



- | | | |
|-----|--|---------|
| 14. | Ökörszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel
Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta
Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln | 700,- |
| 15. | Ökörszály leves májgombóccal
Oxentail soup with liver dumplings
Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel | 800,- |
| 16. | Ökörszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tormával, tálban)
Abundant oxentail soup (with meat, pasta, vegetables, horse-radish in a plate)
Ochsenschwanz suppe reich (mit Fleisch, Nudeln, Gemüse, Meeretich serviert) | 1.900,- |
| 17. | Újházy tyúkhúsleves
Chicken soup in Újházy style
Hühnersuppe nach Újházy art | 1.150,- |
| 18. | Gulyásleves
Goulash soup
Gulasch suppe | 990,- |
| 19. | Csülkös bableves
Bean soup with hoof
Bohnen Suppe mit Schweinehaxen | 1.150,- |
| 20. | Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, citrommal, babérlevéllel)
Fish soup with fillet of catfish (according to a claim sot fishsoup, with mustard)
Fish Suppe mit Welsfilet (nachein Anspruch Fisch suppe, mit Senf, Zitronen und Lorbeer) | 1.500,- |
| 21. | Őzragu leves (áfonyával, tejszínnel)
Vension soup (with blueberry, cream)
Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne) | 900,- |
| 22. | Don Christopher fokhagymás krémlevese (tojássárgájával, petrezselyemmel)
Don Christopher's garlic soup (with egg and parsley)
Knoblauch suppe nach Don Christopher art (mit Egg und Petersilie) | 800,- |



- | | |
|--|----------------|
| 23. Francia hagymaleves
French onion soup
Französische Zwiebel suppe | 750,- |
| 24. Lazackrém leves
Salmon cream soup
Lachscreme suppe | 900,- |
| 25. Kukoricakrém leves
Sweet corn cream soup
Maiscreme suppe | 800,- |
| 26. Sajtkrém leves
Cheese cream soup
Käsecreme suppe | 800,- |
| 27. Gombakrémleves négyféle erdei gombából
Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms
Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze | 1.050,- |
| 28. Hideg gyümölcsleves
Greek fruit soup
Griechische Obst suppe | 800,- |



- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával
Cold goose liver in it's own fat with onion
Kalte gänzeleber in schmalz mit zwiebel | 4.400,- |
| 2. | Tatár bélszín
Tatar beefsteak (minced meat, onion, eggs, spices, butter)
Tatar rindersteak (Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Butter) | 3.200,- |
| 3. | Lazac-saláta
Salmon salad
Muschelsalat | 1.650,- |
| 4. | Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)
Cesar salad in Kakas style (with fried bacon)
Cesar salat nach Kakas art (mit gebratenem Speck) | 2.200,- |
| 5. | Fokhagymás scampi
Garlic Scampi
Scampi mit Knoblauch | 3.910,- |
| 6. | Hortobágyi húsos palacsinta
Meat pancake in Hortobágy style (minced meat, paprika sauce, sour cream)
Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm) | 1.600,- |
| 7. | Milánói Spagetti (paradicsomszós, sonka, gomba, sajt)
Spaghetti Milanese (tomato sauce, ham, mushroom, cheese)
Spaghetti nach Mailänder Art (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse) | 1.600,- |
| 8. | Rántott békacombok
Frog legs fried in breadcrumbs
Gebratene Frosch keulen | 2.910,- |
| 9. | Rántott velő
Marrow fried in breadcrumbs
Gebratene Mark | 1.800,- |
| 10. | Rántott sajt
Cheese fried in breadcrumbs
Gebratene Käse | 1.700,- |



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



- 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 gewürzt) Schweine 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 2.700,-**
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



35. **Csirkemell Orly módra (csirkemell csíkok sörtesztában)** 1.900,-
Chickenbreast in Orly style (chicken strips in beer batter)
Hühnchenbrust nach Orly Art (Hühnchenbrust in Bierteig)
36. **Amerikai ananászos csirkemell (roston sült csirke, tejszínes ananásszal)** 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 hähnchenbrust filet mit gemischtem Salat
42. **Pulykamell Atlantis módra (rostonsült pulykamell, libamájjal, párolt őszibarackkal, sajttal)** 3.400,-
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** 4.950,-
Roasted goose liver with roasted onion
Gänseleber vom Rost mit gebratene zwiebeln
49. **Libamáj roston, vagy libamáj rántva** 4.600,-
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 Dörripflaumen 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



- | | |
|--|----------------|
| 79. Bélszín-java roston sütve(20 dkg)
Roasted tenderloin steak
Lendenbraten vom Rost | 3.850,- |
| 80. Bélszín-java gombával (20 dkg)
Tenderloin steak with mushrooms
Lendenbraten mit Pilzen | 4.350,- |
| 81. Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)(20 dkg)
Tenderloin steak with fried onion rings
Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen | 4.350,- |
| 82. Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustáros, zöldbors mártással)(20 dkg)
Tenderloin steak in Rodeo Drive style (with whiskey flavored green pepper sauce)
Lendenbraten nach Rodeo Drive Art (mit Whiskey gewürzte grüne Pfeffersauce) | 4.550,- |
| 83. Bélszín-java Rossini Módra (libamájjal, gombával, barnamártással)(20 dkg)
Tenderloin steak in Rossini style (with goose liver, mushrooms, brown sauce)
Lendenbraten nach Rossini Art (mit Gänseleber, Champignons, braune Sauce) | 5.300,- |
| 84. Bélszín-java Budapest Módra (lecsós, libamájjas, zöldborsós, gombás raguval) (20 dkg)
Tenderloin steak in Budapest style (with , ratatouille, goose liver, green peas, mushroom ragout)
Lendenbraten nach Budapest Art (mit letscho, Gänseleber, grüne Erbsen, Pilz Ragout) | 5.600,- |
| 85. Grúz süveg (márványsajttal töltött bélszín, rántva)
Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)
Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten) | 4.300,- |
| 86. Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, gombás, pikáns raguval)
Tenderloin Stroganoff (sirloin strips with bacon, cucumber, mushrooms, spicy stew)
Lendenbraten nach Stroganoff Art (Lenden Streifen mit Schinken, Gurken, Champignons,) | 4.300,- |
| 87. Dupla bélszín-java roston sülve (40 dkg)
Roasted double tenderloin
Doppelter Lendenbraten vom Rost | 6.200,- |



