Kedves Vendégünk!

Sok szeretettel köszöntjük Önt éttermünkben, reméljük, hogy szolgáltatásaink elnyerik a tetszését, aminek érdekében szeretnék 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.

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.

Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről a felszolgálónál érdeklődjenek.

A számla kifizetésekor lehetősége van 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%)

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!



Kedves Vendégeink!

Nagyon szépen köszönjük,
hogy éttermünket és panziónkat választották!

***

Szeretnénk ezt a bizalmat és kedvességet mi is viszonozni,
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.

For information regarding food allergies and intolerances, please ask our staff.

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!

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 for.

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.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten direkt an den Kellner.

Bei der Bezahlung der Rechnung haben Sie die Möglichkeit, sowohl mit 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!

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 6.290-

Tatarbeefsteak with butter and toast and vegetables

Tatarbeefsteak aus Rindfleisch mit Butter, Toast und Gemüsen

Saját zsírjában sütött, hízott kacsamáj, kacsazsíros pirítós kenyéren, friss kerti zöldségekkel 7.390-

Duck liver fried in its own fat with toast and vegetables

Im eigenen Fett gebratene Entenleber mit Toast und Gemüsen

Leveseink: — Ft/HUF/adag/portion

Soups / Suppen

Fokhagyma krémleves, sajtszórással, zsemlekockákkal (csészében) 1.990-

Garlic cream soup with grated cheese and croutons (in cup)

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

Vasárnapi emlék - húsleves gazdagon főtt hússal, házi csigatésztával zöldségekkel 1.990-

Bouillon with cooked meat, rich vegetables and homemade pasta

Fleischsuppe mit gekochtem Fleisch, reichlichem Gemüse und Spiralnudeln

Hűsítő, krémes szamócaleves gyümölcspillanatokkal és tejszínhabbal 1.990-

Cooling, creamy strawberry soup with fruit pieces and whipped cream

Kühlende, cremige Erdbeersuppe mit Obststücken und Schlagsahne

Vargánya krémleves füstölt csülök falatokkal (csészében) 2.690-

Cream of porcini soup with smoked hock (in cup)

Cremige Steinpilzsuppe mit geräuchertem Schinken (in einer Tasse)

Magyaros bográcsgulyás marhahúsból, zöldségekkel gazdagon (0,7 l) 2.990-

Beef goulash soup

Rindergulaschsuppe

Harcsa halászlé bográcsban tálalva (0,7 l) 3.990-

Fishsoup with catfish fillets

Fischsuppe mit Welsfilet im Kessel serviert

Halászlé korhelyesítés: 290 Ft/adag

Friss hal ételeink:
Fish dishes / Frische Fischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Szálkamentes, irdalt pontyfilé ropogós, rántott bundában sütve, majonézes coleslaw salátával, hasábburgonyával 5.690-

Fried minced boneless carp fillet with coleslaw and french fries

Gebackene Karpfenfilets ohne Gräten, mit Mayonesen Krautsalat und Pommes

Harcsa „Borzas" pirosra sütött burgonya köntösben, petrezselymes, fehérboros fokhagymamártással, grillezett zöldségekkel 5.690-

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 Weißweinsoße und gegrillten Gemüsen

Tejfölös harcsapaprikás, pirított füstölt szalonnás túrós sztrapacskával 5.690-

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 vajas, krémes burgonyapürével 5.690-

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

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

Bőrén sütött lazac steak vajas, citromos, fokhagymás mártással, grillezett zöldségekkel és zöldfűszeres jázmin rizzsel 7.990-

Skin-fried salmon steak with butter, lemon, garlic sauce, grilled vegetables and herb jasmine rice

Gebratenes Lachssteak mit Butter, Zitrone, Knoblauchsauce, gegrilltem Gemüse und Kräuterjasminreis

Szárnyas ételeink:
Poultry dishes/ Geflügelgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Hagyományos rántott csirkemell filé, kívánság szerinti körítéssel 3.990-

Traditional chicken breast fillet in breadcrumbs with garnish as you wish

Traditionell paniertes Hühnerbrustfilet, mit Beilage auf Ihren Wunsch

Csirkés Cézár saláta 3.990-
Grillezett csirkemell csíkok ropogós baconnal, jégsalátával, pirított zsemlekockákkal, cézár öntettel, parmezán forgácsokkal

