

**„Egy kitűnő étkezés után a test és a lélek  
határozottan valami különös jólétet élvez.”  
(Brillat-Savarin)**

**לאחר ארוחה מצוינת  
הגוף והנפש נהנים מתחושת רווחה ייחודי  
(בריה סאווארן)**

“After an excellent meal body and soul definitely  
enjoy a distinctive kind of happiness.”  
(Brillat-Savarin)

*“Nach einem vortrefflichen Mahl verspüren Körper und Seele  
ein ganz besonderes Wohlbehagen.”  
(Brillat-Savarin)*

“Un pasto squisito procura definitivamente al corpo e all'anima  
una sensazione di benessere particolare.”  
(Brillat-Savarin)

*«A la suite d'un repas bien entendu, le corps et l'âme  
jouissent d'un bien-être particulier.»  
(Brillat-Savarin)*

**«Вкусивши прекрасную пищу, благодать  
ниспускается на душу и тело.»  
(Антельм Брилла-Саварин)**

# A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA / CHEF OFFER

Szarvasbéliszín roston sütve, vadász módra	פילה בשר צבי צלוי בסגנון הצייד	8800,-	Pan-fried venison fillet 'Chasseur' <i>Hirschlende vom Grill auf Jägerart</i> Filetto di cervo ai ferri alla cacciatora <i>Filet mignon de cerf grillé,</i> <i>à la «chasseur»</i> Оленья вырезка - гриль по охотничьи
Konfitált borjúpofa tejszínes vargányamártással	ראש עגל בצלייה ארוכה ברוטב פטריות פורצי'ני	5500,-	Veal cheek confit with porcini mushroom (boletus) cream sauce <i>Konfitierte Kalbsbacke mit</i> <i>Steinpilz-Sahne-Sauce</i> Testina di vitello cotta lentamente con salsa di porcino alla panna <i>Joue de veau confit, mariné au</i> <i>vin blanc, avec sauce aux bolets</i> Конфи из телячьего стейка со сливочным соусом из белых грибов
Báránycsülök fokhagymás hremzlevel	שוק טלה עם לביבות תפוחי אדמה בשום	6500,-	Knuckle of lamb with garlic potato latkes <i>Lammkeule mit KnoblauchReibekuchen</i> Stinco d'agnello con frittelle di patate (latkes) all'aglio <i>Jambonneau d'agneau avec</i> <i>des latkès à l'ail</i> Рулька баранины с чесночной картофельной лепешкой
Kacsamell roséra sütve, kelkáposztaraguval	חזה ברווז צלוי (פנים הנתח ודרדר) עם ראגו כרוב סבוי	4800,-	Rosy-pink duck breast, served with kale ragout <i>Entenbrust rosa gebraten</i> <i>mit Wirsingragout</i> Petto d'anatra rosato con ragú di verza <i>Magret de canard rosé avec ragoût</i> <i>de chou frisé</i> Утиная грудка «Розе» с рагу из брюссельской капусты

## A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA / CHEF OFFER

<b>Libamáj roston tokaji mártással</b>	כבד אווז צלוי ברוטב יין טוקאי	<b>6900,-</b>	Pan-fried goose foie gras in Tokay sauce <i>Gänseleber vom Grill mit Tokajer-Sauce</i> Fegato d'oca ai ferri con salsa al vino Tokaj <i>Foie gras grillé à la sauce au vin de Tokaj</i> Гусиная печень, приготовленная на гриле, в соусе из токайского вина
<b>Csirke suprême roston paprikás mártással, dödöllével</b>	חזה עוף צלוי ברוטב פפריקאש עם נודלי (הניוקי ההונגרי)	<b>4300,-</b>	Pan-fried chicken supreme with paprika sauce and Hungarian potato dumplings <i>Hähnchen Supreme vom Grill mit Paprikasauce, Nudeln</i> Suprême di pollo ai ferri con salsa alla paprika e gnocchetti di patate <i>Suprême de poulet grillé à la sauce paprika, avec des nouilles</i> Курица «супреме», приготовленная на гриле, с краснопёрчёным соусом и картофельными галушками
<b>Bőrös fogasszelet polentával és párolt zöldségekkel</b>	פרוסת דג זנדר עם דייסת תירס וירקות מאודים	<b>5200,-</b>	Pike-perch fillet in skin with polenta and braised vegetables <i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Polenta und gedünstetem Gemüse</i> Luccioperca con polenta e verdure stufate <i>Filet de sandre cuit sur peau, polenta et légumes cuits à la vapeur</i> Судак с полентой и тушеными овощами

# HÉTRŐL-HÉTRE AJÁNLATUNK / WEEK AFTER WEEK

<b>Hétfő / Monday</b> <b>Napi főzelék feltéttel</b>	תבשיל ירקות עם תוספת משתנה	<b>3500,-</b>	Daily offer of vegetable stew with garnish <i>Täglicher Gemüseintopf mit Belag</i> Zuppa del giorno <i>Ragoût de jour avec garniture</i> Овощи, заправленные мукой, с мясом
<b>Kedd / Tuesday</b> <b>Szalontüdő zsemlegombóccal</b>	נזיד ריאות עם כופתאות לחם	<b>3300,-</b>	Sour lung stew with bread dumplings <i>Beuschel (Lunge süßsauer) mit Semmelknödeln</i> Polmone di vitello con canederli di pane <i>Mou de veau avec boulettes à la mie de pain</i> Легкие в кисло-сладком соусе с булочными клецками
<b>Szerda / Wednesday</b> <b>Töltött káposzta</b>	כרוב ממולא	<b>3300,-</b>	Stuffed cabbage <i>Gefülltes Kraut</i> Cavoli ripieni <i>Chou farci</i> Голубцы
<b>Csütörtök / Thursday</b> <b>Pacalpörkölt velefőtt burgonyával</b>	תבשיל מעיים עם תפוחי אדמה מבושלים יחד עמו	<b>3300,-</b>	Paprika tripe stew with boiled potato <i>Kaldaunenpörkölt zusammen mit den Kartoffeln gekocht</i> Spezzatino di trippa con patate lessate nel sugo <i>Tripes à la hongroise avec pommes de terre cuites</i> Жаркое из рубца с картофелем

