



ÉTLAP

MAIN MENU / SPEISEKARTE



II. Kategóriájú üzlet

Business of the second category/Gaststätte II. Kategorie/Azienda della seconda categoria

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy az ételek csomagolása esetén az alábbi díjakat számítjuk fel:

<i>Csomagolás</i>	<i>150 Ft</i>
<i>Öntetes doboz</i>	<i>80 Ft</i>
<i>Betétdíjas termékek /db</i>	<i>50 Ft</i>
<i>Elvitelre kért kávé poharának ára</i>	<i>35Ft</i>
<i>Környezetbarát szívószál /db</i>	<i>15Ft</i>

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)

REGGELI ÉTLAP

BREAKFAST MENU / FRÜHSTÜCKSKARTE /
PER LA PRIMCOLAZIONE

1. **Croissant (sima)** 370 Ft/db
Croissant (plain) /piece
Croissant einfach /Stück
Cornetto (semplice) /pezzo

2. **Croissant mogyorókrémrel** 490 Ft/db
Croissant with hazelnut cream /piece
Croissant mit Haselnuss-Creme /Stück
Cornetto alla créma di noccioline /pezzo

3. **Croissant lekvárral** 490 Ft/db
(szilva-, áfonya-, vagy baracklekvárral)
Croissant with jelly /piece
(served with plum, blackberry or apricot jelly)
Croissant mit Marmelade /Stück
(Pflaumen-, Heidelbeer- oder Pfirsichmarmelade)
Cornetto alla marmellata /pezzo
(con burro e marmellata di prugna, mora o albicocca)

4. **Tükörtojás (3 tojásból)** 650 Ft
Fried eggs (3 eggs)
Spiegeleier (3 Eier)
Frittata di uova (3 uova)

5. **Rántotta (3 tojásból)** 650 Ft
Scrambled Eggs (3 eggs)
Rührei (3 Eier)
Frittata di uova (3 uova)

6. **Rántotta gazdagon** 990 Ft
(hagyma, kolbász, sonka, sajt)
Scrambled Eggs Hungarian-style
(onions, sausage, ham, cheese)
Rühreier reichlich
(Zwiebeln, Wurst, Schinken, Käse)
Frittata di uova con cipolla, salsiccia,
prosciutto e formaggio
3 tojásból/3 eggs/3 Eier/3 uova

7. **Görögös omlett** 1 050 Ft
(paradicsom, feta sajt, bacon, hagyma, 3 tojásból)
Greek Omelette (3 eggs)
(tomatoes, Feta cheese, onions, bacon)
Griechisches Omelett
(Tomate, Feta Käse, Bacon, Zwiebel, von 3 Eier)
Fittata Greca (3 uova)
(Pomodoro, Feta, cipolla, bacon)

- 8. Tojáslepény** 1 050 Ft
(tojás, fekete erdei sonka, mozzarella és feta sajt, pritamin paprika, póréhagyma)
 Omlette
(eggs, smoked ham, mozzarella, feta, bell pepper, leek)
 Omelett
(Ei, Schwarzwälder Schinken, Mozzarella, Feta Käse, Pritamin Paprika und Porree)
 Omlette
(uova, prosciutto affumicato, mozzarella, formaggio di feta, peperoni, porro)
- 9. Bundás kenyér** 450 Ft
 French toast
 Gebratenes Brot (Pafese)
 Pane in uovo sbattuto
- 10. Sajtos-tejfölös bundás kenyér** 830 Ft
 Fried egg bread with sour cream and cheese
 Gebratenes Brot in Rahm und Käse
 Pane in uovo sbattuto con panna acida e formaggio
- 11. Ham and Eggs** 1 100 Ft
(3 tojásból)
 Ham & Eggs (3 eggs)
 Ham and Eggs (3 Eier)
 Prosciutto con uova all'occhio di bue (3 uova)
- 12. Bacon and Eggs** 1 100 Ft
(3 tojásból)
 Bacon & Eggs (3 eggs)
 Bacon and Eggs (3 Eier)
 Bacon (pancetta) con uova all'occhio di bue (3 uova)
- 13. Club szendvics** 1 650 Ft
(pirítós, majonéz, paradicsom, saláta, bacon szalonna, csirkemell sültburgonyával tálalva)
 Club Sandwich
(toast bread, mayonnaise, tomato, lettuce, bacon and chicken breast served with chips)
 Club Sandwich
(Toastbrot, Mayonnaise, Tomate, Salat, Speck, Hühnerbrust, Pommes Frites)
 Club Sandwich
Toast con maionese, pomodoro, bacon (pancetta), bocconcini di petto di pollo e insalata, servito con patate fritte)
- 14. Cheese Burger** 2 390 Ft
(buci, tejföl, saláta, trappista sajttal töltött marhahúspogácsa, csemege uborka, lyoni hagyma, BBQ szósszal és steak burgonya körettel)
 Cheese Burger
(bun, sour cream, salad, meat petty filled with cheese, pickles, onion lyonnaise, BBQ sauce, served with steak fries)
 Cheese Burger
(Hamburgerbrötchen, Sauerrahm, Kopfsalat, gefüllten Rindfleisch mit Trappistenkäse, Delikatess Gurken, Lyoner Zwiebeln, BBQ Soße und mit Steak Kartoffeln, als Beilage)
 Cheese Burger
(panino, panna acida, insalata verde, carne bovina tritata ripiena con formaggio, cetriolini sott'aceto, cipolle Lyonnaise, salsa barbecue, servito con patatine fritte)

