

**„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 Бриллат-Саварин)

_____ . _____

Kedves Vendégeink!

***Az általunk kínált élelmiszerek allergiát és intoleranciát okozó
összetevőiről pontos tájékoztatást felszolgáló kollégáink tudnak adni.
Forduljanak hozzájuk bizalommal!***

Dear Guests!

Our fellow servers can provide accurate details on the components in the foods
we sell that can cause allergies and intolerances.

Feel free to get in touch with them!

ÁFÁ-S SZÁMLA IGÉNYÉT KÉRJÜK ELŐRE JELEZZE!

PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE IF YOU NEED A VAT INVOICE.

A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA / CHEF OFFER

Szarvasbéliszín roston sütve, vadász módra	פילה בשר צבי צלוי בסגנון הצייד	9500,-	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	7150,-	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	9200,-	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
Göngyölt bárány, juhtúrós polentával és csilisbabos raguval	טלה מגלגל לצד פולנטה וגבינת כבשים עם ראגו שעועית	8800,-	Rolled lamb with mutton cheese polenta and chili bean ragout <i>Gerolltes Lamm mit Hammel-Käse-</i> <i>Polenta und Chili-Bohnen-Ragout</i> Agnello arrotolato con polenta di montone e ragù di fagioli al peperoncino <i>Agneau roulé avec polenta au fromage</i> <i>de chèvre et ragoût de haricots chili</i> Рулет из баранины, полента с овечьим творогом и чили бобовым
Kacsamell roséra sütve, kelkáposztaguval	חזה ברווז צלוי (פנים) הנתח ורדרד) עם ראגו כרוב סבוי	6500,-	Rosy-pink duck breast, served with kale ragout <i>Entenbrust rosa gebraten</i> <i>mit Wirsingragout</i> Petto d'anatra rosato con ragù 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	10.500,-	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)	5500,-	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	6100,-	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 Hortobágyi húsos palacsinta	פנקייק Hortobágy, במילוי בשר	4000,-	Stuffed pancake "Hortobágy" style <i>Pfannkuchen "Hortobágy" mit Fleischfrikasse gefüllt</i> Crêpes Hortobágy, fourrées à la viande <i>Frittelle Hortobágy, ripiene di carne</i> Блинчики с мясом "Хортобади"
Kedd / Tuesday Szalontüdő zsemlegombóccal	ניד ריאות עם כופתאות לחם	4400,-	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	4400,-	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	4400,-	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 beleválóval	צ'ולנט עשיר במגוון המרכיבים	5200,-	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	5200,-	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	1800,-	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	1900,-	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 májgombóccal csészében	מרק צח עם כופתאות כבד	2800,-	Consommé with Liver Dumplings <i>Kraftbrühe mit Lebernockeln</i> Zuppa con gnocchi di fegato <i>Consommé aux boulettes de foie</i> Бульон с клецками из печёнки
Tárkonyos őzraguleves csészében	נזיד בשר איילה עם טרגון	2200,-	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"	2300,-	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	2000,-	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	2200,-	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	5500,-	Beef tartare <i>Tatarbeefsteak</i> Bistecca alla tartara <i>Steak tartare</i> Татарский бифштекс
Csontvelő piritóssal és ecetes fokhagymával	פטריות מח עצם עם שום כבוש	4900,-	Cooked bone marrow on toast with pickled garlic <i>Knochenmark mit Toast und Essigknoblauch</i> Midollo lessato con pane tostato e aglio all'aceto <i>Os à moelle tartiné sur du pain grillé de l'ail au vinaigre</i> Костный мозг с маринованным чесноком
Hideg libamáj zsírjában	כבד אווז קר בשומן אווז	7500,-	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	3500,-	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	4500,-	Goose cracklings <i>Gänsegrammel</i> <i>Cretons (töpörtyű) d'oie</i> Гусиные шкварки
Kosár házi kenyér	סלסלת לחם הבית	900,-	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
Gluténmentes kenyér (3 db)		1500,-	Glutenfree bread
Francia vaj	חמאה צרפתית	500,-	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 800,- + tojás / egg 400,-	לצ'ו טרי - תבשיל ירקות דומה בהרכבו לשקשוקה	3300,-	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	4500,-	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	4500,-	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	1800,-	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет
Szorbet / alkoholos	סורב	2400,-	Sorbet <i>Sorbet</i> Sorbetto <i>Sorbet</i> Сорбет

