



## **VARGA LÁSZLÓ SÉF AJÁNLATA**

### **LASZLÓ VARGA CHEF OFFER**

### **LASZLÓ VARGA CHEFANGEBOT**



## **ELŐÉTELEK**

## **APPETIZERS**

## **VORSPEISEN**



- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával</b><br>Cold goose liver in it's own fat with onion<br>Kalte gänzeleber in schmalz mit zwiebel  | <b>4400,-</b>  |
| <b>2. Tatár bélszín</b><br>Tatar beefsteak (minced meat, onion, eggs, spices, butter)<br>Tatar rindersteak (Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Butter)   | <b>2.950,-</b> |
| <b>3. Lazac-saláta</b><br>Salmon salad<br>Muschelsalat  | <b>1.650,-</b> |
| <b>4. Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)</b><br>Cesar salad in Kakas style (with fried bacon)<br>Cesar salat nach Kakas art (mit gebratenem Speck)  | <b>2.200,-</b> |
| <b>5. Fokhagymás scampi</b><br>Garlic Scampi<br>Scampi mit Knoblauch  | <b>3.910,-</b> |
| <b>6. Hortobágyi húsos palacsinta</b><br>Meat pancake in Hortobágy style (minced meat, paprika sauce, sour cream)<br>Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm)            | <b>1.600,-</b> |
| <b>7. Milánói Spagetti (paradicsomszós, sonka, gomba, sajt)</b><br>Spaghetti Milanese (tomato sauce, ham, mushroom, cheese)<br>Spaghetti nach Mailänder Art (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse) | <b>1.600,-</b> |
| <b>8. Rántott békacombok</b><br>Frog legs fried in breadcrumbs<br>Gebratene Frosch keulen   | <b>2.910,-</b> |
| <b>9. Rántott velő</b><br>Marrow fried in breadcrumbs<br>Gebratene Mark   | <b>1.800,-</b> |
| <b>10. Rántott sajt</b><br>Cheese fried in breadcrumbs<br>Gebratene Käse  | <b>1.700,-</b> |



- |   |                |
|---|----------------|
| <b>11. Rántott gomba</b><br>Mushrooms fried in breadcrumbs<br>Gebratene Pils  | <b>1.700,-</b> |
| <b>12. Juhtúróval töltött gomba, rántva</b><br>Mushrooms stuffed with ewe cheese, fried in breadcrumbs<br>Gebratene Pils mit Schafskäse gefüllt                                     | <b>1.800,-</b> |
| <b>13. Aszalt szilvával töltött camembert, mandulás bundában</b><br>Camembert stuffed with prunes, breaded and fried in almond<br>Mit Pflaumen gefüllte Camembert in Mandeln panier | <b>1.900,-</b> |



## **LEVESEK**

## **SOUPS**

## **SUPPEN**



- 14. Ökörszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel** **700,-**  
Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta  
Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln
- 15. Ökörszály leves májgombóccal** **800,-**  
Oxentail soup with liver dumplings  
Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel
- 16. Ökörszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tormával, tálban)** **1.600,-**  
Abundant oxentail soup (with meat, pasta, vegetables, horse-radish in a plate)  
Ochsenschwanz suppe reich (mit Fleisch, Nudeln, Gemüse, Meeretich serviert)
- 17. Újházy tyúkhúsleves** **1.150,-**  
Chicken soup in Újházy style  
Hühnersuppe nach Újházy art
- 18. Gulyásleves** **990,-**  
Goulash soup  
Gulasch suppe
- 19. Csülkös bableves** **1.150,-**  
Bean soup with hoof  
Bohnen Suppe mit Schweinehaxen
- 20. Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, citrommal, babérlevéllel)** **1.500,-**  
Fish soup with fillet of catfish (according to a claim sot fishsoup, with mustard)  
Fish Suppe mit Welsfilet (nachein Anspruch Fisch suppe, mit Senf, Zitrone und Lorbeer)
- 21. Ózragu leves (áfonyával, tejszínnel)** **900,-**  
Vension soup (with blueberry, cream)  
Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne)
- 22. Don Christopher fokhagymás krémlevese (tojássárgájával, petrezselyemmel)** **800,-**  
Don Christopher's garlic soup (with egg and parsley)  
Knoblauch suppe nach Don Christopher art (mit Egg und Petersilie)



