

## Konyhafőnök ajánlata, Küchenchef Angebot, Chef offer

<b>Bükkfi gazdagleves</b>	750.-
<i>Reichhaltige Suppe auf „Bükk“ Art Rich soup “Bükk” style</i>	
<b>Párolt szarvascomb barnamártással, knédliivel</b>	2.550.-
<i>Gedünstete Hirschkeule mit brauner Soße und böhmischen Knödeln Briased leg of deer with brown sauce and Czech dumplings</i>	
<b>Zöldfűszeres pácban érlelt szarvascomb camambert mártással burgonya krokettel</b>	2.550.-
<i>Grün Spicy marinierte Hirschkeule mit Camembert Sauce und Kartoffelkroketten Green Spicy marinated deer haunch with camembert sauce and Potato croquettes</i>	
<b>Ördöglángos kapros tejföllel vagy csípős mártással</b>	2.450.-
<i>Kartoffelpuffer wird mit dreierlei Fleisch gefüllt dazu Dill und saurer Sahne oder scharfer Sauce Potato frittes filled with three kinds of meat with dill and sour cream or hot sauce</i>	
<b>Borostyán-tál két személyre</b>	5.000.-
<i>(Gombás erdei szűzermék, Fokhagymás sertécsülök, Borostyán - csirkemell, Rántott Camembert áfonyával, párolt rizs, fűszeres héjában sült burgonya, burgonyapüré)</i>	
<b>„Borostyán“ - Platte für zwei</b>	
<i>(Medaillons mit Waldpilz, Mit Knoblauch gewürzte Schweinehaxe, Hühnerbrust – Borostyán Stil, gebraten Camembert mit Cranberry-Sauce und Reis, Spicy Ofenkartoffel, Kartoffelpüree)</i>	
<b>„Borostyán“ - platter for two</b>	
<i>(Medallions with wild mushroom, Knuckle of pork, chicken breast – Borostyán style, fried Camembert with cranberry sauce and steamed rice and Spicy baked potato, Mashed potatoes)</i>	
<b>Grill-tál két személyre</b>	5.000.-
<i>(Fokhagymás sertéstárja, Vasalt csirkécomb, Zöldséges csirkeenyárs, Grillezett sajtok, hasáburgonya, fűszeres héjában sült burgonya, friss saláta)</i>	
<b>Grill-Platte für zwei</b>	
<i>(Knoblauch Schweinefleisch, Hähnchenschenkel, Hühnerspieß mit Gemüse, gegrilltem Käse, mit Pommes frites, würzige Pommes, frischem Salat)</i>	
<b>Grill platter for two</b>	
<i>(Garlic pork, chicken leg, chicken skewer with vegetables, grilled cheese, with Pommes frites, spicy fries, fresh salad)</i>	
<b>Csokis pite narancsvelővel</b>	600.-
<i>Schokoladentorte mit Orangenpüree Chocolate pie with orange puree</i>	

## Levesek, Suppen, Soups

<b>Csontleves</b> Knochenbrühe Bone soup	550.-
<b>Parasztos húsleves</b> Rustikale Brühe (Leberknödel, gekochte Karotten) Rustic broth (liver dumplings, cooked carrots)	750.-
<b>Egri húsleves</b> Eger Brühe Eger broth	750.-
<b>Tárkonyos vadraguleves</b> Wildragoutsuppe, mit Estragon gewürzt Wild game ragout broth with tarragon	750.-
<b>Tejfölös erdei gombaleves</b> Pilzsuppe mit saurer Sahne Mushroom soup with sour cream	750.-
<b>Három hagymás sajtkrémleves sajtchipsel</b> Frischkäsesuppe mit drei verschiedene Zwiebel dazu Käsechips Cream cheese soup with three different onion cheese chips	750.-
<b>Pikáns bableves</b> Würzige Bohnensuppe Spicy bean soup	750.-
<b>Rumos-aszaltszilvás almaleves</b> Apfelsuppe mit Rum-Backpflaumen Apple soup with rum-prunes	750.-

