**VARGA LÁSZLÓ SÉF AJÁNLATA**

**LASZLÓ VARGA CHEF OFFER**

**LASZLÓ VARGA CHEFANGEBOT**

**ELŐÉTELEK**

**APPETIZERS**

**VORSPEISEN**

**Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával** **8.800,-**

Cold goose liver in it’s own fat with onion

Kalte gänzeleber in schmalz mit zwiebel

**Tatár bélszín 4.400,-**

Tatar beefsteak (minced meat, onion, eggs, spices, butter)

Tatar rindersteak (Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Butter)

**Lazac-saláta 2.790,-**

Salmon salad

Muschelsalat

**Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)** **3.100,-**

Cesar salad in Kakas style (with fried bacon)

Cesar salat nach Kakas art (mit gebratenem Speck)

**Fokhagymás scampi 6.000,-**

Garlic Scampi

Scampi mit Knoblauch

**Hortobágyi húsos palacsinta 2.400,-**

Meat pancake in Hortobágy style (minced meat, paprika sauce, sour cream)

Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm)

**Milánói Spagetti (paradicsomszósz, sonka, gomba, sajt) 2.490,-**

Spaghetti Milanese (tomato sauce, ham, mushroom, cheese)

Spaghetti nach Mailänder Art (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse)

**Rántott békacombok 4.200,-**

Frog legs fried in breadcrumbs

Gebratene Frosch keulen

**Rántott velő 2.650,-**

Marrow fried in breadcrumbs

Gebratene Mark

**Rántott sajt 2.550,-**

Cheese fried in breadcrumbs

Gebratene Käse

**Rántott gomba 2.550,-**

Mushrooms fried in breadcrumbs

Gebratene Pilse

**Juhtúróval töltött gomba, rántva 2.650.-**

Mushrooms stuffed with ewe cheese, fried in breadcrumbs

Gebratene Pilse mit Schafskäse gefüllt

**Aszalt szilvával töltött camembert, mandulás bundában** **2.550,-**

Camembert stuffed with prunes, breaded and fried in almond

Mit Pflaumen gefüllte Camembert in Mandeln panier

**LEVESEK**

**SOUPS**

**SUPPEN**

**Ököruszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel 1.200,-**

Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta

Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln

**Ököruszály leves májgombóccal 1.300,-**

Oxentail soup with liver dumplings

Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel

**Ököruszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tormával, tálban) 3.100,-**

Abundant oxentail soup (with meat, pasta, vegetables, horse-radish in a plate)

Ochsenschwanz suppe reich (mit Fleisch, Nudeln, Gemüse, Meeretich serviert)

**Újházy tyúkhúsleves 1.800,-**

Chicken soup in Újházy style

Hühnersuppe nach Újházy art

**Gulyásleves 1.700,-**

Goulash soup

Gulasch suppe

**Csülkös bableves 1.950,-**

Bean soup with hoof

Bohnen Suppe mit Schweinehaxen

**Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, 2.200,-**

**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, Zitrone und Lorbeer)

**Sütőtők krémleves bacon chipsszel, pirított tökmaggal 1.800,-**

Pumpkin cream soup with bacon and roasted pumpkin seeds

Kürbiscremesuppe mit Speck und kürbiskernen

**Tengődi fácánleves 1.800,-**

Pheasant soup

Fasanensuppe

**Őzragu leves (áfonyával, tejszínnel) 1.500,-**

Vension soup (with blueberry, cream)

Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne)

**Don Christopher fokhagymás krémlevese 1.400,-**

**(tojássárgájával, petrezselyemmel)**

Don Christopher’s garlic soup (with egg and parsley)

Knoblauch suppe nach Don Christopher art (mit Egg und Petersilie)

**Francia hagymaleves 1.300,-**

French onion soup

Französische Zwiebel suppe

**Lazackrém leves 1.600,-**

Salmon cream soup

Lachscreme suppe

**Kukoricakrém leves 1.400,-**

Sweet corn cream soup

Maiscreme suppe

**Sajtkrém leves 1.400,-**

Cheese cream soup

Käsecreme suppe

**Gombakrémleves négyféle erdei gombából 1.600,-**

Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms

Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze

**Hideg gyümölcsleves 1.400,-**

Greek fruit soup

Griechische Obst suppe

**KÉSZÉTELEK**

**PRE-PREPARED DISHES**

**FERTIG GERICHTE**

**Brassói aprópecsenye (szalonnás, fokhagymás pecsenye sült burgonyával) 3.250,-**

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)