<b>23. Francia hagymaleves</b> French onion soup Französische Zwiebel suppe	<b>750,-</b>
<b>24. Lazackrém leves</b> Salmon cream soup Lachscreme suppe	<b>800,-</b>
<b>25. Kukoricakrém leves</b> Sweet corn cream soup Maiscreme suppe	<b>800,-</b>
<b>26. Sajtkrém leves</b> Cheese cream soup Käsecreme suppe	<b>800,-</b>
<b>27. Gombakrémleves négyféle erdei gombából</b> Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze	<b>1.050,-</b>
<b>28. Hideg gyümölcsleves</b> Greek fruit soup Griechische Obst suppe	<b>800,-</b>



## **KÉSZÉTELEK**

## **PRE-PREPARED DISHES**

## **FERTIG GERICHTE**





- 29. Brassói aprópecsenye (szalonnás, fokhagymás pecsenye sült burgonyával) 2.300,-**  
Pork stew in Brassó style (with bacon & garlic flavored pork stew, served with roasted potatoes)  
Breslauer Braten (mit Bacon und Knoblauch gewürtzte Sweine Gulash, mit gebratene Kartoffeln)
- 30. Csülkös pacalpörkölt sósburgonyával 2.100,-**  
Trotters tripe stew with boiled potatoes  
Knöchel Kuttel Gulasch mit Salzkartoffeln
- 31. Pulykakakas-here pörkölt, tojásos galuskával 2.500,-**  
Turkey cock testicle stew with egg noodles  
Gobbler hier Eintopf mit Eiernudeln
- 32. Borjúpörkölt 2.190,-**  
Veal stew  
Kalbsgulasch
- 33. Vörösboros marhapörkölt 1.900,-**  
Beef Stew made with red wine  
Rindergulasch mit Rotwein
- 34. Szarvas pörkölt 2.350,-**  
Venison stew  
Hirschgulasch



## **SZÁRNYAS ÉTELEK**

## **POULTRY DISHES**

## **GEFLÜGEL GERICHTE**



- 35. Csirkemell Orly módra (csirkemell csíkok sörtesztában) 1.900,-**  
Chicken breast in Orly style (chicken strips in beer batter)  
Hühnchenbrust nach Orly Art (Hühnchenbrust in Bierteig)
- 36. Amerikai ananászos csirkemell (roston sült csirke, tejszínes ananással) 1.900,-**  
American chicken breast (grilled chicken with creamy pineapple sauce)  
Hühnchenbrust nach Amerikanischer Art (Hühnchenbrust vom Rost mit Sahne und Ananas)
- 37. Kijevi csirkemell (fűszervajjal, sajttal töltve) 1.900,-**  
Chicken Kiev (chicken breast stuffed with spice butter and cheese)  
Hühnchenbrust nach Kijever Art (Hühnchenbrust mit Gewürzte Butter und Käse)
- 38. Rántott csirkemell sajttal töltve 1.900,-**  
Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese)  
Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse)
- 39. Rántott csirkemell (sajttal, aszalt szilvával töltve) 1.900,-**  
Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese and prunes)  
Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse und Pflaumen)
- 40. Pirított csirke erdei gombával (roston sült csirke, hagymás erdei gombával) 2.500,-**  
Roasted chicken breast with forest mushrooms  
Knusprige Hühnchenbrust mit Waldpilzen
- 41. Szezámagos csirkemell filé kevert saláta körettel 2.300,-**  
Sesame chicken breast with mixed salad  
Sesam hühnchenbrust filet mit gemischtem Salat
- 42. Pulykamell Atlantisz módra (rostonsült pulykamell, libamájjal, párolt őszibarackkal, sajttal) 3400,-**  
Turkey breast in Atlantis style (roasted turkey breast with goose liver, peach, and cheese)  
Putenbrust nach Atlantis Art (Putenbrust vom Rost mit Gänseleber, Pfirsich und Käse)
- 43. Fokhagymás pulykamell sajtmártásban 2.000,-**  
Turkey breast with garlic flavored cheese sauce  
Putenbrust mit Knoblauch gewürzte Käsesauce