MELEGSZENDVÍCSEK

CHEESE ON TOAST / WÄRME SANDWICH / TOAST

15. *Sonkás* 740 Ft
with Ham
mit Schinken
con prosciutto
16. *Vegetáriánus* 670 Ft
(paradicsom, paprika, uborka)
Vegetarian
(pomodoro, peperone, cetriolo)
Vegetarier
(Tomaten, Paprika, Gurken)
Vegetariano
(tomato, peppers, cucumber)
17. *Gombás* 670 Ft
(besamel, gomba, sajt)
Toast with mushrooms
Pilze
Toast con Funghi
18. *Sonkás-gombás* 790 Ft
Toast with ham and mushrooms
Schinken-Pilze
Toast con prosciutto e funghi
19. *Kukoricás* 850 Ft
(kukorica, tojás, sonkakrém, sajt)
Cheese Toast with Sweet Corn
(sweet corn, boiled eggs, ham paté, cheese)
Warme Brötchen mit Mais
(Mais, Ei, Schinkenpaste, Käse)
Panino caldo con mais e formaggio
(mais, uova, crema di prosciutto, formaggio)
20. *Extra hühogós* 910 Ft
(kolbász, csípős paprika, főtt tojás, mustár, sajt)
Toast with sausage, hot pepper, boiled egg, mustard and cheese
Toast mit wurst, Paprika, gekochtes Ei, Senf, Käse
Toast con salsiccia, pepperoncini, uovo cotto, senape e formaggio
21. *Retro* 810 Ft
(sonka, főtt tojás, pirosarany, sajt)
Toast with ham, boiled eggs, cheese and cream of paprika
Toast mit Schinken, gekochte Eier, Käse und Sahne Paprika
Toast con prosciutto e funghi, uovo cotto, formaggio e crema di peperone
22. *Atlantik* 910 Ft
(tejföl, tonhal, kapor, lilahagyma, olívbogyó, sajt)
Atlantik
(sour cream, tuna, dill, sweet onion, olives, cheese)
Atlantik
(Sauerrahm, Tunfisch, Dillenkraut, lila Zwiebel, Oliven, Käse)
Atlantico
(panna acida, tonno, aneto, cipolla di tropea, olive, formaggio)

23. Sas kedvence

950 Ft

(tejföl, csirkemell, lilahagyma, fűszerkeverék, sajt)

The favourite of „Sas”

(sour cream, chicken breast, sweet onion, cheese and spices)

Liebling von „Sas”

(Sauerrahm, Hähnchenbrust, lila Zwiebel, Gewürzmischung, Käse)

Il preferito di „Sas”

(panna acida, petto di pollo, cipolla di tropea, formaggio e condimenti)

24. Ádám vágta melegszendvics

970 Ft

(tejföl, tarja, tükörtojás, lilahagyma, erős paprika, sajt)

“Adam’s Dash” Cheese Toast

(sour cream, smoked pork collar steak slices, fried egg, sweet onion, spicy hot pepper, cheese)

„Adam schnitt” Toast Sandwich

(saure Sahne, Schweinenacken, Spiegelei, Lilazwiebel, Scharfe Paprika, Käse)

Panino caldo „Tagliato all’ Adamo”

(panna acida, costolette di maiale, uovo fritto, peperoni piccanti, cipolla rossa, formaggio)