# HÉTRŐL-HÉTRE AJÁNLATUNK / WEEK AFTER WEEK

<b>Péntek / Friday</b> <b>Sólet minden beleválóval</b>	צ'ולנט עשיר במגוון המרכיבים	<b>4200,-</b>	Cholent <i>Scholet</i> Cholent ricco <i>Tcholent</i> Шолет
<b>Szombat / Saturday</b> <b>Kacsasült aszaltszilvás</b> <b>párolt káposztával és rösztli</b> <b>burgonyával vagy</b> <b>szombati sólet</b>	ברווז צלוי עם שזיפים מיובשים, כרוב מאודה ולביבות תפוחי אדמה או צ'ולנט של שבת	<b>4200,-</b>	Roast duck served with prunes and braised cabbage, rösti potato cakes or Saturday cholent <i>Entenbraten, gedünstetes Kraut mit</i> <i>Dörnpflaumen und Rösti oder Scholet zum</i> <i>Sonnabend</i> Anatra arrostita con crauti brasati alle prugne secche e rösti di patate oppure cholent del sabato <i>Rôti de canard avec chou à la vapeur</i> <i>et aux pruneaux secs, garni de galettes</i> <i>de pommes de terre ou tscholent</i> Утка, тушенная с капустой и черносливом, с жареным картофелем, или субботний шолет
<b>Minden pénteken és szombaton</b> <b>/ Every Friday and Saturday</b> <b>Madártej</b>	חלב ציפורים - קרם וניל עדין לקינוח	<b>1400,-</b>	Floating islands <i>Schnee-Eier</i> Île flottante <i>Iles flottantes</i> Птичье молоко

## LEVESEK / SOUPS

Húsleves háziasan tésztával vagy macesszombóccal csészében	מרק בשר עם אטריות או עם קניידלך	1800,-	Home-made meat broth with pasta or matzo ball <i>Fleischsuppe hausgemacht mit Nudeln oder Matzenknödeln</i> Brodo di carne della casa con pastina o gnocchi di azzimo <i>Pot-au-feu maison aux vermicelles ou boulettes de matza</i> Бульон по-домашнему с лапшой или мацесными клецками
Erőleves libamájjal csészében	מרק צח עם כבד אווז	2500,-	Consommé with foie gras <i>Kraftbrühe mit Gänseleber</i> Consommé con fegato d'oca <i>Consommé au foie gras</i> Бульон с гусиной печенью
Tárkonyos őzraguleves csészében	נזיד בשר איילה עם טרגון	1800,-	Venison ragout soup with tarragon <i>Rehragoutsuppe mit Estragon</i> Zuppa di capriolo al dragoncello <i>Soupe de ragoût de chevreuil à l'estragon</i> Суп-рагу из оленины с эстрагоном
Alföldi gulyás csészében	מרק גולאש מוגש בספל בסגנון אלפולד "המישור "ההונגרי הגדול"	1800,-	Alföld-style goulash soup served in a cup <i>Pusztagulaschsuppe in der Tasse</i> Zuppa gulash alla "Puszta" servita in tazza <i>Goulash de la grande plaine de Hongrie servie en tasse</i> Гуляш «Альфелдский» в чаше
Napi krémleves csészében	מרק היום מוקרם	1800,-	Cream soup of the day <i>Tagescremesuppe</i> Vellutata del giorno <i>Potage à la crème du jour</i> Суп-пюре дня
Hideg eper- vagy citromkrémleves csészében	מרק תותים קר או מרק לימונים מוקרם	1800,-	Chilled lemon or strawberry cream soup <i>Erdbeer- oder Zitronenkaltchale</i> Crema fredda di fragole o di limone <i>Soupe froide à la crème de fraise ou de citron</i> Холодный клубничный или лимонный крем-суп

# HIDEG ÉS MELEG ELŐÉTELEK / COLD AND HOT STARTERS

Tatár beefsteak	סטייק טרט	4200,-	Beef tartare <i>Tatarbeefsteak</i> Bistecca alla tartara <i>Steak tartare</i> Татарский бифштекс
Csontvelő pirítóssal, ecetes és friss fokhagymával	מח עצם על צנים עם שום מוחמץ ושום טרי	3000,-	Cooked bone marrow on toast with pickled and fresh garlic <i>Knochenmark mit Toast und frischem sowie Essigknoblauch</i> Midollo lessato con pane tostato e aglio fresco all'aceto <i>Os à moelle tartiné sur du pain grillé, de l'ail au vinaigre et de l'ail frais</i> Костный мозг с маринованным и свежим чесноком
Hideg libamáj zsírjában	כבד אווז קר בשומן אווז	5200,-	Cold foie gras in goose fat <i>Kalte Gänseleber im eigenen Fett</i> Fegato d'oca freddo in grasso d'oca <i>Foie gras froid</i> Холодная гусиная печень в собственном жире
Zsidótojás háziásan	ממרח ביצים ביתי	2200,-	Home-made Jewish egg spread <i>Hausgemachte Polnische Eier</i> Uovo alla giudia alla casareccia <i>Oeufs à la juive «comme l'on fait chez nous»</i> Еврейские яйца по-домашнему
<hr/>			
Kosár házi kenyér	סלסלת לחם הבית	500,-	Home baked bread in a basket <i>Selbsgebackenes Brot im Korb</i> Cestino di pane della casa <i>Panier du pain à la maison</i> Корзинка с домашним хлебом
Francia vaj	חמאה צרפתית	400,-	French Butter <i>Französische Butter</i> Burro francese <i>Beurre francais</i> Масло французское

