

Glutén	Rákfélék Schaltier Ostriga	Tojás Ei Jaja	Halak Fisch Riba	Földimogyoró Erdnüsse Kikiriki	Szójabab Soja	Tej Milch Mlijeko	Diófélék Nüsse Orah	Zeller Sellerie Celer	Mustár Senf	Szezám Sesam	Szulfidok Sulfite	Puhatestűek Mollusken Mekusi	Csillagfűt Lupine Vucji
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

## LEVESEK - SUPPEN – JUHE

<i>Csontleves tojással – 3,9</i>	800.-
Kraftbrühe mit Ei	
Juha od kostiju, sa jajama	
<i>Csontleves házi tésztaival – 1,3,9</i>	800.-
Kraftbrühe mit Nudeln	
Juha od kostiju, sa domacim tjestom	
<i>Tejfölös gombaleves – 1,3,7,9</i>	800.-
Pilzsuppe mit Sahne / Rahm	
Juha od gljiva, sa vrhnjem	
<i>Csirkemáj raguleves – 1,3,9</i>	800.-
Hühnerleberragoutsuppe	
Ragu juha od pilicih jetrica	
<i>Hideg joghurtos gyümölcskrémleves 7</i>	800.-
Kalte Joghurt-Fruchtcremesuppe	
Krem juha od hladnog jogurta od voća	

## KÖRETEK - BEILAGEN – PRILOZI

<i>Sültburgonya</i>	<i>Fűszeres burgonya</i>	600.-
Bratkartoffeln	Gewürzte Kartoffeln	
Przeni krumpir	Začinjeni krumpir	
<i>Kroket – 1,3,7</i>		600.-
Kroket		
Kroket		
<i>Zöldségköret</i>		700.-
Gemüsebeilage		
Grasak sa povrćem		
<i>Sósburgonya</i>		600.-
Salzkartoffeln		
Kuhani krumpir slani		
<i>Párolt rizs</i>		600.-
Gedünsteter Reis		
Pirjana riza		
<i>Galuska – 1,3</i>		600.-
Nockerln / Spatze		
Knedlice (noklice)		
<i>Gombás rizs</i>		600.-
Pilzreis		
Riza sa gljivama		
<i>Tejfölös gombamártás – 1,7</i>		700.-
Pilzsosse mit Sahne / Rahm		
Umak od gljiva sa vrhnjem		
<i>Tartármártás – 3,7</i>		300.-
Tatarensosse		
Umak od tartara		

# FRISSENSÜLTEK

## FRISCHGEBRATENES – SVIJEZE PECENO MESO

„Csillag” tál 2 személyre – 1,3	5.600.-
„Csillag” Platte für 2 personen	
„Csillag” zdjela za 2 osobe	
Libamájszeletek Lyoni módra - 1	5.600.-
Ganseleberscheiben nach Lyoner art	
Odrezak od guscje jetrice na "lionski" nacin	
Natur libamájszeletek - 1	5.600.-
Ganseleberscheiben natur	
Naravni odrezak od guscje jetrice	
Pirított libamáj	5.600.-
Geröstete Ganseleber	
Przene guscje jetrice	
Libamájszeletek rántva - 1,3	5.600.-
Genselebenscheiben paniert	
Pohani odrezak od guscje jetrice	
Bélszín Budapest módra - 1	6.600.-
Lendenbraten auf Budapester art	
Biftek na „Budapest” nacin	
Bélszín tükörtojással - 3	6.600.-
Lendenbraten mit Spiegelei	
Biftek s jajama na oku	
Bélszín Szroganov módra – 1,7,10	6.600.-
Lendenbraten Stroganoff art	
Biftek na Stroganov nacin	
Bélszín pirított gombával	6.600.-
Lendenbraten mit gerösteten Pilzen	
Biftek s przenim gljivama	
Sertésborda libamájjal töltve – 1,3	4.400.-
Mit Genseleber gefülltes Schweinsschnitzel	
Svinjska rebra punjena s guscjim jetricama	
Csirkemell rántva – 1,3	1.200.-
Panierte Hühnerbrust	
Pohana pileća prsa	
Csirkemell ragú tejszínes, kapros gombával – 1,7	2.600.-
Hühnerbrustragont in Dill-Sahne Sousse mit Pilzen	
Pileća ragu sa umakom od slatkog vrhnja sa gljivama i kopro	
Sertésborda gombával és sajttal töltve – 1,3,7	2.800.-
Mit Pilzen und kesen gefülltes Schweinskotelett	
Svinjska krmenadle punjena s gljivama i sirom	
Ananászos csirkemell - 1	2.600.-
Hühnerbrust mit Ananas	
Pileća prsa s ananasom	
Csirkemáj pirított gombával	1.800.-
Hühnerleber mit gerösteten Pilzen	
Pilece jetrice, s przenim gljivama	
Sertésborda pirított gombával - 1	2.400.-
Schweinskotelett mit gerösteten Pilzen	
Svinjska krmenadle s przenim gljivama	
Rántott sertésborda – 1,3	2.200.-
Paniertes Schweinskotelett	
Pohana svinjska krmenadle	

