

Az árak a köretet is tartalmazzák!

Az árak forintban értendők, az áfát tartalmazzák, az euro tájékoztató jellegű!

Üdülési csekkkel való fizetési szándékát kérjük előre jelezze!

II. Kat.

Levesek:

Húsleves finommetélttel
Paradicsomleves
Gombaleves
Bableves
Húsleves májgombóccal
Hideg meggyleves
Krémlevesek (brokkoli, fokhagyma,)
Bográcsgulyás (0,5 l)
Babgulyás (0,5 l)

Ft.

290,-
290,-
320,-
320,-
350,-
380,-
390,-
850,-
850,-

Soups

Meat broth with vermicelli
Tomato soup
Mushroom soup
Bean soup
Meat broth with liver balls
Fruit soup
Crème soups (broccoli, garlic)
Goulash soup cooked in a cauldron (0,5 l)
Bean Goulash soup (0,5 l)

~Euro

1 ¹⁰
1 ¹⁰
1 ²⁰
1 ²⁰
1 ³⁰
1 ⁴⁰
1 ⁵⁰
3 ¹⁰
3 ¹⁰

Főzelékek:

Burgonyafőzelék feltéttel
Zöldborsófőzelék feltéttel
Tökfőzelék feltéttel

590,-
590,-
590,-

Baked Vegetables

Baked French beans with supplement
Baked sugar-peas with supplement
Baked cucurbit with supplement

2 ¹⁰
2 ¹⁰
2 ¹⁰

Készételek:

Pirított sertésmáj sósburgonyával
Milánói makaróni
Carbonara makaróni
Sült csirkecomb vegyes körettel, kukoricával
Csirkepaprikás galuskával
Brassói aprópecsenye
Marhapörkölt galuskával
Kacsasült almás párolt káposztával s.burg

790,-
850,-
890,-
890,-
950,-
950,-
990,-
1300,-

Ready-cooked dishes

Roasted pork liver with salted potatoes
Macaroni alla Milanese
Macaroni alla Carbonara
Roasted chicken thigh with mixed garnish and maize
Chicken stew with sour cream and noodles
Roasted pork meat cubes with roasted potatoes and garlic
Beef stew with noodles
Roast duck with steamed cabbage and apples

3 ⁰⁰
3 ¹⁰
3 ³⁰
3 ³⁰
3 ³⁰
3 ³⁰
3 ³⁰
4 ⁸⁰

Frissen sülték:

Lyoni sertésmáj, sültburgonyával
Pulykamell rántva, sültburgonyával, rizzsel
Pulykamell roston grillezett zöldséggel
Rántott sertésszelet "Bécsi" módra sültburg.
Pulykamell párolt almával, vegyes körettel
Pulykamell roston, sajtmártással, vegyes köret
Pulykamell „Dubarry” módra, rizzsel
Pulykamell sajttal töltve, vegyes körettel
Gombás sertésborda, sültburgonyával
Sertésborda „Hentes” módra, sült burgonyával
"Rózsa Sándor" tál, sültburgonyával
Csirkemell csőben sütvé brokkolival, tepsis burg.
Mandulás, gyümölcsös csirkemell rizzsel
Hagymás hátszín, sültburgonyával
Hátszín "Udvarmester " módra, sült burg
Hátszín „Vadász módra” burg. krockettel
2 személyes strandtál, vegyes körettel

890,-
990,-
990,-
990,-
990,-
990,-
1100,-
1100,-
1100,-
1100,-
1100,-
1100,-
1100,-
1.800,-
1.800,-
1.800,-
2.900,-

Main courses

Pork liver Lyon style with roasted potatoes
Breaded turkey breast with potatoes and rice
Grilled turkey breast with grilled vegetables
Pork cutlet Viennese style, roasted potatoes
Turkey breast, steamed apples, mixed garnish
Roasted turkey breast with cheese sauce and mixed garnish
Turkey breast Dubary style
Cheese stuffed turkey breast, mixed garnish
Pork cutlet with mushrooms, roasted potatoes
Pork cutlet Butcher style, roasted potatoes
"Rózsa Sándor" Platter with roasted potatoes
Chicken breast au gratin with broccoli and oven fried potatoes
Chicken breast with almond, fruits and rice
Rumpsteak with fried onions, roasted potatoes
Rumpsteak Marshal style with roasted potatoes
Rumpsteak Hunter style with potato croquettes
Beach Platter for two with mixed garnish

3 ³⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
3 ⁷⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
4 ¹⁰
6 ⁶⁰
6 ⁶⁰
6 ⁶⁰
10 ⁷⁰

All prices include garnish as well.