# HIDEG ÉS MELEG ELŐÉTELEK / COLD AND HOT STARTERS

<b>Friss lecsó</b> + kolbász / sausage 400,- + tojás / egg 400,-	לצ'ו טרי - תבשיל ירקות דומה בהרכבו לשקשוקה	<b>2400,-</b>	Fresh letcho (Hungarian-style ratatouille) <i>Frisches Letscho</i> Peperonata fresca <i>Letcho (ratatouille à la hongroise)</i> Лечо
<b>Zöldkagyló fokhagymás- tejszínes fehérborban párolva</b>	צדפות מאודות ביין לבן, שמנת ושום	<b>4200,-</b>	Green-lipped mussels à la marinière (in garlicky cream and white wine) <i>Grüne Muscheln in Weißwein mit Rahm und Knoblauch gedünstet</i> Cozze verdi stufate in vino bianco con aglio e panna <i>Moules vertes au vin blanc à l'ail et à la crème</i> Зеленые мидии, тушеные в белом вине со сливками и чесноком
<b>Fokhagymás csiga házában, sajttal pirítva</b>	חילזון מבושל בחמאת שום עם קונכיה עליו גבינה צלוייה	<b>3800,-</b>	Escargots Bourguignonne with melted cheese <i>Escargots à la Bourguignonne</i> ( <i>Schnecken in Knoblauch mit Gehäuse</i> ) mit Käse gratiniert Lumache alla bourguignonne (lumache all'aglio arrostito con formaggio) <i>Escargots à l'ail gratinés au fromage, servis dans leur coquille</i> Чесночные улитки в раковине, обжаренные с сыром
<b>Szorbet / alkoholmentes</b>	סורב	<b>1600,-</b>	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет
<b>Szorbet / alkoholos</b>	סורב	<b>2200,-</b>	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет



## HALÉTELEK / FISH

Szálka nélküli pontyhalászlé  
vegyesen, belsőséggel

מרק דגים עם נתחי פילה  
קרפיון וחלקי פנים בלי  
עצמות

3200,-

Smooth Hungarian fish soup  
with carp fillet, milt and roe  
*Karpfensuppe ohne Gräten, mit Innereien*  
Zuppa di carpa filettata e con  
interiora senza lische  
*Soupe de filet de carpe avec tripes*  
Уха по-венгерски с филе карпа,  
с икрой и молоками

Pontyhalászlé,  
csak belsőséggel

מרק דגים מקרפיון רק  
עם חלקי פנים

3500,-

Hungarian fish soup with carp milt and roe  
*Karpfensuppe nur mit Innereien*  
Zuppa di carpa solo con interiora  
*Soupe de carpe avec tripes*  
Уха по-венгерски из карпа  
с икрой и молоками

Korhely pontyhalászlé  
csészében

מרק דגים מוגש בספל עם  
שמנת חמוצה

2500,-

Spicy and sour Hungarian fish soup  
with carp served in a cup  
*Karpfensuppe für Nachtschwärmer  
in der Tasse (mit Zitrone und Sauerrahm)*  
Zuppa di pesce con verdure, limone  
e panna acida servita in tazza  
*Soupe de carpe citronnée, servie en tasse*  
Похмельная уха из карпа в чаше

Halászlé harcsafilével

מרק דגים עם פילה  
שפמנון

3800,-

Hungarian fish soup with catfish fillet  
*Fischsuppe mit Welsfilet*  
Zuppa di pesce con filetto di pescegatto  
*Soupe au filet de silure*  
Уха с филе сома

## HALÉTELEK / FISH

<b>Fogasszeletek rántva, lilahagymás-majonézes burgonyával</b>	פרוסות דג זנדר מטוגנות בפירורי לחם עם תפוחי אדמה במיונז	<b>4500,-</b>	Breaded pike-perch with potato and red onion salad in mayonnaise dressing <i>Panierte Zanderscheiben mit Rote-Zwiebel-Mayonnaiskartoffeln</i> Filetti di luccio-perca impanati e fritto con patate alla maionese e cipolle rosse <i>Filets de sandre panés avec pommes de terre à la mayonnaise et aux oignons rouges</i> Судак, жареный в сухарях, с картофелем с красным луком и майонезом
<b>Mandulás fogas goujon friss salátával</b>	דג זנדר בשקדים עם סלט ירוק	<b>4500,-</b>	Almond-coated pike-perch goujons with green salad <i>Zander-Goujons in Mandeln mit frischem Salat</i> Luccio-perca alle mandorle 'Goujon' con insalata fresca <i>Filets de sandre au style de «Goujon» aux amandes avec salade</i> Гужон из судака с миндалем и свежим салатом
<b>Harcsafilé roston vagy rántva</b>	פילה שפמנון צלוי או מטוגן בפירורי לחם	<b>4600,-</b>	Catfish fillet, roasted or breaded <i>Welsfilet vom Grill oder paniert</i> Filetto di pescegatto alla griglia o impanato <i>Filet de silure grillé ou pané</i> Филе сома, жареное на гриле или в сухарях
<b>Harcspaprikás túrós csuszával</b>	שמפנון פפריקאש עם אטריות בגבינה לבנה	<b>4400,-</b>	Catfish paprika with home-made Hungarian pasta topped with curd cheese <i>Welspaprikasch mit Topfenfleckerln (Nudeln mit Quark und Speckwürfeln)</i> Pescegatto alla paprika con tagliatelle alla ricotta <i>Silure au paprika avec des nouilles au «túrós» (fromage blanc aigre)</i> Паприкаш из сома с лапшой с творогом

