ERZSÉBET NAGY SZÁLLODA

ÉTLAP

MENU | МЕНЮ | SPEISEKARTE

ALLERGÉNEK / ALLERGEN / АЛЛЕРГЕНЫ

1. ***Glutén: búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut és ezek hibridizált fajtáit tartalmazó gabonafélék és az ezekből készült termékek***
   Gluthen: wheat, rye, barley, oats, spelt, Khorasan wheat and cereals containing their hybrid kinds, products thereof
   Глютен: Пшеница, рожь, ячмень, овес, полба и спельта, камут и продукты содержащие гибриды этих сортов зерновых
   Gluten: Weizen, Rogge, Gerste, Hafer, Dinkelweizen, Kamut und hybridisierte Getreidearten von diesen, und die Produkte aus diesen Getreiden

2. ***Rákfélék és az ezekből készült termékek***
   Shellfish and products thereof
   Ракообразные: а так же продукты, изготовленные из них
   Krebsartige und Produkte aus ihnen

3. ***Tojás és az abból készült termékek***
   Egg and its products
   Яйца а так же продукты, изготовленные из них
   Ei und Eiprodukte

4. ***Hal és az abból készült termékek***
   Fish and its products
   Рыба а так же продукты, изготовленные из неё
   Fisch und Fischprodukte

5. ***Földimogyoró és az abból készült termékek***
   Peanuts and its products
   Арахис а так же продукты, изготовленные из него
   Erdnuss und Erdnussprodukte

6. ***Szójabab és az abból készült termékek***
   Soy-bean and its products
   Соя а так же продукты, изготовленные из неё
   Sojabohne und Produkte aus Sojabohne

7. ***Tej és az abból készült termékek: tejcukor (laktóz) és tejfehérjék (pl. kazein)***
   Milk and products thereof: milk sugar (lactose) and milk proteins (e.g. casein)
   Молоко а так же продукты, изготовленные из него, содержащие молочный сахар (лактоза) и молочный белок (например казеин).
   Milch Milchprodukte: Milchzucker (Laktose) und Milchweißen (z.B. Kasein)

8. ***Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia/queenslandi dió és az ezekből készült termékek***
   Nuts almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, pistachios, macadamia / Queensland nuts and products thereof
   Ореховые миндаль, арахис, грецкий орех, кешью, пекан, бразильский орех, фисташка, киндаль, а так же продукты, изготовленные из них
   Mandel, Haselnuss, Walnuss, Keshu-Nuss, Brasiliennuss, Pistazien, Macadamia-Nuss, Queenslands-Nuss und die Produkte dieser Nüsse

9. ***Zeller és az abból készült termékek***
   Celery and its products
   Сельдерей а так же продукты, изготовленные из него
   Sellerie und Sellerieprodukte

10. ***Mustár és az abból készült termékek***
    Mustard and its products
    Горчица а так же продукты, изготовленные из неё
    Senf und Senfprodukte

11. ***Szezámmag és az abból készült termékek***
    Sesame and its products
    Кунжут а так же продукты, изготовленныеиз него
    Sesam und Sesamprodukte

12. ***Kén-dioxid és bizonyos szulfitok (bor)***
    Sulphur dioxide: and certain sulphates
    Диоксид серы и сульфиты и некоторые соли сернистой кислоты
    Schwefeldioxid und gewisse Sulfite

13. ***Csillagfürt és az abból készült termékek***
    Lupine and its products
    Люпин а так же продукты, изготовленные из него
    Wolfsbohne und Produkte aus Wolfsbohne

14. ***Puhatestűek és az azokból készült termékek***
    Mollusks and products thereof
    Моллюски а так же продукты, изготовленные из них
    Weihtiere und Produkte aus Weihtieren

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 12% szervízdíjat számolunk fel.

A helyben fogyasztott ételeink ára 5% ÁFÁ-t, az ételeink elvitelre 27% ÁFÁ-t tartalmaznak.

Fél adag étel rendelése esetén az étlapon szereplő teljes árak 70%-a kerül felszámolásra!

12% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

The price of meals consumed in the restaurant includes 5% VAT, the VAT for take-away food is 27%.

For half-sized portions, 70% of the total price will be charged.

К стоимости блюд и напитков указанных в меню, добавляется 12%-в за обслуживание.