- | | |
|---|----------------|
| 73. Hátszín Udvarmester Módra (natúr hátszín, fűszervajjal)
Rump steak in Steward style (sirloin with spicy butter)
Rumsteak nach Hofmeister Art (Rinderfilet mit Kräuterbutter) | 2.350,- |
| 74. Hátszín Lyoni Módra (sült hagymakarikával)
Rump steak with fried onion rings
Rumsteak mit gebratenen Zwiebelringen | 2.600,- |
| 75. Lecsós hátszín
Rump steak with ratatouille
Rumsteak mit Letscho | 2.700,- |
| 76. Hátszín libamájás, gombás,tejszínes,mártással
Sirloin with chicken liver and mushroom sauce
Rumsteak (mit Hühnchenleber und Pilzensauce) | 3.200,- |
| 77. Argentin hátszín (fokhagymás, póréhagymás, fehérboros, paradicsomos mártásban)
Sirloin in Argentin style (with garlic, onion and white wine flavored tomato sauce)
Rumsteak nach Argentinischer Art (mit Knoblauch, Zwiebel und weiß Wein gewürzte Tomatensauce) | 2.900,- |
| 78. Hátszín erdei gombával
Rump steak with forest mushrooms
Rumsteak mit Waldpilzen | 3.000,- |



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



- | | |
|--|----------------|
| 60. Rántott borda
Pork chop fried in breadcrumbs
Schweineschnitzel | 2.000,- |
| 61. Rántott borda sajttal, sonkával töltve
Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese
Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken | 2.400,- |
| 62. Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, csőben sütve)
Rich roast (natural chops with ham, tomato, cheese, au gratin)
Reicher Braten (Natural Koteletts mit Schinken, Tomaten, Käse, überbacken) | 2.300,- |
| 63. Juhtúrós sertésborda (juhtúróval töltött borda, rántva)
Pork chop with ewe cheese (stuffed with ewe cheese in breadcrumbs)
Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel) | 2.400,- |
| 64. Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal)
Pork chop in Lajtos style (in potato pastry with sour cream and cheese)
Schweinskotelett nach Lajtos art (in Kartoffelnteig mit Sahne und Käse) | 2.400,- |
| 65. Sertésborda Magyaróvári Módra (natúrszelet, sonka, gomba, sajt)
Pork chop in Magyaróvár style (roasted pork chop with ham, mushrooms and cheese)
Schweinskotelett nach Magyaróvár Art (Naturscheibe mit Schinken, Pilzen und Käse) | 2.400,- |
| 66. Sertésborda Milánói Módra (rántott borda paradicsomos, sonkás, gombás spagettivel)
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) | 2.500,- |
| 67. Cigány pecsenye (Roston sült tarja fokhagymával, sült szalonnával)
Gypsy roast (roasted porknchop with garlic and bacon)
Zigeunerbraten (naturscheibe mit knoblauch und speck) | 2.300,- |



- | | |
|---|----------------|
| 53. Süllő roston
Roasted pike-perch fillet
Zander fillet vom Rost | 3.300,- |
| 54. Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, gombás raguval roston)
Pike-perch in Nice Wife style (pike-perch fillet with onion, bacon, peas, mushroom ragout)
Zander fillet nach Gute Fau Art (Zander fillet mit Zwiebel, Speck, Erbsen, Pilz ragout) | 3.700,- |
| 55. Lazac roston
Roasted salmon fillet
Lachs fillet vom Rost | 3.000,- |
| 56. Rántott Lazac
Salmon fillet fried in breadcrumbs
Gebratene Lachs fillet | 3.200,- |
| 57. Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással)
Roasted Salmon fillet with orange flavored cream sauce
Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce | 3.300,- |
| 58. Pisztráng roston
Roasted trout
Forelle vom Rost | 3.300,- |
| 59. Harcsapaprikás túrós csuszával
Catfishstew with cottage cheese noodles
Wels raguot mit Quarknudeln | 3.250,- |



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



97. Krokett	490,-
Potato croquette	
Kartoffelkroketten	
98. Burgonyapüré	490,-
Mashed potatoes	
Kartoffelpüree	
99. Párolt zöldségek	700,-
Steamed vegetables	
Gemüsebeilage	
100. Grillezett zöldségek	700,-
Grilled vegetables	
Gegrilltes Gemüse	
101. Párolt káposzta	700,-
Braised cabbage	
Geschmortem Kraut	
102. Galuska	490,-
Noodles	
Nudeln	
103. Édes burgonya hasáb	980,-
Sweet potatoes chips	
Süßkartoffeln	



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



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



Bananen split (Vanilleeis, Banane, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

- 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