## HALÉTELEK / FISH

Filézett pontyszeletek rántva	פרוסות פילה קרפיון מטוגנות בפירורי לחם	3600,-	Breaded carp fillets <i>Panierte Karpfenfilets</i> Filetti di carpa impanati e fritti <i>Filets de carpe panés</i> Филе карпа, жареное в сухарях
Fokhagymás óriásgarnéla- farok aglio-olio fűszeres laskatésztával	זנב חסילון ענק בשום עם ספגטי אליו א אוליו	2800,- / db / pcs	Garlic jumbo prawn tails with aglio-olio fettuccine <i>Riesengarnelen in Knoblauch, Kräuterbandnudeln aglio e olio</i> Gamberoni all'aglio con pasta all'aglio e olio <i>Queue de gambas à l'ail garnie de nouilles épicées aglio-olio</i> Крупная креветка с чесноком в соусе «aglio-olio» с пикантной лапшой
Lazacfilé rostton, tejszínes vargányával	פילה סלמון צלוי ברוטב פטריית פורצ'יני	4900,-	Grilled salmon fillet with creamy porcini sauce <i>Lachsfilet vom Grill mit Steinpilzen in Rahmsauce</i> Filetto di salmone ai ferri con funghi porcini alla panna <i>Filet de saumon grillé avec des bolets à la crème</i> Филе лосося - гриль в сливочном соусе с белыми грибами
Lazacfilé rostton, gorgonzolás tészta	פילה סלמון צלוי, אטריות עם גורגונזולה	4900,-	Grilled salmon fillet with gorgonzola pasta <i>Lachsfilet vom Grill, Pasta mit Gorgonzola</i> Filetto di salmone ai ferri con pasta al gorgonzola <i>Filet de saumon grillé avec pâtes au gorgonzola</i> Филе лосося - гриль с лапшой и сыром горгондзола

## VADÉTELEK / GAME

Narancsos szarvasfilé  
burgonyaropogóssal

פילה צבי ברוטב תפוזים  
עם כדורי קרוקט

5400,-

Venison cutlet à l'orange  
with potato croquettes  
*Orangen-Hirschfilet  
mit knusprigen Kartoffeln*  
Filetto di cervo all'arancia  
con crochette di patate  
*Filet de cerf à l'orange avec  
croquettes de pommes de terre*  
Филе оленя с апельсиновым  
соусом и хрустящим картофелем

Szarvasfilé roston  
erdegyümölcs-mártással és  
vargányás rizzsel

פילה צבי צלוי ברוטב  
פירות יער ואורז עם  
פטריות פורצ'יני

5400,-

Roast venison filet with forest  
fruit sauce and porcini rice  
*Hirschbraten an einer Sauce  
aus Waldfrüchten mit Steinpilzreis*  
Arrosto di cervo con salsa ai frutti  
di bosco e riso ai funghi porcini  
*Rôti de filet de cerf avec sauce  
aux fruits des bois et riz aux bolets*  
Филе оленя, приготовленное на  
гриле, с соусом из лесных ягод,  
и рисом с белыми грибами

Párolt szarvascomb vadasan,  
zsemlegombóccal

ירך צבי מאודה ברוטב  
פיקנטי עם כופתאות לחם

5400,-

Leg of venison braised in piquant  
brown sauce with sour cream  
and bread dumplings  
*Geschmorte Hirschkeule auf  
Wildbretart mit Semmelknödeln*  
Coscia di cervo brasata con salsa  
alla cacciatora e canederli di pane  
(con salsa di carote e senape)  
*Cuissot de cerf braisé avec sauce  
à la «chasseur» (sauce aux carottes  
et à la moutarde) et boulettes  
à la mie de pain*  
Олений окорок на пару с клецками  
из булочек

## VADÉTELEK / GAME

Vörösboros-gombás  
vadragu krokettel

ראגו חזיר בר בין  
אדום עם קרוקט מצופה  
בשקדים

4200,-

Game ragout in red wine  
and mushrooms, served  
with potato croquettes  
*Wild ragout in Rotwein  
mit Kroketten*

Ragú di cinghiale al vino rosso  
e funghi con crocchette alle mandorle  
*Ragoût de sanglier au vin rouge  
et aux champignons avec croquettes*

Жаркое из мяса кабана с красным  
вином и грибами, картофельные  
крокеты

Vörösboros vadpörkölt  
juhtúrós galuskával

נזיד בשר צייד בין אדום  
עם בצקניות גבינת  
כבשים

4200,-

Game stew in red wine, served  
with ewe cheese spaetzle  
*Wildpörkölt in Rotwein mit  
Schafskäsenockerln*

Spezzatino di cacciagione al vino rosso  
con gnocchetti alla ricotta di pecora  
*Ragoût de gibier à la hongroise  
(«pörkölt»), au vin rouge et aux spaetzle  
au «túró» (fromage blanc aigre) de brebis*

Жаркое из дичи с красным вином,  
галушки с овечьим творогом

## SZÁRNYAS ÉTELEK / POULTRY

Libamáj szeletek rántva,  
burgonyapürével

פרוסות כבד אווז  
מטוגנות בפירורי לחם עם  
פירה תפוחי אדמה

6500,-

Breaded foie gras slices  
with creamy mashed potatoes  
*Panierte Gänseleberscheiben  
mit Kartoffelpüree*

Filetto di fegato d'oca impanati  
e fritti con purea di patate  
*Foie gras pané avec purée  
de pomme de terre*

Гусиная печень, жареная  
в сухарях с картофельным пюре

Libamáj szeletek roston,  
rántott hagymakarikákkal

פרוסות כבד אווז צליות  
עם טבעות בצל מטוגנות

6500,-

Grilled foie gras slices  
with fried onion rings

*Gänseleberscheiben vom  
Grill mit panierten Zwiebelringen*

Filetti di fegato d'oca ai ferri con  
anelli di cipolla impanati e fritti

*Foie gras grillé, avec des rondelles  
d'oignon panées*

Гусиная печень – гриль с луковыми  
кольцами в панировке

Sült libacomb párolt káposztával,  
hagymás törtburgonyával

כרעי אווז מטוגנות עם  
כרוב מאודה ותפוחי  
אדמה מעוכים עם בצל

4200,-

Roast leg of goose served with braised  
cabbage and mashed onion potatoes  
*Gebratene Gänsekeule mit gedünstetem  
Kraut und Zwiebel-Stampfkartoffeln*

Coscia d'oca arrostita con crauti brasati  
e patate alla cipolla

*Cuisse d'oie rôtie avec du chou braisé et  
de pommes de terre sautées aux oignons*

