

**„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	6800,-	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>Museau 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	5200,-	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	3800,-	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	5600,-	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, nudlival	חזה עוף צלוי ברוטב פפריקאש עם נודלי (הניוקי ההונגרי)	3500,-	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
Bőrös fogasszelet polentával és párolt zöldségekkel	פרוסת דג זנדר עם דייסת תירס וירקות מאודים	4200,-	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

Hétfő / Monday Reszelt bálnymáj tört burgonyával	כבד טלה צלוי עם תפוחי אדמה מעוכים	3200,-	Hungarian fried lamb liver with mashed potato <i>Geriebene Lammleber mit Stampfkartoffeln</i> Strisce di fegato di agnello rosolate con patate lesse <i>Foie d'agneau grillé, avec pommes de terre cuites</i> Тушеная печень баранины с картофельным пюре
Kedd / Tuesday Szalontüdő zsemlegombóccal	נזיד ריאות עם כופתאות לחם	2800,-	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	2800,-	Stuffed cabbage <i>Gefülltes Kraut</i> Cavoli ripieni <i>Chou farci</i> Голубцы
Csütörtök / Thursday Pacalpörkölt vefefött burgonyával	תבשיל מעיים עם תפוחי אדמה מבושלים יחד עמו	2800,-	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	3100,-	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	3100,-	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	1100,-	Floating islands <i>Schnee-Eier</i> Île flottante <i>Iles flottantes</i> Птичье молоко

LEVESEK / SOUPS

Húsleves háziasan tésztával vagy macesszombóccal	מרק בשר עם אטריות או עם קניידלך	1200,-	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	מרק צח עם כבד אווז	1500,-	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	נזיד בשר איילה עם טרגון	1200,-	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"	1200,-	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	מרק היום מוקרם	1200,-	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	מרק תותים קר או מרק לימונים מוקרם	1200,-	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	3000,-	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	2200,-	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	4800,-	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	1600,-	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

HIDEG ÉS MELEG ELŐÉTELEK / COLD AND HOT STARTERS

Friss lecsó	לצ'ו טרי - תבשיל ירקות דומה בהרכבו לשקשוקה	1800,-	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	3200,-	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 pirítva	חילזון מבושל בחמאת שום עם קונכיה עליו גבינה צלוייה	2900,-	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	סורב	1600,-	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

2500,-

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

2700,-

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

1900,-

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

2900,-

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, majonézes burgonyával	פרוסות דג זנדר מטוגנות בפירורי לחם עם תפוחי אדמה במיונז	3200,-	Breaded pike-perch with potatoes in mayonnaise dressing <i>Panierte Zanderscheiben mit Mayonaissekartoffeln</i> Filetti di luccio-perca impanati e fritti con patate alla maionese <i>Filets de sandre panés, avec pommes de terre à la mayonnaise</i> Судак, жареный в сухарях, с майонезным картофелем
Mandulás fogas goujon friss salátával	דג זנדר בשקדים עם סלט ירוק	3400,-	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
Harcsafilé roston vagy rántva	פילה שפמנון צלי או מטוגן בפירורי לחם	3500,-	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
Harcsapaprikás túrós csuszával	שמפנון פפריקאש עם אטריות בגבינה לבנה	3000,-	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	2700,-	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	2500,- / 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	3900,-	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	3900,-	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

4200,-

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

4500,-

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

3800,-

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
vaddisznóragu krokettel**

ראגו חזיר בר בין
אדום עם קרוקט מצופה
בשקדים

3200,-

Wild boar ragout in red wine
and mushrooms, served
with potato croquettes
*Pilz-Wildschweinragout 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

3200,-

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

4600,-

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

5200,-

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

3100,-

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

3500,-

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

3500,-

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

2800,-

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

4600,-

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

6500,-

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**

שניצל ווינאי ותפוחי אדמה
עם פטרזיליה

3600,-

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

2800,-

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

2800,-

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	16 000,- (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	9500,-	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	5500,-	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	4800,-	Hungarian-style seared beef slices <i>Geröstete Rindermedaillons auf ungarische Art</i> Medaglioni di filetto di manzo arrostiti all'ungherese <i>Médaillons 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	4200,-	Filet mignon medallion with onions and roast potatoes <i>Gegrilltes Lendenfilet mit Zwiebeln, Bratkartoffeln</i> Filetto di manzo con cipolle e patate arrostiti <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	4800,-	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

3500,-

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

3800,-

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	2900,-	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	2900,-	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	2600,-	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	2000,-	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	2400,-	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	1400,-	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	750,-	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	650,-	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	650,-	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	650,-	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	650,-	Leavened cucumber <i>Gegorene Gurken</i> Cetrioli in salamoia <i>Concombre lacto-fermenté</i> Квашенные огурцы

Sajttál	פלטת גבינות	3200,- / 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	1000,-	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"	1000,-	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)	1100,-	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"	1400,-	Kaiserschmarrn <i>Kaiserschmarrn</i> Kaiserschmarrn (Frittella dolce dell'imperatore) <i>Kaiserschmarrn</i> «Кайзершмаррн» - царские крошки
Kecskeméti lángoló palacsinta	חביתית בלהבות בסגנון העיר קצ'קמט	1200,-	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	1200,-	Crêpes with chocolate <i>Schokoladenpalatschinken</i> Crêpe al cioccolato <i>Crêpe au chocolat</i> Блинчики с шоколадом
Házilekváros palacsinta	חביתית במילוי ריבה ביתית	1000,-	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	1000,-	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	1000,-	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	1000,-	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) / Rosenstein Plum Pálinka (4 cl)	900,-
Gyulai nemes pálinkák (2 cl) / Gyulai Fine Pálinkas (2 cl)	1000,-
Magony Mézes Barack (4 cl) / Magony Honey Apricot Pálinka (4 cl)	1200,-