Цена блюд для потребления на месте содержит НДС в размере 5%; размер НДС для блюд, заказанных на вынос, составляет 27%.

При заказе половины блюда оплате подлежит 70% от общей цены блюда, указанной в меню!

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 12% Servicezuschlag zu berechnen.

Die Preise der Speisen zum Verzehr im Restaurant enthalten 5%, die der zum Mitnehmen bestellten Speisen 27% Mehrwertsteuer.

Bei Bestellung einer halben Portion verrechnen wir 70% der auf der Speisekarte aufgeführten Preise!

Jó étvágyat kívánunk! • Enjoy your meal! • Приятного аппетита! • Guten Appetit wünscht!

ELŐÉTELEK / APPETIZERS / ЗАКУСКИ / VORSPEISE

Tatár beefsteak, vajjal és pirított házi kenyérrel (10 dkg) — **5 990 Ft**

Beefsteak Tatar with toasted bread and butter
Бифштекс по-татарски, с маслом и тостом из домашнего хлеба (100 г)
Beefsteak Tatar mit Butter und Toast aus hausgemachtem Brot (100 g)

1, 3, 7, 10

Zsírjában sült libamáj kenyérkrutonon, lilahagymával — **7 140 Ft**

Slow cooked goose liver on own fat with purple onion and bread crouton
Гусиная печень, поджаренная в собственном жире, с хлебным крутоном и красным луком
Gebratene Gänseleber auf Crouton mit roten Zwiebeln

1

Füstölt lazacrózsa kéksajtos kenyérkrutonon — **2 890 Ft**

Smoked salmon rose served on a blue cheese crouton
«Роза» из копченого лосося на хлебном крутоне с голубым сыром
Geräucherte Lachsrosen mit Blaukäse-Croutons

4

LEVESEK / SOUPS / СУПЫ / SUPPEN

Marhahúsleves gazdagon tálalva — **2 490 Ft**

Beef soup served rich with vegetables
Говяжий суп с овощами и вермишелью
Rindfleischsuppe reich serviert

1, 3, 9

Tárkonyos szárnyas raguleves csészében — **1 490 Ft**

Poultry ragout soup with tarragon, served in a bowl
Куриный суп-рагу с эстрагоном
Geflügelragout-Suppe mit Estragon, in Tasse

9

Mentás zöldborsókrém leves pisztáciával — **1 490 Ft**

Creamy green pea soup with mint, pistachio
Крем-суп из зеленого горошка с мятой, фисташками
Erbsencremesuppe mit Minze Pistazien

7, 8

Magyaros borjúgulyás gazdagon zöldségelve — **3 690 Ft**

Hungarian veal goulash soup with vegetables
Гуляш из телёнка по-венгерски, богато заправленный овощами
Ungarische Gulaschsuppe mit Kalbsfleisch und Gemüse

1, 3, 9

LEVESEK / SOUPS / СУПЫ / SUPPEN

Hideg gyümölcsleves **1 490 Ft**

Cold fruit soup 7
Холодный фруктовый суп
Obstkaltschale

Minimum 5 főre egy nappal előre rendelve!

Paksi pontyhalászlé gyufatésztával **4 490 Ft/ fő / Person / чел / Personen**

Carp fish soup of Paks with noodles (Minimum for 5 persons, ordered one day before) 1, 3, 4
Уха из карпа по-пакшски с лапшой (минимум на 5 человек, с предварительным заказом в предыдущий день)
Pakser Karpfensuppe mit Nudeln (bei Bestellung am Vortag für mindestens 5 Personen)

FRISSENSÜLTEK / FRESH-FRIES / ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА / FRISCHGEBRATENE SPEISEN

Fűszeres rostonsült csirkemell sajtmártással, friss salátával, édesburgonyával **4 590 Ft**

Spicy grilled chicken breast with cheese sauce, fresh salad and sweet potatoes 1, 7
Запеченная куриная грудка со специями, сырным соусом, салатом из свежих овощей и бататом
Würziger Rostbraten aus Hähnchen mit Käsesoße, frischem Salat und Süßkartoffeln

Görög csirkemell (feta sajt, szárított paradicsom, spenót) jázmin rizzsel **4 680 Ft**