Жареная гусиная окорочка  
с тушеной капустой и лучным  
картофельным пюре

## SZÁRNYAS ÉTELEK / POULTRY

Csirkemell suprême roston,  
tejszínes gorgonzolamártással

חזה עוף צלוי ברוטב  
גורגונזולה ושמנת

4300,-

Pan-fried chicken supreme  
with creamy gorgonzola sauce  
*Hühnerbrust Supreme vom Grill  
mit Gorgonzola-Rahmsauce*  
Petto di pollo ai ferri con salsa  
alla panna e al gorgonzola  
*Suprême de poulet grillé, avec de  
la sauce à la crème et au gorgonzola*  
Куриная грудка «супреме»,  
приготовленная на гриле,  
в сливочном соусом с сыром  
горгондзола

Csirkemell roston,  
fetás kevert salátával

חזה עוף צלוי עם סלט  
ירקות עם גבינת פטה

3900,-

Roasted chicken breast and mixed  
salad with feta cheese  
*Gegrillte Hühnerbrust, gemischter  
Salat mit Feta-Käse*  
Petto di pollo ai ferri con insalata  
condita al formaggio feta  
*Filet de poulet grillé garni de salade  
mixte à la féta*  
Куриная грудка, приготовленная  
на гриле, с салатом-ассортии  
с сыром фета

Brassói aprópecsenye  
szárnyas mellfiléből

ראגו עוף חזה בסגנון  
בראשוב

3800,-

Brasov-style chicken breast ragout  
*Kronstädter Geschnetzeltes aus  
Geflügelbrustfilet (mit Knoblauch)*  
Tranci di petto di pollame arrostiti  
alla Brassó  
*Sauté de blanc de volaille à la  
«Brassó» aux pommes de terre du pays*  
Антрекот «брашшои»  
из куриной грудки

## BÁRÁNYÉTELEK / LAMB

Rántott bárány  
lilahagymás-majonézes  
burgonyával

נתחי טלה מטוגנים בפירורי  
לחם עם סלט תפוחי אדמה  
ובצל אדום במיונז

5500,-

Breaded lamb served with potato and red  
onion salad in mayonnaise dressing

*Paniertes Lamm mit Rote-Zwiebel-  
Mayonaissekartoffeln*

Agnello impanato e fritto con patate  
alla maionese e cipolle rosse

*Agneau pané avec pommes de terre  
à la mayonnaise et aux oignons rouges*

Баранина в панировке с картофелем  
с красным луком и майонезом

Fiatal báránygerinc  
roston, juhtúrós polentával és  
zöldségekkel

סינטה טלה צלויה עם  
דייסת תירס, גבינת  
כבשים וירקות

7500,-

Roasted lamb chops served with  
ewe cheese polenta and vegetables

*Junglammfilet vom Grill mit  
Schafskäse-Polenta und Gemüse*

Sella di agnellino ai ferri con polenta  
alla ricotta di pecora e verdure

*Côtelettes d'agneau grillé avec de la  
polenta au «túró» (fromage blanc aigre)  
de brebis et légumes*

Спинка баранины – гриль, палента  
с овечьим творогом и овощами



# BORJÚÉTELEK / VEAL

**Bécsi szelet**  
**petrezselymes burgonyával**  
2 szelet / 2 pcs

שניצל ווינאי ותפוחי אדמה  
עם פטרזיליה

4300,-

Traditional Wiener schnitzel  
with parsley potatoes  
*Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln*  
Cotoletta alla milanese con patate  
al prezzemolo  
*Escalope de veau à la viennoise*  
*avec pommes de terre persillées*  
Венский шницель с картофелем  
с зеленью петрушки

**Borjúpaprikás**  
**tojásos galuskával**

עגל פפריקאש עם  
בצקניות ביצים

3800,-

Veal paprika with egg spaetzle  
*Kalbspaprikasch mit Eiernockerln*  
Spezzatino di vitello alla paprika  
con gnocchetti alle uova  
*Fricassée de veau au paprika*  
*avec spaetzle aux œufs*  
Жаркое из телятины  
с яичными галушками

**Borjúláb rántva**  
**tartármártással,**  
**hasáburgonyával**

רגל עגל מטוגנת ברוטב  
טרטר עם צ'יפס

3800,-

Breaded leg of veal with tartare  
sauce and French fries  
*Panierter Kalbsfuß mit Sauce Tartare*  
*und Pommes frites*  
Zampa di vitello impanata e frita  
con salsa tartara e patate fritte  
*Pied de veau pané avec de la sauce*  
*tartare et des pommes frites*  
Телячья ножка, жаренная в сухарях,  
с соусом тартар и картошкой-фри

# MARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK / BEEF

Angol bélszín zöldségekkel	סטייק אנגלי עם ירקות	18.800,- (60 dkg)	Tenderloin steak à l'anglaise with vegetables <i>Lendenschnitte nach englischer Art mit Gemüse</i> Filetto di manzo all'inglese con verdure <i>Filet mignon à l'anglaise avec légumes</i> Английский бифштекс с овощами
Chateaubriand Udvarmester módra	סטייק שאטובריאן בחמאת עשבי תיבול	13.000,-	Chateaubriand steak with herb butter <i>Chateaubriand nach Hofmeister-Art (mit Kräuterbutter)</i> Chateaubriand alla Maggior-domo (con burro alle erbe) <i>Chateaubriand à la Maître d'hôtel (au beurre aux herbes)</i> Шатобриан а-ля обер-камергер
Bélszínjava tejszínes zöldborsmártással	פילה בקר ברוטב פלפל ירוק ושמנת	7200,-	Tenderloin steak with creamy green pepper sauce <i>Lendenschnitte mit Grüner-Pfeffer-Rahmsauce</i> Filetto con salsa di pepe verde al fior di latte <i>Filet mignon avec sauce au poivre vert</i> Вырезка под сливочным соусом с острым зеленым перцем
Pirított bélszínérmék magyarosan	נתחי פילה עגולים צלויים בסגנון הונגרי	6200,-	Hungarian-style seared beef slices <i>Geröstete Rindermedaillons auf ungarische Art</i> Medaglioni di filetto di manzo arrostate all'ungherese <i>Médaillons de filet mignon sautés à la hongroise</i> Медальоны из вырезки говядины по-венгерски
Hagymás bélszínlangos pirított burgonyával	נתחי פילה עם בצל ותפוחי אדמה מטוגנים	5600,-	Slice of beef with onions and roast potatoes <i>Gegrilltes Lendenfilet mit Zwiebeln, Bratkartoffeln</i> Filetto di manzo con cipolle e patate arrostate <i>Beignets de filet mignon aux oignons avec pommes de terre rôties</i> Говяжья вырезка в панировке с жареным картофелем
Kürtös pecsenye csípős mártással	צלי בשר ברוטב חריף	6500,-	Roast „Kürtös” (beef filet filled with Italian ham, onions and cheese) with spicy hot sauce <i>Rinderbraten mit feuriger Sauce</i> Tournedos alla griglia ripieni di prosciutto di Parma, cipolla e formaggio, con salsa piccante <i>Rôti de bœuf à la sauce piquante</i> Мясо жареное с острым соусом

