

Predjedlá 🇨🇪,🇸🇰,🇵🇸 Előételek 🇨🇪,🇸🇰 Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečienka, červená cibuľka, chrumkavé pečivo <i>Saját zsírjában érlelt, hideg libamáj, lila hagymával és pirítóssal</i> Cold goose liver with red onion & fresh greens, baguettes ¹	12,5€
Grilovaná husacia pečienka, zabalená v zemiakovej lokši <i>Roston sült libamájjal töltött házi laska</i> Potato pancake filled with grilled goose liver ^{1,3}	14,9€
Jelenia paštéta v pistácieovej kruste, šalátové listy, chrumkavé pečivo <i>Szarvas pástétom, piztáciával, friss saláta levelek, pirítós</i> Deer paté with pistachios, fresh salad leaves, toast bread ^{1,3,7,8,10}	8,5€

Pappardelle

Pappardelle

Polievky 🇨🇪,🇸🇰 Levesek 🇨🇪,🇸🇰 Soups

Slepačia „Újházy“ s rezancami, pečeňovými- alebo krupicovými haluškami <i>„Újházy“ tyúkhúsleves, cérnametélttel, dara- vagy májgaluskával</i> Chicken soup with liver or regular dumplings ^{1,3,9}	2,9€
„Halászlé“ zo sumca <i>Halászlé, harcsafilével</i> Catfish soup ⁴	5,5€
Divinová ragú polievka s estragónom <i>Tárkonyos vadragu leves</i> Creamy ragout soup with tarragon ^{1,3,7}	3,3€

Tekvicová krémová polievka s opraženými jadierkami <i>Sütőtök krémleves, pirított tökmaggal</i> Creamy pumpkin soup with baked pumpkin seeds ^{1,3,7}	3,1€
---	------

Pappardelle

Pappardelle

Cestoviny 🇨🇪,🇸🇰 Tészták 🇨🇪,🇸🇰 Pasta

Pappardelle s kačacím ragú a paradajkami, čerstvé špenátové listy, parmezán <i>Paradicsomos pappardelle, kacsá ragúval, friss spenót levelekkel és parmezánnal</i> Tomato-duck ragout with pappardelle, fresh spinach leaves and parmesan cheese ^{1,3,7}	8,2€
---	------

Pappardelle

Pappardelle

Pappardelle

Pappardelle

Hydina 🇨🇪,🇸🇰 Szárnyasok 🇨🇪,🇸🇰 Poultry

Konfitované kačacie prsia s brusnicovou omáčkou, zemiakové pyré <i>Konfitált kacsamell, vörösáfonya mártással, burgonyapürével</i> Confit duck breast with cranberry sauce, mashed potatoes ^{1,3,7}	12,5€
Konfitované husacie/kačacie stehno, domáce zemiakové lokše červená kapusta so sušenými slivkami <i>Konfitált liba-/ kacsacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, házi laska</i> Confit goose/duck thigh, steamed cabbage with dried plums & potato pancakes ^{1,3,7}	14,9€/9,9€

Husacia pečienka s lyonskou cibuľou, zemiakové pyré <i>Roston sült libamáj, lyoni hagymával, burgonyapürével</i> Grilled goose liver with fried onions, mashed potatoes ^{1,7}	23,5€
--	-------

Kuracie prsia v slaninovom opasku, plnené syrom feta a sušenými rajčinami, jogurtový dip, batátové hranolky <i>Szalonnába göngyölt, feta sajttal és aszalt paradicsommal töltött csirkemell, joghurtos mártogatóssal és édesburgonya „hasábbal”</i> Chicken breasts baked in bacon, filled with dried tomatoes and feta cheese, served with yoghurt-salsa and sweet potato fries ⁷	8,9€
---	------

Bravčové špeciality 🇨🇪,🇸🇰 Sertés ételek 🇨🇪,🇸🇰 Pork

„Rosé“ bravčová panenka s prosciutom, omáčka zo syru cheddar so špenátovými listami, opekané zemiaky <i>Rosé sertésszűz, prosciutoval, cheddar mártás friss spenót levelekkel, sült burgonya</i> Grilled pork tenderloin, served with prosciutto, cheddar sauce with fresh spinach leaves and baked potatoes ⁷	11,5€
---	-------

Bravčové špeciality

Šaláty 🇨🇪,🇸🇰Saláták 🇨🇪,🇸🇰 Salads

Miešané šalátové listy s paradajkami, kozím syrom a pestom, grilované jablká <i>Friss saláta levelek, paradicsommal, kecskesajttal és pestoval, grillezett almával</i> Fresh greens with tomatoes, goat cheese and pesto, grilled apples ⁷	7,2€
---	------