 **ELŐÉTELEK** 
APPETISERS / VORSPEISEN / ANTIPASTI

25. *Tatár beefsteak* 2 850 Ft
Tartar beef steak
(spicy minced beef sirloin with toast and butter)
Tatar Beefsteak
Bistecca alla tartara
(tritato di lombata, condiamo e serviamo con pane tostato)
26. *Libatepertő lilahagymával* 2 950 Ft
Fried goose cracklings with Italian sweet onions
Gänsegrammel mit Zwiebeln
Ciccioli d'oca con cipolla di tropea
27. *Bruschetta pirítóssal* 730 Ft
(natúr vagy csípős)
Bruschette with toast
(can also be served spicy hot)
Bruschetta mit Toastbrot
Bruschette
(si puo servire anche piccante)
28. *Olívás Bruschetta pirítóssal* 810 Ft
Bruschetta with olives
Olivenbruschetta mit Toastbrot
Bruschette con olive
29. *Tonhalas Bruschetta pirítóssal* 860 Ft
Bruschette with tuna chunks
Fischbruschetta mit Toast
Bruschette con tonno
30. *Padlizsánkrém pirítóssal* 1 090 Ft
Eggplant (aubergine) paste with toast bread
Auberginecreme mit geröstetem Brot
Crema di melanzane con pane tostato
31. *Sajttál* 1 890 Ft
Cheese platter
Käseteller
Piatto di formaggi

LEVESEK

32. *Rozmaringos pulykaragu-leves* 890 Ft
Turkey ragout soup with rosemary
Rosmarin Putenraout
Zuppa di tacchino saporita con rosmarino
33. *Fokhagymakrémleves sajtos pirítóssal* 950 Ft
Garlic cream soup cooked with cheese on toast
Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast
Zuppa di crema di aglio con pane tostato e formaggio
34. *Sokszajtos krémleves* 950 Ft
jalapeno dresszinggel és pirítóssal tálalva
35. *Eperkrémleves tejszínhabbal churrossal* 990 Ft
Strawberry cream soup with whipped cream & churros
Erdbeerecremesuppe mit Schlag und Churros
Zuppa di crema di fragola con panna montata e churros
36. *Májgaluska leves* 890 Ft
Clear soup with liver dumplings
Rindsuppe mit Leberknödel
Brodo con gnocchetti di fegato

SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

SALADS / SALATE / INSALATE

37. *Julius Caesar salátája* 1 890 Ft
(parmezán forgácssal, kenyérkockával, csirkehússal, vegyes salátával és tzatzikivel)
Caesar salad
(served with Parmesan cheese, grilled chicken breast, garlicflavoured croutons, mixed salad and Tzatziki)
Julius Caesar Salat
(Caesar Salat mit Parmesankäse, Knoblauch-Brotwürfel, Hähnchenfleisch, gemischt Salat und Tsatsiki Soße)
(serviamo con Parmiggiano, petto di pollo alla griglia, crostini all'aglio, insalata mista e Tzatziki)
38. *Gazda ember salátája* 1 790 Ft
(vegyes saláta, majonéz, csirkehús, sonka, sajt)
Farmer salad
(mixed salad, mayonnaise, chicken breast slices, ham, cheese)
Salat vom Landwirt:
(Gemischte Salat, Majonäse, Hähnchenfleisch, Schinken, Käse)
Insalata di contadino
(insalata mista, maionese, fettine di petto di pollo, prosciutto cotto, formaggio)

39. *Sas saláta* 1 790 Ft
(saláta grillezett kaliforniai paprikával, reszelt főtt tojással, baconnel és parmezánnal, balzsamecetes öntettel)
„Eagle” salad
(with grilled peppers, grated boiled eggs, bacon and parmesan cheese, balsamic vinegar)
„Adler” Salat
(mit gegrilltem Paprika, geriebene gekochte Eier, Speck und Parmesan, Balsamico-Essig)
Insalata „Aquila”
(insalata mista con peperone alla griglia, uovo cotto, pancetta e parmigiano, aceto balsamico)
40. *Görög saláta* 1 590 Ft
Greek salad
Griechischer Salat
Insalata greca
41. *Paradicsomsaláta* 610 Ft
Tomato salad
Tomatensalat
Insalata di pomodoro
42. *Uborka saláta* 610 Ft
Cucumber salad
Gurkensalat
Insalata di cetriolo
43. *Csemegeuborka* 450 Ft
Pickles
gurke mit Essig
Cetrioli in agrodolce
44. *Barackbefőtt* 450 Ft
Peach compote
Pfirsich kompott
Albicocca composta



