

Kedves Vendégünk!

Sok szeretettel köszöntjük Önt éttermünkben, reméljük, hogy szolgáltatásaink elnyerik a tetszését, aminek érdekében szeretnénk néhány hasznos információt a figyelmébe ajánlani.

A továbbiakban olvashatja étlapunkat, ám amennyiben Ön mást szeretne rendelni, és az ahhoz szükséges alapanyagok konyhánk rendelkezésére állnak, szívesen elkészítjük az egyedi elképzeléseit is.

Az ételek köretekkel együtt vannak feltüntetve és árazva az étlapon, de kérésére a köreteket szívesen cseréljük az Ön igényeinek megfelelően, külön felár nélkül.

Az étlapon szereplő ételeink nagy részéből fél adagot is tudunk készíteni, fél adag ételek rendelése esetén 70%-os árat számlázunk.

Amennyiben az Ön által megrendelt ételeket esetleg nem fogyasztotta el, kérésre azt szívesen elcsomagoljuk, ez esetben a felhasznált csomagoló eszközök beszerzési árát számítjuk föl.

A számla kifizetésekor lehetősége van Erzsébet utalvánnyal, Széchenyi Pihenő Kártyával vagy bankkártyával is fizetni, kérésünk az, hogy ezt előre szíveskedjen jelezni.

Panziónk bármely pontján Vendégeink ingyenesen használhatják vezeték nélküli (wifi) internet hozzáférésünket, hálózatunkat biztonsági okokból jelszóval védjük, kérésére a jelszót kollégáim biztosítják az Ön részére.

Az étlapon feltüntetett árak bruttó árak, melyek az ÁFA-t tartalmazzák
(2018. január 01-től az ÁFA mértéke a helyben készített és fogyasztott ételek, valamint alkoholmentes italok esetén 5%, ugyanezen termékek elvitele esetén 27%),
mely árakra 10%-os felszolgálati díj kerül felszámításra!

Ügyvezető, tulajdonos: Pelyhéné Koós Henrietta

Tel: 30/9593-680, e-mail: pkhenrietta@ambroziapanzio.hu

Ügyvezető, tulajdonos: Pelyhe Viktória

Tel: 30/6479-275, e-mail: pviktoria@ambroziapanzio.hu

Látogassa meg facebook oldalunkat:



facebook.com/Ambrózia Étterem és Panzió***

Éttermünk besorolása II. kategória,
Üzemeltető: Varázsrendezvény Kft. Kazincbarcika, Egressy Béni út 41.,
adószám: 13238700-2-05

**Örömmel tájékoztatjuk Önöket,
Kazincbarcikán, és a város kb. 20 km-es körzetében található
településekre ételeinket kiszállítjuk, vagy elvitelre is elkészítjük!**

Ambrózia* az Önök otthonában is!**



11.00 és 20.00 óra között házhoz szállítjuk kedvenc ételeiket Kazincbarcikán és a környező településeken!

Elvitelre vagy kiszállítósos megrendelésre már 5 étlapunkról választhatnak!
Kövessenek bennünket  **Ambrózia Étterem és Panzió*****
facebook oldalunkon, ahol hétről hétre újabb ajánlatokat,
és fantasztikus kedvezményeket hozunk Önöknek!

Kedves Vendégeink!

Nagyon szépen köszönjük,
hogy éttermünket és panziókat választották!

Szeretnénk ezt a bizalmat és kedvességet mi is viszonzni,
ezért bevezetésre kerültek Ambrózia ajándék kuponjaink,
melyeket Vendégeink éttermi fogyasztásai mellé
ajándékba adunk az alábbiak szerint:



Minden 4.000 Ft összegű fogyasztásonként
200 Ft értékű kupont adunk ajándékba,
melyek a kuponon feltüntetett érvényességi időn belül
tetszőleges felhasználhatóak éttermünkben!

Kellemes időtöltést, és jó étvágyat kívánunk Önöknek itt,
az Ambrózia Étterem és Panzió***-ban!

Üdvözlettel: Ambrózia csapata ☺

Dear Guests!

Welcome to our restaurant, we hope that our services will appeal to you. We would like to offer some useful information to your attention, which could help with the selection of dishes and the order.

Henceforward you can read our menu, but if you want to order anything else and the necessary materials are available in our kitchen, we can prepare your customised idea.

If you could not consume your dishes what you had ordered we pack it gladly, in this case we charge the cost of packing.

The dishes are shown with garnishes and priced on the menu, but for your request we replace the garnishes on-demand with pleasure without additional charge. We can prepare half portions of the dishes on the menu, in this case, we invoice 70- per cent price.

You have opportunity to pay with bank card, if request is indicate it in advance.

Whole space of our pension you have opportunity to use our internet access (wifi), if you would like to use it please require our password from one of our colleague.

The indicated prices include the VAT but don't include the 10% service charge!

**Visit our facebook side-face here:
facebook.com/Ambrózia Étterem és Panzió*****

**We wish you good appetite and have a good time in our restaurant
on behalf all employees!**

Unser geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant. Wir hoffen, dass Ihnen unsere Dienstleistungen gefallen werden, deshalb möchten wir Ihnen einige nützliche Informationen empfehlen. Im Weiteren können Sie unsere Speisekarte lesen, aber wenn Sie etwas Anderes bestellen möchten und die dazu nötigen Zutaten haben wir in unserer Küche, bereiten wir gerne auch Ihre individuellen Wünsche für.

