

## Predjedlá — Előételek — Starters

Vo vlastnej masti zrejúca, studená husacia pečienka, červená cibulka, chrumkavé pečivo <i>Saját zsírjában érlelt, hideg libamáj, lila hagymával és pirítóssal</i> Cold goose liver with red onion & fresh greens, baguettes <sup>1</sup>	22€
--	-----

Carpaccio z konfitovaných kačacích pŕs, tartare zo sušeného ovocia, medovo-horčicový dresing, pečivo <i>Kacsamellből készült carpaccio, mézes-mustáros dresszinggel és aszalt gyümölcs tartare-ral</i> Confit duck breast carpaccio with honey-mustard dressing, dried fruits tartare <sup>1,10</sup>	11€
---	-----

Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka

## Šaláty — Saláták — Salads

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) <sup>6</sup>	15,4€
--	-------

Kurací šalát s prosciutom, jogurtový dresing so zeleným korením <i>Prosciutos csirke saláta, zöldfűszeres-joghurt mártással</i> Chicken salad with prosciutto, creamy yoghurt dressing <sup>7</sup>	9,9€
---	------

Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka

## Polievky — Levesek — Soups

Slepačia polievka „Újházy“ <i>„Újházy“ tyúkhúsleves</i> Chicken soup <sup>1,3,9</sup>	4€
---	----

Hubová krémová polievka s opraženou syrovou gulkou <i>Gomba krémleves, pirított sajtgolyóval</i> Creamy mushroom soup with fried cheese ball <sup>1,3,7</sup>	4€
---	----

„Halászlé“ zo sumca <i>Halászlé, harcsafilével</i> Catfish soup <sup>4</sup>	7,7€
--	------

## Bravčové špeciality — Sertés ételek — Pork

„Rosé“ bravčová panenka s prosciutom, omáčka zo syru cheddar so špenátovými listami, zemiaky „wedges“ <i>Rosé sertésszűz, prosciutoval, cheddar mártás friss spenót levelekkel, steak burgonya</i> Grilled pork tenderloin, served with prosciutto, cheddar sauce with fresh spinach leaves and potato wedges <sup>7</sup>	15,4€
--	-------

Bravčová panenka s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré s parmezánom <i>Rosé sertésszűz, tejszínes erdei gomba mártással, parmezános burgonyapürével</i> Rosé pork tenderloin with creamy mushroom sauce, mashed potatoes with parmesan cheese <sup>7</sup>	15,4€
--	-------

## Hydina — Szárnyasok — Poultry

Konfitované kačacie prsia s brusnicovou omáčkou, zemiakové pyré <i>Konfitált kacsamell, vörösfonya mártással, burgona püré</i> Confit duck breast with cranberry sauce and mashed potatoes <sup>7</sup>	15,4€
---	-------

Konfitované kačacie stehno, žemľové knedlíky, červená kapusta so sušenými slivkami <i>Konfitált kacacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, szalvéta gombóccal</i> Confit duck thigh, steamed cabbage with dried plums & steamed bread balls <sup>1,3,7</sup>	12,1€
---	-------

Grilovaná husacia pečienka, 100g <i>Roston sült libamáj, 100g</i> Grilled goose liver, 100g <sup>-</sup>	22€
--	-----

Husacia pečienka s karamelizovaným ovocím, zemiakové pyré <i>Roston sült libamáj, karamellizált gyümölcssel, burgonyapüré</i> Grilled goose liver with caramelized fruits, mashed potatoes <sup>7,12</sup>	44€
--	-----

Kalábrijské kuracie prsia v slaninovom opasku, plnené syrom feta, pestom a sušenými rajčinami, batátové hranolky, čerstvé šalátové listy <i>Szalonnába göngyölt, calabriai csirkemell, feta sajttal, pestoval és aszalt paradicsommal töltve, édesburgonya hasábbal és friss saláta levelekkel</i> Chicken breasts in bacon, filled with pesto, feta cheese and dried tomatoes, served with sweet poatoto fries and fresh salad leaves <sup>7</sup>	11€
---	-----

Kuracie prsia s grilovaným mangom a pistáciami, podávané s jazmínovou ryžou, omáčka zo syru gorgonzola <i>Roston sült csirkemell, pirított mangóval és pisztáciával, gorgonzola mártással, jázmin rizzsel tálalva</i> Chicken breasts with grilled mango and pistachios, served with gorgonzola sauce and jasmine rice <sup>7,8</sup>	9,9€
---	------