- 44. Pulykamell Gellért módra (rostonsült pulyka, sonkával, gombával, zöldborsóval, tejszínnel, sajttal) 2,900,-**  
Turkey breast in Gellért style (roasted turkey, with ham, mushrooms, green peas, and cheese)  
Putenbrust nach Gellért Art (Putenbrust vom Rost mit Schinken, Pilzen, Erbsen, und Käse)
- 45. Mandulás pulykamell (tejszínes mandulás sajttal töltve, rántva) 2.300,-**  
Turkey breast in breadcrumbs with almond (stuffed with cheese & almond)  
Gebratene Putenbrust mit Mandeln (gefüllt mit Käse und Mandeln)
- 46. Tejszínes kukoricával töltött pulykamell rántva 2.300,-**  
Turkey breast in breadcrumbs stuffed with cream and sweet corn  
Gebratene Putenbrust, gefüllt mit Sahne und Mais
- 47. Velencei pulykamell (sonkával, gombával, libamájjal töltött pulyka, zöldséges sajtmártással) 2.900,-**  
Turkey breast in Venice style (with ham, mushrooms, goose liver stuffed turkey with cheese sauce)  
Putenbrust nach Venediger Art (mit Schinken, Pilzen, Gänseleber gefüllte Pute mit Käsesauce)
- 48. Libamáj roston lyoni hagymával 4950,-**  
Roasted goose liver with roasted onion  
Gänseleber vom Rost mit gebratene zwiebeln
- 49. Libamáj roston, vagy libamáj rántva 4600,-**  
Roasted goose liver, or Goose liver fried in breadcrumbs  
Gänseleber vom Rost, oder Gebratene Gänseleber
- 50. Magyaros libamáj (lecsós karikaburgonyával) 5.200,-**  
Goose liver in Hungarian style (ratatouille mixed with fried potatoes)  
Gänseleber nach Ungarischer Art (mit Bratkartoffeln und letscho)
- 51. Libacomb aszalt szilvás párolt káposztával, hagymás törtburgonyával 3.500,-**  
Goose leg with prunes flavoured braised cabbage and onion flavored mashed potatoes  
Gänsekeule mit Dörrpflaumen geschmortem Kohl und zwiebeln gewürzte kartoffelpüree
- 52. Kacsamell sárgadinnyemártással, krokettel 3.500,-**  
Duck breast with melon sauce and croquettes  
Entenbrust mit Melone Sauce und Kartoffel Kroketten



## **HAL ÉTELEK**

## **FISH DISHES**

## **FISCHE GERICHTE**



- |   |                |
|---|----------------|
| <b>53. Süllő roston</b>   | <b>3.300,-</b> |
| Roasted pike-perch fillet<br>Zander fillet vom Rost   |                |
| <b>54. Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, gombás raguval roston)</b>  | <b>3.700,-</b> |
| Pike-perch in Nice Wife style (pike-perch fillet with onion, bacon, peas, mushroom ragout)<br>Zander fillet nach Gute Fau Art (Zander fillet mit Zwiebel, Speck, Erbsen, Pilz ragout) |                |
| <b>55. Lazac roston</b>   | <b>2.800,-</b> |
| Roasted salmon fillet<br>Lachs fillet vom Rost  |                |
| <b>56. Rántott Lazac</b>  | <b>3.000,-</b> |
| Salmon fillet fried in breadcrumbs<br>Gebratene Lachs fillet  |                |
| <b>57. Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással)</b>  | <b>3.300,-</b> |
| Roasted Salmon fillet with orange flavored cream sauce<br>Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce  |                |
| <b>58. Pisztráng roston</b>   | <b>3.300,-</b> |
| Roasted trout<br>Forelle vom Rost   |                |
| <b>59. Harcsapaprikás túrós csuszával</b>   | <b>3.250,-</b> |
| Catfishstew with cottage cheese noodles<br>Wels raguot mit Quarknudeln  |                |