## SERTÉSÉTELEK / PORK

Rántott mangalicakaraj  
pirított burgonyával

מותן חזיר מנגליצה עם  
תפוחי אדמה מטוגנים

3900,-

Breaded Mangalitzza pork loin  
with roast potatoes  
*Paniertes Mangalitzza-Schweinekotelett  
mit Bratkartoffeln*  
Bracciole di maiale mangalica  
impanate e fritte con patate arrostate  
*Côtelette de mangalitzza panée  
avec pommes de terre rôties*  
Отбивная из свинины породы  
Венгерская Мангалица с жареным  
картофелем

Fokhagymás mangalica-  
pecsenye krumplis tésztával

צלי חזיר מנגליצה  
בשום עם אטריות  
ופירה תפוחי אדמה

4500,-

Garlicky Mangalitzza pork roast served  
with Hungarian potato pasta  
*Mangalitzza-Schweinebraten  
mit Knoblauch, Schupfnudeln*  
Arrosto di maiale mangalica all'aglio  
con pasta e patate  
*Rôti de mangalitzza à l'ail avec pâtes  
en forme de carrés aux pommes de terre*  
Чесночный антрекот из свинины  
породы Венгерская Мангалица,  
лапша с картошкой

# VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIANS

Vargányapörkölt	תבשיל פפריקאש פטריות פורצ'יני	3500,-	Porcini stew <i>Steinpilzgulasch</i> Spezzatino di funghi porcini <i>Ragoût de bolets à la hongroise</i> Жаркое из белых грибов
Olívaolajon sült vargánya	פטריות פורצ'יני מטוגנות בשמן זית	3500,-	Olive oil fried porcini mushrooms <i>Steinpilze in Olivenöl gebraten</i> Funghi porcini saltati in olio di oliva <i>Bolets frits à l'huile d'olive</i> Белые грибы жаренные на оливковом масле
Zöldséggel töltött padlizsán	חצילים ממולאים בירקות	3200,-	Aubergine stuffed with vegetables <i>Mit Gemüse gefüllte Aubergine</i> Melanzane farcite con verdure <i>Aubergine farcie de légumes</i> Баклажан, фаршированный овощами
Rántott camembert sajt párolt almával, áfonyával	גבינת קממבר מטוגנת עם תפוח מאודה ואוכמניות	2800,-	Breaded camembert with stewed apples and blueberry sauce <i>Gebackener Camembert mit gedünsteten Äpfeln und Heidelbeeren</i> Camembert impanato e fritto con mirtillo e mele al vapore <i>Camembert pané servi avec des pommes à la vapeur et des myrtilles</i> Сыр камамбер в панировке с тушеными яблоками и черникой
Tésztakülönlegességeink	אטריות מיוחדות	3000,-	Pasta specialities <i>Unsere Nudelspezialitäten</i> Le nostre specialità di pasta <i>Pâtes de la maison</i> Наша специфическая лапша

# SALÁTÁK / SALADS

Friss kevert saláta	סלט ירקות טרי	1700,-	Fresh mixed salad <i>Frischer gemischter Salat</i> Insalata fresca mista <i>Salade mixte fraîche</i> Свежий салат-ассорти
Hagymás paradicsomsaláta	סלט עגבניות עם בצל	850,-	Tomato salad with onion <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i> Insalata di pomodori con cipolla <i>Salade de tomate aux oignons</i> Салат из помидор с луком
Tejfeles uborkasaláta	סלט מלפפונים בשמנת	850,-	Cucumber salad with soured cream <i>Gurkensalat mit Sauerrahm</i> Insalata di cetrioli freschi <i>Concombre à la crème</i> Салат из огурцов со сметаной
Citromos fejes saláta	חסה בלימון	850,-	Lettuce with lemon dressing <i>Kopfsalat mit Zitronendressing</i> Insalata cappuccio al limone <i>Laitue au citron</i> Зеленый салат с лимоном
Házi káposztasaláta	סלט כרוב ביתי	850,-	Home-made cabbage salad <i>Hausgemachter Krautsalat</i> Insalata di cavoli della casa <i>Salade de chou de la maison</i> Домашний салат из свежей капусты
Vecsési vegyes savanyúságok	ירקות מוחמצים בסגנון העיר ווצ'ש	850,-	Mixed pickles from Vecsés <i>Eingelegtes saures Gemüse aus Wetschesch</i> Sottaceti misti di Vecsés <i>Petits légumes aigris de Vecsés</i> Соленья ассорти из поселка Вечеш
Kovászos uborka	מלפפון חמוץ	850,-	Leavened cucumber <i>Gegorene Gurken</i> Cetrioli in salamoia <i>Concombre lacto-fermenté</i> Квашенные огурцы

---

Sajttál	פלטת גבינות	4500,- / fő / per head	Cheese plate <i>Käseplatte</i> Misto di formaggio a scelta <i>Plat de fromages</i> Сырное ассорти
---------	-------------	---------------------------	---

