

**„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	9100,-	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 hremzlivel	שוק טלה עם לביבות תפוחי אדמה בשום	7100,-	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	5300,-	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

Libamáj roston tokaji mártással	כבד אווז צלוי ברוטב יין טוקאי	7400,-	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
Csirke suprême roston paprikás mártással, dödöllével	חזה עוף צלוי ברוטב פפריקאש עם נודלי (הניוקי ההונגרי)	4300,-	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
Bőren sült fogas teriyaki mártásban friss kevert salátával	דג "פוגש" אפוי ברוטב טריאקי עם סלט ירקות	5200,-	Pike-perch fillet in skin whit teriyaki sauce and fresh mixed salad <i>Zanderfilet auf der Haut gebraten in Teriyaki-Soße mit frischem gemischten Salat</i> Luccioperca con teriyaki e insalata freska mista <i>Doré au four à la sauce teriyaki avec une salade fraîche composée</i> Жареный судак в соусе терияки со свежим салатом-микс

HÉTRŐL-HÉTRE AJÁNLATUNK / WEEK AFTER WEEK

Hétfő / Monday Napi főzelék feltéttel	תבשיל ירקות עם תוספת משתנה	3500,-	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
Kedd / Tuesday Szalontüdő zsemlegombóccal	נזיד ריאות עם כופתאות לחם	3700,-	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
Szerda / Wednesday Töltött káposzta	כרוב ממולא	3700,-	Stuffed cabbage <i>Gefülltes Kraut</i> Cavoli ripieni <i>Chou farci</i> Голубцы
Csütörtök / Thursday Pacalpörkölt velefőtt burgonyával	תבשיל מעיים עם תפוחי אדמה מבושלים יחד עמו	3700,-	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

Péntek / Friday Sólet minden bevalóval	צ'ולנט עשיר במגוון המרכיבים	4800,-	Cholent <i>Scholet</i> Cholent ricco <i>Tcholent</i> Шолет
Szombat / Saturday Kacsasült aszaltszilvás párolt káposztával és rösztli burgonyával vagy szombati sólet	ברווז צלוי עם שזיפים מיובשים, כרוב מאודה ולביבות תפוחי אדמה או צ'ולנט של שבת	4800,-	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
Minden pénteken és szombaton / Every Friday and Saturday Madártej	חלב ציפורים - קרם וניל עדין לקינוח	1600,-	Floating islands <i>Schnee-Eier</i> Île flottante <i>Iles flottantes</i> Птичье молоко

LEVESEK / SOUPS

Húsleves háziasan tésztával vagy maceszgombóccal 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 טרטר	4500,-	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	3800,-	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	5700,-	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 háziasan	ממרח ביצים ביתי	2500,-	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
Liba töpörtyű	דלדולים של אווז	2900,-	Goose cracklings <i>Gänsegrammel</i> <i>Cretons (töpörtyű) d'oie</i> Гусиные шкварки
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 á 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

Friss lecsó + kolbász / sausage 400,- + tojás / egg 400,-	לצ'ו טרי - תבשיל ירקות דומה בהרכבו לשקשוקה	2600,-	Fresh letcho (Hungarian-style ratatouille) <i>Frisches Letscho</i> Peperonata fresca <i>Letcho (ratatouille à la hongroise)</i> Лечо
Zöldkagyló fokhagymás- tejszínes fehérborban párolva	צדפות מאודות ביין לבן, שמנת ושום	4200,-	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
Fokhagymás csiga házában, sajttal pírítva	חילזון מבושל בחמאת שום עם קונכיה עליו גבינה צלוייה	4200,-	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 arrostiti con formaggio) <i>Escargots à l'ail gratinés au fromage, servis dans leur coquille</i> Чесночные улитки в раковине, обжаренные с сыром
Szorbet / alkoholmentes	סורב	1600,-	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет
Szorbet / alkoholos	סורב	2200,-	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет

HALÉTELEK / FISH

Tálas szálka nélküli pontyhalászlé vegyesen, belsőséggel

מרק דגים עם נתחי פילה קרפיון וחלקי פנים בלי עצמות

3800,-

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

Tálas pontyhalászlé, csak belsőséggel

מרק דגים מקרפיון רק עם חלקי פנים

4000,-

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

Tálas halászlé harcsafilével

מרק דגים עם פילה שפמנון

4500,-

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

Fogasszeletek rántva, lilahagymás-majonézes burgonyával	פרוסות דג זנדר מטוגנות בפירורי לחם עם תפוחי אדמה במיונז	4500,-	Breaded pike-perch with potato and red onion salad in mayonnaise dressing <i>Panierte Zanderscheiben mit Rote-Zwiebel-Mayonnaiskartoffeln</i> Filetti di luccioperca 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
Mandulás fogas goujon friss salátával	דג זנדר בשקדים עם סלט ירוק	4500,-	Almond-coated pike-perch goujons with green salad <i>Zander-Goujons in Mandeln mit frischem Salat</i> Luccioperca 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
Harcsafilé roston vagy rántva	פילה שפמנון צלוי או מטוגן בפירורי לחם	5100,-	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
Harcspaprikás túrós csuszával	שמפנון פפריקאש עם אטריות בגבינה לבנה	4900,-	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	4000,-	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 roston, 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 roston, 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