## **SERTÉS ÉTELEK**

## **PORK DISHES**

## **SCHWEIN GERICHTE**



- 60. Rántott borda** **2.000,-**  
Pork chop fried in breadcrumbs  
Schweineschnitzel
- 61. Rántott borda sajttal, sonkával töltve** **2.400,-**  
Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese  
Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken
- 62. Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, csőben sütve)** **2.300,-**  
Rich roast (natural chops with ham, tomato, cheese, au gratin)  
Reicher Braten (Natural Koteletts mit Schinken, Tomaten, Käse, überbacken)
- 63. Juhtúrós sertésborda (juhtúróval töltött borda, rántva)** **2.200,-**  
Pork chop with ewe cheese (stuffed with ewe cheese in breadcrumbs)  
Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel)
- 64. Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal)** **2.200,-**  
Pork chop in Lajtos style (in potato pastry with sour cream and cheese)  
Schweinskotelett nach Lajtos art (in Kartoffelnteig mit Sahne und Käse)
- 65. Sertésborda Magyaróvári Módra (natúrszelet, sonka, gomba, sajt)** **2.400,-**  
Pork chop in Magyaróvár style (roasted pork chop with ham, mushrooms and cheese)  
Schweinskotelett nach Magyaróvár Art (Naturescheibe mit Schinken, Pilzen und Käse)
- 66. Sertésborda Milánói Módra (rántott borda paradicsomos, sonkás, gombás spagettivel)** **2.500,-**  
Pork chop in Milano style (pork chop in breadcrumbs with tomato, ham and mushrooms spaghetti)  
Schweineschnitzel nach Mailänder Art (Schweineschnitzel mit Tomaten, Schinken und Pilzen, Spaghetti)





## **BORJÚ ÉTELEK**

## **VEAL DISHES**

## **KALBS GERICHTE**



- 67. Borjú Bécsi Módra** **2.400,-**  
Wiener schnitzel  
Wiener Schnitzel
- 68. Citromos borjúérmék (natúr borjúérmék, tejszínes, citromos, konyakos mártással)** **2.200,-**  
Veal medallions with lemon (roasted veal medallions with a creamy lemon sauce )  
Kalbsmedallions mit Zitrone (Kalbsmedaillons mit cremiger Zitronensauce)
- 69. Libamájjal töltött borjuszelet rántva** **4.500,-**  
Veal chop stuffed with goose liver in breadcrumbs  
Kalbsschnitzel mit Gänseleber gefüllt
- 70. Velővel töltött borjúszelet rántva** **2.500,-**  
Veal chop stuffed with marrow stew in breadcrumbs  
Kalbsschnitzel mit Mark ragout gefüllt
- 71. Borjúszelet Kakas Módra (lecsós velőraguval, tükörtojással)** **2.750,-**  
Veal chop in Kakas style (with marrow flavored ratatouille and fried egg)  
Kalbskotelette nach Kakas Art (mit Mark gewürzte Letscho und Spiegelei)
- 72. Borjúérmék Erdőmester Módra (paradicsom, gomba, aszalt szilva, dió, szőlő, barnamártás)** **2.750,-**  
Veal chop in Forester style (tomatoes, mushrooms, prunes, walnuts, grapes, brown sauce)  
Kalbsmedallions nach Förster art (Tomaten, Pilzen, Pflaumen, Nüsse, Trauben, braune Sauce)



## **HÁTSZÍN ÉTELEK**

## **SIRLOIN DISHES**

## **RUMSTEAK GERICHTE**



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>73. Hátszín Udvarmester Módra (natúr hátszín, fűszervajjal)</b>   | <b>2.350,-</b> |
| Rump steak in Steward style (sirloin with spicy butter)<br>Rumsteak nach Hofmeister Art (Rinderfilet mit Kräuterbutter)  |                |
| <b>74. Hátszín Lyoni Módra (sült hagymakarikával)</b>  | <b>2.600,-</b> |
| Rump steak with fried onion rings<br>Rumsteak mit gebratenen Zwiebelringen   |                |
| <b>75. Lecsós hátszín</b>  | <b>2.700,-</b> |
| Rump steak with ratatouille<br>Rumsteak mit Letscho  |                |
| <b>76. Hátszín csirkemájjal, gombával (tejszínes, gombás mártással)</b>  | <b>2.900,-</b> |
| Sirloin with chicken liver and mushroom sauce<br>Rumsteak (mit Hühnchenleber und Pilzensauce)  |                |
| <b>77. Argentín hátszín (fokhagymás, póréhagymás, fehérboros, paradicsomos mártásban)</b>  | <b>2.900,-</b> |
| Sirloin in Argentin style (with garlic, onion and white wine flavored tomato sauce)<br>Rumsteak nach Argentinischer Art (mit Knoblauch, Zwiebel und weißer Wein gewürzte Tomatensauce) |                |
| <b>78. Hátszín erdei gombával</b>  | <b>3.000,-</b> |
| Rump steak with forest mushrooms<br>Rumsteak mit Waldpilzen  |                |