Greek-style chicken breast (with Feta cheese, sun-dried tomatoes and spinach) served with Jasmine rice 1, 7
Куриная грудка по-гречески (сыр Фета, вяленые томаты, шпинат) с жасминовым рисом
Griechisches Hähnchenbrustfilet (Fetakäse, getrocknete Tomaten, Spinat) mit Jasminreis

Baconnal, zöldpaprikával és sajttal töltött pulykamell, zöldséges jázmin rizzsel tálalva, (csípős) **4 390 Ft**

Turkey breast stuffed with bacon, green pepper and cheese, served with jasmine rice and vegetables, (spicy) 1, 3, 7
Грудка индейки начинённая биконом, сыром, зелёным перцем с рисом Жасмин (острое блюдо)
Putenbrust, gefüllt mit Bacon, Grünpaprika und Käse, angerichtet mit Gemüsen und Jasmin-Reis, (scharf)

FRISSENSÜLTEK / FRESH-FRIES / ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА / FRISCHGEBRATENE SPEISEN

Saját zsírjában sült libamájszeletek, karamellizált gyömbéres piros almával, burgonyapürével — **14 190 Ft**

Goose liver slices fried in their own fat, served with caramelised ginger red apple and mashed potatoes
Кусочки гусиной печени запеченные в собственном жиру, карамелизированное яблоко с имбирем, картофельное пюре
Im eigenen Fett gebratene Gänseleberscheiben mit karamellisiertem Ingwerapfel und Kartoffelpüree

1, 7

Rozmaringos sertésszűzérmék sajtos-tejfölös burgonyalángossal — **4 890 Ft**

Rosemary pork medallions, with potatoes cone flavored with cheese and sour cream
Свиная вырезка с розмарином, с драниками со сметаной, посыпанными сыром
Schweinemedaillon mit Rosmarin gewürzt, serviert mit Kartoffel-Langosch, Käse und Schmand

1, 3, 7

Gyorsan sütött sertésszűz érméi, ahogyan azt magyarosan készítjük, serpenyős lecsón pirított karikaburgonyával — **4 890 Ft**

Pork medallions with "letscho" roasted potatoes in Hungarian style
Поджаренные медальоны из свиной вырезки по-венгерски с лечо и с жаренной картошкой
Schweinemedaillons auf ungarische Art mit Letscho-Bratkartoffeln

1, 7

Cigánypecsenye hasábburgonyával, káposztasalátával — **4 800 Ft**

Gypsy-style roasted pork, french fries, cabbage salad
Цыганский стейк, картофель фри, салат из капусты
Zigeunerbraten mit Pommes Frites, Krautsalat

1, 7, 10, 12

SÜLTESTÁLAK 2 SZEMÉLYRE
PLATES WITH ROASTS FOR 2 PERSONS
БЛЮДА ДЛЯ НА ДВА ЧЕЛОВЕКА
PLATTEN MIT BRATEN FÜR 2 PERSONEN

Erzsébet tál / Elizabeth platter / Тарелка-ассорти «Эржебет» Platte „Erzsébet” — 11 690 Ft

Baconnal zöldpaprikával sajttal töltött pulykamell, cigánypecsenye, fűszeres csirkemell, rántott sajt és rántott gomba, Jázmin rizs és steak burgonya.
Turkey breast stuffed with bacon, green peer and cheese, Gypsy-style roasted pork, spicy chicken breast, breaded cheese and mushrooms, Jasmine rice and potato wedges.
Грудка индейки, фаршированная беконом, зеленым перцем и сыром, цыганский стейк, куриная грудка с пряностями, жареный сыр и жареные грибы в панировочных сухарях, жасминовый рис и картофель фри.
Putenbrustfilet mit Bacon, Paprikaschote und Käse gefüllt, Zigeunerbraten, würziges Hähnchenbrustfilet, gebackener Käse und panierte Pilze, Jasminreis und Steakkartoffeln