Die Speisen sind mit der Beilage aufgelistet und der Preis ist so in der Speisekarte kalkuliert, aber auf Ihren Wunsch können wir die Beilagen ohne Aufpreis austauschen.

Die Mehrheit der Speisen können wir in der halben Portion vorbereiten, bei Bestellung von Halbportionen rechnen wir 70 % des Originalpreises an. Im Fall, wenn Sie die bestellten Speisen nicht ganz verzehrt haben, gibt es die Möglichkeit, diese Speisen mitzunehmen. In diesem Fall müssen Sie für die Verpackung den Besorgungspreis der Verpackung bezahlen.

Bei der Bezahlung der Rechnung haben Sie die Möglichkeit, sowohl mit Ticket Restaurant oder elektronischer OTP Cafeteria Karte, Urlaubsscheck oder auch mit Bankkarte zu bezahlen, geben Sie es bitte im Voraus an.

Überall in unserer Pension können Sie kostenlos drahtloses Internet (wifi) benutzen. Unser Netz ist aus Sicherheitsgründen durch ein Kennwort geschützt, auf Ihren Wunsch geben unsere Kollegen Ihnen das Kennwort an.

**Die angegebenen Preise enthalten die Mehrwertsteuer,
aber den 10% Bedienungspreis nicht!**

**Besichtigen Sie auch unsere Facebook Seite:
facebook.com/Ambrózia Étterem és Panzió*****

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine angenehme Zeit bei uns!

Hideg előételeink:

Ft/HUF/adag/portion

Cold Appetizer/Kalte Vorspeisen

Tatárbeefsteak (marha bélszínből) vajjal, pirítóssal, friss, kerti zöldségekkel 4.990-

Tatarbeefsteak with butter and toast and vegetables

Tatarbeefsteak aus Rindfleisch mit Butter, Toast und Gemüsen

Saját zsírában sütött, hízott kacsamáj, kacsazsíros pirítós kenyéren, friss kerti zöldségekkel 6.990-

Duck liver fried in its own fat with toast and vegetables

Im eigenen Fett gebratene Entenleber mit Toast und Gemüsen

Leveseink: Soups / Suppen

Ft/HUF/adag/portion

Fokhagyma krémleves sült fokhagyma szeletekkel, sajtszórással, fűszeres, zsemlekockákkal (csészében) 1.690-

Garlic cream soup with roasted garlic pieces, grated cheese and croutons (in cup)

Knoblauch Cremesuppe mit gebratenen Knoblauchscheiben, geriebenem Käse und Croutons (in einer Tasse)

Vasárnapi emlék - húsleves gazdagon főtt hússal, házi csigatésztával zöldségekkel 1.790-

Bouillon with cooked meat, rich vegetables and homemade pasta

Fleischsuppe mit gekochtem Fleisch, reichlichem Gemüse und Spiralnudeln

Hűsítő, krémes szamócaleves gyümölcspillanatokkal és tejszínhabbal 1.890-

Cooling, creamy strawberry soup with fruit pieces and whipped cream

Kühlende, cremige Erdbeersuppe mit Obststücken und Schlagsahne

Bográcsgulyás marhalábszárból házi csipetke tésztával 2.690-

Beef goulash soup with homemade pinches of pasta

Rindergulaschsuppe mit einer Prise hausgemachter Pasta

Harcsa halászlé bográcsban tálalva 3.090-

Fishsoup with catfish fillets

Fischsuppe mit Welsfilet im Kessel serviert

Halászlé korhelyesítés: 260 Ft/adag

Friss hal ételeink:
Fish dishes / Frische Fischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Szálkamentes, irdalt pontyfilé ropogós, rántott bundában sütve, majonézes coleslaw salátával, hasáburgonyával 4.690-

Fried minced boneless carp fillet with coleslaw and french fries

Gebackene Karpfenfilets ohne Gräten, mit Mayonesen Krautsalat und Pommes

Harcsa „Borzas” pirosra süttött burgonya köntösben, petrezselymes, fehérboros fokhagymamártással, grillezett zöldségekkel 4.690-

Catfish fried in 'Fuzzy' crispy fried potato coat, garlic sauce with parsley and white wine, grilled vegetables

Wels „Seeteufel” in einem knusprigen Kartoffelmantel gebraten, mit Petersilien Knoblauch Weißweinsauce und gegrillten Gemüsen

Tejfölös harcsapaprikás, pirított füstölt szalonnás túrós sztrapacskával 4.690-

Catfish stew with sour cream, homemade potato dumpling steamed bacon, cottage cheese

Welspaprika mit Quark „Strapatschka” und Rahm

Harcsa „Cordon bleu” sajttal, bacon szalonnával töltött, rántott harcsafilé vajás, krémes burgonyapürével 4.990-

Catfish Cordon Bleu fried fillets in breadcrumbs stuffed with cheese and bacon, creamy mashed potatoes

Welsfilet „Cordon Bleu” gefüllt mit Schinken und Käse, Kartoffelpüree

Grillezett lazac steak kárpáti mártással, petrezselymes, vajás burgonyával és grillezett zöldségekkel tálalva 6.990-

Grilled salmon steak with Carpathian sauce, potatoes with parsley and butter, grilled vegetables

