

» ELŐÉTELEK « STARTERS

<p>PADLIZSÁNKRÉM ZÖLDSÉGEKKEL, HÁZI KENYÉRREL (G) Aubergine cream with vegetables, served with homemade bread Auberginen Krem mit Gemüse und hausgemachtem Brot Crema di menlancane con verdure e pane della casa</p>	950,-
<p>TATÁR BEEFSTEAK 100 gr (G) Tatar-steak / Tatar-Beefsteak / Bistecca alla tartara</p>	3.750,-
<p>VADDISZNÓ RILETTE (G) (T) 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</p>	1.900,-
<p>HÚSOS PALACSINTA KOLBÁSZ-MÁRTÁSBAN * Meat pancakes in sausage sauce / Fleischpfannkuchen im Würstchen Soße Crespella di carne con salsa di salsiccia</p>	1.200,-

» LEVESEK « SOUPS

<p>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/</p>	TÁLBAN 900,- in a dish in der Schüssel nel piatto fondo	CSÉSZÉBEN 600,- in a cup in der Tasse in tazza
<p>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</p>	TÁLBAN 1.650,- in a dish in der Schüssel nel piatto	CSÉSZÉBEN 900,- in a cup in der Tasse in tazza
<p>BOGRÁCSGULYÁS SZEGFŰGOMBÁVAL T Kettle-goulash with mushrooms (marasnius) Kesselgulasch mit Pilzen (Rainschwamm) Gulash con funghi chiodini</p>	BOGRÁCSBAN 1.650,- in a cauldron im Kessel servitor in paiolo	CSÉSZÉBEN 900,- in a cup in der Tasse in tazza
<p>JÓKAI BABLEVES Bean soup a'la Jókai Bohnensuppe a'la Jókai Zuppa di fagioli alla Jókai</p>	BOGRÁCSBAN 1.350,- in a cauldron im Kessel servitor in paiolo	CSÉSZÉBEN 800,- in a cup in der Tasse in tazza
<p>HAGYMALEVES „AHOGY RÉGEN” (G) H Creamy onion soup “as in the past” Zwiebelsuppe mit Sahne“ wie ehemals“ Brodo di cipolle con panna</p>	CIPÓBAN 1.100,- in a loaf im Brotlaib servito nel pane	CSÉSZÉBEN 750,- in a cup in der Tasse in tazza