## **BÉLSZÍN ÉTELEK**

## **TENDERLOIN DISHES**

## **LENDENBRATEN GERICHTE**



- 79. Bélszín-java roston sütve** **3,650,-**  
Roasted tenderloin steak  
Lendenbraten vom Rost
- 80. Bélszín-java gombával** **4,150,-**  
Tenderloin steak with mushrooms  
Lendenbraten mit Pilzen
- 81. Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)** **4,150,-**  
Tenderloin steak with fried onion rings  
Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen
- 82. Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustaros, zöldbors mártással)** **4.350,-**  
Tenderloin steak in Rodeo Drive style (with whiskey flavored green pepper sauce)  
Lendenbraten nach Rodeo Drive Art (mit Whiskey gewürzte grüne Pfeffersauce)
- 83. Bélszín-java Rossini Módra (libamájjal, gombával, barnamártással)** **5,100,-**  
Tenderloin steak in Rossini style (with goose liver, mushrooms, brown sauce)  
Lendenbraten nach Rossini Art (mit Gänseleber, Champignons, braune Sauce)
- 84. Bélszín-java Budapest Módra (lecsós, libamájjas, zöldborsós, gombás raguval)** **5,350,-**  
Tenderloin steak in Budapest style (with , ratatouille, goose liver, green peas, mushroom ragout)  
Lendenbraten nach Budapest Art (mit letscho, Gänseleber, grüne Erbsen, Pilz Ragout)
- 85. Grúz süveg (márványsajttal töltött bélszín, rántva)** **4.150,-**  
Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)  
Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten)
- 86. Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, gombás, pikáns raguval)** **4.150,-**  
Tenderloin Stroganoff (sirloin strips with bacon, cucumber, mushrooms, spicy stew)  
Lendenbraten nach Stroganoff Art (Lenden Streifen mit Schinken, Gurken, Champignons,)
- 87. Dupla bélszín-java roston sültve** **5,800,-**  
Roasted double tenderloin  
Doppelter Lendenbraten vom Rost



## **KÖRETEK**

## **GARNISHES**

## **BEILAGEN**



<b>88. Párolt rizs</b> Rice Reis	<b>490,-</b>
<b>89. Petrezselymes rizs</b> Rice with parsley Reis mit Petersilie	<b>490,-</b>
<b>90. Gombás rizs</b> Rice with mushrooms Reis mit Pilzen	<b>490,-</b>
<b>91. Sajtós rizi-bizi</b> Rice with peas and cheese Reis mit grünen Erbsen und Käse	<b>490,-</b>
<b>92. Zöldséges rizs</b> Rice with vegetables Reis mit Gemüse	<b>490,-</b>
<b>93. Garnélás rizs</b> Rice with crayfish Reis mit Garnele	<b>700,-</b>
<b>94. Hasábburgonya</b> Chips Pommes Frites	<b>490,-</b>
<b>95. Steakburgonya</b> Steak potatoes Steak Kartoffeln	<b>490,-</b>
<b>96. Petrezselymes burgonya</b> Boiled potato with parsley Butter Kartoffeln mit Petersilien	<b>490,-</b>





<b>97. Krokett</b> Potato croquette Kartoffelkroketten	<b>490,-</b>
<b>98. Burgonyapüré</b> Mashed potatoes Kartoffelpüree	<b>490,-</b>
<b>99. Párolt zöldségek</b> Steamed vegetables Gemüsebeilage	<b>700,-</b>
<b>100. Grillezett zöldségek</b> Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	<b>700,-</b>
<b>101. Párolt káposzta</b> Braised cabbage Geschmortem Kraut	<b>700,-</b>
<b>102. Galuska</b> Noodles Nudeln	<b>490,-</b>