Gegrilltes Lachssteak mit Karpatensauce, Kartoffeln mit Petersilie und Butter, gegrilltes Gemüse

Szárnyas ételeink:
Poultry dishes/ Geflügelgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Hagyományos rántott csirkemell filé, kívánság szerinti körítéssel 3.490-

Traditional chicken breast fillet in breadcrumbs with garnish as you wish

Traditionell paniertes Hühnerbrustfilet, mit Beilage auf Ihren Wunsch

Csirkés Cézár saláta 3.490-
Grillezett csirkemell csíkok ropogós baconnal, jégсалátával, pirított zsemlekockákkal, cézár öntettel, parmezán forgácsokkal

Original chicken Caesar salad

Grilled chicken breast stripes with crispy bacon, iceberg lettuce, roasted crouton, Caesar dressing, parmesan

Tanyasi, szaftos csirkepörkölt (csirkecombfiléből) házi galuskával	3.690-
Chicken stew (chicken thigh fillet) with homemade dumplings	
Hühnereintopf (Hühnerkeulenfilet) mit hausgemachten Nockerln	
Tepsiben sült, fokhagymás, rozsmaringos csirkecombfilé, majonézes coleslaw salátával, petrezselymes, vajos burgonyával	3.690-
Chicken thigh fillet fried in a pan, with garlic, rosemary, coleslaw and potatoes with parsley and butter	
Hähnchenschenkel mit Knoblauch, Rosmarin, Mayonesen Krautsalat, mit Kartoffeln mit Petersilie und Butter	
Ördöglángos Ambrózia módra	3.890-
Finomfüvekkel fűszerezett grillezett csirkemell falatok petrezselymes tócsniban tálalva, fokhagymás, lilahagymás, juhtúrós szósszal, reszelt sajttal	
Devil scone in Ambrózia style	
Grilled chicken breast snacks flavouring with herbes, served in parsley roundel, garlic-red onion ewe cheese sauce, grated cheese	
Teufel Fladen a'la Ambrózia, Hühnerbrusthäppchen mit feinen Kräutern, Zwiebeln in Petersilien Kartoffel Fladen und Knoblauch – rote Zwiebel Schafskäse Soße, geriebenem Käse	
Borzaska	4.290-
Csirkemell szeletek ropogós burgonya köntösben kisütve, fokhagymás tejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva, párolt rizzzel	
Fuzzy chicken breast slices in crispy fried potato coat spreading with garlic sour cream, grated cheese, steamed rice	
„Struppige“ Hühnerbrust im knusprigen Kartoffelmantel gebacken, mit Knoblauch Sauerrahm bestrichen, geriebenem Käse, Reis	
Cordon Bleu	4.490-
Sajttal, sonkával töltött rántott csirkemell hasáburgonyával	
Cordon Bleu - fried chicken breast stuffed with cheese and bacon, french fries	
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllte Hühnerbrust, Pommes frites	
Póréhagymás juhtúróval töltött, bundázott csirkemell vajos, krémes burgonyapürével	4.490-
Breaded chicken breast stuffed with leek-ewe cheese with creamy, buttered mashed potato	
Hühnerbrust mit Lauch Schafskäse Füllung mit Rahm Butter Kartoffelpüree	

Szárnyas ételeink:
Poultry dishes/ Geflügelgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Csak lazán - Roston süttött csirkemell filére bacon, gomba rétegezve, sajttal felülsütve, fűszeres steakburgonyával 4.590-

Take it easy! - Grilled chicken breast layered with bacon, mushrooms topped with grated cheese, spicy potato wedges

Nur locker - auf Rost gebratene Hühnerbrust mit Bacon, Pilz, überbacken mit geriebenem Käse und Kartoffelecken

Perverz csirke - Roston süttött csirkemell filén őszibarack, meggy, sajt, párolt rizszel, sajtmártással 4.590-

Perverse Chicken - Grilled chicken breast with peach, cherry, cheese, steamed rice, cheese sauce

Perverses Küken - auf Rost gebratenes Hühnerbrustfilet, mit Pfirsich und Sauerkirschen, Käse, gedünstetem Reis, Käsesosse

Barackkal és camembert sajttal töltött, rántott csirkemell szeletek áfonyás gyümölcsmártással és édesburgonya hasábokkal 4.790-

Fried chicken breast stuffed with peach and camembert cheese, cranberry fruit sauce, sweet potatoes fries

Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Pfirsich und Camembertkäse, Blaubeer-Fruchtsauce, Süßkartoffel-Pommes

Ropogós, egészben süttött fiatal kacsacomb párolt lilakáposztával, hagymás törtburgonyával 4.890-

Crispy, whole roasted leg of a young duck, braised red cabbage, onion mashed potato

Knusprige, im Ganzen gebratene junge Entenschenkel mit gedünstetem Rotkohl und Kartoffelpüree mit Zwiebeln

Zsírjában süttött, hízott kacsamáj, sült almakarikákkal, lyoni hagymával, vajás, krémes burgonyapürével 8.990-

Duck liver fried in its own fat with roasted apple slices and creamy, mashed potatoes

Im eigenen Fett gebratene Entenleber mit gerösteten Apfelscheiben und cremiges Kartoffelpüree

Sertéshúsból készült ételeink:
Pork dishes/ Schweinefleischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Ambrózia Schnitzel – Óriás bécsi szelet hosszú sertéskarajból petrezselymes, vajás burgonyával 3.890-