## Cestoviny — Tészták — Pasta

Tagliatelle s kačacím ragú a paradajkami, čerstvé špenátové listy, parmezán <i>Paradicsomos tagliatelle, kacsá ragúval, friss spenót levelekkel és parmezánnal</i> Tomato-duck ragout with tagliatelle, fresh spinach leaves and parmesan cheese <sup>1,3,7</sup>	12,1€
---	-------

Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka, Kikkoman sójová omáčka

## Hovädzie — Marha ételek — Beef

Hovädzia sviečková s bacon&eggs, omáčka BBQ, zemiaky „wedges“, čerstvá grilovaná zelenina <i>Argentín bélszín, bacon&amp;eggs, steak burgonya, friss, grillezett zöldség és BBQ mártás</i> Beef tenderloin served with bacon&eggs, baked potato wedges and grilled vegetables, BBQ sauce <sup>1,7</sup>	36,3€
---	-------

Argentínska hovädzia sviečková „Rossini“, podávaná s grilovanou husacou pečienkou, hnedá omáčka, ½ zemiaky „wedges“ & ½ čerstvá grilovaná zelenina <i>„Rossini” bélszín, roston sült libamájjal, vörösboros barna mártással, ½ ad. Steak burgonya &amp; ½ ad. friss, grillezett zöldségek</i> “Rossini” beef tenderloin, with grilled goose liver on the top of it, served with brown sauce, potato wedges and fresh, grilled vegetables <sup>9</sup>	48,4€
---	-------

Originál „Wiener Schnitzel“, zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový šalát <i>Bécsi borjúszelet, petrezselymes burgonyával, uborkasalátával</i> Traditional “Wiener Schnitzel” with buttered potatoes, fresh cucumber salad <sup>1,3,7</sup>	18,15€
--	--------

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 <sup>1,3,7</sup>	12,1€
--	-------

## Ryby — Halak — Fish

Pečený pstruh s čerstvou grilovanou zeleninou <i>Egészben sült ropogós pisztráng, friss grillezett zöldséggel</i> Crunchy trout served with fresh grilled vegetables <sup>1,4</sup>	19,8€
---	-------

Grilovaný zubáč s lesnými hubami na smotane, zemiakové pyré <i>Roston sült fogas filé, tejszínes erdei gombákkal, burgonyapürével</i> Sander filet with creamy mushrooms, mashed potatoes <sup>4,7</sup>	24,2€
--	-------

## Dezerty ☺☺ Desszertek ☺☺ Deserts

Makové šúľance s čučoriedkovým lekvárom a maslovou polevou 4,4€

*Mákos nudli, áfonya lekvárral és forró vajmártással*

Poppy seed dumplings with blueberry jam and butter

1,3,7

Palacinkové variácie 4,4€

*Palacsinta variációk*

Pancake variations

1,3,7

Sorbet podľa dennej ponuky 4,4€

*Sorbet, napi kínálatunkból*

Sorbet, ask for our daily special

Gaštanové guľky plnené višňami, čokoládová poleva 4,4€

*Csokoládés gesztenyegolyó, meggyel töltve*

Chocolate topped chestnut puree balls filled with sour cherries

7,8

Ovocie karamelizované na javorovom sirupe, kopček zmrzliny 6,05€

*Juharszirupban sült gyümölcsök, egy gombóc fagyalattal*

On maple syrup caramelized fruits, with a scoop of ice-cream

7

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

PREDJEDLÁ -ELŐÉTELEK 0,1-0,25KG  
SENDVÍCE -SZENDVICSOK 0,25KG  
POLIEVKY -LEVESEK 0,3L  
CESTOVINY -TÉSZTÁK 0,25KG  
RYBY -HALÉTELEK 0,18KG  
MÁSA -HÚSÉTELEK 0,18KG  
PRÍLOHY -KÖRETEK 0,20KG  
ŠALÁTY -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% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.  
ÉTLAPUNK A SZÉZONÁLISÍÉS PIACI VÁLÁSZTÉK FÜGGVÉNYÉBEN NÉMİKÉPP MÓDOSULHAT.

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

ALERGÉNY A ICH POPIS:

1. OBLINNY OBSAHUJÚCE LEPOK  
(T. J. PŠENICA, RAŽ, JACMEŇ, 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 SÍRICHÝ A SÍRICHÝNY V KONCENTRÁCIÁCH  
VYŠŠÍCH AKO 10 MG/KG ALEBO 10MG/L VYJADRENÉ AKO SO<sub>2</sub>
13. VLČÍ BÓB A VÝROBKÝ Z NEHO.
14. MÁKKYŠE A VÝROBKÝ Z NICH.



Prajeme Vám príjemné posedenie a dobrú chuť.

*Kellemes időtöltést*

*és jó étvágyat kívánunk az ételekhez.*

Have a nice day, and enjoy your meal.



*Menu*