1, 3, 7

Grill tál / Grill plate / Блюдо Гриль / Platte Grill — 15 790 Ft

Cigánypecsenye, csípős csirkeszárnyak, bőrén sült fogasfilé fűszervajjal, házi grillezett sajt, Görög csirkemell, steak burgonya, grillezett zöldség BBq mártogatós.
Gypsy-style roasted pork, spicy chicken wings, pike-perch fillet with herb butter, homemade grilled cheese, Greek-style chicken breast, potato wedges, grilled vegetables, BBQ dipping sauce
Пыганский стейк, острые куриные крылышки, филе судака на гриле с пряным маслом, домашний сыр на гриле, куриная грудка по-гречески, картофель фри, овощи на гриле, соус барбекю.
Zigeunerbraten, scharfe Hähnchenflügel, auf der Haut gebratenes Fogaschfilet mit Kräuterbutter, hausgemachter Grillkäse, griechisches Hähnchenbrustfilet, Steakkartoffeln, gegrilltes Gemüse, BBQ-Sauce

1, 3, 4, 7, 10

Paksi Bru-tál / ‘Paks Brutal’ platter Тарелка-ассорти «Пакшский брутал» / „Pakser Brutal-Platte” — 24 890 Ft

Bélszín lyoni hagymával, sült libamáj, rántott csirkemell falatok, Böde Dani kedvence (füstölt sajt, házi kolbász, lilahagyma, töltött csirkemell rántva), rántott Camembert, édes burgonya hasábokkal, Jázmin rizzsel , Párizsi répával, áfonya lekvárral
Rib-eye steak with crispy onion rings, fried chicken breast bites, Dani Böde’s favourite (smoked cheese, homemade sausage, red onion, breaded stuffed chicken breast), beaded Camembert, sweet potato wedges, Jasmine rice, Parisian carrots, blueberry jam
Ростбиф с луком, жареная куриная грудка, любимое блюдо Дани Бёде (копченый сыр, домашняя колбаса, фаршированная куриная грудка в панировочных сухарях), жареный камамбер, сладкий картофель-батат, жасминовый рис, парижская морковь-каротель, черничный джем
Rostbeef mit Zwiebeln, lachsfilet vom Rost, panierte Hähnchenbrustmedaillons, Böde Danis-Liebling (geräucherter Käse, hausgemachte Wurst) rote Zwiebel, panierte gefüllte Hähnchenbrust, panierter Camembert, mit Pommes aus Süßkartoffeln, Jasminreis, Pariser Karotten und Heidelbeermarmelade

1, 4, 6, 7, 10

MARHA- ÉS VADÉTELEK / BEEF- AND VENISON-DISHES / БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И ДИЧИ / RIND- UND WILDBRET-SPEISEN

Bélszín Steak pikáns zöldbors mártással, burgonya lángossal — **11 690 Ft**

Beef Tenderloin with a spicy green pepper sauce, served potatoes cone flavored
Стейк из говядины под соусом из зеленого перца-горошка с драниками
Rinderfilet Steak mit pikanter grüner Pfeffersauße und serviert mit Kartoffel-Langosch

1, 3, 7, 9

Bélszín Steak Rossíni módra,burgonya pürével és párizsi répával — **14 990Ft**

Rossini-style beef tenderloin with mashed potatoes and Parisian carrots
стейк из говядины в стиле Россини, картофельное пюре и парижская морковь-каротель
Lendenbraten nach Rossini-Art mit Kartoffelpüree und Pariser Karotten

1, 7, 9

Tüzes bélszín csíkok, roppanós zöldségekkel, tagliatelle tésztával — **11 690 Ft**

Spicy beef tenderloin strips with crispy vegetables and tagliatelle
острые кусочки говяжьей вырезки с хрустящими овощами и пастой тальятелле
Feuriger Lendenbraten-Streifen, mit knusprigem Gemüse und Tagliatellen

1, 3, 7, 9

Vadas szarvas szelet szalvétagombóccal — **6 090 Ft**

Deer cutlet in sauce with potato dumpling
Оленина с картофельные клецки
Hirschbraten auf Jägerart mit Kartoffelknödel

1, 7, 9, 10

Szarvas szelet erdei gyümölcsökkel, burgonyakrokettel — **7 690 Ft**

Deer cutlet with forest fruits garnished with potato croquettes
Оленина с лесными фруктами и картофельными крокетами
Hirschbraten mit Waldbeeren und Kroketten

1, 7, 9

Borjúpaprikás tojásos galuskával — **5 990 Ft**

Veal stew with paprika sauce and homemade noodle
Паприкаш из телёнка с венгерскими клёцками
Kalbsgulasch mit Nockerln