FŐÉTELEK

MAIN DISHES / HAUPTSPEISEN / PIATTI PRINCIPALI

45. **Szezámós-bundás csirke tépett zöldsalátaágyon tzatzikivel** 1 890 Ft
Chicken salad with breaded, sesame-flavoured chicken slices with lettuce and tzatziki
Paniertes Hühnchen mit Sesam auf Salat mit Tzatziki
Insalata con fettine di petto di pollo impanate con sesamo e tzatziki
46. **Omlós csirkemell sültburgonyával** 1 890 Ft
(vajon forgatott)
Tender chicken breast with French fries
Flaumweiche Hähnchenbrust mit Pommes Frites
(im Butter gebraten)
Petto di pollo con patate fritte
47. **Vasalt csirkemell tépett zöldsalátával, balsamecetes öntettel, steak burgonyával tálalva** 1 990 Ft
(paradicsom, mozzarella, bazsalikom töltelékkel)
Grilled chicken breast with green salad, balsamic vinegar, and steak potatoes
Gebügelte Hähnchenbrust mit Balsamico Essig grüner Salat und Steak Kartoffeln
Petto di pollo alla griglia ripieno al pomodoro, mozzarella e basilico, con insalata verde, aceto balsamico e patate a spicchi.
48. **Töltött csirkemell** 2 190 Ft
(sonkával, sajttal, csemege uborkával, tejföllel töltött csirkemell rántva sült burgonyával)
Breaded chicken breast fillet filled with ham, cheese, gherkins and sour cream, served with French fries
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken, Käse, Gurken und saurer Sahne
Petto di pollo ripieno con prosciutto, formaggio, cetrioli in agrodolce e panna acida, con patate fritte
49. **Zsebes csirkemell sült zöldséges rizzsel** 2 490 Ft
(pácolt csirkemell szelet cheddar sajttal és erdei sonkával töltve, sült zöldséges rizzsel tálalva)
Grilled chicken breast filled with Cheddar cheese and smoked ham, served with rice and grilled vegetables
Taschen Hähnchenbrust mit gegrillten Gemüse und Reis
(Mariniertes Hähnchenbrust mit Cheddar Käse und Schwarzwälder Schinken gefüllt mit gegrillten Gemüse und Reis serviert)
Petto di pollo alla griglia ripieno di formaggio cheddar con prosciutto affumicato, riso bianco con verdure alla griglia
50. **Rostonsült csirkemell vegyes salátaágyon (választható öntettel)** 1 790 Ft
Grilled chicken breast with fresh lettuce
Gegrillten Hähnchenbrust mit frischen Salat
(Sosse nach Wunsch)
Petto di pollo alla griglia con lattuga fresca

51. *Mustáros csirke füstölt sajttal, paradicsommal
csöben sültve és gombás rizzsel tálalva* 2 190 Ft
*Chicken breast fillet with mustard, smoked cheese,
tomatoes, and steamed rice with mushrooms*
*Hühnchengratin mit Senf geräuchertem Käse, Tomaten
und Reis mit Pilzen*
*Petto di pollo con senape, formaggio affumicato,
pomodoro e riso cotto a vapore con funghi*
52. *Serpenyős csirkemell* 2 190 Ft
*(fűszeres tejfölben sült roston csirkemell, grill
zöldséges, fűszeres steak burgonyával tálalva)*
Pan-seared Chicken Breast
*(grilled chicken breast in seasoned sour cream, served
with grilled vegetables and French fries)*
Hähnchenbrustfilet pfanne
(mit würzen Steak Kartoffeln)
Petto di pollo alla griglia con patate a spicchi.
53. *Kacsamájjal töltött sertésszűz párna, baconos zöldbabbal* 3 090 Ft
Pork Medallions filled with Duck liver
(served with green beans and bacon sprinkles)
*Mit Enteleber gefüllten Schweinefilet mit Bacon und
Schnittbohnen*
Medaglioni di maiale ripieni di fegato d'anatra
(serviamo con fagiolini e bacon)
54. *Brassói* 2 390 Ft
Braised pork Brassó-style (with garlic)
Brassauer kleiner Braten
Arrosto di maiale alla Brassó (con aglio)
55. *Grillezett hátszíncsíkok házi pitában steak burgonyával* 2 790 Ft
*(roston sült fűszeres hátszínrel, pikáns öntettel, friss
salátával, pritamin paprikával, lilahagymával és füstölt
sajttal töltött házi pita)*
Grilled Sirloin slices with steak fries
*(Sirloin slices served with a spicy sauce, green salad,
sweet bell pepper, sweet onions, and tortilla filled with
smoked cheese)*
Gegrillten Lendenstück-Streifen mit Steakkartoffeln
*(Tortilla mit gegrillten Lendenstück-Streifen, pikante Soße,
frische Salat, Pritaminpaprika, Lilazwiebeln und geräucherte
Käse gefüllten)*
Fette di controfiletto alla griglia con patate al forno
*(fette di controfiletto servito con una salsa piccante,
insalata verde, peperone dolce, cipolla di tropea, e
tortilla ripiena di formaggio affumicato)*
56. *Báránycsülök sült zöldséges körettel* 115 Ft / dkg
(egészben sült báránycsülök sült zöldségekkel)
Lamb knuckle of ham with fried vegetables
Ganze Lamm Haxe zubereiten, mit gebratenen Gemüse
Zampa d'agnello con verdure fritte