HALÉTELEK / FISH

Csészés szálka nélküli pontyhalászlé vegyesen, belsőséggel

מרק דגים עם נתחי פילה קרפיון וחלקי פנים בלי עצמות

3200,-

Cup of 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

Tálás szálka nélküli pontyhalászlé vegyesen, belsőséggel

מרק דגים עם נתחי פילה קרפיון וחלקי פנים בלי עצמות

4500,-

Bowl of 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

Tálás pontyhalászlé, csak belsőséggel

מרק דגים מקרפיון רק עם חלקי פנים

4800,-

Bowl of 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

3200,-

Cup of 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

Csészés halászlé harcsafilével

מרק דגים עם פילה שפמנון

4200,-

Cup of 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

Tálás halászlé harcsafilével

מרק דגים עם פילה שפמנון

5500,-

Bowl of 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

<p>Fogasszeletek rántva, lilahagymás-majonézes burgonyával</p>	<p>פרוסות דג זנדר מטוגנות בפירורי לחם עם תפוחי אדמה במיונז</p>	<p>5300,-</p>	<p>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</p>
<p>Mandulás fogas goujon friss salátával</p>	<p>דג זנדר בשקדים עם סלט ירוק</p>	<p>5300,-</p>	<p>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</p>
<p>Harcsafilé roston vagy rántva</p>	<p>פילה שפמנון צלוי או מטוגן בפירורי לחם</p>	<p>6200,-</p>	<p>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</p>
<p>Harcspaprikás túrós csuszával</p>	<p>שמפנון פפריקאש עם אטריות בגבינה לבנה</p>	<p>5800,-</p>	<p>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</p>

HALÉTELEK / FISH

Filézett pontyszeletek rántva	פרוסות פילה קרפיון מטוגנות בפירורי לחם	4400,-	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	4300,- / 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 tejszínes vargánya mártással	פילה סלמון צלוי ברוטב פטריית פורצ'יני	6800,-	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	6800,-	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

6500,-

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

Szarvassült
erdegyümölcs-mártással és
vargányás rizzsel

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

6500,-

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

6500,-

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

5500,-

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

5500,-

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

9800,-

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

9800,-

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

6500,-

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

5500,-

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

4500,-

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

8400,-

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

Göngyölt bárány,
juhtúrós polentával és
csilisbabos raguval

טלה מגלגל לצד פולנטה
וגבינת כבשים עם ראגו
שעועית

8800,-

Rolled lamb with mutton cheese
polenta and chili bean ragout

*Gerolltes Lamm mit Hammel-Käse-
Polenta und Chili-Bohnen-Ragout*

Agnello arrotolato con polenta di
montone e ragù di fagioli al peperoncino

*Agneau roulé avec polenta au fromage
de chèvre et ragoût de haricots chili*

Рулет из баранины, полента с овечьим
творогом и чили бобовым

BORJÚÉTELEK / VEAL

Bécsi szelet
petrezselymes burgonyával
2 szelet / 2 pcs

שניצל ווינאי ותפוחי אדמה
עם פטרזיליה

5100,-

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

4600,-

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

5100,-

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	25.500,- (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	18.200,-	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	9300,-	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
Konfitált marhapofa magyarosan	קונפי לחי בשר בסגנון הונגרי	7600,-	Confit beef cheek in Hungarian style <i>Confit Rinderbacke auf Ungarisch</i> Guancia di manzo confit in ungherese <i>Joue de boeuf confi a la hongrois</i> Конфи из говяжьей морды по-венгерски
Hagymás bélszínlangos pirított burgonyával	נתחי פילה עם בצל ותפוחי אדמה מטוגנים	7800,-	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	8200,-	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

5300,-

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)

5300,-

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	5200,-	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	5200,-	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	4800,-	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	4200,-	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	4200,-	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	2200,-	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	1100,-	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	1100,-	Cucumber salad with sour 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	1100,-	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	950,-	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	1100,-	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	1100,-	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	2000,-	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"	2100,-	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	2200,-	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)	2100,-	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	2100,-	Crêpes with chocolate <i>Schokoladenpalatschinken</i> Crêpe al cioccolato <i>Crêpe au chocolat</i> Блинчики с шоколадом
Házilekváros palacsinta	חביתית במילוי ריבה ביתית	1900,-	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	2100,-	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	2500,-	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	2500,-	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>	1900,-
Rosenstein meggyapálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Sour cherry Pálinka (4 cl)</i>	1900,-
Rosenstein birspálinka (4 cl) / <i>Rosenstein Quince Pálinka (4 cl)</i>	2400,-
Magony Mézes Barack (4 cl) / <i>Magony Honey Apricot Pálinka (4 cl)</i>	2400,-

SKÓT WHISKY / SCOTCH WHISKY

Teacher's (4 cl) / <i>Teacher's (4 cl)</i>	1800,-
Ballantine's (4 cl) / <i>Ballantine's (4 cl)</i>	1800,-

SINGLE MALT WHISKY / SINGLE MALT WHISKY

Ardmore Single Malt (4 cl) / <i>Ardmore Single Malt (4 cl)</i>	3200,-
Laphroaig 10 éves (4 cl) / <i>Laphroaig 10 years old (4 cl)</i>	4400,-
Jura 18 éves (4 cl) / <i>Jura 18 years old (4 cl)</i>	7500,-

ÍR WHISKEY / IRISH WHISKEY

Connemara Irish Whiskey (4 cl) / <i>Connemara Irish Whiskey (4 cl)</i>	3600,-
Jameson Irish Whiskey (4 cl) / <i>Jameson Irish Whiskey (4 cl)</i>	1800,-