5900,-

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 sült
erdegyümölcs-mártással és
vargányás rizzsel

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

5600,-

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

5600,-

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

4500,-

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
кrokеты**

**Vörösboros vadpörkölt
juhtúrós galuskával**

נזיד בשר צייד בין אדום
עם בצקניות גבינת
כבשים

4500,-

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

6900,-

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

6900,-

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

4700,-

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

BÁRÁNYÉTELEK / LAMB

Rántott bárány
lilahagymás-majonézes
burgonyával

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

7100,-

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,
savanyított zöldségekkel és
juhtúrós polentával

צלעות טלה על הפלנצ'ה
עם ירקות כבושים
ופולנטה שמנת עיזים

8800,-

Roasted lamb chops served with ewe
cheese polenta and pickled vegetables

*Junglammfilet vom Grill mit
Schafskase-Polenta und Sauergemüse*

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

*Côtelettes d'agneau grillées avec polenta
au "túró" (fromage blanc aigre) et aux
légumes marinés*

Корейка молодого барашка на гриле
с малосольными овощами и полентой
с брынзой

BORJÚÉTELEK / VEAL

Bécsi szelet
petrezselymes burgonyával
2 szelet / 2 pcs

שניצל ווינאי ותפוחי אדמה
עם פטרזיליה

4700,-

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

4100,-

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

4200,-

Breaded leg of veal with tartare
sauce and French fries
Panierter Kalbsfuß mit Sauce Tartare
und Pommes frites
Zampa di vitello impanata e fritta
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	6500,-	Hungarian-style seared beef slices <i>Geröstete Rindermedaillons auf ungarische Art</i> Medaglioni di filetto di manzo arrostate all'ungherese <i>Médailles de filet mignon sautés à la hongroise</i> Медальоны из вырезки говядины по-венгерски
Hagymás bélszínlángos pirított burgonyával	נתחי פילה עם בצל ותפוחי אדמה מטוגנים	6500,-	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	6800,-	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 mustáros mangalica
szűz pirított burgonyával

שניצל מנגליצה עם חרדל
בתוספת תפוח אדמה קלוי

4500,-

Breaded Mangalitzza pork tenderloin
with roast potatoes

*Panierte Mangalitzza-Schweinelende
mit Bratkartoffeln*

*Lard pané a la moutarde assortis
de pommes de terre roties*

Отбивная вырезка мангалицы,
маринованная в горчице, с жареным
картофелем

Brassói aprópecsenye
mangalicából

רגו בנוסח בראשוב
(ממנגליצה)

4500,-

Brasov-style Mangalitzza ragout

*Kronstädter Geschnetzeltes
aus Mangalitzza-Schwein*

Ragoût à la Brassó au lard

Жаркое «Брашшои» из мангалицы

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIANS

Vargányapörkölt	תבשיל פפריקאש פטריות פורצ'יני	4200,-	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	4200,-	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	3600,-	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	3200,-	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	3800,-	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

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"	1800,-	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»
Flódni	פלודני	1800,-	Flodni <i>Flodni</i> Flodni <i>Flódni – Gâteau hongrois au pavot, noix, prunes et pommes</i> Флодни
Bello kedvence (Forró szeder vaníliásodóval, fagyalttal)	הקינח 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"	2900,-	Kaiserschmarrn <i>Kaiserschmarrn</i> Kaiserschmarrn (Frittella dolce dell'imperatore) <i>Kaiserschmarrn</i> «Кайзершмаррн» - царские крошки

DESSZERTEK / DESSERTS

Kecskeméti lángoló palacsinta	חביתית בלהבות בסגנון העיר קצ'קמט	1800,-	Kecskemet-stlye flambéed crêpes <i>Kecskeméter flambierter Palatschinken</i> (mit Marillenkönfitüre und -Schnaps) Crêpe flambé alla Kecskemét <i>Crêpe flambée de Kecskemét</i> Блинчики фламбированные по-кечкеметски
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</i> <i>Könfitüre</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</i> <i>en tranches et en bobines) au</i> <i>miel et au pavot</i> Лапша из блинчиков с медом и маком
Házi túrós csusza	אטריות ביתיות עם גבינה לבנה	2200,-	Home-made pasta topped with curd cheese <i>Hausgemachte Topfenfleckerln</i> (<i>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	2200,-	Hungarian pasta with sautéed cabbage <i>Krautfleckerln (Nudeln mit</i> <i>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>	1600,-
Rosenstein meggyapálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Sour cherry Pálinka (4 cl)</i>	1600,-
Rosenstein birspálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Quince Pálinka (4 cl)</i>	2000,-
Magony Mézes Barack (4 cl) / <i>Magony Honey Apricot Pálinka (4 cl)</i>	1700,-