1, 3, 7

HALÉTELEK / FISH-DISHES
РЫБНЫЕ БЛЮДА / FISCHGERICHTE

Bőrén sült fogasfilé zöldborsó pürével, párizsi répával, fűszervajjal — **6 590 Ft**

Pike-perch fillet with green pea purée, Parisian carrots and herb butter — 4, 7,
Запеченное филе судака с пюре из зеленого горошка, парижской морковью-каротель и пряным маслом
Auf der Haut gebratenes Fogaschfilet mit Erbsenpüree, Pariser Karotten und Kräuterbutter

Fogasfilé Pankó morzsában, petrezselymes burgonyával joghurtos uborkasalátával — **5 990 Ft**

Breaded pike-perch fillet served with parsley potatoes, with yogurt cucumber salad — 4, 6, 7, 11
Филе судака в панировочных сухарях с картофелем и петрушкой с салатом из огурцов с йогуртом
Zanderfilet in Pankó-brösel mit Petersilien-Kartoffeln,gurkensalat mit Joghurt

Grillezett lazac steak spenótos jázmin rizzsel grillezett zöldségekkel, hollandi mártással — **9 290 Ft**

Grilled salmon steak with Jasmine rice and grilled vegetables ,Hollandaise sauce — 1, 4, 7
Стейк из лосося на гриле с рисом жасмин со шпинатом, овощи на гриле и голландским соусом
Lachssteak, gegrillt, mit Jasmin-Reis und gegrilltes Gemüse, mit holländischer Soße

Lazac filé Toszkán tagliatelle tésztával (szárított paradicsom, ruccola pesto, fokhagyma, fenyőmag, Grana Padano) — **8 920 Ft**

Tuscan salmon with tagliatelle (sun-dried tomatoes, arugula, pesto, garlic, pine nuts, Grana Padano) — 1, 3, 4, 7
филе лосося по-тоскански с пастой тальятелле (вяленые томаты, песто из рукколы, чеснок, кедровые орехи, сыр-пармезан Грана Падано)
Lachsfilet Toscana mit Tagliatellen (getrocknete Tomaten, Rucola-Pesto, Knoblauch, Pinienkerne, Grana Padano)

Grillezett Tigrisrák tejszínes fokhagymás tagliatelle tésztával — **7 290 Ft**

Grilled Tiger crab served with creamy garlic Tagliatelle pasta — 1, 2, 3
Тигровые креветки-гриль, тесто тальятелле со сливочно-чесночным соусом
Gegrillte Tigergarnelen mit Knoblauch-Sahne-Tagliatelle

Öreg Dunai harcsapaprikás parasztos galuskával — **7 190 Ft**

Traditional Hungarian catfish stew with dumplings — 1, 3, 4, 7
Паприкаш из сома по-пакшски с венгерскими клёцками
Alt-Donau Wels-Gulasch mit Bauerspätzle

GYEREKEKNEK / FOR CHILDREN / НАШИ БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ / FÜR KINDERN

Választható mártogatós:
BBQ szósz, majonéz, ketchup, áfonyalekvár, tartármártás
Optional sauces:
BBQ sauce, mayonnaise, ketchup, blueberry sauce, Tartar sauce
Соусы на выбор:
соус барбекю, майонез, кетчуп, черничным вареньем, Соус тартар
Optional Sauce:
BBQ, Mayonnaise, Ketchup, Blaubeer-Marmelade, Remouladensoße

„Nem tudom" Chips bundában csirkemell hasábburgonyával **2 190 Ft**

Chicken breast in an 'I don't know' Crisp crust served with french fries 1, 3
«Не знаю» Куриная грудинка в панировке из чипсов с картофелем фри
„Ich weiß nicht" Geflügelbrust in Chipsbröseln paniert mit Pommes frittes

„Nem vagyok éhes" Natúr csirkemell csíkok barackbefőttel jázmin rizzsel **2 190 Ft**

'I am not even hungry' Chicken breast strips with apricot confiture, served with jasmine rice
«Я не голодный» Жареные ломтики куриной грудки с абрикосовым компотом и рисом Жасмин
„Ich hab' keinen Hunger" Naturbraten Hühnerbruststreifen, mit Aprikosen und Jasmin-Reis