BOURBON WHISKEY / BOURBON WHISKEY

Jim Beam (4 cl) / <i>Jim Beam (4 cl)</i>	1800,-
Maker's Mark (4 cl) / <i>Maker's Mark (4 cl)</i>	2800,-

BRANDY / BRANDY

Metaxa***** (4 cl) / <i>Metaxa***** (4 cl)</i>	1900,-
--	--------

ARMAGNAC / ARMAGNAC

Janneau VSOP (4 cl) / <i>Janneau VSOP (4 cl)</i>	3000,-
--	--------

COGNAC / COGNAC

Courvoisier VSOP (4 cl) / <i>Courvoisier VSOP (4 cl)</i>	4000,-
Courvoisier XO (4 cl) / <i>Courvoisier XO (4 cl)</i>	12 000,-

PÁRLATOK / DISTILLED SPIRITS

Misi's Gin (4 cl) / <i>Misi's Gin (4 cl)</i>	3800,-
Pitú Cachaca (4 cl) / <i>Pitú Cachaca (4 cl)</i>	1800,-
Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl) / <i>Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl)</i>	4600,-
Boulard Calvados Grand Solage (4 cl) / <i>Boulard Calvados Grand Solage (4 cl)</i>	2800,-
Old Pascas White Rum (4 cl) / <i>Old Pascas White Rum (4 cl)</i>	1800,-
Captain Morgan Black Rum (4 cl) / <i>Captain Morgan Black Rum (4 cl)</i>	1800,-
Grey Goose (4 cl) / <i>Grey Goose (4 cl)</i>	3200,-

ITALOK / DRINKS

LIKŐRÖK / LIQUEURS

Disaronno Amaretto (4 cl) / Disaronno Amaretto (4 cl)	2200,-
Balieu's Irish Cream (4 cl) / Balieu's Irish Cream (4 cl)	1800,-
Cointreau (4 cl) / Cointreau (4 cl)	2200,-

GYOMORKESERŰK / BITTERS

Zwack Unicum (4 cl) / Zwack Unicum (4 cl)	1800,-
Zwack Unicum, szilva (4 cl) / Zwack Unicum, plum (4 cl)	1800,-
Underberg (2 cl) / Underberg (2 cl)	1800,-
Jägermeister (4 cl) / Jägermeister (4 cl)	1800,-
Campari (8 cl) / Campari (8 cl)	2800,-

VERMOUTH / VERMOUTH

Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl) / Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl)	1800,-
--	---------------

KOKTÉLOK / COCKTAILS

Kir Royal / Kir Royal	3600,-
Mojito / Mojito	3600,-
Gin&Tonic / Gin&Tonic	4500,-
Caipirinha / Caipirinha	3600,-
Aperol Spritz / Aperol Spritz	4000,-
Passionate Mule / Passionate Mule	3600,-
Alkoholmentes koktélok / Non-alcoholic cocktails	2400,-

CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

Csapolt Paulaner lager / Draught Paulaner Lager	2 dl	900,-
	4 dl	1800,-
	5 dl	2250,-

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

Rosenstein IPA / Rosenstein IPA	1800,-
Rosenstein MEGGY / Rosenstein SOUR CHERRY	1800,-
Rosenstein búzasör / Rosenstein wheat ale	1800,-
Paulaner szűretlen búzasör / Paulaner wheat ale (unfiltered)	1800,-
Paulaner alkoholmentes sör / Paulaner non-alcoholic beer	1500,-

ITALOK / DRINKS

ÁSVÁNYVÍZ / MINERAL WATER

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

Szentkirályi, sparkling / still (0.75 l/btl)

1200,-

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

Szentkirályi, sparkling / still (0.33 l/btl)

600,-

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)

900,-

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

900,-

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

900,-

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

800,-

Limonádé (5 dl) / Lemonade (5 dl)

2000,-

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

2000,-

ROSENSTEIN KÁVÉ / COFFEE

Espresso / Espresso

900,-

Ristretto / Ristretto

900,-

Americano / Americano

900,-

Cappuccino / Cappuccino

1000,-

Flat white / Flat white

1800,-

Caffé cortado / Cafe cortado

1000,-

Macchiato / Macchiato

900,-

Dupla kávé / Double cafe

1500,-

Melange / Melange

1300,-

Latte / Latte

1100,-

Koffeinmentes espresso / Decaffeinated espresso

900,-

Caffé corretto / Cafe Corretto

2200,-

Irish Coffee (espresso, Jameson Whiskey, tejszínhab)

Irish coffee (espresso, Jameson Whiskey, whipped cream)

2200,-

Jegeskávé / Iced coffee

1600,-

Laktózmentes tej és alternatív tej / Lactose-free milk and alternative milk

+ 300,-

TEA / TEA

Teakülönlegességek / Tea specialities

1500,-

Áraink forintban értendők. Szervizdíj: 10%.
Reméljük, elégedettek voltak étелеinkkel 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.

+ csomagolás 200 Ft / fogás
+ packaging 200 HUF / course

Managing Director and Chef
ROSENSTEIN TIBOR

H-1087 Budapest, Mosonyi utca 3.
Phone: +36 1 313 4196, +36 1 333 3492
www.rosenstein.hu