Schnitzel Ambrozia Style – Grand, fried pork loin with potatoes with parsley and butter

Große, gebratene Schweinelende mit Kartoffeln mit Petersilie und Butter

Tepsiben sült, omlós-puha első csülök, sörrel locsolgatott, ropogós-piros bőrével, hagymás törtburgonyával, párolt savanyú toroskáposztával 3.990-

Soft first knuckle, toasted in beer with crispy skin with onion mashed potatoes, steamed barrel cabbage

Krümelige, weiche erste Haxe, in Bier geröstet mit knuspriger Haut mit Zwiebelkartoffelpüree und gedünstetem Fasskohl

Békebeli, fűszeres cigánypecsenye sertéstarjából, ropogós lyoni hagymával, sült szalonna taréjjal, vajás, krémes burgonyapürével 4.190-

Traditional, spicy fried pork slices with crispy Lyon onion, bacon, with creamy mashed potatoes

Traditionelle, würzig gebratene Schweinefleischscheiben mit knusprigen Lyoner Zwiebeln, mit Sahne Kartoffelpüree

Kiskukta kedvence - sajttal, sonkával, póréhagymával töltött rántott sertésborda vajás, krémes burgonyapürével 4.190-

Fried pork chop stuffed with cheese, bacon and green onion with creamy mashed potatoes

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Räucherkäse, Schinken, Lauchzwiebeln mit Sahne Kartoffelpüree

Óvári szűzermék Rostlapon sült szűzermékre petrezselymes, hagymás, sonkás, gombás ragu halmazva, sajttal felülpirítva, fűszeres steakburgonyával 4.790-

“Óvári” medallions of pork - Roasted medallions of layered with ham, mushrooms topped with grated cheese, spicy potato wedges

Altenburger Jungfernmedaillons, Petersilien Zwiebel Schinken Pilzragout auf Rost gebratenen Jungfernmedaillons mit geriebenem Käse überbacken, würzige Steak Kartoffeln

Baconbe tekert, sajttal, sonkával göngyölt sertésszűz szeletek, sajtmártással, grillezett zöldségekkel és párolt rizzsel 4.890-

Pork medallions wrapped in bacon, rolled with cheese and ham with creamy, cheese sauce, grilled vegetables and rice

Schweinefilet im Speckmantel, gerollt mit Käse und Schinken Käsesosse, gegrilltes Gemüse und Reis

Tepsiben sült, omlós, fokhagymás malacpofa pecsenye, hagymás törtburgonyával, karamellizált, ínyenc, párolt káposztával 5.490-

Soft garlic pork cheek steak, with onion mashed potatoes, caramelized, gourmet, steamed cabbage

Knoblauch-Schweinebackensteak mit Zwiebelkartoffelpüree und karamellisiertem Gourmet-Dampfkohl

Sertéshúsból készült ételeink:
Pork dishes/ Schweinefleischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

**Hízott kacsamájás krémmel töltött rántott sertésborda szeletek
petrezselymes, vajás burgonyával** 5.490-

Fried pork slices stuffed with fattened duck liver cream,
potatoes with parsley and butter

Gebratene Schweinefleischscheiben gefüllt mit gemästeter Entenlebercreme,
Kartoffeln mit Petersilie und Butter

Marha-, és vadhúsból készült ételeink:
Beef and venison meat dishes
Rindfleisch- und Wildfleischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

**Omlós marhapofa szeletek, burgundi, gombás barnamártással
vajás, krémes burgonyapürével és marinált sülthagymával** 5.890-

Soft beef cheek slices with mushroom brown sauce,
creamy buttery mashed potatoes and marinated roasted onion

Weiche Rinderbackenscheiben mit brauner Pilzsauce, cremigem
Butterkartoffelpüree und marinierten Röstzwiebeln

Bükki vaddisznó pörkölt kapros, juhtúrós sztrapacskával 5.890-

Boar stew with dill- ewe-cheese potato dumpling

Wildschweingulash mit Dillschafskäse und Strapatschka

Öreg bécsi szeletek 5.990-
**Mustárral, friss tormával fűszerezett marha bélszín szeletek bundában
sütve, fűszeres, házi cikkburgonyával, tartármártással**

Fried beef tenderloin slices seasoned with mustard and fresh horseradish
with spicy, homemade potato slices and tartar sauce

Mit Senf gewürzte Rinderfiletscheiben und frischer Meerrettich in der Schale
gebraten, mit würzige, hausgemachte Kartoffelscheiben und ‚Tartar‘ Sosse

Bélszín steak szeletek kívánságra sütve, szabadon választott körítéssel 8.290-

Beef tenderloin roasted as you wish with brown sauce and with garnish
as you wish

Nach Wunsch gebratenes Rinderfilet mit brauner Sauce und mit Garnitur
nach Wunsch

**Kánaán - bélszín steak szeletek hízott kacsamáj koronával,
csiperkegombával, barnamártással, krémes, vajás burgonyapürével** 9.990-

Kanaan – Beef tenderloin aged in a spicy marinade with fattened duck liver,
mushroom brown sauce and creamy, mashed potatoes

Kánaán - In einer würzigen Marinade gereiftes Rinderfilet mit gemästeter Entenleber,
brauner Pilzsauce und cremigem Kartoffelpüree