The prices are given in HUF with VAT!

Halételek:

Házi pontyhalászlé (0,5 L)	950,-
Halfilé roston kapormártással, sós burg.	950,-
Rántott halfilé petrezselymes burgonyával,	950,-
Rántott ponty petrezselymes burgonyával,	990,-
Balatoni fogasfilé „Orly”módra,	1.800,-
petrezselymes burgonyával	
Balatoni fogasfilé „Jean Bart” módra,	1.800,-
petrezselymes burgonyával	
Pisztráng egészben sütve, petrezselymes	49,-/dkg
burgonyával	
Balatoni fogas egészben sütve,petrezselymes	59,-/dkg
burgonyával	

Saláták:

Káposztasaláta	290,-
Uborkasaláta	350,-
Kovászos uborka	350,-
Paradicsomsaláta	390,-
Vitamin saláta tál öntettel	490,-

Vegetáriánus ételek:

Rántott karfiol vegyes körettel	890,-
Sajtos karfiol vegyes körettel	890,-
Rántott gombafejek rizzsel	890,-
Rántott sajt rizzsel	950,-

Desszertek:

Ízes palacsinta (2 db)	290,-
Pudingos palacsinta (2 db)	320,-
Meggyes-diós palacsinta (2 db)	350,-
Túrós-áfonyás palacsinta vaníliaöntettel (2db)	450,-
Goffri vanillia öntettel	270,-
Goffri csokoládé öntettel	270,-
Túrós csusza tepertővel	550,-
Tartármártás 1 adag	100,-
Kenyér	30,-
Elviteles doboz	40,-

Fish dishes

Home made fish soup from carp fillets (0,5L)	3 ³⁰
Grilled fish fillet with dill sauce and salted potatoes	3 ³⁰
Breaded fish fillet with parsley potatoes and	3 ³⁰
Breaded carp fillet with parsley potatoes and	3 ⁴⁰
Pike perch "Orly" style with parsley potatoes	6 ⁶⁰
Pike perch (from lake Balaton) "Jean Bart" style with parsley potatoes	6 ⁶⁰
Grilled trout with parsley potatoes / 10g	0 ²⁰
Grilled pike perch (from lake Balaton) style with parsley potatoes / 10g	0 ³⁰

Salads

Cabbage Salad	1 ¹⁰
Cucumber Salad	1 ³⁰
Fermented Cucumbers	1 ³⁰
Tomato Salad	1 ⁵⁰
Vitamin Salad Platter with dressing	1 ⁸⁰

Vegetarian dishes

Breaded cauliflower with mixed garnish	3 ³⁰
Cheese-cauliflower with mixed garnish.	3 ³⁰
Breaded mushrooms with rice	3 ³⁰
Breaded cheese with rice	3 ⁸⁰

Desserts:

Pancakes with jam (2 pieces)	1 ⁰⁰
Pancakes with pudding (2 pieces)	1 ¹⁰
Pancake with sour cherry and walnut	1 ³⁰
Pancake with cottage cheese, blueberry and vanilla sauce (2 pcs)	1 ⁵⁰
Wafer (Gofri) with vanilla sauce	1 ⁰⁰
Wafer (Gofri) with chocolate sauce	1 ⁰⁰
Pasta with cottage-cheese, sour cream and pork cracklings	2 ⁰⁰
Tartar sauce	0 ⁴⁰
Bread	0 ¹⁰
Packaging	0 ²⁰

Enjoy your meal!

Étteremvezető / Restaurant manager
Nagy Zoltán

Konyhafőnök / Chef de cuisine
Szalai Tünde