

Előételek – apró falatkák kezdetnek

Appetizers – little bits for start / Vorspeisen – kleine Happchen für den Anfang / Закуска – понемногу / Przekąski-drobne
kęski na początek

- 101 Haltöpörtyű salátaágyon** **1 390 Ft**
Fishcracklings served on salad
Fischgrammeln auf Salat
Рыбные шкварки с салатом
Jumări de pește așezat pe salată
Skwarki rybne z salata
- 102 Libatöpörtyű lilahagymával** **1 390 Ft**
Goosecracklings served with violet-onion rings
Gansegrammeln mit Lilazwiebel-Ringen
Гусиные шкварки с лиловым луком
Jumări de găscă cu ceapă roșie
Skwarki z geși z lilowq cebulq
- 104 Rántott camembert rizzsel, áfonyával** **1390 Ft**
Fried Camembert cheese with rice and cranberry sauce
Gebackene Camembert Kase mit Reis und Heidelbeer Sosse
Жаренный в сухарях сыр-камамбер с рисом и клюквенным джемом
Camambert prăjit cu orez și afine
Panierowany camembert z ryżem, jagoda
- 105 Cézár saláta csirkés** **1390 Ft**
Caesar salad with chicken
Caesar Salat mit Huhn
Салат «Цезар» с куриным мясом
Salată Cezar cu pui
Cezar salata z kurczakiem
- 106 Halas cézár** **1390 Ft**
Caesar salad with fish
Caesar Salat mit Fisch
Салат «Цезар» рыбный
Salată Cezar cu pește
Cezar salata z rybq

Levesek

Soups / Suppen / Супы Zupy

- 201 Balatoni halászlé** **1890 Ft**
Fisherman's soup „Balaton” style
Fischsuppe auf Plattensee Art
Балатонский рыбный суп
Ciorbă de pește
Zupa rybna
- 203 Regős halászlé borban párolt zöldségekkel, citrommal** **1890 Ft**
Fisherman's soup „Regős” style – vegetables steamed in wine and with lemon

Fischsuppe auf „Regős” Art – in Wein gedünsteten Gemüse und mit Zitrone
Рыбный суп «Резош» - с овощами, тушёнными в вине, с лимоном
Ciorbă de pește ”regő
Zupa rybna Regős

204 Korhely halászlé- tárkony, citrom és tejföl **1890 Ft**

Fisherman’s soup „Korhely” style – with tarragon, lemon and sour cream
Fischsuppe auf „Korhely” Art – mit Estragon, mit Zitrone und mit Rahm
Рыбный суп «Корхей - Кутила» - с эстрагоном лимоном и сметаной
Ciorbă acră de pește
Zupa rybna ze śmietaną

207 Daragaluska leves **590 Ft**

Semolina dumplings soup
Griessnockerlsuppe
Суп с манными галушками
Supă cu găluște de griș
Rosół z kluską z kaszy mannej

209 Fokhagyma krémleves **690 Ft**

Garlic cream soup
Knoblauch Cremesuppe
Чесночный суп-пюре
Supă cremă de usturoi
Kremowa zupa czosnkowa

210 Tárkonyos borjúragu leves **790 Ft**

Vealragout soup with tarragon
Kalbsragout Suppe mit Estragon
Суп из телятины с эстрагоном
Supă ragu de vițel, cu tarhon
Ragu z cielęciny z estragonem

213 Gulyásleves csipetkével **1390 Ft**

Hungarian goulash soup with gnocchi
Gulaschsuppe mit Zuckteig
Суп – гуляш с клёцками
Gulaş cu tăiței
Zupa gulasz z zacierką

Halak

Fish Dishes / Fischgerichte / Блюда из рыбы

302 Sokmagos harcsa friss salátával, tartárral **2180 Ft**

Fried sheat-fish in seed coat with fresh mixed salad and tartare sauce
Welsfilet gebacken im Kern Mantel mit frischem gemischten Salat und mit Tartare Sosse
Сом, обваленный в различных семенах, жаренный, со свежим салатом и соусом из майонеза
Somn cu multe semințe, așezat pe salată
Sum z ziarnkami z salata