Családi tál

12.900-

Sörben pirított, omlós, puha első csülök ropogós bőrével; sajttal és sonkával töltött, rántott csirkemell szeletek; roston sült sertéskarajra bacon, gomba rétegezve, sajttal felülsütve; rántott trappista sajt; rántott gombafejek párolt rizsszel, fűszeres, házi burgonyacikkével, hagymás törtburgonyával és párolt, savanyú toroskáposztával

Family dish:

Beer-roasted, soft first knuckle with crispy skin; fried chicken breast stuffed with cheese and ham; pork slices layered with bacon and mushroom, topped with grated cheese; fried cheese; fried mushroom; steamed rice, spicy, homemade potato slices, onion mashed potatoes, steamed barrel cabbage

Familienplatte:

Im Bier geröstete, weiche erste Haxe mit knuspriger Haut; frittierte Hähnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken; Mit Speck und Pilzen geschichtete Schweinefleischscheiben, garniert mit geriebenem Käse; frittierter Käse; gebratener Pilz; gedämpfter Reis, würzige, hausgemachte Kartoffelscheiben, Zwiebelkartoffeln, gedämpfter Fasskoh

Kedvenc tál

12.900-

Sajttal, sonkával töltött, rántott csirkemell szeletek; rántott sertésborda szeletek; rántott csirkemell szeletek; rántott gombafejek; rántott karfiolrózsák; rántott trappista sajt vajas, krémes burgonyapürével, hasáburgonyával, párolt rizsszel, tartármártással

'Favourite' dish:

Fried chicken breast stuffed with cheese and ham, fried pork chops, fried chicken breast slices, fried mushrooms, fried cauliflower, fried cheese with creamy mashed potatoes, fries, rice and tartar sauce

'Favorit' platte:

mit Käse und Schinken gefüllte, panierte Hühnerbrust, paniertes Rippenspeer, paniertes Hühnerbrustfilet, panierte Pilze, panierte Blumenkohl, panierte Kase mit Kartoffelpüree, Pommes frites, Reis und 'Tartar' Sosse

Wellness-grill válogatás

13.900-

Roston sült csirkemell szeletek, grillezett sertésszűz és sertéskaraj szeletek, roston harcsafilé szeletek, grillezett krémsajt korongok, sült édesburgonya hasábokkal, grillezett friss zöldségekkel, párolt rizsszel, majonézes coleslaw salátával

Wellnes-grill selection:

Roasted chicken breast slices, grilled pork tenderloin and loin slices, roasted catfish fillet, grilled cheese with steamed rice, sweet potato fries, grilled vegetables and mayonnaise coleslaw salad

Wellness-grill Auswahl:

Gegrillte Hähnchenbrustfilet gegrilltes Schweinefilet und Schweinekotelettscheiben, gegrillte Welsfiletscheiben, gegrillter Käse, gedünsteter Reis, gebratene Süßkartoffelstreifen, gegrilltes Gemüse, Krautsalat

Bőségtáljaink (min. 2-3 fő részére ajánlott):**Ft/HUF/adag/portion****One Course Dishes for 2-3 people/ Reichhaltige Platten für 2-3 Personen*****Ünnepi pecsenyetál Ambrózia módra***

14.900-

Pirosra süttött, fiatal kacsacombok; tepsiben süttött, omlós malacpofa pecsenye; rozmaringos, fokhagymás, sült csirkecombfilé; baconbe tekert, sajttal, sonkával göngyölt sertésszűz szeletek párolt rizzsel, fűszeres, házi burgonyacikkokkal, hagymás törtburgonyával, karamellizált, ínycenc, párolt káposztával

Festive steak dish Ambrosia Style:

Roasted young duck legs; soft pork cheek steak baked in a pan; rosemary, garlic, fried chicken thigh fillet; pork medallions wrapped in bacon, rolled with cheese and ham with steamed rice, spicy homemade potato slices, onion mashed potatoes and caramelized, gourmet, steamed cabbage

Festliches Bratengericht Ambrosia-Stil:

Gebratene junge Entenkeule; in der Pfanne gebratenes zartes Schweinebackensteak; Rosmarin, Knoblauch, gebratenes Hähnchenschenkelfilet; Schweinemedallions im Speckmantel, Käse und Schinken mit gedämpftem Reis, würzigen hausgemachten Kartoffelspalten, Zwiebelkartoffelpüree und karamellisiertem Gourmet-Dampfkohl

Vegetáriánus és tészta ételeink:**Ft/HUF/adag/portion****Vegetarian and Pastry dishes****Vegetarische Gerichte, Nudelgerichte****Rántott trappista sajt párolt rizzsel, hasábburgonyával, tartármártással**

2.990-

Fried cheese in breadcrumbs, rice, fried potato, tartar sauce

Panierter Trappistenkäse mit gedünstetem Reis, gebratenen Kartoffeln und 'Tartar' Sosse

Rántott karfiolrózsák párolt rizzsel, hasábburgonyával, tartármártással

2.990-

Fried cauliflower in breadcrumbs, rice, fried potato, tartar sauce

Panierter Blumenkohl mit gedünstetem Reis, gebratenen Kartoffeln und 'Tartar' Sosse

