

## Predjedlá 𐌿𐌿Előételek 𐌿𐌿 Starters

Lososový tatarák s čerstvým avokádom <i>Avokádó-lazac tatár, pirítós</i> Avocado-salmon tartare, toast bread <sup>4</sup>	8,2€
Dusené slávky na bielom víne, chrumkavé pečivo <i>Borban párolt fekete kagyló, ropogós baguettel</i> Mussels steamed in dry white wine, crunchy bread <sup>1,2,7</sup>	6,5€

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečienka, červená cibuľa, toast <i>Saját zsírjában érlelt, hideg libamáj, lilahagymával, pirítóssal</i> Cold goose liver with red onions, fresh vegetables <sup>1</sup>	12,5€
--	-------

Grilovaný cyperský syr so šalátovými listami s jablkom, pražené orechy <i>Ciprusi grillsajt, almás idénysalátával, pirított dióval</i> Ciprian grilled cheese, fresh seasonal salad leaves with apples, baked wallnuts <sup>7,8</sup>	5,9€
---	------

## Polievky 𐌿𐌿Levesek 𐌿𐌿 Soups

Slepačia „Újházy“ s rezancami, pečeňovými- alebo krupicovými haluškami <i>„Újházy“ tyúkhúsleves, cérnametélttel, dara- vagy májgaluskával</i> Chicken soup with liver or regular dumplings <sup>1,3,9</sup>	2,9€
Hubová krémová polievka s opraženou syrovou guľkou <i>Gombakrémleves, ropogós sajtgolyóval</i> Thick creamy mushroom soup with fried cheese balls <sup>1,3,7</sup>	2,9€
Jókaiho obľúbená fazuľová polievka, smotana, chrumkavé pečivo <i>Jókai bableves, tejföl, friss pékáru</i> Bean soup <sup>7</sup>	3,5€

„Halászlé“ zo sumca <i>Halászlé, harcsafilével</i> Catfish soup <sup>4</sup>	5,5€
--	------

Krémová polievka z pečenej papriky so zubáčom v pivnom cestíčku <i>Sült paprika krémleves, sörtésztában sült fogassal</i> Baked paprika soup served with a sander fillet baked in crounchy beer pasta <sup>4,7</sup>	3,3€
Jahodová krémová polievka, jahodový tatarák <i>Eper krémleves, friss eperrel</i> Strawberry cream soup with strawberry tartare <sup>7</sup>	2,9€

## Šaláty 𐌿𐌿Saláták 𐌿𐌿 Salads

Sezónny zeleninový šalát s kuracími prsiami, marinovanými v dijonskej horčici <i>Dijoni mustáros csirke saláta</i> Crounchy Dijon mustard chicken with seasonal salad leaves <sup>7,10</sup>	7,2€
--	------

Krevetový šalát s mango chutney <i>Mézes garnéla saláta, mango chutney-val</i> Shrimp salad with mango chutney <sup>2</sup>	9,5€
Rukolový šalát so sušenými paradajkami, hobliny parmezánu <i>Rukkola saláta, aszalt paradicsommal, parmezán forgáccsal</i> Rucola salad with dried tomatoes and parmesan cheese <sup>7</sup>	4,2€

## Hydina 𐌿𐌿Szárnyasok 𐌿𐌿 Poultry

Zrejúce kačacie prsia s brusnicovou redukciou, knedlíky s mladou cibuľkou <i>Érlelt kacsamell, vörösáfonya mártással, házi készítésű szalvétagombóccal</i> Duck breast with cranberry sauce, „knedle“ with green onion <sup>1,3,7,12</sup>	12,5€
Konfitované kačacie stehno, červená kapusta so sušenými slivkami, dusené knedle <i>Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, knédlivel</i> Confit duck thigh, steamed cabbage with dried plums, steamed „knedle“ <sup>1,12</sup>	8,9€