57. **Bélszínsteak steak burgonyával és grillezett zöldségekkel** 4 790 Ft
Beef sirloin steak with steak potatoes and grilled vegetables
Lendenbraten Steak mit Kartoffeln und gegrillten Gemüse
Controfiletto di manzo con patate al forno con verdure alla griglia
58. **Libacomó párolt káposztával, almás krokettel tálalva** 4 050 Ft
Roasted goose drumsticks with braised cabbage & apple-flavoured potato croquettes
Gebratene Gänsekeule mit Schmorkraut und Apfelkrokette
Ofen gebacken Gänsekeule mit gedünsteter Kohl und Kartoffelkroketten mit Apfelmesschmack
Coscia d'oca al forno
coscia d'oca con cavoli al vapore e Crochette alla mela
59. **Burritos sült burgonyával** 1 890 Ft
(vörösbabos marhahús raguval és tejföllel, sajttal töltött házi pita)
Burritos with French fries
Burritos mit Pommes frites
Burritos con patate fritte
60. **Csirkés fajitas steak burgonyával** 2 090 Ft
(házi pitában tálalt fajitas fűszerezésű csirkemell csíkok, jégsalátával, paradicsommal, guacamole-val és sajttal felül sütve steak burgonyával tálalva)
Chicken Fajitas with guacamole and Steak Potatoes
Hähnchen Fajitas mit Steak Kartoffeln
(Hausgemachte Fladenbrot mit würzigen Hähnchen Fajitas, Eisberg Salat, Tomaten, guacamole und Käse oben gegrillte und Steak Kartoffeln
„Fajitas“ di pollo con patate a spicchi.
(Pita in casa ripiena con petto di pollo, insalata verde, pomodoro, guacamole e formaggio)
61. **Gyros „sas” módra, steak burgonyával** 1 990 Ft
(csirkemell csíkok, jégsalátával, paradicsommal, tzatzikivel, sajttal, házi pitában tálalva, steak burgonyával)
Gyros „Eagle”-style with Steak Potatoes
Gyros „Sas” Arte mit Steak Kartoffeln
(Hähnchenbruststreifen, Eisberg Salat, Tomaten, Tzatziki, Käse mit Hausgemachte Fladenbrot und Steak Kartoffeln)
Gyros dell’ „Aquila” con patate a spicchi.
(petto di pollo, insalatata verde, pomodoro, tzatziki, formaggio)
62. **Magyaros lecsó**
- **kis adag** 1 090 Ft
 - **nagy adag** 1 490 Ft
- (friss paprika, paradicsom, hagyma)*
Hungarian „Lecsó”
(fresh green pepper and tomato stew)
Ungarischer Letscho
(frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln)
Peperonata ungherese
63. **Kolbászos lecsó**
- **kis adag** 1 290 Ft
 - **nagy adag** 1 790 Ft
- (friss paprika, paradicsom, hagyma, kolbász, tojás)*
Hungarian „Lecsó” with sausage and eggs
Letscho mit Wurst
(frischer Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Wurst, Eier)
Peperonata con salsiccia e uova

HALÉTELEK

FISH / FISCHGERICHTE / PIATTI DI PESCE

64. *Szezámos rántott lepényhalfilé sült burgonyával* 2 290 Ft
Sesame crusted Flounder fillet with French fries
Mit Sesam paniertes Plattfisch mit Pommes Fritters
Filetto di pianuzza impanato con sesamo, serviamo con patate fritte
65. *Roston lepényhalfilé párolt vajás zöldségekkel* 2 490 Ft
Grilled Flounder fillet with vegetables sautéed on butter
Gegrillter Plattfisch mit Butter- Schmorgemüse
Filetto di pianuzza alla griglia con verdure cotte al burro
66. *Fűszeres kukoricapehely bundás harcsaszeletek rántva, vajás burgonyapürével* 3 490 Ft
(házi fűszerezésű kukoricapehely bundás harcsaszeletek rántva, vajás burgonyapürével tálalva)
Catfish fillet in spicy breading with mashed potatoes
Würziges Cornflakes gebraten Wels Scheiben mit Kartoffelpuree
(gebraten Wels Scheiben mit hausgemachten würzigen Cornflakes mit Kartoffelpuree serviert)
Pesce gatto impanato con cereali con pure' di patate all burro.
67. *Pankó morzsában sült fogas szelet zöldséges bulgurral* 2 990 Ft
Pike-perch fillet in „pain paillasse” breading served with bulgur and vegetables
Gebratener Zander in Panko Schmarren mit Gemüse Bulgur
Lucioperca con impanatura di pankò
lucioperca inpanata con pangrattato giapponese con bulgur alle verdure