Kačací šalát s thajskou omáčkou (med, cesnak, zázvor, Kikkoman sójová omáčka) <i>Kacsamell saláta, thai mártással (méz, fokhagyma, gyömbér, Kikkoman szója szósz)</i> Salad leaves with grilled duck breasts and “Thai” sauce (honey, garlic, ginger, Kikkoman soy sauce) ⁶	11,5€
--	-------

Kurací šalát Cézar, jogurtový dresing so zeleným korením <i>Cézár saláta, zöldfűszeres-joghurt mártással</i> Caesar salad with homemade yoghurt dressing ⁷	7,7€
---	------

Marha

Hovädzie 🇨🇪,🇸🇰 Marha ételek 🇨🇪,🇸🇰 Beef

Argentínska hovädzia sviečková „Rossini“, podávaná s grilovanou husacou pečienkou, hnedá omáčka, hranolky <i>„Rossini” bélszín, roston sült libamájjal, vörösboros barna mártással és hasábburgonyával</i> “Rossini” beef tenderloin, with grilled goose liver on the top of it, served with brown sauce and French-fries ⁹	29,5€
--	-------

Argentínska hovädzia sviečková podávaná s bacon ´n eggs, čerstvá grilovaná zelenina <i>Argentín bélszín, szalonnás tükörtojással, friss grillezett zöldséggel</i> Beef tenderloin served with bacon and eggs, fresh grilled vegetables ^{3,9}	24,9€
---	-------

Teláci „Wiener Schnitzel“, zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový šalát <i>Bécsi borjúszelet, petrezselymes burgonyával, uborkasalátával</i> Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered potatoes, fresh cucumber salad ^{1,3,7}	13,5€
--	-------

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

Gurmánsky perkelt

Gurmánsky perkelt

Gurmánsky perkelt

Gurmánsky perkelt

Gurmánsky perkelt

Steak z lososa na morskej soli, jazmínová ryža, jablkové chutney <i>Tengeri sön grillezett lazac steak, jázmin rizzsel, alma chutney-val</i> Salmon fillet served with jasmin rice and apple chutney ⁴	14,7€
---	-------

Pečený pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou <i>Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel</i> Crouchy trout served with fresh grilled vegetables ^{1,4}	12,9€
---	-------

Zubáč na rošte so syrovým gnocchi s opekanou slaninkou a čerstvými špenátovými listami <i>Roston sült fogas filé, kétsajtos gnocchival, pirított bacon-nel és friss spenót levelekkel</i> Sander filet with two-chesse gnocchi, bacon and fresh spinach leaves ^{1,3,4,7}	14,9€
---	-------

^[1] Ponúkame pre Vás aj bezlepkové cestoviny

^[2] Érdeklődjön gluténmentes tészta kínálatunk iránt

^[3] We can prepare for you this meal with gluten-free pasta too

Dezerty ☺, Desszertek ☺, Deserts

Variácie z lokší: 3,5€

Laskából készült kínálatunk:

Potato pancake variations:

- Lokše plnené čučoriedkovým lekvárom, vanilková zmrzlina
Áfonya lekvárral töltött házi laska, vanília fagyalittal tálalva
Potato pancakes filled with blueberry jam, served with vanilla ice-cream
- Lokše plnené makom a slivkovým lekvárom
Mákkal és szilvalekvárral töltött házi laska
Potato pancakes filled with plum jam and poppy seed
- Lokše plnené marhuľovným džemom a orechmi
Sárgabarack lekvárral és dióval töltött házi laska
Potato pancakes filled with apricot jam and walnuts

1,3,7

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva 3,5€

Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve

Chocolate topped chestnut puree balls filled with sour cherries

7,8

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou 3,9€

Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással

Poppy seed dumplings with blueberry jam and butter

1,3,7

Palacinkové variácie 3,5€

Palacsinta variációk

Pancake variations

1,3,7

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

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE -SZENDVICSÉK 0,25KG
POLIEVKY -LEVESEK 0,3L
CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG
RYBY -HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG
SALÁTY -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 ÖSSZETEVŐKELSZEMBENI 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 SZÉZONÁLISÉS PIACI VÁLASZTÉK FÜGGVÉNYÉBEN 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. OBLIŤNÝ OBSAHLÚČE LEPOK
(T. J. PŠENICA, RAŽ, JACMEŠ, 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. ARAŠIDY 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, PEKANOVÉ 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 VYJADRENÉ AKO SO₂
13. VLČÍ BÓB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MÁKKÝŠE A VÝROBKÝ Z NICH.

VÁHYSUROVÍN/VSUROVOMSTAVE/ - TÁLALÁSIMENNYISÉGEK/NYERSÁLLAPOTBAN/

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG
SENDVÍCE -SZENDVICSÉK 0,25KG
POLIEVKY -LEVESEK 0,3L
CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG
RYBY -HALÉTELEK 0,18KG
MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG
PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG
SALÁTY -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

October 2020