<i>Cigánypecsenye - 1</i>	2.400.-
<i>Zigeunerbraten</i>	
<i>Cigansko pecenje</i>	
<b>„Csillag” tekercs – 1,3,7</b>	<b>2.800.-</b>
<b>„Csillag”-rolle</b>	
<b>„Csillag”-rolad</b>	

## **HALÉTELEK**

### **FISCHGERICHTE – JELA OD RIBA**

<i>Halászlé harcsa szelettel - 4</i>	2.600,-
<i>Fischsuppe mit Wels</i>	
<i>Riblja juha s somom</i>	
<i>Halászlé ponty szelettel - 4</i>	2.600,-
<i>Fischsuppe mit Karpfenscheibe</i>	
<i>Riblja juha s šaranskom komadom</i>	
<i>Pisztráng egészben sütve - 4</i>	2.800.-
<i>Forelle im Ganzen gebraten</i>	
<i>Pastrva cjela pecenja</i>	
<i>Harcsa filé gombamártással – 1,4,7</i>	2.800.-
<i>Welsfilet mit Pilzsosse</i>	
<i>Som file sa preljevom od gljiva</i>	
<i>Nilusi sügér roston, rántva – 1,3,4</i>	2.800.-
<i>Nilbarsch auf Rost oder Panierte</i>	
<i>Peceni, pohani Nilusi grgec</i>	
<i>Tintahal Orly módra, tartár mártással – 1,3,4,7,13</i>	2.600.-
<i>Tintenfisch auf Orly-Art, Tatarensosse</i>	
<i>Lignje na Orly nacin, preljev tartar</i>	
<i>Rántott békacomb – 1,3,4</i>	3.800.-
<i>Panierte Froschkeulen</i>	
<i>Pohani zablje bocke</i>	
<i>Tenger gyümölcsei roston – 2,4,13</i>	3.200.-
<i>Meeresfrüchte auf Rost</i>	
<i>Peceni plodovi mora</i>	

## **KÉSZÉTELEK**

### **FERTIGGERICHTE – GOTOVO JELA**

<i>Bográcsgulyás – 1,3</i>	2.400.-
<i>Kesselgulasch</i>	
<i>Gulas u kotlicu</i>	
<i>Marhapörkölt</i>	3.000,-
<i>Rindereintopf</i>	
<i>Govedi perket</i>	
<i>Sertéspörkölt</i>	2.000.-
<i>Schweinspörkelt</i>	
<i>Perket od svinjskog mesa</i>	
<i>Bakonyi sertésborda – 1,7</i>	2.600.-
<i>Schweinkotlett Bakonyer Art</i>	
<i>Svinjska karmenadle Bakonyi navin</i>	

## KÍMÉLŐ ÉTELEK

### SCHONKOST – DIJETNA JELA

Natúr sertésborda - 1	2.000.-
Schweinskotelett natur	
Natur svinjska rebra	
Csirkemell párolt zöldborsóval - 1	2.400.-
Hühnerbrust mit gedünsteten grünen Erbsen	
Pileća prsa s pirjanim graskom	
Sertésborda tükörtojással – 1,3	2.400.-
Schweinskotelett mit Spiegelei	
Svijska rebra s jajima na oko	

## UTÓÉTELEK

### NACHSPEISEN – DESERTI

Habos túrós palacsinta – 1,3,7	1.600.-
Palatschinken mit Quarkschaum	
Palacinke – specijalitet kuce (slatki Domaci sir, pripecena pjena bjelanca)	
Gundel palacsinta – 1,3,7,8	1.400.-
Gundelpalatschinken	
Gundel palacinke	
Túrós palacsinta – 1,3,7	1.200.-
Quarkpalatschinken	
Palacinke s domacim (slatkim) sirom	
Csokoládés palacsinta – 1,3	800.-
Schokoladenpalatschinken	
Palacinke sa cokoladom	
Ízes palacsinta – 1,3	800.-
Palatschinken mit Marmelade	
Palacinke s demom	

Fél adag ételt 70 %-os árban szolgálunk ki – Halbe Portion 70 % – Pola porcije 70 %

Csomagoló eszközök – Verpackungswerkzeuge – alati za pakiranje

Alu tál,habtálca–Alufolienschale, Schaumstoffschale–zdjelica alufolie, pjenasti pladanj 400,-Ft