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

Szárnyas ételeink:
Poultry dishes/ Geflügelgerichte

Ft/HUF/adag/portion

BBQ pulled chicken tál: lassú tűzön sütött, BBQ, füstös, tépett csirke sült édesburgonyával és majonézes coleslaw salátával 4.390-

BBQ pulled chicken platter: slow-cooked, BBQ, smoky, pulled chicken served with baked sweet potatoes and mayonnaise coleslaw

BBQ-Pulled-Chicken-Platte: langsam gegartes, rauchiges BBQ-Hähnchenfleisch, serviert mit gebackenen Süßkartoffeln und Mayonnaise-Krautsalat.

Ambrózia „ördöglángos” 4.390-
Csirke gyrosszal, friss zöldségekkel, kapros, fokhagymás tzatzikivel töltött burgonyalángos, reszelt sajttal megszórva

Potato *'langos'* filled with chicken gyros, fresh vegetables, dill and garlic tzatziki, topped with grated cheese

Kartoffel-Langosch gefüllt mit Hähnchen-Gyros, frischem Gemüse, Dill und Knoblauch-Tzatziki und mit geriebenem Käse

Borzaska 4.690-
Csirkemell szeletek ropogós burgonya köntösben kisütve, fokhagymás tejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva, párolt rizzsel

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 4.990-
Sajttal, sonkával töltött rántott csirkemell hasábburgonyával

Cordon Bleu - fried chicken breast stuffed with cheese and bacon, french fries

Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllte Hühnerbrust, Pommes frittes

Csak lazán - Roston sütött csirkemell filére bacon, gomba rétegezve, sajttal felülsütve, fűszeres steakburgonyával 4.990-

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

Póréhagymás juhtúróval töltött, bundázott csirkemell vajas, krémes burgonyapürével 4.990-

Breaded chicken breast stuffed with leek-ewe cheese with creamy, buttered mashed potato

Hühnerbrust mit Lauch Schafskäse Füllung mit Rahm Butter Kartoffelpüree

Szárnyas ételeink: — Ft/HUF/adag/portion
Poultry dishes/ Geflügelgerichte

Barackkal és camembert sajttal töltött, rántott csirkemell szeletek áfonyás gyümölcsmártással és édesburgonya hasábokkal 5.490-

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 sütött fiatal kacsacomb párolt lilakáposztával, hagymás törtburgonyával 5.490-

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 sütött, hízott kacsamáj, sült almakarikákkal, lyoni hagymával, vajas, krémes burgonyapürével 9.490-

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: — Ft/HUF/adag/portion
Pork dishes/ Schweinefleischgerichte

Velőrózsa rántva, kívánság szerinti körítéssel és tartármártással 4.490-

Fried pork marrow with garnish as you wish and tartar sauce

Gebackenes Mark mit Beilage auf Ihren Wunsch und Remouladensauce

Ambrózia Schnitzel – Óriás bécsi szelet hosszú sertéskarajból petrezselymes, vajas burgonyával 4.690-

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

Große, gebratene Schweinelende mit Kartoffeln mit Petersilie und Butter

Kiskukta kedvence - sajttal, sonkával, póréhagymával töltött rántott sertésborda vajas, krémes burgonyapürével 4.990-

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

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

Sertéshúsból készült ételeink:
Pork dishes/ Schweinefleischgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Tepsiben sütött, sörrel locsolgatott, omlós-puha első csülök, hagymás törtburgonyával, párolt savanyú toroskáposztával 4.990-

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

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

Békebeli, fűszeres cigánypecsenye sertéstarjából, ropogós lyoni hagymával, sült szalonna taréjjal, vajas, krémes burgonyapürével 4.990-

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

Füstölt szalonnával és sajttal töltött, rántott sertéskaraj, petrezselymes burgonyával és csemege uborkával 5.290-

Breaded pork loin filled with smoked bacon and cheese, served with parsley potatoes and pickled gherkins

Gebratener Schweinelendenbraten gefüllt mit geräuchertem Speck und Käse, serviert mit Petersilienkartoffeln und Essiggurken

Óvári szűzérmék 5.290-
Rostlapon sütött szűzérmékre petrezselymes, hagymás, sonkás, gombás ragu halmozva, sajttal felülpirítva, fűszeres steakburgonyával