„Nem szeretem" Sajtfalatok bundázva jázmin rizzsel **2 190 Ft**

'I don't like it' Breaded cheese bites with Jasmine rise and a blueberry sauce 1, 3, 7
«Не люблю» Жареный сыр в панировке с рисом жасмин и черничным вареньем
„Ich mag nicht" Panierte Käsestückchen mit Jasmin-Reis und Blaubeer-Marmelade

VEGÁN ÉTELEK / VEGAN DISHES/ БЛЮДА ДЛЯ ВЕГАНОВ/ VEGAN GERICHTE

Grillezett Halloumi sajt , grill-zöldségekkel **4 590 Ft**

Grilled Halloumi cheese with grilled vegetables 6
Сыр Халуми на гриле с овощами гриль
Gegrillter Halloumi Käse mit gegrilltem Gemüse

Vegán „rántott csirkemell" édesburgonya hasábokkal **5 290 Ft**

Vegan 'fried chicken breast' with sweet potato wedges 1
Веганская «куриная грудка в панировочных сухарях» с жареным бататом
Vegan „panierte Hähnchenbrust" mit Pommes aus Süßkartoffeln

KÖRETEK / SIDE DISHES/ ГАРНИРЫ / BEILAGEN

Hasábburgonya 990 Ft
French fries • Картофель фри • Pommes Frites 1

Édesburgonya hasábok 1 590Ft
Baked sweet potatoes • Запеченный сладкий картофель • Gebackene Süßkartoffeln 1

Steakburgonya 990 Ft
Steak potatoes • Пикантный жареный картофель • Steak-Karoffeln 1

Burgonyakrokett 990 Ft
Potato croquettes • Картофельные крокеты • Kroketten 1, 7

Korong burgonya 990 Ft
Roasted potatoes • Жареный картофель кружочками • Röstkartoffeln 1

Vajas petrezselymes burgonya 990 Ft
Parsley potatoes • Варёный картофель, обжаренный на масле с луком и петрушкой • Butterkartoffeln mit Petersilie 7

Jázmin rizs 790 Ft
Jasmine rice • Jasmin Reis • Рис Жасмин

Grill zöldség (szezonális zöldségekből) 1 690 Ft
Grilled vegetables upon the season • Овощи на гриле (сезонные) • Gegrilltes Gemüse (aus Gemüse der Saison 6

SALÁTÁK / SALADS / САЛАТЫ / SALATE

Paradicsomsaláta 850 Ft
Tomato salad • Салат из помидор • Tomatensalat

Tejfölös uborkasaláta 850 Ft
Cucumber salad in sour cream • Салат из огурцов • Gurkensalat mit saurer Sahne 7

Káposztasaláta 690 Ft
Cabbage salad • Салат из капусты • Krautsalat 12

Sült céklasaláta 790 Ft
Roasted beetroot salad, Салат из запеченной свеклы, Gebratener Rote Bete-Salat 12

Salátatál (paradicsom, uborka, káposztasaláta) 850 Ft
Salad plate (tomato, cucumber, cabbage) • Салат сборный (помидоры, огурцы, салат из капусты) • Salatteller (Tomaten, Gurken, Krautsalat)

Bogyiszlói paprika 690 Ft
„Bogyiszló" Paprika • Перец из Бодисло (острый) • Scharfe eingelegte Paprika 12

Csemege uborka 690 Ft
Pickled cucumber • Маринованные огурцы • Gewürzgurke 12

Ecetes cseresznyepaprika 690 Ft
sour-cherry paprika in vinegar • Мелкий красный перец (перец-черешня) в уксусном маринаде (острый) • In Essig eingelegte scharfe Kirschpaprika 12

Friss saláta házi öntettel 1 950 Ft
Fresh salad with homemade dressing • Свежий сезонный салат с домашней заправкой • Frischer Salat mit hausgemachtem Dressing 10

DESSZERTEK / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ / NACHTISCHE

Gundel palacsinta — **1 860 Ft**

Gundel pancake • Блинчики а ля Гундель • Gundel-Palatschinken — 1, 3, 7, 8

Túrós palacsinta, édes tejföllel, barackbefőttel — **1 890 Ft**

Cottage cheese pancakes with sweet sour cream and peach compote
Сырники со сладкий сметаной и персиковым компотом
Hüttenkäsepfannkuchen mit süße Sauerrahm und Pfirsichkompott — 1, 3, 7, 12