304 Harcsapaprikás túrós csuszával **2180 Ft**

Sheat fish in creamed paprika sauce with pasta with cottage cheese
Welsfilet in Paprikarahmsosse mit Topfenfleckerl
Жаркое из сома с красным перцем и сметаной, гарнир из лусочков теста с творогом

Hotel Bungalló Hajdúszoboszló Mátyás Király Sétány 16 Tel: 06 52 270 607 Mobil: 06 30 5000 146

Oldal 2

Papricaş de somn, cu
Gulasz z suma, kluski z twarogiem

307 Fogas filé szezámogos bundában petrezselymes burgonyával 2180 Ft

Perch-pike filet in sesame seed coat with parsley potatoes
Fogaschfilet im Sesame Kern Mantel mit Petersilienkartoffeln
Филе судака в шубе из зёрен сезама с картофелем и петрушкой
File de şalău în seminţe de susan, servit cu cartofi cu pătrunjel
Filet z sandacza w sezamowej panierce, burgonia

312 Öreghalász kedvence petrezselymes burgonyával- pontyfilé roston friss fokhagymával 1890 Ft

Carp slices with garlic and with parsley potatoes
Karpfen Filet mit Knoblauch und mit Petersilienkartoffeln
Любимое блюдо старого рыбака с картофелем и петрушкой – жаренное на гриле с чесноком
Preferatul pescuitorului bătrân cu cartofi cu pătrunjel
Przysmak starego rybaka z ziemiakami

313 Rántott ponty petrezselymes burgonyával, tartárral 1890 Ft

Fried carp slices with parsley potatoes and tartar sauce
Gebackene Karpfenschnitte mit Petersilienkartoffeln und mit Tartare Sosse
Шницель из зеркального карпа с картофелем, петрушкой и соусом из майонеза
Crap prăjit cu cartofi cu pătrunjel și sos tartar
Karp panierowany z ziemiakami, sos tatarski

Szárnyasok

Poultry Dishes / Gerichte / Блюда из птицы/ Potrawy z drobiu

401 Rántott csirke mell burgonya pürével 1890 Ft

Fried chicken breast with mashed potatoes
Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelpüree
Шницель из куриной грудки с картофельным пюре
Piept de pui pane cu piure de cartofi

402 Mozzarella csirkemell burgonya pürével- paradicsommal és mozzarellával besütve 1890 Ft

Grilled chicken breast made with Mozzarella cheese served with mashed potatoes –roast with tomato and mozzarella cheese
Hühnerbrust vom Rost mit Mozzarella und mit Kartoffelpüree – mit Tomaten und Kase gebraten
Куриная грудка с сыром-моцарелла и картофельным пюре – жаренная с помидорами и сыром
Piept de pui cu mozzarella și piure de cartofi
Pierś z kurczaka z mozarela, ziemiaki püre

Sertés

Fresh-made meat dishes / Frisch gemachte Schweinefleischgerichte / Блюда из свинины **Wieprzowina**

501 Ropogós csülök forgatott burgonyával 2100 Ft

Roasted knuckle of pork with sauté potatoes
Gebratene Eisbeinflisch mit Röstkartoffeln
Хрустящая рулька с жареным картофелем

Ciolani crocanți cu cartofi
Chrupiąca golonka z podpieczonymi ziemiakami

502 Csülök Pékné 2 személyre

4200 Ft

Knuckle of pork „Pékné” style for two persons
Dickbein auf „Pékné” Art für zwei Person
Рулька на 2 персоны
Ciolan „Pékné” pentru două persoane
Golonka pieczona z ziemiakami, cebula-na 2 osoby

503 Cigánypecsenye forgatott burgonyával

1890 Ft

Roasted pork cutlets Gipsy style with sauté potatoes
Zigeunerbraten mit Röstkartoffeln
Жаренное мясо по-цыгански с жареным картофелем
Friptură țigănească cu cartofi
Pieczeń cygańska z podpieczonymi ziemiakami