“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

Velővel töltött, rántott sertéskaraj, házi, sült burgonyakockákkal 5.290-

Breaded pork loin filled with marrow, served with fried potato cubes

Frittiertes Schweinefilet gefüllt mit Mark, serviert mit hausgemachten frittierten Kartoffelwürfeln

Marha-, és vadhúsból készült ételeink: **Ft/HUF/adag/portion**
Beef and venison meat dishes
Rindfleisch- und Wildfleischgerichte

Omlós marhapofa szeletek, burgundi, gombás barnamártással vajas, krémes burgonyapürével 6.490-

Soft beef cheek slices with mushroom brown sauce, creamy buttery mashed potatoes

Weiche Rinderbackenscheiben mit brauner Pilzsauce, cremigem Butterkartoffelpüree

Bükki szarvaspörkölt kapros, juhtúrós sztrapacskával 6.490-

Venison stew with dill- ewe-cheese potato dumpling

Hirschgulasch mit Dillschafskäse und Strapatschka

Öreg bécsi szeletek 6.590-
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

Rib-eye steak érlelt marha rostélyosból kívánságra sütve, fűszeres, házi, sült burgonyacikkekkel, sült koktélparadicsommal és grillezett zöldségekkel (kb. 30-35 dkg/szelet/steak) 290 Ft/dkg

Rib-eye steak from aged beef grilled to order, with homemade spicy potato wedges, fried cherry tomatoes and grilled vegetables

Rib-Eye-Steak aus gereiftem Rindfleisch, frisch gegrillt, mit würzigen, hausgemachten, frittierten Kartoffelchips, frittierten Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse

Bélszín steak szeletek kívánságra sütve, szabadon választott körítéssel 8.990-

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, vajas burgonyapürével 10.490-

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

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

Kedvenc tál 14.490-

Sajttal, sonkával töltött, rántott csirkemell szeletek; rántott sertésborda szeletek; rántott csirkemell szeletek; rántott gombafejek; rántott karfiolrózsák; rántott trappista sajt vajas, krémes burgonyapürével, hasábburgonyával, párolt rizzsel, 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 frittes, Reis und 'Tartar' Sosse

Családi tál 14.490-

Sörben pirított, omlós, puha első csülök; sajttal és sonkával töltött, rántott csirkemell szeletek; roston sütött sertéskarajra bacon, gomba rétegezve, sajttal felülsütve; rántott trappista sajt; rántott gombafejek párolt rizzsel, fűszeres, házi burgonyacikkekkel, hagymás törtburgonyával és párolt,savanyú toroskáposztával

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

Familienplatte:
Im Bier geröstete, weiche erste Haxe; 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

Wellness-grill válogatás 14.490-

Roston sült csirkemell szeletek, grillezett sertésszűz és sertéskaraj szeletek, roston harcsafilé szeletek, grillezett gomolya sajtszeletek, sült édesburgonya hasábokkal, grillezett friss zöldségekkel, párolt rizzsel, majonézes coleslaw salátával

Wellnes-grill selection:
Roasted chicken breast slices, grilled pork tenderloin and loin slices, roasted catfish fillet, grilled 'gomolya' 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 'Gomolya' Käse, gedünsteter Reis, gebratene Süßkartoffelstreifen, gegrilltes Gemüse, Krautsalat

Vegetáriánus és tészta ételeink:
Vegetarian and Pastry dishes
Vegetarische Gerichte, Nudelgerichte

Ft/HUF/adag/portion

Rántott trappista sajt párolt rizzsel, hasábburgonyával, tartármártással 3.290-

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 3.290-

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

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

Túrós sztrapacska, pirított szalonna kockákkal 3.290-

Cottage- cheese homemade potato dumpling with browned bacon cubes

Topfenfleckerln Strapatschka mit Speckwürfeln

Juhtúróval töltött rántott gombafejek, párolt rizzsel 3.490-

Fried mushrooms in breadcrumbs stuffed with ewe-cheese and

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

Vegetáriánus Cézár saláta 3.690-
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

Juhtúrós sztrapacska, pirított szalonna kockákkal 3.890-

Ewe-cheese potato dumpling with browned bacon cubes

Schafskäse „Strapatschka" mit gerösteten Speckwürfeln und Sauerrahm

Ambrózia „ördöglángos" zöldségimádó módra 3.890-
Zöldség gyrosszal, kapros, fokhagymás tzatzikivel töltött burgonyalángos, reszelt sajttal megszórva