Palacsinta igény szerint készítve (2 db / adag) — **1 090 Ft**

Pancake upon request (2 portions)
Блинчики с начинкой по вкусу (два блинчика на порцию)
Palatschinken nach Wunsch zubereitet (2 Stück/Portion) — 1, 3, 7

Fehérborban párolt körte, túrókrémmel töltve, sós karamell, virágvarázs — **1 890 Ft**

Pancake with cottage cheese, sweet sour cream and peach White wine poached pears, filled with cottage cheese cream and salted caramel
Блинчики с творогом, сладкой сметаной и персиковым конфитюром Груши, тушеные в белом вине, с начинкой из творожного крема, соленой карамели, цветочного шарма
Topfenpalatschinken mit süßem Sauerrahm und Pfirsichkompott Im Weißwein gedünstete Birne, gefüllt mit Topfencreme, salziger Karamell, Blumenzauber — 5, 7, 8, 12

Fagylaltkehely gyümölcsökkel, tejszínhabbal (szezonális) — **2 190 Ft**

Ice cream with fruits and whipped cream
Мороженое с фруктами и взбитыми сливками в вазочке (сезонное)
Eisbecher mit Obst und Sahne — 1, 5, 7, 8

További desszert és süteménykínálatunk a kávéházunk napi kínálata alapján.
Desserts and cakes from the daily offer of cakes in our coffee house.
Дальнейший выбор десертов в предложении нашего кафе.
Unsere weiteren Dessert- und Kuchenangebote nach dem Tagesangebot unseres Kaffes.

ÜDÍTŐ ITALOK

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK	0,25 l
Coca-Cola	660 Ft
Coca-Cola Zero	660 Ft
Fanta Narancs	660 Ft
Kinley Gyömbér	660 Ft
Kinley Tonic	660 Ft
Kinley Pink Tonic	660 Ft

TEÁK	0,25 l
Fuzetea Citrom	660 Ft
Fuzetea Őszibarack	660 Ft

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK	0,25 l
Narancs 100%	720 Ft
Őszibarack	720 Ft
Alma	720 Ft
Eper	720 Ft
Ananász	720 Ft
Körte	720 Ft
Grapetfruit	720 Ft

ÁSVÁNYVÍZ		
Naturaqua szénsavas	0,33 l	500 Ft
Naturaqua mentes	0,33 l	500 Ft
Römerquelle	0,75 l	1 090 Ft

KÁVÉK	
Espresso	550 Ft
Dupla Espresso	1 090 Ft
Hosszú kávé	660 Ft
Cappuccino	850 Ft
Caffe Latte	790 Ft
Latte Macchiato	890 Ft
Forró csokoládé	1 090 Ft

ALKOHOLOS ITALOK

VERMOUTHOK	8 cl
Martini Bianco	1 090 Ft
Martini Dry	1 090 Ft

COGNAC	2 cl	4 cl
Hennessy Fine de Cognac	1 270 Ft	2 540 Ft
Remy Martin VSOP	1 250 Ft	2 500 Ft
Courvoiser VS	1 380 Ft	2 760 Ft
Martell VS	850 Ft	1 700 Ft

GIN	2 cl	4 cl
Crafters Gin	745 Ft	1 490 Ft
Kingsmill Gin (sima, málna)	625 Ft	1 250 Ft

LIKŐRÖK	2 cl	4 cl
Bailey's	550 Ft	1 100 Ft
Jägermeister	550 Ft	1 100 Ft
Zwack Unicum	550 Ft	1 100 Ft
Becherovka	550 Ft	1 100 Ft

BITTER	8 cl
Campari	1 450 Ft

TEQUILA	2 cl	4 cl
Jose Cuervo Clasico	550 Ft	1 100 Ft
Jose Cuervo Especial	550 Ft	1 100 Ft

VODKA	2 cl	4 cl
Hobe Vodka	750 Ft	1 500 Ft
Beluga Noble	990 Ft	1 980 Ft
Russian Standard	550 Ft	1 100 Ft
Russian Standard Gold	750 Ft	1 500 Ft