Dobozok - Schachteln – kutije 100,- Ft

**Az** árváltozás **jogát** fenntartjuk

# ROSTON SÜLT ÉTELEK

## *JELA SA ROSTILJA – SPEISEN VOM ROST*

ROSTON VEGYES TÁL - KÖRÍTVÉ - 1 SZEMÉLYRE / Roston sült karaj, húspogácsa, csirkemell / MJESANO MJESO ZA JEDNU OSOBU SA PRILOGOM / Krmnadle, pljeskavica, pureca prsa / GEMISCHTE PLATTE MIT BEILAGE FÜR 1 PERSON / Kotelett gegrillt, Frikadellen, Hühnerbrust /	4.400.-
ÉRLELT BÉLSZÍN ROSTON - KÖRÍTVÉ BIFSTEK NA ROSTILJU SA PRILOGOM BEEFSTEAK VOM ROST MIT BEILAGE	7.600.-
ROSTON SÜLT TARJA - KÖRÍTVÉ VRATINA NA ROSTILJU SA PRILOGOM KAMM VOM ROST MIT BEILAGE	3.600.-
ROSTON SÜLT CSIRKEMELL - KÖRÍTVÉ PURECA PRSA NA ROSTILJA SA PRILOGOM GEGRILLTES HÜHNERBRUST MIT BEILAGE	3.600.-
FÜSZEREZETT HÚSPOGÁCSA - KÖRÍTVÉ PLJESKAVICA NA ROSTILJA SA PRILOGOM GEWÜRZTE FRIKADELLEN MIT BEILAGE	3.600.-
CSEVAPCSICSA - KÖRÍTVÉ CEVAPI SA PRILOGOM ZEVAPZIZA MIT BEILAGE	3.600.-
SERTÉSBORDA ROSTON - KÖRÍTVÉ KRMENADLE NA ROSTILJA SA PRILOGOM SCHWEINSLEDCHEN VOM ROST MIT BEILAGE	3.600.-

**Az árváltozás jogát fenntartjuk**

# Konyhafőnök ajánlata

## Empfehlungen des Küchenchefs

### Chefova ponuda

<i>Sültes tál 2 személyre - 1,3,7</i>	7.400,-
Bratenplatte für 2 Personen - Mesna plata za dvije osobe Tavaszi tekercs, Cigánypecsenye, Főtt, füstölt csülök rántva, Sültburgonya, Párolt rizs Frühlingsrolle, Zigeunerbraten, geräucherte Schweinshaxe paniert, Bratkartoffeln, Reis Proljetna mesna rolada, Cigansko pecenje, pohani kuhani, dimljeni buncek, pomfrit, riža	
<i>Grillezett csirkemell csíkok grillezett zöldségekkel</i>	2.800,-
Gegrillte Hühnchenbruststreifen mit Gemüse vom Grill Pileća prsa na žaru s povrćem na žaru	
<i>Csirkemell ropogós kukorica bundában</i>	2.200,-
Hühnchenbrustfilet in knuspriger Maispanade Hrskava pileća prsa u cornflakesu	
<i>Tavaszi tekercs - 1,3,7</i>	2.800,-
- zöldpaprika, paradicsom, gomba, sajt, rukkola, kukorica Frühlingsrolle Mit Paprika, Tomaten, Pilzen, Käse, Ruccola, Mais gefüllt Proljetna mesna rolada zelena paprika, rajčica, gljive, sir, rukola, kukuruz	
<i>Sonkával, sajttal töltött tekercs - 1,3,7</i>	2.800,-
Mit Käse und Schinken gefüllte Roulade Mesna rolada punjena sa šunkom, sirom	
<i>Parasztos tekercs - 1,3</i>	2.800,-
- vöröshagyma, császárszalonna, petrezselyemzöld Bauernroulade mit Zwiebeln, Bacon, Suppengrün Seljačka mesna rolada - luk, slanina, peršin	
<i>Grillezett főtt, füstölt csülök, fokhagymás tejföl, fűszeres burgonya - 7</i>	3.600,-
Geräucherte Schweinshaxe vom Grill, saure Sahne mit Knoblauch gewürzt, würzige Salzkartoffeln Kuhani, dimljeni buncek s roštilja, kiselo vrhnje s češnjakom, začinjeni krumpir	
<i>Főtt, füstölt csülök rántva, fokhagymás tejföl, fűszeres burgonya - 1,3</i>	3.600,-
Geräucherte Schweinshaxe paniert, saure Sahne mit Knoblauch gewürzt, würzige Salzkartoffeln Pohani kuhani dimljeni buncek, kiselo vrhnje s češnjakom, začinjeni krumpir	

**Az** árváltozás **jogát** fenntartjuk