Vegetáriánus Cézár saláta

2.990-

Jégsaláta pirított zsemlekockákkal, cézár öntettel, parmezán forgácsokkal

Vegetarian Caesar salad

Iceberg lettuce, roasted crouton, Caesar dressing, parmesan

Cesar Salat - Eisbergsalat, geröstete Semmelwürfel, Cesar Dressing, Parmesankäse

Túrós sztrapacska, pirított szalonna kockákkal

2.990-

Cottage- cheese homemade potato dumpling with browned bacon cubes

Topfenfleckerln Strapatschka mit Speckwürfeln

Juhtúrós sztrapacska, pirított szalonna kockákkal

3.190-

Ewe-cheese potato dumpling with browned bacon cubes

Schafskäse „Strapatschka” mit gerösteten Speckwürfeln und Sauerrahm

Juhtúróval töltött rántott gombafejek, párolt rizzsel 3.190-

Fried mushrooms in breadcrumbs stuffed with ewe-cheese and

Panierte, gebackene Pilzköpfe gefüllt mit Schafskäse mit gedünstetem Reis
(Vegetarisch)

Ördöglángos „zöldségimádó” módra 3.490-

Finomfüvekkel fűszerezett frissen grillezett zöldségfalatok
petrezselymes tócsniban tálalva, fokhagymás, juhtúrós szósszal, reszelt sajttal

Devil scone in “vegetables fan” style
Grilled vegetables snacks flavouring with herbes, served in parsley roundel,
garlic ewe cheese sauce, grated cheese

Teufel Fladen a’la für Gemüse Liebhaber, mit feinen Kräutern, frisch geröstetem
Gemüse, Zwiebeln in Petersilien Kartoffel Fladen und Knoblauch Schafskäse Soße,
geriebener Käse

Camembert sajt dióbundában sütve (roston sütve is kérhető) 3.590-
forró erdei gyümölcsmártással, vajás, krémes burgonyapürével

Camambert cheese fried in walnut crumbs with hot wildberry sauce
and creamy smashed potatoes

Panierte Camembert Käse im Walnussmantel gebacken mit
heißer Waldbeerensoße und Kartoffelpüree

Választható köreteink:
Optional side dishes/ optionale Beilagen

- **Fűszeres, házi burgonyacikkek**
Spicy homemade potato slices/würzige, hausgemachte Kartoffelscheiben
- **Hasábburgonya**
French fries/Pommes frites
- **Vajas, krémes burgonyapüré**
Creamy mashed potatoes/Kartoffelpüree
- **Hagymás törtburgonya**
Onion mashed potatoes/Zwiebelkartoffelpüree
- **Párolt rizs**
Steamed rice/gedünstetem Reis
- **Vajas, petrezselymes burgonya**
Potatoes with parsley and butter/ Kartoffeln mit Petersilie und Butter
- **Steakburgonya**
Spicy potato wedges/würzige Steak Kartoffeln
- **Édesburgonya hasáb (felár: 490 Ft/adag)**
Sweet potato wedges/ Süßkartoffelstreifen (extra charge/Zuschlag: 490 Ft)
- **Grillezett zöldség (felár 490 Ft/adag)**
Grilled vegetables/ gegrilltes Gemüse (extra charge/Zuschlag: 490 Ft)

Desszertjeink:
Desserts/Desserts

Ft/HUF/adag/portion

Palacsinta baracklekvárral vagy kakaóval (2 db) 1.490-

Pancake with apricot jam or cocoa

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade oder Kakao

Gesztenyepüré kehely tejszínhabbal, étcsokoládé forgáccsal 1.590-

Chestnut puree with whipped cream and dark chocolate chips

Kastanienpüree mit Schlagsahne und dunkle Schokolade

Mascarpone, vanília, szedres feketeerdő kehely 1.690-

Mascarpone, vanilla, blackberry black forest cup

Mascarpone, Vanillen Kelch mit Maulbeeren Schwarzwald Soße

Házunk somlói galuskája 1.690-

Sponge cake of our House

Schomlauer Nockerln des Hauses

Aranygaluska palacsinta vaníliamártással, baracklekváros, diós töltelékkel, „erdei gyümölcs pillanatokkal” 1.990-

Pancake stuffed with nut, apricot jam, vanilla dressing and forest fruits

Palatschinken gefüllt mit Nuss Füllung, Aprikosenmarmelade, Vanille Soße und Waldfrüchte

Gundel palacsinta 2.690-

Csokoládés diós töltelékkel, portoricói rummal flambírozva
(rum nélkül is kérhető: 2.190 Ft/adag)

Gundel pancake stuffed with chocolate or nut, with portorico rum
(without rum: 2.190 Ft/portion)

Gundel Palatschinken mit Schokoladen Nuss Füllung, mit Portorico Rum, flambiert
(ohne Rum: 2.190 Ft/Portion)

Savanyúságok, saláták, mártások:
Salad and sauce/Salat und Sauce:

Ft/HUF/adag/portion

Házi vegyes vágott 800-

Homemade pickled from mixed vegetables
Gemischt geschnittener, hausgemachter Salat

Házi káposztasaláta 800-

Homemade cabbage salad
Hausgemachter Krautsalat

Uborkasaláta 800-

Cucumber salad
Gurkensalat

Csemege uborka 800-

Pickled cucumber
Gewürzgurken

Majonézes coleslaw saláta 900-

Coleslaw salad
Coleslaw Salat - Krautsalat

Öntetek, mártások (tejföl, ketchup, mustár, majonéz, tartár) 320-

Dressings
(sour cream, ketchup, mustard, mayonaise, tartar sauce)
Dressings
(Sauerrahm, Ketchup, Senf, Remouladen Soße, Majonäse usw.)