TÉSZTÁK

PASTA

68. *Sasfészek* 1 790 Ft
(csirkemellel, füstölt tarjával és kapribogyóval készült tejszínes-fokhagymás mártás, spagetti tésztával, parmezán szórással)
„Eagle’s nest”
(spaghetti with chicken breast, caper-flavoured cream, Parmesan cheese and smoked spare rib)
“Adlerhorst” / “Sasfészek”
Rahmig-Huhn-Kaper Spagetti mit Parmesan und geräucherten Kamm-Stückchen
„Il nido d’Aquila”
(spaghetti con petto di pollo, crema al capperò, formaggio Parmigiano e schiena affumicata di porco)

69. *Spenótos tészta* 1 890 Ft
(spenotos-füstölt sajtos mártás, kéksajt, tönköly tésztára tálalva)
Pasta with spinach, cheese sauce, pieces of blue cheese
Nudeln Spinat
(Spinat-Räucherkäse Soße mit Blauschimmelkäse Schnipfel auf Dunkelnudeln serviert)
Pasta di farro con spinaci e gorgonzola.

70. *Pappardelle arrabiata* 1 890 Ft
(házi készítésű olaszos fűszerezésű paradicsommártás, pappardelle tésztával és parmezán sajttal tálalva)
Pappardelle all'Arrabbiata
Pappardelle arrabiata
(Pappardelle Nudeln mit hausgemachten italienischen würzigen Tomatensoße und Parmesan)
Pappardelle all'arrabiata.

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIAN DISHES / VEGETARIER SPEISEN / PIATTI VEGETARIANI

71. *Rántott sajt sült burgonyával* 1 690 Ft
Breaded cheese with chips (French fries)
Panierter Käse mit Pommes frites
Formaggio impanato con patate fritte
72. *Camembert sajt rántva áfonyalekvárral, burgonyakrokettel* 1 990 Ft
Breaded camembert with cranberry sauce and potato croquettes
Panierter Camembertkäse mit Heidelbeermarmelade und Krokett
Camembert impanato con marmellata di mirtillo e crochette di patate
73. *Roston sült füstölt sajt roséban párolt karamellizált körtével, mandula szórással* 1 990 Ft
Grilled smoked cheese with caramellized pears and roasted almonds
Geräucherten Käsen-Rose mit karamelisierten Birnenkompott und Mandelstückchen
(Beilage nach Wunsch auch)
Formaggio affumicato alla griglia con pera caramellizzata e mandorle arrostate
74. *Rántott cukkini tzatzikivel* 1 590 Ft
Breaded zucchini with tzatziki
Backzucchini mit Tzatziki
Zucchini impanate con tzatziki

75. *Sajtgolyók rántva salátaágyon, tartáros öntettel* 1 890 Ft
fried cheese nuggets with fresh salad and Tartar sauce
gebackener Käse Nuggets mit frischem Salat und Sauce Tartare
bocconcini fritti di formaggio con insalata verde e salsa Tartar
76. *Tökmagolajos friss saláta roston sült füstölt sajttal* 1 990 Ft
Green salad with pumpkin seed oil and grilled smoked cheese
Grüner Salat mit Kürbiskernöl und gerösteten geräuchertem Käse
Insalata verde con olio di semi di zucca e formaggio
affumicato alla griglia
77. *Pisztácia bundás kecskesajt grillezve, vegyes saláta körettel, citrusos vinegrettel* 2 390 Ft
(pisztácia bundába forgatott kecskesajt szelet roston sültve, vegyes salátával, házi citrusos vinegrettel)
Grilled Goat cheese in pistacchio-flavoured breading with mixed vegetables
Ziegenkäse mit Pistazie gegrillt mit gemischter Salat und Zitrusgewächs Vinaigrette
Formaggio di capra alla piastra con insalata mista.