Husacia pečienka s karamelizovanými jahodami, zemiakové pyré <i>Roston sült libamáj, karamellizált eperrel, burgonyapüré</i> Grilled goose liver with caramelized strawberries, mashed potatoes <sup>1,7,12</sup>	19,5€
---	-------

Kurací steak s tagliatelle na smotano-pepper omáčke <i>Csirkemell steak, zöldbúszeres, tejszínes tagliatellével</i> Chicken steak served with creamy tagliatelle <sup>1,3,7</sup>	7,8€
---	------

Kuracie prsia v trojobale, plnené bylinkovým maslom, zemiakové pyré s parmezánom <i>Fűszervajjal töltött rántott csirkemell, parmezános burgonyapüré</i> Fried chicken breasts filled with herb butter, mashed potatoes with parmesan cheese <sup>1,3,7</sup>	7,9€
---	------

Kuracie prsia plnené prosciutom a bazalkou, glazovaná zelenina <i>Bazsalikommal és prosciutoval töltött csirkemell, mázas zöldséggel</i> Chicken breasts filled with basil and prosciuto, glazed vegetables <sup>-</sup>	8,6€
--	------

## Ryby 𐌿𐌿Halak 𐌿𐌿 Fish

Steak z Nórskeho lososa, jazmínová ryža so špenátom, chutney z manga a ananásu <i>Norvég lazac steak, spenótos jázminrizszel, mango-ananász chutney-val</i> Salmon fillet with spinach tasted jasmine rice, mango-pineapple chutney <sup>4</sup>	13,7€
--	-------

Pečený chrumkavý pstruh, batáty s rozmarínom a čerstvá grilovaná zelenina <i>Egészben sült ropogós pisztráng, rozmaringos batátával, friss grillezett zöldséggel</i> Crounchy trout served with rosemary batata and fresh grilled vegetables <sup>1,4</sup>	12,9€
---	-------

Grilovaný zubáč, krevetové risoto s chili <i>Roston sült fogas filé, chillis rákrizottóval</i> Sander filet with chilli-shrimp risotto <sup>1,2,4,7</sup>	14,9€
---	-------

Grilovaná maslová ryba podávaná na miešanom sezónnom šaláte <i>Grillezett vajhal filé, friss leveles salátával</i> Grilled butterfish with seasonal mixed greens <sup>1,4</sup>	14,9€
---	-------

## Hovädzie & divina 𐌿𐌿Marha- és vad ételek

### 𐌿𐌿Beef & wild courses

Gurmánsky perkelt z diviaka na červenom víne s lesnými hubami, domáce knedlíky s mladou cibuľkou <i>Vörösboros vaddisznó pörkölt, erdei gombákkal, szalvéta gombóccal</i> Wild boar stew in cooked red wine with forest mushrooms, home-made „knedle“ with green onion <sup>1,3,7,12</sup>	12,5€
--	-------

Hovädzia sviečková (pôvod: Argentína), pečené skoré zemiaky so slaninkou, omáčka z farebného korenia <i>Argentín bélszín, szalonnás újbungonyával és színes borsmártással</i> Beef tenderloin served with BBP (baked potatoes with bacon), tricolor pepper sauce <sup>7,10</sup>	22,5
--	------

Argentínska hovädzia sviečková s lyonskou cibuľkou, pečené mladé zemiaky <i>Argentín bélszín, lyoni hagymával, pirított újbungonyával</i> Beef tenderloin with onion rings, baked spring potatoes <sup>1,7,10</sup>	22,5€
---	-------

Originál „Wiener Schnitzel“, mladé zemiaky s petržlenovou vňaťou, rajčínový šalát <i>Bécsi borjúszelet, petrezselymes újbungonyával, uborkasalátával</i> Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered spring potatoes, fresh tomato salad <sup>1,7</sup>	13,5€
--	-------