GYERMEK ÉTLAP

Levesek csészében tálalva:

Húsleves főtt hússal, zöldségekkel gazdagon, házi csigatésztával	970-
Szamóca krémleves tejszínhabbal	980-

Főételek:

Rántott sajtroppancsok , hasáburgonyával, majonézzel	1.930-
Túrós sztrapacska , pirított szalonna kockákkal	1.930-
Roston sütött csirkemell filé , grillezett zöldségekkel, sajtmártással	2.040-
Csirkemell falatok , tejszínes, fokhagymás mártásban párolt rizzsel	2.040-
Rántott csirkemell filé vagy sertés borda , tejszínes, vajás burgonyapürével <i>vagy</i> hasáburgonyával	2.040-
Roston sütött (szálkamentes) harcsafilé hasáburgonyával	2.260-
Rántott halrudacsok – Ambrózia módra hasáburgonyával	2.260-

Savanyúságok:

Uborkasaláta	420-
Vegyes vágott	420-
Káposztasaláta	420-
Csemege uborka	420-

Desszertek:

Kakaós és/vagy lekváros palacsinta (1 db.)	745-
Gesztenyepüré kehely tejszínhabbal, étcsokoládé forgáccsal	890-
Házunk somlói galuskája	990-

GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES ÉTLAP

Leves:

Ft/adag

Szamóca krémleves pirított mandulával

1.890-

Főételek:

Ft/adag

Rostlapon sült csirkemell szeletek,
párolt rizsszel és grillezett zöldségekkel

3.490-

Póréhagymás, tejszínes csirkefalatok,
párolt rizsszel és grillezett zöldségekkel

4.290-

Sajttal, sonkával töltött rántott sertésborda
vagy **csirkemell szeletek,** párolt rizsszel és grillezett zöldségekkel

4.490-

Rostlapon sült szálkamentes harcsa szeletek,
párolt rizsszel és grillezett zöldségekkel

4.690-

Baconba göngyölt, rostlapon sült sertés szűzermék,
párolt rizsszel és grillezett zöldségekkel

4.890-

Desszert:

Ft/adag

Gesztenyepüré kehely, tejszínhabbal

1.590-

Savanyúságok:

Ft/adag

Uborkasaláta

800-

Káposztasaláta

800-

Primőr zöldségek extra szűz olívaolajjal és balzsamecet öntettel
(paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma)

1.190-

A glutén- és laktózmentes ételeinket nem elkülönített konyhában készítjük, így a keresztzennyeződés veszélye fennáll, kérjük azok rendelése esetén ezt vegyék figyelembe!

Az étlapon szereplő árainkhoz 10% felszolgálati díj kerül felszámításra!

Italkínálatunk / Drinks / Getränkeangebot

Pálinka/ Firewater/ Schnaps	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Bolyhos ágyas szilva pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' plum firewater Bolyhos 'ágyas' Pflaumenschnaps	940-	1.450-
Bolyhos ágyas fekete cseresznye pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' cherry firewater Bolyhos 'ágyas' Kirschenschnaps	990-	1.550-
Bolyhos ágyas vilmoskörte pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' Williams pear firewater Bolyhos 'ágyas' Williamsbirnenschnaps	1.150-	1.750-
Bolyhos ágyas birs pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' quince firewater Bolyhos 'ágyas' Quittenschnaps	1.150-	1.750-
Bolyhos ágyas kajszibarack pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' Apricot firewater Bolyhos 'ágyas' Aprikosenschnaps	1.150-	1.750-
Mályinkai csipke pálinka (50%) Mályinkai hip firewater Mályinkaer Hagebuttenschnaps	1.780-	2.700-
Whisky	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Jim Beam whisky	760-	1.170-
Jack Daniels whisky	870-	1.340-
Jameson whisky	1.040-	1.610-
Chivas Regal whisky	1.180-	1.810-
Párlatok, brandy	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Metaxa*****	760-	1.180-
Metaxa*****	910-	1.390-
Martell V. S.	1.350-	2.090-
Keserű /Bitter	Ft/2 cl	Ft/4 cl
St. Hubertus	500-	770-
Jägermeister	600-	940-
Zwack Unicum	600-	940-
Zwack Unicum Szilva	600-	940-
Vodka	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Royal vodka	450-	690-
Finlandia vodka	590-	920-
Rumok, likőrök, ouzo/Rum, lique, ouzo	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Berentzen likőrök (<i>alma, karamell ízek</i>)	470-	750-
Bailey's	700-	1.070-
Bacardi Carta Blanca	700-	1.070-
Bacardi Carta Negra	750-	1.160-

Egyéb rövid italok/ Others	Ft/2 cl	Ft/4 cl
Zwack Vilmoskörte	600-	940-
Gordon's London Dry Gin	720-	1.100-
Tequila Sierra Silver	760-	1.170-
Tequila Sierra Gold	850-	1.310-

Pezsgők /Champagne/ Sekt	Ft/dl	Ft/ü (0,75l)
---------------------------------	--------------	---------------------

Törley alkoholmentes pezsgő (Törley alcohol free)	550-	3.550-
--	------	--------

Törley pezsgők (édes, muskotályos, száraz, félszáraz)	550-	3.550-
Törley champagne (sweet, muscat, dry, semi-dy)		
Törley Sekt (süß, Muskateller, trocken, halb-trocken)		