## Halételek, Fischgerichte, Fish meals

<b>Garadnai pisztráng roston petrezselymes burgonyával</b> Forelle vom Rost, mit Petersilienkartoffeln Grilled trout with parsley potatoes	2.450.-
<b>Fokhagymás garadnai pisztráng hasábburgonyával</b> Mit Knoblauch gewürzte Forelle vom Rost mit Pommes frites Grilled trout with garlic and Pommes frites	2.450.-
<b>Garadnai pisztráng roston, tejszínes gombamártással, burgonyakrokettel</b> Forelle vom Rost, mit sahnig Pilzsauce und Kartoffelkroketten Grilled trout with creamy mushroom sauce and Potato croquettes	2.450.-

## Frissensültek, Pfannengerichte, Fresh roast

<b>Erdei gombás szűzermék tócsnival</b>	2.450.-
<i>Jungfermedaillons mit Waldpilzen und Kartoffelpuffer</i> <i>Fillet mignon of pork with mushroom and potato fritters</i>	
<b>Füstös sertésszűz dijoni mustárral, burgonyakrokkettel</b>	2.450.-
<i>Rauchig Schweinefilet mit Dijon-Senf und Kartoffelkroketten</i> <i>Smoky pork tenderloin with Dijon mustard and Potato croquettes</i>	
<b>Brassói aprópecsenye sült burgonyával</b>	2.450.-
<i>Schweinefleischstückchen auf Kronstädter Art</i> <i>Pork medallions Brasso style</i>	
<b>Bécsi szelet hasáburgonyával (sertésszűzből)</b>	2.450.-
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites (aus Jungfermedaillons)</i> <i>Wiener Schnitzel with Pommes frites (out of Filet mignon of pork)</i>	
<b>Rántott sertésszelet hasáburgonyával</b>	2.150.-
<i>Schweineschnitzel paniert und in Öl ausgebacken mit Pommes frites</i> <i>Fried rib cut of pork with Pommes frites</i>	
<b>Fokhagymás sertéstarja fűszeres burgonyával</b>	2.150.-
<i>Knoblauch Schweinerippchen mit Würzige Kartoffelviertel</i> <i>Garlic pork spare ribs with Spicy potato wedges</i>	
<b>Velőrozsa rántva, tartármártással, párolt rizzsel</b>	2.150.-
<i>Rosa Schwein Gehirne serviert mit Sauce Tartar und Gedämpfter Reis</i> <i>Pink pig brains served with tartar sauce and Braised rice</i>	
<b>Velővel töltött sertéskaraj rántva, tartármártással, hasáburgonyával</b>	2.350.-
<i>Schweinekotelett gefüllt mit Schwein Gehirne serviert mit Sauce Tartar und Pommes frites</i> <i>Pork chop stuffed pig brains served with tartar sauce and Pommes frites</i>	
<b>Rántott Camembert áfonyával, párolt rizzsel</b>	2.150.-
<i>Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren und Gedämpfter Reis</i> <i>Fried Camembert with blueberries and Braised rice</i>	
<b>Rántott sajt tartármártással, párolt rizzsel</b>	1.950.-
<i>Gebäckener Käse mit Sauce Tartar und Gedämpfter Reis</i> <i>Fried cheese with tartar sauce and Braised rice</i>	