## Bravčové špeciality 𐌿𐌿Sertés ételek 𐌿𐌿 Pork

Bravčová panenka v kruste z čierneho korenia, upečená do ružova, domáce opekané zemiaky, dip z dijonskej horčice <i>Borskéregben sült rosé szűz, házi steakburgonyával, dijoni mustáros dip-pel</i> In pepper baked medium pork tenderloin, home-made baked potatoes, dijon mustard dip <sup>7,10</sup>	9,9€
---	------

Panenka „Rossini“, zemiakové pyré s pestom, hnedá omáčka s červeným vínom <i>„Rossini“ szűzpecsenye, pestos burgonyapürével, vörösboros barnamártással</i> „Rossini“ pork tenderloin, served with grilled goose liver, mashed potatoes with pesto, brown sauce with red wine <sup>1,7</sup> <sup>1,7</sup>	18,5€
--	-------

## K pivu a vínu 𐌿𐌿Sörhöz- borhoz 𐌿𐌿 Beer & wine snacks

Výber z rôznych druhov syrov s jablkami, hrozienkami a hroznom <i>Sajt ízelitő almával, szőlővel és mazsolával</i> Choice of different cheese with apples, grapes and raisins <sup>7,8</sup>	6,2€
--	------

Denná couver ponuka **1,1€**  
*Napi couver ajánlatunk*  
 Daily special cover

Pečené syrové vankúšiky s paprikovým lekvárom, bylinková smotana **5,8€**  
*Pírtott sajtpárnák házi készítésű paprika lekvárral és zöldfűszeres tejföllel*  
 Fried cheese croquettes with home-made paprika jam and herbs tasted sour cream

## Cestoviny 🍴, Tészták 🍴, Pasta 🍴, Risotto

Krevetové risotto s chili a špargľou **8,5€**  
*Chillis rákrisotto, friss spárgával*  
 Chilli-shrimp risotto with fresh asparagus

Risoto so špenátom a cesnakom **5,2€**  
*Fokhagymás-spenótos risotto*  
 Risotto with garlic and spinach

Tagliatelle s lesnými hubami **5,1€**  
*Erdei gombás tagliatelle*  
 Tagliatelle with forest mushrooms

Kuracie gnocchi so sušenými paradajkami, rukolou a syrom gorgonzola **6,2€**  
*Gnocchi aszalt paradicsommal, rukkolával és gorgonzolával*  
 Chicken gnocchi with dried tomatoes, rucola and gorgonzola

## Dezerty 🍰, Desszertek 🍰, Deserts

Cheesecake z našej dennej ponuky **3,3€**  
*Házi sajtorta a napi kínálatunkból*  
 Home-made cheesecakes (ask for our daily special, please)

Čučoriedkové tiramisu **2,9€**  
*Áfonyás tiramisu*  
 Blueberry tiramisu

Karamelové vtáče mlieko **2,9€**  
*Karamellás madértej*  
 Caramell tasted „bird´s milk”

Zmrzlinový pohár **3,2€**  
*Fagylalt kehely*  
 Ice cream bowl

Palacinkové variácie **3,5€**  
*Palacsinta variációk*  
 Pancakes variations

VÁHY SUROVÍN /V SUROVOM STAVE/  
 TÁLALÁSI MENNYISÉGEK/NYERS ÁLLAPOTBAN/

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG  
 SENDVÍCE -SZENDVICSEK 0,25KG  
 POLIEVKY -LEVESEK 0,3L  
 CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG  
 RYBY -HALÉTELEK 0,18KG  
 MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG  
 PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG  
 ŠALÁTÝ -SALÁTÁK 0,15KG  
 DEZERTY -DESSZERTEK 0,15KG

CITLIVOSŤ NA POTRAVINOVÉ ALERGÉNY NÁM VOPRED NAHLÁSTE,  
 ABY SME MOHLI PRE VÁS PRIPRAVIŤ VHODNÝ VÝBER SUROVÍN.  
 OZNAMUJEME, ŽE PRI OBJEDNÁVKE  
 POLOVIČNEJ PORCIE ÚČTUJEME 70% CENY PLNEJ PORCIE.  
 SERVISNÝ POPLATOK 10% ÚČTUJEME MIMO OTVÁRAČEJ DOBY.  
 JEDÁLNY LÍSTOK SA MÔŽE UPRAVIŤ V ZÁVISLOSTI OD SEZÓNNEJ A TRHOVEJ PONUKY.