Hungaria extra dry pezsgő		5.820-
Hungaria champagne (extra dry)		
Hungaria Sekt (extra dry)		

	Ft/dl
Martinik (bianco, extra dry)	850-

Campari bitter	1.670-
-----------------------	--------

	Ft/adag
Aperol Spritz	1.770-

Frissen csapolt sörök /Fresh draught beer/ Frisch gezapftes Bier

Frissen csapolt Borsodi világos	580 Ft/ 0,3 l	810 Ft/ 0,5 l
Borsodi fresh draught beer		
Borsodi frisch gezapftes Bier		

Sörök/Beers/ Flaschenbier

Stella Artois (palackozott - 0,33 l/üveg)	890-
Beck's (palackozott - 0,5 l/üveg)	890-
Heineken (palackozott - 0,5 l/üveg)	940-
Staropramen barna sör (palackozott - 0,5 l/üveg)	940-
Stella Artois alkoholmentes sör (palackozott - 0,33 l/üveg)	890-
Gösser Natur Zitronen alkoholmentes (palackozott - 0,33 l/üveg)	890-
Hoegarden szüretlen búzasör (palackozott - 0,33 l/üveg)	1.410-

Üdítők, rostos, szűrt levek, jegesteák, energiai **Ft/üveg/bottle**
Soft drinks/ Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte, Eistees, Energy-Getränke

Naturaqua szénsavas vagy mentes ásványvíz (0,33 l)	460-
Naturaqua szénsavas vagy mentes ásványvíz (0,75 l)	950-
Naturaqua mineral water sparkling or still	
Naturaqua Mineralwasser mit Kohlensäure oder ohne Kohlensäure	
Coca cola, Coca cherry, Fanta narancs (0,25 l)	600-
Coca cola, Coca cherry, Fanta orange	
Coca cola, Coca cherry, Fanta Orange	
Coca cola Zero, Sprite Zero (0,25 l)	600-
Coca cola Zero, Sprite Zero	
Coca cola Zero, Sprite Zero	
Kinley tonic, gyömbér (0,25 l)	600-
Kinley tonic, ginger	
Kinley Tonic, Ingwer	
Kinley pink berry, ginger beer (0,25 l)	600-
Kinley pink berry, ginger beer	
Kinley Pink Berry, Ginger Beer	
Fuze tea citrom, barack (0,25 l)	600-
Ice tea peach, lemon	
Eistee Pfirsich, Zitrone	
Cappy eper, ananász, narancs, őszibarack, alma (0,25 l)	750-
Cappy strawberry, peach, pear, apple,	
Cappy Erdbeer, Birne, Pfirsich, Apfel	
Jeges házi limonádé, friss citrommal és lime-mal (Ft/ dl)	250-
Ice homemade lemonade with fresh lemon and lime (HUF/ dl)	
Hausgemachte Limonade mit frischer Zitrone und Limette (HUF/ dl)	
Gyümölcsíz házi limonádé, friss citrommal és lime-mal (Ft/ dl)	270-
Málna, feketeribizli, narancs, eper, mangó és bodza ízekben	
Fruity homemade lemonade with fresh lemon and lime (HUF/ dl)	
(raspberry, blackcurrant, orange, strawberry, mango, elderberry)	
Fruchtige Limonade mit frischer Zitrone und Limette (HUF/ dl)	
(Himbeeren, Schwarze-Johannisbeeren, Orange, Erdbeeren, Mango, Holunder)	
Gyümölcsíz szörpök (Ft/ dl)	300-
Málna, feketeribizli, narancs, eper, mangó és bodza ízekben	
Fruit syrup (HUF/ dl)	
(raspberry, blackcurrant, orange, strawberry, mango, elderberry)	
Fruchtsirup (HUF/ dl)	
(Himbeeren, Schwarze-Johannisbeeren, Orange, Erdbeeren, Mango, Holunder)	

Kávé, cappuccino, teák/ Coffee, cappuccino, tea Kaffees, Cappuccinos, Tees	Ft/adag
---	----------------

Eredeti olasz erős feketekávé / Original italian black strong	650-
Eredeti olasz erős feketekávé tejszínhabbal / Original italian black strong with whipped cream	700-
Eredeti olasz koffeinmentes feketekávé / black strong decaffeinated	700-
Eredeti olasz hosszú kávé / Original italian long coffee	700-
Eredeti olasz cappuccino / Original italian cappuccino	850-
Forró csokoládé / Hot chocolate	700-
Teák (fekete, zöld és gyümölcs) / Tea	570-

Kávé különlegességek	Ft/adag
-----------------------------	----------------

Macchiato (feketekávé, tejhabbal)	800-
Latte Macchiato (gőzölt tej, feketekávé, tejhab rétegezve)	850-
Caffé latte (feketekávé, tej)	850-
Melange (feketekávé, gőzölt tej, méz, tejhab rétegezve)	990-
Irish Coffee (2 cl whisky, barnacukor, feketekávé, tejszínhab)	1.770-
Bailey's Cream Cappuccino (2 cl bailey's, cappuccino, tejszínhab)	1.770-

Köszönjük, hogy bennünket választott, szeretettel várjuk vissza!

*** * ***

Thank you for your choice! We are waiting for you back!