SKÓT WHISKY / SCOTCH WHISKY

Teacher's (4 cl) / <i>Teacher's (4 cl)</i>	1300,-
Ballantine's (4 cl) / <i>Ballantine's (4 cl)</i>	1300,-

SINGLE MALT WHISKY / SINGLE MALT WHISKY

Ardmore Single Malt (4 cl) / <i>Ardmore Single Malt (4 cl)</i>	2500,-
Laphroaig 10 éves (4 cl) / <i>Laphroaig 10 years old (4 cl)</i>	3200,-
Jura 16 éves (4 cl) / <i>Jura 16 years old (4 cl)</i>	3400,-

ÍR WHISKEY / IRISH WHISKEY

Connemara Irish Whiskey (4 cl) / <i>Connemara Irish Whiskey (4 cl)</i>	2400,-
Jameson Irish Whiskey (4 cl) / <i>Jameson Irish Whiskey (4 cl)</i>	1400,-

BOURBON WHISKEY / BOURBON WHISKEY

Jim Beam (4 cl) / <i>Jim Beam (4 cl)</i>	1300,-
Maker's Mark (4 cl) / <i>Maker's Mark (4 cl)</i>	2000,-

BRANDY / BRANDY

Metaxa***** (4 cl) / <i>Metaxa***** (4 cl)</i>	1300,-
--	--------

ARMAGNAC / ARMAGNAC

Janneau VSOP (4 cl) / <i>Janneau VSOP (4 cl)</i>	2000,-
--	--------

COGNAC / COGNAC

Courvoisier VSOP (4 cl) / <i>Courvoisier VSOP (4 cl)</i>	3400,-
Courvoisier XO (4 cl) / <i>Courvoisier XO (4 cl)</i>	10400,-

PÁRLATOK / DISTILLED SPIRITS

HENDRICK'S Gin (4 cl) / <i>HENDRICK'S Gin (4 cl)</i>	3200,-
Pitú Cachaca (4 cl) / <i>Pitú Cachaca (4 cl)</i>	1300,-
Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl) / <i>Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl)</i>	2000,-
Boulard Calvados Grand Solage (4 cl) / <i>Boulard Calvados Grand Solage (4 cl)</i>	2000,-
Old Pascas White Rum (4 cl) / <i>Old Pascas White Rum (4 cl)</i>	1300,-
Captain Morgan Black Rum (4 cl) / <i>Captain Morgan Black Rum (4 cl)</i>	1300,-
Grey Goose (4 cl) / <i>Grey Goose (4 cl)</i>	2400,-

ITALOK / DRINKS

LIKŐRÖK / LIQUEURS

Disaronno Amaretto (4 cl) / Disaronno Amaretto (4 cl)	1800,-
Balieu's Irish Cream (4 cl) / Balieu's Irish Cream (4 cl)	1300,-
Cointreau (4 cl) / Cointreau (4 cl)	1800,-

GYOMORKESERŰK / BITTERS

Zwack Unicum (4 cl) / Zwack Unicum (4 cl)	1300,-
Underberg (2 cl) / Underberg (2 cl)	1300,-
Jägermeister (4 cl) / Jägermeister (4 cl)	1300,-
Campari (8 cl) / Campari (8 cl)	2000,-

VERMOUTH / VERMOUTH

Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl) / Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl)	1300,-
---	--------

KOKTÉLOK / COCKTAILS

Kir Royal / Kir Royal	3000,-
Mojito / Mojito	3000,-
HENDRICK'S Gin&Tonic / HENDRICK'S Gin&Tonic	3800,-
Caipirinha / Caipirinha	3000,-
Aperol Spritz / Aperol Spritz	3000,-
Passionate Mule / Passionate Mule	3000,-
Alkoholmentes koktélok / Non-alcoholic cocktails	2000,-

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	1600,-
Rosenstein MEGGY / Rosenstein SOUR CHERRY	1600,-
Rosenstein búzasör / Rosenstein wheat ale	1600,-
Paulaner szűretlen búzasör / Paulaner wheat ale (unfiltered)	1600,-
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)

1000,-

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

Szentkirályi, sparkling / still (0.33 l/btl)

500,-

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

1000,-

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)

700,-

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

700,-

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

700,-

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

500,-

Limonádé (5 dl) / Lemonade (5 dl)

1500,-

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

1500,-

ROSENSTEIN KÁVÉ / COFFEE

Espresso / Espresso

750,-

Ristretto / Ristretto

750,-

Americano / Americano

750,-

Cappuccino / Cappuccino

850,-

Latte / Latte

950,-

Koffeinmentes Vergnano espresso / Decaffeinated Vergnano espresso

750,-

Caffé corretto / Cafe Corretto

2000,-

Irish Coffee (espresso, Jameson Whiskey, tejszínhab)

Irish coffee (espresso, Jameson Whiskey, whipped cream)

2000,-

Jegeskávé / Iced coffee

1400,-

Laktózmentes tej / Lactose-free milk

+ 50,-

TEA / TEA

Teakülönlegességek / Tea specialities

1200,-

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