 **ÉDESSÉGEK** 
 DESSER / SWEETS / DOLCI

78. *Mákos guba* 910 Ft
(vaníliafagyival, hideg vanília mártással)
Poppy-seed cakes with cold vanilla sauce Mohnpiepen
(Mit Vanilien Eis und kalten Vanilien-Sosse)
Gnocchi in latte dolce con papavero in salsa di vaniglia
79. *Diós guba* 910 Ft
(vanília mártással, kandírozott narancssal)
Walnut bread & butter pudding
served with vanilla sauce & candied orange
Nuss-Pielen
(In Milch und Walnuss getränkter Sichel,
serviert mit Vanillesauce und kandierter Orange)
Gnocchetti dolci alle noci
(affogati in crema di vaniglia e con arancia candita)
80. *Rakott palacsinta* 910 Ft
(túrókrém, lekvár, dió, csoki és vanília öntettel)
Oven-baked crêpes
(filled with cottage cheese, marmelade and walnuts,
served with chocolate and vanilla sauce)
Ofen gebackene Crêpes,
(gefüllt mit Quark, Marmelade und Walnüsse mit
Schokolade Vanillesauce)
Crepe cotta al forno
(ripiena con ricotta, marmellata e noci, con salsa
di cioccolato e vaniglia)
81. *Palacsinta választható töltelékkel* 280 Ft/db
(kakaós, fahéjas, barack-, áfonya-, szilvalekváros)
Crêpes with different kinds of filling
(cocoa or cinnamon, apricot, cranberry, and plum jelly)
Gefüllte Palatschinken
(Kakao, Zimt, Pfirsich-, Heidelbeer-, Pflaumenmarmelade)
Crepe ripiena
(con cacao o marmellata di albicocca, mirtillo e prugna)

82. **Tomaso palacsintája (mogyorókrémes-banános)** 910 Ft
Crêpes Tomaso-style (with hazelnut cream and bananas)
Crêpes Tomaso (mit Haselnuss-Creme und Bananen)
Crepe di Tomaso (alla créma di noccioline e banane)
83. **Nagymama szilvalekvárjával feltekert palacsinta cimetes tejföllel** 910 Ft
Crêpes filled with plum marmalade and topped with cinnamon-flavoured sour cream
Mit Pflaumenmuß gefüllte Palatschinken und Zimtrahm
Crepe ripiena con marmellata di prugna e servita con panna acida e cannella
84. **Mogyorókrémes palacsinta fehér csokiöntettel** 910 Ft
Crêpes filled with hazelnut spread and served with white chocolate sauce
Nutelapalatschinken mit weißer Schokososse
Crepe ripiena con Nutella, serviamo con salsa di cioccolato bianco
85. **Töltött palacsintatarisznya karamell fagyival, forró vanília mártással** 1 090 Ft
Crêpes with caramel ice cream and hot vanilla sauce
Gefüllten Pfankuchen mit Karamell Eis und heißen Vanilen-Sosse
Crepe con gelato al sapore di caramello e salsa calda di vaniglia
86. **Somlói kehegy** 810 Ft
Chocolate-flavoured home-made Dumplings with whipped cream
„Somlói” Becher
Gnocchetti fatti a casa con salsa di cioccolata e panna montata
87. **Gyümölcsrizs** 790 Ft
(erdei gyümölcsökkel)
Rice pudding with fruits
Milchreis mit Früchten
Budino di riso con frutta
88. **Gesztenyepüré** 710 Ft
Chestnut purée with whipped cream
Maronen geraspelt
Purè di castagna con panna montata
89. **Serpenyős ananászkarikák vaníliafagylalttal karamell köntösben piritott mandulaszórással** 1 090 Ft
Caramelised pineapple slices with vanilla ice cream and roasted almonds
Ananasringel im Pfanne mit Karamellguß, Vanilleeis und feinen Mandel
Fette caramellizzate di ananas, serviamo con gelato di vaniglia e mandorle tostate

90. *Tejes-vaníliaás kukoricagríz cimetes tejföllel,
pirított mandulaszórással* 710 Ft
*Creamy corn polenta in vanilla milk with cinnamonflavoured
sour cream and roasted almonds*
*Milchig-vanilien Maisgrieß mit Zimtrahm und gerösteten
Mandeln*
*Polenta in latte alla vaniglia con panna acida
saporita con cannella e mandorle tostate*
91. *Házi sajtorta* 890 Ft
Homemade Cheese cake
Hausgemachte Käsetorte
Crostata di ricotta fatta a casa
92. *Marlenka (csokis, diós)* 690 Ft
(with chocolate or walnuts)
Marlenka (Schookoladen, Nuss)
(con cioccolato o noce)
93. *Gyümölcsös chia mag puding* 990 Ft
*(magas ásványi anyag tartalmú desszert amelyet diétázók
is fogyaszthatnak)*
94. *Mogyorós csokoládé torta, kókuszos cream flashhel,
friss gyümölcsökkel tálalva* 1090 Ft
(glutén, cukor, laktózmentes desszert)