## Szárnyashúsból készült ételek, Geflügelgerichte, Poultry dishes

- Cézár saláta grillezett csirkemellel** 1.750.-  
Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust  
Caesar salad with grilled chicken breast
- Édes chilis csirkemell párolt rizzsel, fokhagymás majonézzel** 1.950.-  
Süßen Chili Hähnchenbrust mit Gedämpfter Reis und Knoblauchmayonnaise  
Sweet chili chicken breast with Braised rice and garlic mayonnaise
- Fűszeres csirkemell steak, grill zöldséggel** 1.950.-  
Würzige Hähnchenbrust Steak mit gegrilltem  
Spicy breast of chicken steak with grilled vegetables
- Póréhagymás juhtúróval grillezett csirkemell hasáburgonyával** 1.950.-  
Gegrillter Hähnchenbrust mit Hüttenkäse und Lauch dazu Pommes frites  
Grilled chicken breast with Cottage cheese and leek with Pommes frites
- Tűzdelt csirkemell, gombával, füstölsajttal grillezve párolt rizzsel** 1.950.-  
Gespickte Hähnchenbrust mit Pilzen und geräuchertem Käse gegrillt mit Gedämpfter Reis  
Barded breast of chicken with mushrooms, grilled with smoked cheese with Braised rice
- Borostyán csirkemell (füstölt sajttal, főtt-füstölt tarjával, lilahagymával töltve)  
petrezselymes burgonyával** 1.950.-  
„Borostyán“ Hähnchenbrust (geräucherter Käse, Schinken, rote Zwiebeln) mit Petersilienkartoffeln  
„Borostyán“ chicken breast (smoked cheese, smoked ham, red onions) with parsley potatoes
- Gombával, camamberttel, póréhagymával töltött csirkemell rántva,  
vegyes körettel** 1.950.-  
Gefüllte panierte Hähnchenbrust mit Champignons, Camembert und Lauch dazu gemischter Beilage  
Stuffed breaded chicken breast with Mushrooms, camembert and leek, mixed garnish

## Készételek, Fertiggerichte, Prepared meals

<b>Csülökhalom fűszeres burgonyával</b>	2.350.-
<i>Mit Knoblauch gewürzte Schweinehaxe, dazu würzige Kartoffeln</i> <i>Knuckle of pork with garlic and spicy potatoes</i>	
<b>Vadpörkölt juhtúrós sztrapacskával</b>	2.350.-
<i>Wildpörkölt mit Kartoffelnockerln mit Schafskäse</i> <i>Game stew with Gnocchi with ewe cheese</i>	
<b>Sült kacsacomb mézes almával, röstiburgonyával, párolt káposztával</b>	2.350.-
<i>Mit Dijon-Senf Gebratene Entenkeule mit Kartoffel-Varianten und gedünstetem Kraut</i> <i>With Dijon mustard Roasted leg of duck with potato variants and steamed cabbage</i>	

## Tészták, Teigwaren, Pasta

<b>Tejszínes-gombás színesmetélt parmezános csirkemellcsíkokkal</b>	1.950.-
<i>Bandnudeln mit Cremige Pilz und Parmesan Hähnchenbruststreifen</i> <i>Tagliatelle with Creamy Mushroom and Parmesan chicken breast strips</i>	
<b>Túrós sztrapacská</b>	950.-
<i>Kartoffelnockerln mit Quark</i> <i>Gnocchi with ewe cheese</i>	
<b>Juhtúrós sztrapacská</b>	1.050.-
<i>Kartoffelnockerln mit Schafskäse</i> <i>Gnocchi with ewe cheese</i>	
<b>Savanyú káposztás sztrapacská</b>	850.-
<i>Kartoffelnockerln mit Sauerkraut</i> <i>Gnocchi with pickled cabbage</i>	
<b>Vadhúsos tócsni</b>	850.-
<i>Kartoffelpuffer mit Wildfleisch</i> <i>Potato frites with Wild game meat</i>	
<b>Erdei gombás tócsni</b>	850.-
<i>Kartoffelpuffer mit Waldpilzen</i> <i>Potato frites with mushroom</i>	
<b>Sajtos – tejfölös tócsni</b>	800.-
<i>Kartoffelpuffer mit Käse und Rahm</i> <i>Potato frites with cheese, sour cream</i>	