504 Szepezdi pandúrok kedvence forgatott burgonyával- csülökkel és sajttal töltve, rántva fokhagymás tejjel és reszelt sajttal

1990 Ft

tálalva
Fried fillet mignon stuffed with knuckle of pork and cheese, served with sauté potatoes, with sour cream and garlic
Gebratene Schweinslende gefüllt mit Kase und Eisbein, serviert mit Röstkartoffeln, mit Knoblauch und Rahmsosse
Любимое блюдо стражников из Сепезда с жареным картофелем – жаренная свинина, фаршированный рулькой и сыром, с чесночной сметаной и тертым сыром
Preferatul pandurilor Szepezdi cu cartofi
Kotlet na sposób Szepezdi z podpieczonymi ziemiakami

505 Amerikai rántott szelet forgatott burgonyával- mustárban pácolt

1980 Ft

Fried slices „American” style with sauté potatoes – marinade with mustard
Gebackene Schnitte auf amerikanischer Art – herstellt mit Senf
Американский шницель с жареным картофелем маринованный в горчице
Felie pane american cu cartofi
Kotlet po amerykańsku z podpieczonymi ziemiakami

506 Óriás Bécsi min:52 dkg forgatott burgonyával

Fried filet of pork (min.52 dkg) with sauté potatoes
Gebackene Schweinebraten (min.52 dkg)mit Röstkartoffeln
Громадный Венский шницель 520 грамм с жареным картофелем
„Vienez” gigant: minim. 52dkg cartofi
Olbrzymi kotlet po wiedeńsku (min. 52 dkg) podpieczone ziemiakami

3180 FT

507 Gordon forgatott burgonyával - sajttal sonkával töltve, rántva

1980 Ft

Rolled pork „Gordon” style with sauté potatoes – filled with ham and cheese and fried
Schweinsroulade auf „Gordon” Art mit Röstkartoffeln – gefüllt mit Schinken und Kase und gebraten
Шницель «Гордон» с жареным картофелем фаршированный ветчиной и сыром
Gordon cu cartofi
Gordon z podpieczonymi ziemiakami

És ami még elmaradhatatlan

One-course meals – which you should not miss / Tischfertige Gerichte – und noch unausbleiblich /
И что ещё нужно заказать/ Coś czego nie można pominąć

- 601 Borjúpaprikás tojásos galuskával** **1980 Ft**
Veal stew in creamed paprika sauce with egg-gnocchi
Kalbsgulasch in Paprikarahmsosse mit Eiernockerln
Жаркое из телятины со сметаной и красным перцем и с яичными галушками
Papricaş de viţel cu găluşte cu ouă
Paprykasz cielęcý z zacierkami w jajecznicý
- 602 Pacal pörkölt főtt burgonyával** **1980 Ft**
Hungarian stew of tripe with boiled potatoes
Kuttelfleckpörkölt mit Salzkartoffeln
Жаркое из рубца с варённым картофелем
Tocăniţă de burtă cu cartofi fierţi
Gulasz z flaków, ziemiaci
- 603 Gombás marhapörkölt tarhonyával** **2100 Ft**
Beef stew made with mushroom and with tarhonya pastry
Rindspörkölt mit Pilz gekocht, mit Eiergersteln
Жаркое из говядины с грибами и с пшеничной кашей
Tocăniţă de vită cu ciuperci, cu tăiţei
Grzybowy gulasz wołowy z kluseczkami

Zöldségimádóknak, Vegásoknak

Vegetarian dishes – for „Vegetablefans” and Vegetarien / Vegetarian Speisen – für „Gemüsefans” und Vegetarien / Любителем
овощей - Вегетарианцам Dla wielbicieli warzyw i Wegetarianów