EXTRA FELTÉTEK

<i>Gomba / mushroom - Pilz - funghi</i>	250 Ft
<i>Kolbász / sausage - Wurst - saliccia</i>	200 Ft
<i>Sonka / ham - Schinken - prosciutto</i>	200 Ft
<i>Bacon / pancetta</i>	350 Ft
<i>Tojás / egg - Ei - uova</i>	170 Ft
<i>Sajt / cheese - Käse - formaggio</i>	290 Ft
<i>Füstölt sajt / smoked cheese - Räucherkäse - formaggio affumicato</i>	350 Ft
<i>Feta sajt / feta cheese - Feta Käse - formaggio feta</i>	300 Ft
<i>Parmezán sajt / parmesan - Parmesan - parmigiano</i>	300 Ft
<i>Hagyma / onion - Zwiebel - cipolla</i>	100 Ft
<i>Paprika / green pepper - Paprika - peperoni</i>	120 Ft
<i>Paradicsom / tomato - Tomaten - pomodoro</i>	190 Ft
<i>Uborka / cucumber - Gurken - citrioli.</i>	150 Ft
<i>Oliva bogyó / olives - Oliven - olive</i>	200 Ft
<i>Dió / walnuts - Walnuss - nocciola</i>	190 Ft
<i>Tzatziki öntet/tzaziki sauce - Tzatziki Soße - salsa di tzaziki</i>	400 Ft
<i>Ketchup</i>	200 Ft
<i>Majonéz / mayonnaise - maionese</i>	200 Ft
<i>Mustár / mustard - Senf - senape</i>	200 Ft
<i>Tartármártás / sauce tartare - Remoulade - salsa di tartara</i>	290 Ft
<i>BBQ szósz / BBQ sauce</i>	250 Ft

<i>Pikáns öntet / - spicy sauce - Pikant soße - salsa piccante</i>	200 Ft
<i>Pirosarany / cream of paprika - Paprika Soße - crema di paprika</i>	100 Ft
<i>Erős paprika / hot pepper - Scharfe Paprika - peperoni piccanti</i>	150 Ft
<i>Tejföl / sour cream - saure Sahne - panna acida</i>	150 Ft
<i>Vaj / butter - butter - burro</i>	200 Ft
<i>Sült burgonya / french fries - Bratkartoffel - patate fritte</i>	420 Ft
<i>Steak burgonya / steak potatoes - Steak Kartoffeln - patate a spicchi</i>	550 Ft
<i>Burgonyapüré / mashed potatoes - Kartoffelpuree - pure di patate</i>	490 Ft
<i>Krokett - potato croquettes - Krokette - crocette patate</i>	490 Ft
<i>Párolt rizs / steamed rice - gedämpfter Reis - riso bianco</i>	300 Ft
<i>Gombás rizs / rice with mushroom - Reis mit Pilz - riso con funghi</i>	400 Ft
<i>Vajas párolt zöldség / boiled vegetables - Buttergemüse - verdure bollite con burro</i>	450 Ft
<i>Sült zöldség / roasted vegetables - gegrillten Gemüse - verdure alla griglia</i>	700 Ft
<i>Sült zöldséges rizs / rice with roasted vegetables - Reis mit gegrillten Gemüse -riso con verdure alla griglia</i>	600 Ft
<i>Saláta választható öntettel - salad - Salat mit auswählbaren Soße -insalata con dressing a scelta</i>	800 Ft
<i>Párolt káposzta / steamed cabbage - Rotkohl - cavolo al vapore</i>	550 Ft
<i>Almás krokett / potato croquettes with apples -Krokette mit Apfel -crocette di mela</i>	550 Ft
<i>Tejszínhab / whipped cream - Schlagsahne - panna montata</i>	150 Ft
<i>Csokiöntet / chocolate sauce - Schokoladensoße - salsa di cioccolato</i>	150 Ft
<i>Vanília mártás / vanille crème - Vanillesoße - crema di vaniglia</i>	300 Ft
<i>Erdei gyümölcs öntet / forest fruit - Waldbeerensoße - salsa frutti di bosco</i>	300 Ft
<i>Túrókrem / sweet cottage cheese - Topfencreme - crema ricotta</i>	120 Ft
<i>Mogyorókrem / hazelnut cream - Haselnusscreme - crema nocciola</i>	100 Ft

EXTRA TÉTELEK

<i>Tejszín / cream - panna - Sahne</i>	30 Ft
<i>Tejszínhab / whipped cream - Schlagsahne - panna montata</i>	70 Ft
<i>Csoki / chocolate - Schokoladen - ciocolata</i>	60 Ft
<i>Méz / honey - Honig - miele</i>	75 Ft
<i>Tej / milk - Milch - latte</i>	60 Ft
<i>Növényi tej / floral milk - Pflanzlich Milch - latte vegetale</i>	200 Ft
<i>Laktózmentes tej / lactose-free milk - Laktosefrei Milch - latte senza lattosio</i>	100 Ft
<i>Szóda /dl/ sparkling (seltzer) water - Soda - acqua gassata</i>	30 Ft