Potato *'langos'* filled with veggie gyros, dill and garlic tzatziki, topped with grated cheese

Kartoffel-Langosch gefüllt mit Gemüse-Gyros, Dill und Knoblauch-Tzatziki und mit geriebenem Käse

Vegetáriánus és tészta ételeink: — Ft/HUF/adag/portion
Vegetarian and Pastry dishes
Vegetarische Gerichte, Nudelgerichte

Camembert sajt dióbundában sütve (roston sütve is kérhető) forró erdei gyümölcsmártással, vajas, krémes burgonyapürével 3.990-

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

Grillezett gomolya sajtszeletek édesburgonya hasábbal, majonézes coleslaw salátával 4.790-

Grilled cheese ('gomolya cheese') with sweet potato fries and mayonnaise coleslaw salad

Gegrillte Käsescheiben ('Gomolya') mit würzigen Süßkartoffelrippen und buntem Krautsalat mit Mayonnaise

Választható köreteink:
Optional side dishes/ optionale Beilagen

- **Fűszeres, házi, sült burgonyacikkek**
  Spicy homemade potato slices/würzige, hausgemachte Kartoffelscheiben
- **Hasábburgonya**
  French fries/Pommes frittes
- **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: — Ft/HUF/adag/portion
Desserts/Desserts

Palacsinta baracklekvárral vagy kakaóval (2 db) 1.690-

Pancake with apricot jam or cocoa

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade oder Kakao

Gesztenyepüré kehely tejszínhabbal, étcsokoládé forgáccsal 1.890-

Chestnut puree with whipped cream and dark chocolate chips

Kastanienpüree mit Schlagsahne und dunkle Schokolade

Desszertjeink:
Desserts/Desserts

Ft/HUF/adag/portion

Mascarponés, vaníliás, szedres feketeerdő kehely 1.890-

Mascarpone, vanilla, blackberry black forest cup

Mascarpone, Vanillen Kelch mit Maulbeeren Schwarzwald Soße

Házunk somlói galuskája 1.890-

Sponge cake of our House

Schomlauer Nockerln des Hauses

Aranygaluska palacsinta vaníliamártással, baracklekváros, diós töltelékkel, „erdei gyümölcs pillanatokkal” 2.190-

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

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

Erdei gyümölcs raguval töltött, rántott palacsinta vaníliával 2.390-

Fried pancakes filled with forest fruit ragout and vanilla

Gebratene Pfannkuchen gefüllt mit Waldbeerenragout und Vanille

Gundel palacsinta 2.890-
Csokoládés diós töltelékkel, portoricói rummal flambírozva
(rum nélkül is kérhető: 2.390 Ft/adag)

Gundel pancake stuffed with chocolate or nut, with portorico rum
(without rum: 2.390 Ft/portion)

Gundel Palatschinken mit Schokoladen Nuss Füllung, mit Portorico Rum, flambiert
(ohne Rum: 2.390 Ft/Portion)

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

Ft/HUF/adag/portion

Házi vegyes vágott 840-

Homemade pickled from mixed vegetables

Gemischt geschnittener, hausgemachter Salat

Házi káposztasaláta 840-

Homemade cabbage salad

Hausgemachter Krautsalat

Uborkasaláta 840-

Cucumber salad

Gurkensalat

Savanyúságok, saláták, mártások: **Ft/HUF/adag/portion**
Salad and sauce/Salat und Sauce:

Csemege uborka 840-

Pickled cucumber

Gewürzgurken

Majonézes coleslaw saláta 990-

Coleslaw salad

Coleslaw Salat - Krautsalat

Öntetek, mártások (tejföl, ketchup, mustár, majonéz, tartár) 390-

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	1.090-
Szamóca krémleves tejszínhabbal	1.090-

Főételek:

Túrós sztrapacska, pirított szalonna kockákkal	2.090-
Rántott sajtroppancsok, hasábburgonyával, majonézzel	2.190-
Roston sütött csirkemell filé, grillezett zöldségekkel, tartármártással	2.190-
Csirkemell falatok, tejszínes, fokhagymás mártásban párolt rizzsel	2.190-
Rántott csirkemell filé vagy sertés borda, tejszínes, vajas burgonyapürével ***vagy*** hasábburgonyával	2.190-
Roston sütött (szálkamentes) **harcsafilé** hasábburgonyával	2.690-
Rántott halrudacskák – Ambrózia módra hasábburgonyával	2.690-

