou z Čierneho lesa, s hubami a so syrom, so zemiakmi*  
*Pork cutlet filled with black forest ham, mushroom and cheese, steak potato*

2590.-

**Sült tarjaszeletek mustáros lecsóval, házi fűszeres sültburgonyával**  
*Cigánska pečenka a s horčicou lečo a s domácimi pikantnými opekanými zemiakmi*  
*Roast Pork Loin with mustar Ratatouille, spicy homemade roast potato*

2590.-

**Juhtúrós sztrapacska szalonnával, sült füstölt tarjával, póréhagymás tejföllel**  
*Bryndzové halušky so slaninou, pečené bravčové koleno, so smotanou*  
*Ewe cheese potato noodles with bacon, roast and smoked ham sour cream of leek*

2590.-

**Pincemester kedvence -- Najobľúbenejší hod stolníka -- Favourite of Cellar Master**  
**Sertés szűz, karaj falatok, erdei gombás fehérboros pikáns tejszínes sajtmártással, párolt rizzzsel, házi sültburgonyával**

*Bravčová panenka a bravčové karé na kúsky s pikantnou smotanovou-vínovou syrovou omáčkou s lesnými hubami a s dusenou ryžou, s domácimi opekanými zemiakmi*

*Chicken breast, fillet mignon of port, crumb of chop, forest mushroom served in white wine and piquant cream sauce, steamed rice, homemade roast potato*

2690.-

*Bodó úr pecsenyéje -- Pečienka pána Bodó -- Roast of Mr. Bodó*

*Sertés szűz, csirkemell falatok fűszeresen, fokhagymásan, gombával, hagymával vörösborban pirítva, házi sült burgonyával forgatva*

*Bravčová panenka, pikantné kuracie prsia, s cesnakom, s hubami, s cibul'ou pečené na červenom víne, s domácimi opekanými zemiakmi*

*Fillet mignon of port, chicken reast in crispy skin, garlic with mushroom and onion, in red wine sauted, homemade roast potato*

2590.-

*Pisztráng vaslapon sütvve, fokhagymás tartárral, zöldsalátával, házi sültburgonyával*

*Pstruh opekané na železnom tanieri, s cesnakovou majonézou, so šalátom, s domácimi opekanými zemiakmi*

*Roasted trout in mayonnaise with garlic, green salad and homemade fried potato (25-30dkg)*

2690.-

### *Gyermekek kedvencei (10dkg) -- Oblíbené detské hodý - Menu for children*

*Rántott csirkemell burgonyapürével*

*Vyprážené kuracie prsia a zemiakové pyrė*

*Breaded chicken breast with mashed potatoes*

1590.-

*Rántott borda petrezselymes burgonyával*

*Vyprážené bravčové rebrá s petržlenovými zemiakmi*

*Cotaletta fritta with parsley potatoes*

1590.-

*Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártással*

*Vyprážený syr s hranolkami a s tatárskou omáčkou*

*Breaded cheese with pommes frites and tartare sauce*

1590.-

*Gyrostál*

*Misa gyros*

*Gyros platter*

1590.-

Pri polovičnej porcii jedla  
účtujeme 70 % z celkovej ceny.

## Desszertek -- Dezert -- Desserts

---

**Fagylaltkehely gyümölcs mártással (3 gombóc)**  
Zmrzlinový pohár s ovocnou omáčkou (3 porcie zmrzliny)  
Ice cream with fruit sauce (3 scoop) 1090.-

**Csokoládés lávatorta vanília fagylalttal**  
Čokoládová lávová torta s vanilkovou zmrzlinou  
Chocolate lava cake with vanilla ice cream 1290.-

**Sajttorta erdei gyümölcs mártással, csokoládé fagylalattal**  
Syrový koláč, cheesecake s omáčkou z lesného ovocia  
Cheese cake with berry sauce and chocolate ice cream 1290.-

## Savanyúságaink -- Kyslé prílohy k jedlám -- Sournesses

---

590 Ft./adag  
(Szezonális kínálat)

**Csemege uborka ,**  
Uhoroky  
Sweet pickled cucumber

**Ecetes uborka**  
Uhoroky s octom  
Pickled cucumber

**Kovászos uborka**  
Kvasené uhorky  
Pickled cucumber

**Bajor káposztasaláta**  
Bavorský kapustový šalát  
Bavarian cabbagesalad

**Paradicsom szeletek fűszeres olívás öntettel**  
Paradajkový šalát s olivovým olejem  
Tomato in spic olive

**Ecetes uborkasaláta**  
Uhorokový šalát  
Pickled cucumbersalad

**Téjfölös uborkasaláta**  
Uhorokový šalát so smotanou  
Cucumbersalad with sour cream

Pri polovičnej porcii jedla  
účtujeme 70 % z celkovej ceny.