- 702 Sokmagos rántott zöldségek tartárral, zöldséges rizottóval** **1590 Ft**
Fried vegetables in seed coat with Risotto with vegetables
Frische gebackene Gemüse im Kern Mantel mit Gemüserisotto
Овощи обжаренные в многозерных сухарях с соусом из майонеза и с овощным рисом
Legume pane cu multe seminţe, sos tartar şi risotto cu legume
Panierowane warzywa, sos tatarski, ryż z warzywami
- 703 Zöldséges rizottó** **890 Ft**
Risotto with vegetables
Gemüserisotto
Овощной рис
Risotto cu legume
Ryzotto warzywne
- 704 Rostonsült gomolya friss kevertsalátával** **1980 Ft**
Roasted cheese with fresh mixed salad
Kase vom Rost mit frischem gemischtem Salat
Гомоя сыр на гриле со свежим салатом
Brânză la grătar cu salată proaspătă
Smażony ser gomolya ze świeżą salata

Gyerekeknek

For children / Für Kinder / Детям/Pentru copii/ Potrawy dla dzieci

- 801 Zöldborsó főzelék rántott csirkemellel** **980Ft**
Green peas vegetable with fried chicken breast
Grünes Erbsengemüse mit gebackene Hühnerbrust
Соус из зелёного горошка со шницелем из куриной грудки
Fiertură de mazăre verde cu piept de pui pane
Potrawka z zielonego groszku, panierowana pierś z kurczaka
- 803 Rántott hal rudak hasákkal, tartárral** **980Ft**
Fried fish slices with pommes frites and tartar sauce
Fischfilet gebacken mit Pommes frites und Tartare Sosse
Жаренные рыбные палочки с картофелем-фри и соусом из майонеза
Batoane de pește pane cu cartofi și tartar
Fileciki rybne panierowane, frytki, sos tatarski

Saláták Savanyúságok

- salad salat
- 850 Uborkasaláta-** **450 Ft**
Cucumber salad
Gurkesalat
- 851 Paradicsomsaláta** **450 Ft**
Tomato Salad
Tomate salad
- 852 Káposztasaláta** **450 Ft**
Cabbage salad
Krautsalat
- 853 Csemege uborka** **450 Ft**
Salzgurken
- 854 Ecetes alma paprika** **450 Ft**
Pickled paprika
Gebeizt Paprika
- 855 Vegyes savanyúságok** **650 Ft**
Mixed Salad
Gemischten salat

Édességek

Desserts / Desserts / Десерт

901 Mézes-mákos palacsinta	890 Ft
<i>Pancakes – with poppy seeds and honey</i> <i>Pfannkuchen - Mohnfüllung mit Honig</i> <i>Блинчики с мёдом и маком</i> <i>Clătite cu miere și mac</i> <i>Naleśniki z nadzieniem miodowo makowym</i>	
902 Túrós palacsinta	790 Ft
<i>Pancakes – stuffed with cottage cheese</i> <i>Pfannkuchen mit Quark</i> <i>Блинчики с творогом</i> <i>Clătite cu brânză dulce</i> <i>Naleśniki z twarogiem</i>	
903 Nutellás palacsinta	790 Ft
<i>Pancakes – with nutella cream</i> <i>Pfannkuchen mit Nutellacreme</i> <i>Блинчики с ореховым кремом</i> <i>Clătite cu Finetti</i> <i>Naleśniki z kremem nutella</i>	
904 Kakaós palacsinta	490 Ft
<i>Pancakes – with cocoa</i> <i>Pfannkuchen mit Kakao</i> <i>Блинчики с какао</i> <i>Clătite cu cacao</i> <i>Naleśniki z kakao</i>	
904 Lekváros palacsinta	490 Ft
<i>Pancakes – with jam</i> <i>Pfannkuchen mit Marmelade</i> <i>Блинчики с вареньем</i> <i>Clătite cu dulceaiță</i> <i>Naleśniki z dżemem</i>	

Kedves Vendégeink!!

Ételáraink az áfát és a köretek árait is tartalmazzák

Garnishes are included in our prices.

Die Preise enthalten den Preis der Zuspeise

½- adag ételeinkért 70 %-os árat alkalmazunk

Ételeink készítésénél törekedünk a tökéletesre és reméljük, hogy ezt hamarosan Ön is élvezheti

Megtisztelő bizalmát és türelmét előre is megköszönve kívánunk kellemes és élményekben gazdag kalandozást szerény körülményeink között

Thank you for your trust, we hope to see You soon again!