## DESSZERTEK / DESSERTS

Házilag készített fagyaltok	גלידות ביתיות	1300,-	Home-made ice cream <i>Hausgemachte Speiseeisspezialitäten</i> Gelati artigianali <i>Glaces «maison»</i> Домашнее мороженое
Gesztenyepüré	מחית ערמונים	1600,-	Mont Blanc (puréed chestnuts topped with whipped cream) <i>Mont Blanc (Kastanienpüree mit Schlagsahne)</i> Montebianco (Puré di castagne con panna montata) <i>Torche aux marrons</i> Пюре из каштанов
Somlói galuska	מעדן ברוטב שוקולד, אגוזים, וניל "שומלואי גאלושקה"	1500,-	Somló-style trifle with chocolate sauce <i>Schomlauer Nockerln (Ungarische Spezialität aus Biskuit mit Vanillepudding, Rum-Rosinen und Schokosoße)</i> Bigné alla Somló con crema di cioccolato e panna montata <i>Délice de Somló avec biscuit, crème Chantilly et sauce chocolat</i> Бисквитный десерт «Шомлойская галушка»
Bello kedvence (Forró szeder vaníliásodóval, fagyalittal)	הקינוח האהוב על בלו (פטל חם ברוטב וניל וגלידה)	1600,-	Bello's delight (hot blackberries with vanilla custard and ice cream) <i>Bellos Lieblingsdessert (heiße Brombeeren mit Vanillesauce und Eis)</i> Il dolce preferito di Bello: more calde con salsa alla vaniglia e gelato <i>Dessert préféré de Bello (mûres chaudes avec sauce à la vanille et glace)</i> Любимый десерт Белло (горячая ежевика с заварным ванильным кремом и мороженым)
Császármorzsa	חביתית קרועה "קייזרשמרן"	2500,-	Kaiserschmarrn <i>Kaiserschmarrn</i> Kaiserschmarrn (Frittella dolce dell'imperatore) <i>Kaiserschmarrn</i> «Кайзершмаррн» - царские крошки
Kecskeméti lángoló palacsinta	חביתית בלהבות בסגנון העיר קצ'קמט	1800,-	Kecskemet-stlye flambéed crêpes <i>Kecskeméter flambierter Palatschinken (mit Marillenkönfitüre und -Schnaps)</i> Crêpe flambé alla Kecskemét <i>Crêpe flambée de Kecskemét</i> Блинчики фламбированные по-кечкеметски

## DESSZERTEK / DESSERTS

Csokoládés palacsinta	חביתית במילוי שוקולד	1900,-	Crêpes with chocolate <i>Schokoladenpalatschinken</i> Crêpe al cioccolato <i>Crêpe au chocolat</i> Блинчики с шоколадом
Házilekváros palacsinta	חביתית במילוי ריבה ביתית	1700,-	Crêpes with home-made jam <i>Palatschinken mit hausgemachter Konfitüre</i> Crêpe con marmellata della casa <i>Crêpe à la confiture maison</i> Блинчики с домашним вареньем
Mézes-mákos palacsintametélt	רצועות חביתית עם דבש ופרג	1700,-	Shredded pancakes topped with ground poppy seeds and honey <i>Palatschinkenstreifen mit Honig und Mohn</i> Tocchi di crêpes con miele e papavero <i>Flädle (petites crêpes claires roulées en tranches et en bobines) au miel et au pavot</i> Лапша из блинчиков с медом и маком
Házi túrós csusza	אטריות ביתיות עם גבינה לבנה	1700,-	Home-made pasta topped with curd cheese <i>Hausgemachte Topfenfleckerln (Nudeln mit Quark und Speckwürfeln)</i> Tagliatelle casarecce alla ricotta <i>Nouilles au «túró» (fromage blanc aigre)</i> Домашняя лапша с творогом
Káposztás cvekedli	אטריות עם כרוב	1700,-	Hungarian pasta with sautéed cabbage <i>Krautfleckerln (Nudeln mit gehobeltem Weißkraut)</i> Maltagliati ai cavoli tostati <i>Petits carrés de pâtes au chou sauté</i> Лапша с тушеной капустой

# ITALOK / DRINKS

## PÁLINKÁK / PALINKA

Rosenstein szilvapálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Plum Pálinka (4 cl)</i>	1400,-
Rosenstein meggyapálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Sour cherry Pálinka (4 cl)</i>	1400,-
Gyulai nemes pálinkák (2 cl) / <i>Gyulai Fine Pálinkas (2 cl)</i>	1500,-
Gyulai Mélyvíz pálinka (2 cl) / <i>Gyulai Mélyvíz Pálinka (2 cl)</i>	1600,-
Magony Mézes Barack (4 cl) / <i>Magony Honey Apricot Pálinka (4 cl)</i>	1500,-

## SKÓT WHISKY / SCOTCH WHISKY

Teacher's (4 cl) / <i>Teacher's (4 cl)</i>	1200,-
Ballantine's (4 cl) / <i>Ballantine's (4 cl)</i>	1200,-

## SINGLE MALT WHISKY / SINGLE MALT WHISKY

Ardmore Single Malt (4 cl) / <i>Ardmore Single Malt (4 cl)</i>	2200,-
Laphroaig 10 éves (4 cl) / <i>Laphroaig 10 years old (4 cl)</i>	2700,-
Jura 16 éves (4 cl) / <i>Jura 16 years old (4 cl)</i>	3000,-

## ÍR WHISKEY / IRISH WHISKEY

Connemara Irish Whiskey (4 cl) / <i>Connemara Irish Whiskey (4 cl)</i>	2100,-
Jameson Irish Whiskey (4 cl) / <i>Jameson Irish Whiskey (4 cl)</i>	1200,-

## BOURBON WHISKEY / BOURBON WHISKEY

Jim Beam (4 cl) / <i>Jim Beam (4 cl)</i>	1200,-
Maker's Mark (4 cl) / <i>Maker's Mark (4 cl)</i>	1800,-

## BRANDY / BRANDY

Metaxa***** (4 cl) / <i>Metaxa***** (4 cl)</i>	1200,-
--	--------

## ARMAGNAC / ARMAGNAC

Janneau VSOP (4 cl) / <i>Janneau VSOP (4 cl)</i>	1800,-
--	--------

## COGNAC / COGNAC

Courvoisier VSOP (4 cl) / <i>Courvoisier VSOP (4 cl)</i>	3000,-
Courvoisier XO (4 cl) / <i>Courvoisier XO (4 cl)</i>	9000,-