BÁRMILYEN ÉTELALLERGIA VAGY ÖSSZETEVŐKKELSZEMBENI TÚLÉRZÉKENYSÉG ESETÉN  
 KÉRJÜK, PROBLÉMÁJÁT ELŐRE JELEZZE,  
 HOGY KOLLÉGÁNK MEGFELELŐ ALAPANYAGOKKAL KÉSZÜLHESSEN.  
 TÁJÉKOZTATJUK KEDVES VENDÉGEINKET, HOGY FÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ EGÉSZ ADAG ÉTEL ÁRÁNAK 70%-ÁT SZÁMOLJUK.  
 NYITVATARTÁSI IDŐN TÚL SZOLGÁLTATÁSAINK UTÁN 10%SZERVIZDÍJÁT SZÁMOLUNK FEL.  
 ÉTLAPUNK A SEZONÁLISÉS PIACI VÁLASZTÉK FÜGGVÉNYESBEN NÉMIKÉPP MÓDOSULHAT.

NA ZÁKLADE VÝNOSU MINISTERSTVA PÓDOHOSPODÁRSTVA A MINISTERSTVA ZDRAVOTNÍCTVA SRČ.1187/2010VÝNOSU Č.3493/2005-2010A  
 VÝNOSU Č.2319/2007-2010/ UVÁDZAME ZOZNAM ALERGÉNNYCH ZLOŽIEK.

ALERGÉNY A ICH POPIS:

1. OBI LNINY OBSAHUJÚCE LEPOK  
(T. J. PŠENICA, RAŽ, JAČMEŇ, OVOS, ŠPALDA, KAMUT A VÝROBKÝ Z NICH)
2. KÓROVCE A VÝROBKÝ Z NICH.
3. VAJCIA A VÝROBKÝ Z NICH.
4. RYBY A VÝROBKÝ Z NICH.
5. ÁRAŠIDY A VÝROBKÝ Z NICH.
6. SÓJOVÉ ZRNÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
7. MLIEKO A VÝROBKÝ Z NEHO.
8. ORECHY, KTORÝMI SÚ MANDLE, LIESKOVÉ ORECHY, VLAŠSKÉ ORECHY, KEŠU, PEKNANOVÉ ORECHY,  
 PARA ORECHY, PISTÁCIE, MAKADAMOVÉ ORECHY A QUEENSLANDSKÉ ORECHY A VÝROBKÝ Z NICH.
9. ZELER A VÝROBKÝ Z NEHO.
10. HORČICA A VÝROBKÝ Z NEJ.
11. SEZAMOVÉ SEMENÁ A VÝROBKÝ Z NICH.
12. OXID SİRÍČITÝ A SİRÍČITANY V KONCENTRÁCIÁCH  
 VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10MG/L VYIADRENÉ AKO SO2
13. VLČÍ BÓB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MÁKKYŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

VÁHYSUROVÍN/VSUROVOMSTAVE/ - TÁLALÁSIMENNYISÉGEK/NYERSÁLLAPOTBAN/

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG  
 SENDVÍCE -SZENDVICSEK 0,25KG  
 POLIEVKY -LEVESEK 0,3L  
 CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG  
 RYBY -HALÉTELEK 0,18KG  
 MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG  
 PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG  
 ŠALÁTÝ -SALÁTÁK 0,15KG  
 DEZERTY -DESSZERTEK 0,15KG



Prajeme Vám príjemné posedenie a dobrú chuť.  
*Kellemes időtöltést*  
*és jó étvágyat kívánunk az ételekhez.*  
 Have a nice day, and enjoy your meal.



Menu