SKÓT WHISKY / SCOTCH WHISKY

Teacher's (4 cl) / Teacher's (4 cl)	800,-
Ballantine's (4 cl) / Ballantine's (4 cl)	900,-

SINGLE MALT WHISKY / SINGLE MALT WHISKY

Ardmore Single Malt (4 cl) / Ardmore Single Malt (4 cl)	1500,-
Laphroaig 10 éves (4 cl) / Laphroaig 10 years old (4 cl)	2000,-
Jura 16 éves (4 cl) / Jura 16 years old (4 cl)	2500,-

ÍR WHISKEY / IRISH WHISKEY

Connemara Irish Whiskey (4 cl) / Connemara Irish Whiskey (4 cl)	1600,-
Jameson Irish Whiskey (4 cl) / Jameson Irish Whiskey (4 cl)	1000,-

BOURBON WHISKEY / BOURBON WHISKEY

Jim Beam (4 cl) / Jim Beam (4 cl)	900,-
Maker's Mark (4 cl) / Maker's Mark (4 cl)	1400,-

BRANDY / BRANDY

Metaxa***** (4 cl) / Metaxa***** (4 cl)	900,-
---	-------

ARMAGNAC / ARMAGNAC

Janneau VSOP (4 cl) / Janneau VSOP (4 cl)	1300,-
---	--------

COGNAC / COGNAC

Courvoisier VSOP (4 cl) / Courvoisier VSOP (4 cl)	2500,-
Courvoisier XO (4 cl) / Courvoisier XO (4 cl)	7100,-

PÁRLATOK / DISTILLED SPIRITS

BCN Gin (4 cl) / BCN Gin (4 cl)	1700,-
Hava Nagila Vodka (4 cl) / Hava Nagila Vodka (4 cl)	1300,-
Pitú Cachaca (4 cl) / Pitú Cachaca (4 cl)	800,-
Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl) / Sierra Milenario Anejo tequila (4 cl)	1400,-
Boulard Calvados Grand Solage (4 cl) / Boulard Calvados Grand Solage (4 cl)	1200,-
Old Pascas White Rum (4 cl) / Old Pascas White Rum (4 cl)	900,-
Captain Morgan Black Rum (4 cl) / Captain Morgan Black Rum (4 cl)	900,-

ITALOK / DRINKS

LIKŐRÖK / LIQUEURS

Disaronno Amaretto (4 cl) / Disaronno Amaretto (4 cl)	1200,-
Balieu's Irish Cream (4 cl) / Balieu's Irish Cream (4 cl)	900,-
Cointreau (4 cl) / Cointreau (4 cl)	1500,-

GYOMORKESERŰK / BITTERS

Zwack Unicum (4 cl) / Zwack Unicum (4 cl)	900,-
Underberg (2 cl) / Underberg (2 cl)	1000,-
Jägermeister (4 cl) / Jägermeister (4 cl)	900,-
Campari (4 cl) / Campari (4 cl)	800,-

VERMOUTH / VERMOUTH

Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl) / Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) (8 cl)	800,-
---	-------

KOKTÉLOK / COCKTAILS

Kir Royal / Kir Royal	2000,-
Mojito / Mojito	2000,-
BCN Gin&Tonic / BCN Gin&Tonic	2500,-
Caipirinha / Caipirinha	2000,-
Aperol Spritz / Aperol Spritz	2200,-
Passionate Mule / Passionate Mule	2200,-
Alkoholmentes koktélok / Non-alcoholic cocktails	1200,-

CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEERS

csapolt Paulaner lager / Draught Paulaner Lager	2 dl	500,-
	4 dl	1000,-
	5 dl	1200,-

ÜVEGES SÖRÖK / BEERS (BOTTLED)

Rosenstein KIPA / Rosenstein KIPA	1500,-
Rosenstein BÉCSI ÁSZOK / Rosenstein BÉCSI ÁSZOK	1400,-
Rosenstein PORTER / Rosenstein PORTER	1400,-
Paulaner szűretlen búzasör (0,33 l) / Paulaner wheat ale (unfiltered)	900,-
Paulaner alkoholmentes sör / Paulaner non-alcoholic beer	800,-

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)

300,-

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

700,-

ÜDÍTŐITAL / SOFT DRINKS

Pepsi üdítőitalok (Canada Dry, Orange, Tonic, Grape) (0,25 l /eg)

Pepsi soft drinks (Canada Dry, Orange, Tonic, Grape) (0.25 l/btl)

400,-

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

500,-

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

500,-

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

300,-

Limonádé (1 dl) / Lemonade (1 dl)

300,-

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

1000,-

KÁVÉ / COFFEE

Vergnano espresso kávé (olasz pörkölésű kávéból)

Vergnano espresso coffee (Italian roast)

400,-

Cappuccino / Cappuccino

450,-

Koffeinmentes espresso / Decaffeinated espresso

400,-

Caffé corretto / Cafe Corretto

1600,-

Irish Coffee (espresso, Jameson Whiskey, tejszínhab)

Irish coffee (espresso, Jameson Whiskey, whipped cream)

1600,-

Jegeskávé / Iced coffee

800,-

TEA / TEA

Teakülönlegességek / Tea specialities

950,-

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!

Managing Director and Chef
ROSENSTEIN TIBOR

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