## PÁRLATOK / DISTILLED SPIRITS

BCN Gin (4 cl) / <i>BCN Gin (4 cl)</i>	2700,-
Pitú Cachaca (4 cl) / <i>Pitú Cachaca (4 cl)</i>	1200,-
Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl) / <i>Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl)</i>	1800,-
Boulard Calvados Grand Solage (4 cl) / <i>Boulard Calvados Grand Solage (4 cl)</i>	1800,-
Old Pascas White Rum (4 cl) / <i>Old Pascas White Rum (4 cl)</i>	1200,-
Captain Morgan Black Rum (4 cl) / <i>Captain Morgan Black Rum (4 cl)</i>	1200,-



# ITALOK / DRINKS

## LIKŐRÖK / LIQUEURS

Disaronno Amaretto (4 cl) / Disaronno Amaretto (4 cl)	1600,-
Balieu's Irish Cream (4 cl) / Balieu's Irish Cream (4 cl)	1200,-
Cointreau (4 cl) / Cointreau (4 cl)	1500,-

## GYOMORKESERŰK / BITTERS

Zwack Unicum (4 cl) / Zwack Unicum (4 cl)	1200,-
Underberg (2 cl) / Underberg (2 cl)	1200,-
Jägermeister (4 cl) / Jägermeister (4 cl)	1200,-
Campari (8 cl) / Campari (8 cl)	1800,-

## VERMOUTH / VERMOUTH

Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl) / Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl)	1200,-
---	--------

## KOKTÉLOK / COCKTAILS

Kir Royal / Kir Royal	2500,-
Mojito / Mojito	2500,-
BCN Gin&Tonic / BCN Gin&Tonic	3300,-
Caipirinha / Caipirinha	2500,-
Aperol Spritz / Aperol Spritz	2500,-
Passionate Mule / Passionate Mule	2500,-
Alkoholmentes koktélok / Non-alcoholic cocktails	1500,-

## CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

Csapolt Paulaner lager / Draught Paulaner Lager	2 dl	600,-
	4 dl	1200,-
	5 dl	1500,-

## ÜVEGES SÖRÖK (0,33 l) / BEERS (BOTTLED) (0,33 l)

Rosenstein IPA / Rosenstein IPA	1500,-
Rosenstein PORTER / Rosenstein PORTER	1500,-
Rosenstein búzasör / Rosenstein wheat ale	1500,-
Paulaner szűretlen búzasör / Paulaner wheat ale (unfiltered)	1200,-
Paulaner alkoholmentes sör / Paulaner non-alcoholic beer	1000,-

## ITALOK / DRINKS

### ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

#### Szentkirályi szénsavas / mentes ásványvíz (0,75 l/eg)

Szentkirályi, sparkling / still (0.75 l/btl)

900,-

#### Szentkirályi szénsavas / mentes ásványvíz (0,33 l/eg)

Szentkirályi, sparkling / still (0.33 l/btl)

400,-

#### Evian (0,33 l/eg) / Evian (0.33 l/btl)

800,-

### ÜDÍTŐITAL / SOFT DRINKS

#### Coca-cola üdítőitalok (0,25 l /eg) / Coca-cola soft drinks (0.25 l/btl)

(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Orange, Kinley Ginger Ale, Kinley Tonic, Sprite Zero)

600,-

#### Ice Tea (0,25 l/eg) / Ice Tea (0.25 l/btl)

600,-

#### Gyümölcslevek (0,2 l/eg) / Fruit juices (0.2 l/btl)

600,-

#### Friss narancslé (1 dl) / Freshly squeezed orange juice (1 dl)

300,-

#### Limonádé (5 dl) / Lemonade (5 dl)

1500,-

#### Rosenstein házi szörp (5 dl) / Home made syrup (0.5 l)

1000,-

### ROSENSTEIN KÁVÉ / COFFEE

#### Espresso / Espresso

650,-

#### Ristretto / Ristretto

650,-

#### Americano / Americano

650,-

#### Cappuccino / Cappuccino

750,-

#### Latte / Latte

850,-

#### Koffeinmentes Vergnano espresso / Decaffeinated Vergnano espresso

650,-

#### Caffé corretto / Cafe Corretto

1800,-

#### Irish Coffee (espresso, Jameson Whiskey, tejszínhab)

Irish coffee (espresso, Jameson Whiskey, whipped cream)

1800,-

#### Jegeskávé / Iced coffee

1150,-

#### Laktózmentes tej / Lactose-free milk

+ 50,-

### TEA / TEA

#### Teakülönlegességek / Tea specialities

950,-

**Áraink forintban értendők. Szervizdíj: 10%.**  
**Reméljük, elégedettek voltak ételünkkel és viszontláthatjuk hamarosan!**

המחירים בפורינט. דמי שירות: 10%  
אנו מקווים שהייתם מרוצים מהמאכלים שלנו ומצפים לראותכם בקרוב

Prices are in HUF. Service charge: 10%.  
We hope you enjoyed your meal, and look forward to seeing you again soon!

*Unsere Preise sind in HUF angegeben. Bedienungsgebühr: 10 %.*  
*Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen hat. Besuchen Sie uns bald wieder! Danke!*

I nostri prezzi sono indicati in HUF. Servizio: 10 %.  
Speriamo che Vi siate trovati bene da noi, tornate presto ad essere nostri ospiti, grazie!

*Nos prix sont exprimés en HUF (service: 10%).*  
*Nous espérons que vous avez été satisfaits de nos plats et que nous aurons bientôt le plaisir de vous revoir.*

Цены указаны в форинтах Плата за обслуживание: 10%.  
Надеемся что наши блюда Вам понравились и мы снова увидим Вас в числе наших гостей!

---

**Fél-, kisadag ételért a teljes ár 70%-át számoljuk fel.**

70% of the original price will be charged for small/ half portion.

Managing Director and Chef  
ROSENSTEIN TIBOR

H-1087 Budapest, Mosonyi utca 3.  
Phone: +36 1 313 4196, +36 1 333 3492  
[www.rosenstein.hu](http://www.rosenstein.hu)