Savanyúságok:

Uborkasaláta	490-
Vegyes vágott	490-
Káposztasaláta	490-
Csemege uborka	490-

Desszertek:

Kakaós és/vagy lekváros palacsinta (1 db.)	890-
Gesztenyepüré kehely tejszínhabbal, étcsokoládé forgáccsal	990-
Házunk somlói galuskája	1.190-

GLUTÉN-ÉS LAKTÓZÉRZÉKENY VENDÉGEINK RÉSZÉRE AJÁNLJUK

Leves:	**Ft/adag**
Szamóca krémleves pirított mandulával	1.990-

Főételek:	**Ft/adag**
Rostlapon sütött csirkemell szeletek, párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel	4.290-
Póréhagymás, tejszínes csirkefalatok, párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel	4.690-
Sajttal, sonkával töltött rántott sertésborda *vagy* **csirkemell szeletek,** párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel	4.990-
Rostlapon sütött szálkamentes harcsa szeletek, párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel	5.990-
Baconba göngyölt, rostlapon sütött sertés szűzérmék, párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel	5.990-

Desszert:	**Ft/adag**
Gesztenyepüré kehely, tejszínhabbal	1.890-

Savanyúságok:	**Ft/adag**
Uborkasaláta	840-
Káposztasaláta	840-
Primőr zöldségek extra szűz olívaolajjal és balzsamecet öntettel (paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma)	1.290-

A fenti ételeinket nem elkülönített konyhában készítjük, így a keresztszennyeződés veszélye fennáll, kérjük azok rendelése esetén ezt vegyék figyelembe!

Italkínálatunk / Drinks / Getränkeangebot

Pálinka/ Firewater/ Schnaps	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Bolyhos ágyas szilva pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' plum firewater Bolyhos 'ágyas' Pflaumenschnaps	1.040-	1.590-
Bolyhos ágyas fekete cseresznye pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' cherry firewater Bolyhos 'ágyas' Kirschenschnaps	1.090-	1.700-
Bolyhos ágyas vilmoskörte pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' Willams pear firewater Bolyhos 'ágyas' Williamsbirnenschnaps	1.265-	1.925-
Bolyhos ágyas birs pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' quince firewater Bolyhos 'ágyas' Quittenschnaps	1.265-	1.925-
Bolyhos ágyas kajszibarack pálinka (50%) Bolyhos 'ágyas' Apricot firewater Bolyhos 'ágyas' Aprikosenschnaps	1.265-	1.925-
Mályinkai csipke pálinka (50%) Mályinkai hip firewater Mályinkaer Hagebuttenschnaps	1.960-	2.970-

Whisky	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Johnnie Walker	790-	1.220-
Jim Beam whisky	840-	1.290-
Jack Daniels whisky	960-	1.470-
Jameson whisky	1.140-	1.770-
Chivas Regal whisky	1.300-	1.990-

Párlatok, brandy	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Metaxa*****	840-	1.300-
Metaxa*******	1.000-	1.530-
Martell V. S.	1.490-	2.300-

Keserű /Bitter	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
St. Hubertus	550-	850-
Jägermeister	660-	1.040-
Zwack Unicum	660-	1.040-
Zwack Unicum Szilva	660-	1.040-

Vodka	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Royal vodka	495-	760-
Finlandia vodka	650-	1.010-

Rumok, likőrök, ouzo/Rum, liqure, ouzo	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Berentzen likőrök (***alma, körte, eper, karamell ízek***)	520-	825-
Bailey's	770-	1.180-
Bacardi Carta Blanca	770-	1.180-
Bacardi Carta Negra	825-	1.280

Egyéb rövid italok/ Others	**Ft/2 cl**	**Ft/4 cl**
Zwack Vilmoskörte	660-	1.040-
Gordon's London Dry Gin	790-	1.210-
Tequila Sierra Silver	840-	1.290-
Tequila Sierra Gold	935-	1.440-