## **SALÁTÁK**

## **SALADS**

## **SALATE**



<b>103. Idény vegyes saláta</b> Mixed Salad Gemishter Salat	<b>750,-</b>
<b>104. Házi káposztasaláta</b> Home-made cabbage salad Hausgemachter Krautsalat	<b>580,-</b>
<b>105. Paradicsomsaláta</b> Tomato salad Tomatensalat	<b>580,-</b>
<b>106. Uborkasaláta</b> Cucumber salad Gurkensalat	<b>580,-</b>
<b>107. Tejfölös uborkasaláta</b> Cucumber salad with sour cream Gurkensalat mit Sauerrahm	<b>640,-</b>
<b>108. Csemegeuborka</b> Pickles Delikatess Gurken	<b>550,-</b>
<b>109. Kovászos uborka</b> Leavened cucumbers Eingelegter Gurken	<b>580,-</b>
<b>110. Ecetes paprika</b> Pickled peppers In Essig eingelegte Paprika	<b>550,-</b>
<b>111. Görög saláta</b> Greek salad Grieschischer Salat	<b>900,-</b>
<b>112. Tartármártás</b> Tartar sauce Tartar Sauce	<b>500,-</b>



## **DESSZERTEK**

## **DESSERTS**

## **DESSERTS**



- |   |              |
|---|--------------|
| <b>113. Ízes palacsinta</b><br>Pancake filled with jam<br>Palatschinken mit Marmelade gefüllt   | <b>600,-</b> |
| <b>114. Kakaós palacsinta</b><br>Pancake with cocoa<br>Palatschinken mit Kakao gefüllt  | <b>600,-</b> |
| <b>115. Túrós palacsinta</b><br>Pancake filled with cottage cheese<br>Palatschinken mit Quark gefüllt   | <b>650,-</b> |
| <b>116. Túrós-barackos palacsinta vanília öntettel</b><br>Pancake filled with cottage cheese, peach and vanilla sauce<br>Palatschinken gefüllt mit Quark, Pfirsich mit Vanille Sauce  | <b>950,-</b> |
| <b>117. Málnás palacsinta vanília öntettel</b><br>Pancake filled with raspberries with vanilla sauce<br>Palatschinken gefüllt mit Himbeere mit Vanille Sauce  | <b>950,-</b> |
| <b>118. Gundel palacsinta (diókrém, csokoládé öntet)</b><br>Pancake in Gundel style (filled with nuts cream, chocolate sauce)<br>Palatschinken nach Gundel Art (mit Nüsse gefüllt, Schokoladen Sauce)                           | <b>990,-</b> |
| <b>119. Somlói galuska</b><br>Sponge cake in Somló style<br>Somlauer Nockeln  | <b>900,-</b> |
| <b>120. Túrógombóc</b><br>Cottage cheese dumplings<br>Topfenknödel  | <b>950,-</b> |
| <b>121. Gesztenyepüré</b><br>Chestnut purée<br>Kastanienpüree   | <b>800,-</b> |
| <b>122. Banán Split (vanília fagyalt, banán, csokoládé öntet, tejszínhab)</b><br>Banana split (vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream)<br>Bananen split (Vanilleeis, Banane, Schokoladen Sauce, Schlagsahne) | <b>950,-</b> |



- 123. Sir Thomas kehely (vanília fagylalt, somlói galuska, gyümölcsök, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.250,-**  
Sir Thomas Cup (vanilla ice cream, Sponge cake, fruit, chocolate sauce, whipped cream)  
Sir Thomas Becher (Vanilleeis, Somlauer Nockeln, Obst, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)
- 124. Kakas kehely (vanília fagylalt, ananász, barackbefőtt, csokoládé öntet) 1.250,-**  
Kakas Cup (vanilla ice cream, pineapple, peach, chocolate sauce)  
Kakas Becher (Vanilleeis, Ananas, Pfirsich, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)
- 125. Csokoládé kehely (csokoládé fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 900,-**  
Chocolate Cup(chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)  
Schokolade Becher (Schokoladen Eis, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)
- 126. Vanília kehely (vanília fagylalt, vanília öntet, tejszínhab) 900,-**  
Vanilla Cup( vanilla ice cream with vanilla sauce, whipped cream)  
Vanilien Becher (Vanilleeis mit Vanille Sauce, Schlagsahne)
- 127. Vegyes gyümölcsfagylalt (gyümölcs fagylalt, gyümölcsök, tejszínhab) 900,-**  
Mixed fruit ice cream cup (fruit ice cream, fruit, whipped cream)  
Obst Eisbecher (Fruhteis, Obst, Schlagsahne)
- 128. Gombóc fagylalt tejszínhabbal 300,-**  
Ice-cream with whipped cream  
Eis-cream mit Schlagsahne