## Köreték, Beilagen, Garnishes

<b>Párolt rizs</b> Gedämpfter Reis Braised rice	350.-	<b>Burgonyakroket</b> Kartoffelkroketten Potato croquettes	400.-
<b>Burgonyapüré</b> Kartoffelpüree Mashed potatoes	350.-	<b>Vajas párolt zöldség</b> Gedünstetes Buttergemüse Steamed Vegetables	400.-
<b>Hasábburgonya</b> Pommes frites Pommes frites	400.-	<b>Tócsni</b> Kartoffelpuffer Potato frittes	450.-
<b>Fűszeres burgonyacikk</b> Würzige Kartoffelviertel Spicy potato wedges	400.-	<b>Knédli</b> Böhmische Knödel Czech dumplings	450.-

## Saláták, Salate, Salads

<b>Friss kerti saláta</b> (öntet kívánság szerint) Frischen Feldsalat (Dressing, falls gewünscht) Fresh garden salad (dressing if desired)	700.-
<b>Csemege uborka</b> Delikatessgurken Pickled gherkins	400.-
<b>Csípős alma paprika káposztával töltve</b> Scharfer Apfelpaprika gefüllt mit Kohl Hot apple peppers stuffed with cabbage	400.-
<b>Káposzta saláta</b> Krautsalat Cabbage salad	400.-
<b>Cékla</b> Rote Beete Beetroot	400.-

## Öntetek

<b>Tartár mártás, Fokhagymás káposzta tejföl, Ketchup, Mustár, Majonéz</b>	<b>300.-</b>
<i>Tatarensoße, Knoblauch und Dill-Creme, Ketchup, Senf, Mayonnaise</i>	
<i>Tartar sauce, Garlic and dill cream, Ketchup, mustard, mayonnaise</i>	

## Desszert, Desserts

<b>Csörögefánk sárgabarack lekvárral</b>	<b>600.-</b>
<i>Hobelspäne (Schmalzgebäck) mit Aprikosenmarmelade</i>	
<i>Angel wings fry cookies with apricot jam</i>	
<b>Sült mákos guba vanília öntettel</b>	<b>600.-</b>
<i>Gebratener Teig mit Mohn und Vanillesauce</i>	
<i>Fried dough with poppy seeds and vanilla sauce</i>	
<b>Palacsinta (túrós, ízes, kakaós, nutellás, mákos)</b>	<b>600.-</b>
<i>Palatschinken (je nach Wunsch mit Quark, Marmelade, Kakao, Nutella oder Mohn gefüllt)</i>	
<i>Pancakes (stuffed with cottage cheese, jam, cocoa, Nutella or poppy seed)</i>	

**Jó étvágyat kívánunk!      Guten Appetit!      Good appetite!**

**Ételeinkből kívánságra kis adagot is készítünk az eredeti ár 70 %-áért.  
Az el nem fogyasztott ételt szívesen becsomagoljuk, a csomagolás ára 100.-/darab.**

## Kávét, teát, Kaffét, Tee-t, Coffét, Tee-t

<i>Presszó kávé</i>		<b>250.-</b>
<i>Hosszú kávé</i>		<b>250.-</b>
<i>Cappuccino</i>		<b>300.-</b>
<i>Tejszín, tejszínhab, tej</i>		<b>50.-</b>
<i>Latte Machiato ízesítéssel (vanília, karamell, mogyoró)</i>		<b>400.-</b>
<i>Melange</i>		<b>400.-</b>
<i>Forró csoki (fehér vagy barna)</i>		<b>400.-</b>
<i>Tea (fekete-, zöld- és gyümölcsstea a TeeKanne választékából)</i>	<b>3,5 dl</b>	<b>300.-</b>
<i>Méz</i>	<b>db</b>	<b>50.-</b>

### Rövid italok, Aperetive, Aperitifs

	5 cl	3 cl
Bolyhos ágyas pálinkák	950.-	700.-
(cigánymeggy, birsalma, kajszibarack, szilva, vegyes)		
Kárpátia tölgyfahordóban érlelt pálikák	600.-	350.-
(barack, körte, szilva, vegyes)		
Unicum	500.-	300.-
Unicum Szilvás	500.-	300.-
Royal vodka	500.-	300.-
Metaxa***	500.-	300.-
Jägermeister	600.-	350.-
Becherovka	600.-	350.-
Johnnie Walker Whisky	600.-	350.-
Jim Beam Whisky	650.-	400.-
Bailey's	600.-	350.-
Martini(édes, száraz)	1 dl	400.-