Pezsgők /Champagne/ Sekt	**Ft/dl**	**Ft/ü (0,75l)**
Törley alkoholmentes pezsgő (Törley alkohol free)	605-	3.905-
Törley pezsgők (édes, muskotályos, száraz, félszáraz) Törley champagne (sweet, muscat, dry, semi-dy) Törley Sekt (süß, Muskateller, trocken, halb-trocken)	605-	3.905-
Hungaria extra dry pezsgő Hungaria champagne (extra dry) Hungaria Sekt (extra dry)		6.400-

	Ft/dl
Martinik (bianco, extra dry)	935-
Campari bitter	1.840-

	Ft/adag
Aperol Spritz	1.950-

Frissen csapolt sörök /Fresh draught beer/ Frisch gezapftes Bier

Frissen csapolt Borsodi világos Borsodi fresh draught beer Borsodi frisch gezapftes Bier	640 Ft/ 0,3 l	890 Ft/ 0,5 l

Sörök/Beers/ Flaschenbier

Stella Artois *(palackozott - 0,33 l/üveg)*	980-
Beck's *(palackozott - 0,5 l/üveg)*	980-
Heineken *(palackozott - 0,5 l/üveg)*	1.040-
Staropramen barna sör *(palackozott - 0,5 l/üveg)*	1.040-
Stella Artois alkoholmentes sör *(palackozott - 0,33 l/üveg)*	980-
Gösser Natur Zitrone alkoholmentes *(palackozott - 0,33 l/üveg)*	980-
Edelweiss Hefe búzasör *(palackozott - 0,5 l/üveg)*	1.530-

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

Naturaqua szénsavas vagy mentes ásványvíz (0,33 l) 495-
Naturaqua szénsavas vagy mentes ásványvíz (0,75 l) 1.090-
Naturaqua mineral water sparkling or still
Naturaqua Mineralwasser mit Kohlensäure oder ohne Kohlensäure

Coca cola, Coca cherry, Fanta narancs (0,25 l) 690-
Coca cola, Coca cherry, Fanta orange
Coca cola, Coca cherry, Fanta Orange

Coca cola Zero, Sprite Zero (0,25 l) 690-
Coca cola Zero, Sprite Zero
Coca cola Zero, Sprite Zero

Kinley tonic, gyömbér (0,25 l) 690-
Kinley tonic, ginger
Kinley Tonic, Ingwer

Kinley pink berry (0,25 l) 690-
Kinley pink berry
Kinley Pink Berry

Fuze tea citrom, barack (0,25 l) 690-
Ice tea peach, lemon
Eistee Pfirsich, Zitrone

Cappy eper, ananász, narancs, őszibarack, alma (0,25 l) 830-
Cappy strawberry, peach, pear, apple,
Cappy Erdbeer, Birne, Pfirsich, Apfel

Házi limonádé, friss citrommal és lime-mal *(Ft/dl)* 290-
Ice homemade lemonade with fresh lemon and lime *(HUF/dl)*
Hausgemachte Limonade mit frischer Zitrone und Limette *(HUF/dl)*

Gyümölcsízes házi limonádé, friss citrommal és lime-mal *(Ft/dl)* 300-
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)

Gyümölcsízes szörpök *(Ft/dl)* 350-
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	790-
Eredeti olasz erős feketekávé tejszínhabbal/Original italian black strong with whipped cream	790-
Eredeti olasz koffeinmentes feketekávé/ black strong decaffeinated	790-
Eredeti olasz hosszú kávé / Original italian long coffee	790-
Eredeti olasz cappuccino / Original italian cappuccino	890-
Forró csokoládé / Hot chocolate	790-
Teák (fekete, zöld és gyümölcs)/ Tea	640-

Kávé különlegességek	**Ft/adag**
Macchiato (feketekávé, tejhabbal)	880-
Latte Macchiato (gőzölt tej, feketekávé, tejhab rétegezve)	950-
Caffé latte (feketekávé, tej)	950-
Melange (feketekávé, gőzölt tej, méz, tejhab rétegezve)	1.110-
Irish Coffee (2 cl whisky, barnacukor, feketekávé, tejszínhab)	1.990-
Bailey's Cream Cappuccino (2 cl bailey's, cappuccino, tejszínhab)	1.990-

Köszönjük, hogy bennünket választott, szeretettel várjuk vissza!

*** * ***

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