Wir bedanken das ehrenvolle Vertrauen und nehmen Abschied bis baldige Wiedersehen!

Az Ön Ízvilág kalauza és Éttermi mestere

Giczi Gellért
Éttermi mester és Üzletvezető
Restaurant master and business manager
Geschäftsführer

Előrendelés és asztalfoglalás
Pre- and table reservation
Order und Tischreservierung
+36-30-5000-146

ITALOK SZOMJÚSÁG ELLEN AZ ÍZE KEDVÉÉRT

Itallap-Getränkekarte-Drink card

	2 cl	4 cl
Bailey's	300.-	600.-
Bacardi Superior	300.-	600.-
Barack, körte, szilv	200.-	400.-
Cabinet Brandy	200.-	400.-
Gordon Gin	400.-	600.-
Finlandia Vodka	300.-	600.-
Royal Vodka	220.-	440.-
Tequila	300.-	600.-
Unicum	300.-	600.-
Vilmoskörte	250.-	500.-

Jägermeister	300.-	600.-
Napoleon Brandy	250.-	500.-
Martini	1 dl	400.-
Johny Walker	400.-	800.-
Ballantines	400.-	800.-
Jim Beam	400.-	800.-
Chivas Regal	500.-	1.000.-

Csapolt és palackozott sörök

Beer- Biere

	0,3l.	0,5l.
Dreher Pils	300.-	500.-
Dreher Bak	360.-	600.-
HB Búza	450.-	750.-
HB Citromos		600.-
Kozel 0,5		600.-
Dreher Alkoholmentes 0,5		500.-
Dreher Bak 0,5		600.-
Dreher gyümölcsös		600.-
Dreher világító korsóban (0,568 l)		600.-

Hűsítő és Üdítő italok

-Erfrischungsgetränke-Soft Drink

Coca Cola, Cola Light 0,2.l	300.-
Naturaqua 0,25.l	300.-
Fanta narancs, Gyömbér, Tonic 0,2.l	300.-
Jeges teák (citromos, barackos)	300.-
Rostos narancs 100%	100.-/dl
Őszilé, almalé, Ananász	100.-/dl
Red Bull	,800.-

Kávék Teák

-Kaffee, Tee-Coffee, Tea

Eszpresszó	350.-
Hosszúkáv	350.-
Cappuccino	500.-
Latte Macchiato	500.-
Ice Coffee	700.-
Irish Coffee	1000.-
Teák	300.-

Palackozott és folyó borok, Pezsgők

	Jásdi Cszerszegi Fűszeres (száraz) 0.75l	2750 Ft	
	Szeremley Huba Badacsonyi Rizling (száraz) 0.75l	3500 Ft	
	Figula Balatonszőlősi Chardonay (száraz) 0.75l	3500 Ft	
	Jásdi Cszerszegi fűszeres 0.75 l	3500 Ft	
	Balatonboglári Tramini (édes) 0.75l	2000 Ft	
	Kosuth Bora Muskotály (félédes)..0.75l	1125 Ft	
	Ikon Kékfrankos (száraz) 0.75l	3200 Ft	
	Konyári cabarnet savignon (száraz) 0.75l	4000 Ft	
	Jóbor (félédes) 0.75l	1125 Ft	
	Hungaria Extra Dry (száraz) 0.75l	2700 Ft	
	Cézár Demi sec (félszáraz) 0.75l	1800 Ft	
	Cézár Rose (száraz) 0.75l	1800 Ft	
	Fünfkirchen (száraz) 0.75l	1800 Ft	
	Törley Charmant doux (édes) 0.75l	1800 Ft	
Fünfkirchen 0.75 l			2800 Ft
	Cézár Rosé 0.75 l	3500 Ft	
	Cézás Demi Sec. 0.75 l	2800 Ft	
0.1l	Cézár Fehér, Cuvée, Merlot, Cabernet Sauvignon 1l	1500 Ft	
			150 Ft
	Kisfröccs	220 Ft	
	Nagyfröccs	420 Ft	