### Csapolt sör, Bier vom Fass, Draught beer

Dreher	korsó	0,5 l	500.-
	pohár	0,3 l	300.-

### Sörök, Biere, Beers

Dreher	0,5 l	450.-
Dreher Bak	0,5 l	450.-
Dreher alkoholmentes	0,5 l	430.-
Pilsner Urquell	0,5 l	500.-
Hofbräu weissbier	0,5 l	500.-



*A Ház Borai,*  
*Die Hausweine, The House Wines*

	<i>1dl</i>	<i>1 üveg</i>
<i>Tagyonhegyi Szürkebarát 2014</i> <i>minőségi száraz fehérbor 0,75 l Horváth Borház, Zánka</i>	<i>350.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Dorottya Cuvée 2014 Egri Pinot Noir – Menoire Rosé Cuvée</i> <i>védett eredetű száraz rosébor 0,75 l Varsányi Pincészet</i>	<i>350.-</i>	<i>2.500.-</i>
<i>Egri Regős Cuvée 2009 Kékfrankos – Blauburger Cuvée</i> <i>bio száraz vörösbor 0,75 l Gajdos Pincészet</i>	<i>350.-</i>	<i>2.500.-</i>

*Borok, Weine, Wines*

	<i>1dl</i>	<i>1 üveg</i>
<i>Olaszrizling</i> <i>félszáraz 0,75 l Ostoros - pince</i>	<i>200.-</i>	<i>1.400.-</i>
<i>Debrői hárslevelű</i> <i>félédes 0,75 l Ostoros - pince</i>	<i>200.-</i>	<i>1.400.-</i>
<i>Egri Bikavér</i> <i>száraz 0,75 l Ostoros - pince</i>	<i>200.-</i>	<i>1.400.-</i>
<i>Medina</i> <i>félédes 0,75 l Ostoros - pince</i>	<i>200.-</i>	<i>1.400.-</i>
<i>Forrált bor</i>	<i>1 dl</i>	<i>150.-</i>
<i>Aszalt szilva vagy aszalt fekete cseresznye</i>		<i>50.-</i>
<i>Rumos aszalt szilvás forrált bor</i>	<i>2 dl</i>	<i>500.-</i>

*Pezsgők, Sekte, Champagnes*

<i>Törley Charmant Doux</i>	<i>0,7 l</i>	<i>édes</i>	<i>1.600.-</i>
<i>Törley Gála</i>	<i>0,7 l</i>	<i>száraz</i>	<i>1.600.-</i>

Házi készítésű szörpök, limonádék,  
Hausgemachte Sirupe, Limonaden, Homemade syrups, lemonades,

Szörpök	0,1 l	100.-
(bodza, málna, fekete ribizli, meggy, erdei gyümölcs, citrus)		
Limonádé	0,1 l	100.-
(bodza, málna, fekete ribizli, meggy, erdei gyümölcs, gránátalma, lime, maracuja)		

Üdítőitalok, gyümölcslevek,  
Erfischungsgetranke, Soft Drinks

Pepsi-cola, Pepsi-cola light	0,25 l	320.-
Schweppes	0,25 l	320.-
(narancs, tonic, gyömbér, 7Up)		
Lipton Ice tea	0,2 l	350.-
(citrom, barack)		
Toma gyümölcslé	0,25 l	350.-
(narancs, őszibarack, körte, alma, fekete ribizli, eper)		
Tropicana 100%-os	0,2 l	350.-
(ananász, narancs)		

Ásványvizek, Mineral Wasser, Mineral Water

Kristály Natura ásványvíz	0,3 l	250.-
(szénsavas, szénsavmentes)		
Szódavíz	1 dl	60.-

Rózsa Viktor  
konyhafőnök

Szabó Béla  
üzletvezető

Érvényes 2015. december 11-től.