RUM	2 cl	4 cl
Heffron rum (kávé, kókusz)	500 Ft	1 000 Ft
Heffron rum 5 éves	600 Ft	1 200 Ft
Heffron rum 10 éves	700 Ft	1 400 Ft

SZICSEK PÁLINKÁK	2 cl	4 cl
Szicsek pálinka	1 050 Ft	2 100 Ft
Háromszéki párlatok	1 350 Ft	2 700 Ft
Mézes pálinkák	1 050 Ft	2 100 Ft

ALKOHOLOS ITALOK

CSAPOLT SÖRÖK

Pilsner Urquell	0,3 l	600 Ft
Pilsner Urquell	0,5 l	990 Ft
Floris Kriek	0,25 l	930 Ft
Floris Kriek	0,4 l	1 490 Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK

Dreher Gold	0,5 l	810 Ft
Dreher Gold	0,33 l	650 Ft
Dreher alkoholmentes (ízesített)	0,33 l	650 Ft
Pilsner Urquell	0,5 l	990 Ft
Staropramen	0,5 l	850 Ft
Corsendonk P.N.	0,33 l	1 590 Ft
Duvel	0,33 l	1 590 Ft
Floris Kriek (búzasör meggy ízesítéssel)	0,33 l	1 600 Ft

PEZSGŐK

	0,7 l
Törley Muscateller	4 390 Ft
Törley Charmant	4 390 Ft
Törley Talisman	4 390 Ft
Törley Gála	4 390 Ft
Törley (alkoholmentes)	3 990 Ft
Fritz pezsgő	13 200 Ft
Möet&Chardon Brut Imperial	31 990 Ft

WHISKY

	2 cl	4 cl
Ballantine's	550 Ft	1 100 Ft
Chivas Regal	1 540 Ft	3 080 Ft
Jameson 12 éves	770 Ft	1 540 Ft
Four Roses	550 Ft	1 100 Ft
Glenfiddich	880 Ft	1 760 Ft
Johnnie Walker Red	550 Ft	1 100 Ft
Johnnie Walker Black	720 Ft	1 440 Ft
Jim Beam	550 Ft	1 100 Ft
Jim Beam Black	720 Ft	1 440 Ft
Jack Daniels	550 Ft	1 100 Ft
Jack Daniels Gentleman Jack	830 Ft	1 660 Ft
Jack Daniels Single Barrel	1 100 Ft	2 200 Ft

FEHÉRBOROK

Fritz Fehér Kadarka	0,375 l	4 990 Ft
Fritz Decsi szagos	0,75 l	4 990 Ft
Vesztergombi Királylány	0,75 l	4 490 Ft

ROSÉ BOR

	0,75 l
Fritz Rosé Kékfrankos	4 990 Ft

VÖRÖSBOROK

	0,75 l
Takler Kékfrankos	4 390 Ft
Takler Trió	4 790 Ft
Vesztergombi Merlot	4 690 Ft
Vesztergombi Bikavér	4 790 Ft
Vesztergombi Cabernet S.	4 790 Ft
Vesztergombi Kadarka	4 790 Ft
Vesztergombi Kékfrankos	4 790 Ft

PRÉMIUM BOROK

TAKLER PINCÉSZET

	0,75 l
Takler Regnum 2020	19 300 Ft
Takler Syrah 2019	20 590 Ft
Takler Primarius 2019	18 500 Ft
Takler Grand Cuvée 2017	44 700 Ft

VESZTERGOMBI PINCÉSZET

	0,75 l
Shiraz Grande 2021	7 690 Ft
Turul 2019	7 690 Ft
Csaba Cuvée 2017	11 070 Ft

FRITZ PINCÉSZET

	0,75 l
Primus Cuvée	13 190 Ft
Kékfrankos 2020 prémium	13 190 Ft
Petit Papilion Merlot 2012	88 000 Ft
Fritz Két Dudás 2013	11 320 Ft

DESSZERT BOR

	0,5 l
Tokaji Aszú 5 puttonyos Pajzos 2005	9 950 Ft

A HÁZ BORA A FRITZ PINCÉSZETTŐL

Vörös, fehér és rosé folyóborok 1 dl 300 Ft

2010 ÓTA

Erzsébet Nagy Szálloda

Paks