

» ELŐÉTELEK « STARTERS

PADLIZSÁNKRÉM ZÖLDSÉGEKKEL, HÁZI KENYÉRREL (G) 950,-
 Aubergine cream with vegetables, served with homemade bread
 Auberginen Krem mit Gemüse und hausgemachtem Brot
 Crema di melanzane con verdure e pane della casa

TATÁR BEEFSTEAK 100 gr (G) 3.750,-
 Tatar-steak / Tatar-Beefsteak / Bistecca alla tartara

VADDISZNÓ RILETTE (G) (T) 1.900,-
FOKHAGYMA LEKVÁRRAL ÉS MARINÁLT PARADICSOMMAL HÁZI KENYÉRREL
 Wild boar rilette with garlic marmalade and marinated tomato with homemade bread
 Wildschwein Rilette mit Knoblauch Marmeladen und mariniert Tomaten und hausgemachtem Brot
 Rilette di cinghiale con marmellata d'aglio e pomodori marinati e pane della casa

HÚSOS PALACSINTA KOLBÁSZ-MÁRTÁSBAN * 1.200,-
 Meat pancakes in sausage sauce / Fleischpfannkuchen im Würstchen Soße
 Crespella di carne con salsa di salsiccia

» LEVESEK « SOUPS

TYÚKHÚSLEVES (G) T /TÉSZTÁVAL, ZÖLDSÉGEKKEL, CSIRKEMÁJJAL/ Chicken broth /with pasta, vegetables, chicken liver/ Hühnersuppe /mit Nudeln, Gemüse, Geflügelleber/ Brodo di gallina /con pasta, verdure, fegato di pollo/	TÁLBAN 900,- in a dish in der Schüssel nel piatto fondo	CSÉSZÉBEN 600,- in a cup in der Tasse in tazza
---	---	--

TÁRKONYOS VADRAGULEVES KRUMPLIGOMBÓCCAL Tarragon game-ragout soup with potato dumplings Wildragout Suppe mit Estragon und Kartoffelknödeln Brodo di selvaggina al dragoncello con palline di patate	TÁLBAN 1.650,- in a dish in der Schüssel nel piatto	CSÉSZÉBEN 900,- in a cup in der Tasse in tazza
---	---	--

BOGRÁCSGULYÁS SZEGFŰGOMBÁVAL T Kettle-goulash with mushrooms (marasnius) Kesselgulasch mit Pilzen (Rainschwamm) Gulash con funghi chiodini	BOGRÁCSBAN 1.650,- in a cauldron im Kessel servitor in paiolo	CSÉSZÉBEN 900,- in a cup in der Tasse in tazza
--	---	--

JÓKAI BABLEVES Bean soup a'la Jókai Bohnensuppe a'la Jókai Zuppa di fagioli alla Jókai	BOGRÁCSBAN 1.350,- in a cauldron im Kessel servitor in paiolo	CSÉSZÉBEN 800,- in a cup in der Tasse in tazza
--	---	--

HAGYMALEVES „AHOGY RÉGEN” (G) H Creamy onion soup “as in the past” Zwiebelsuppe mit Sahne“ wie ehemals“ Brodo di cipolle con panna	CIPÓBAN 1.100,- in a loaf im Brotlaib servito nel pane	CSÉSZÉBEN 750,- in a cup in der Tasse in tazza
--	--	--