**Csülkös pacalpörkölt sósburgonyával 3.100,-**

Trotters tripe stew with boiled potatoes

Knöchel Kuttel Gulasch mit Salzkartoffeln

**Pulykakakas-here pörkölt, tojásos galuskával 3.700,-**

Turkey cock testicle stew with egg noodles

Gobbler hier Eintopf mit Eiernudeln

**Borjúpörkölt 3.100,-**

Veal stew

Kalbsgulasch

**Vörösboros marhapörkölt 2.790,-**

Beef Stew made with red wine

Rindergulasch mit Rotwein

**Szarvas pörkölt 3.300,-**

Venison stew

Hirschgulasch

**SZÁRNYAS ÉTELEK**

**POULTRY DISHES**

**GEFLÜGEL GERICHTE**

**Csirkemell Orly módra (csirkemell csíkok sörtésztában) 2.890,-**

Chickenbreast in Orly style (chicken strips in beer batter)

Hühnchenbrust nach Orly Art (Hühnchenbrust in Bierteig)

**Amerikai ananászos csirkemell (roston sült csirke, tejszínes ananásszal) 2.890,-**

American chicken breast (grilled chicken with creamy pineapple sauce)

Hühnchenbrust nach Amerikanischer Art (Hühnchenbrust vom Rost

mit Sahne und Ananas)

**Kijevi csirkemell (fűszervajjal, sajttal töltve) 2.890,-**

Chicken Kiev (chicken breast stuffed with spice butter and cheese)

Hühnchenbrust nach Kijever Art (Hühnchenbrust mit Gewürzte Butter und Käse)

**Rántott csirkemell sajttal töltve 2.890,-**

Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese)

Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse)

**Rántott csirkemell (sajttal, aszalt szilvával töltve) 2.890,-**

Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese and prunes)

Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse und Pflaumen)

**Pirított csirke erdei gombával (roston sült csirke, hagymás erdei gombával) 3.480,-**

Roasted chicken breast with forest mushrooms

Knusprige Hühnchenbrust mit Waldpilzen

**Szezámmagos csirkemell roston, kevert saláta körettel 3.450,-**

Sesame chicken breast with mixed salad

Sesam hähnchenbrust filet mit gemischtem Salat

**Pulykamell Atlantisz módra (rostonsült pulykamell, libamájjal, 4.600,-**

**párolt őszibarackkal, sajttal)**

Turkey breast in Atlantis style (roasted turkey breast with goose liver, peach, and cheese)

Putenbrust nach Atlantis Art (Putenbrust vom Rost mit Gänseleber, Pfirsch und Käse)

**Fokhagymás pulykamell sajtmártásban 2.950,-**

Turkey breast with garlic flavored cheese sauce

Putenbrust mit Knoblauch gewürtzte Käsesauce

**Pulykamell Gellért módra (rostonsült pulyka, sonkával, gombával, 3.950,-**

**zöldborsóval, tejszínnel, sajttal)**

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)

**Mandulás pulykamell (tejszínes mandulás sajttal töltve, rántva) 3.350,-**

Turkey breast in breadcrumbs with almond (stuffed with cheese & almond)

Gebratene Putenbrust mit Mandeln (gefüllt mit Käse und Mandeln)

**Tejszínes kukoricával töltött pulykamell rántva 3.350,-**

Turkey breast in breadcrumbs stuffed with cream and sweet corn

Gebratene Putenbrust, gefüllt mit Sahne und Mais

**Velencei pulykamell (sonkával, gombával, libamájjal töltött pulyka, 4.400,-**

**zöldséges sajtmártással)**

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)

**Libamáj roston lyoni hagymával 10.050,-**

Roasted goose liver with roasted onion

Gänseleber vom Rost mit gebratene zwiebeln

**Libamáj roston, vagy libamáj rántva 9.450,-**

Roasted goose liver, or Goose liver fried in breadcrumbs

Gänseleber vom Rost, oder Gebratene Gänseleber

**Magyaros libamáj (lecsós karikaburgonyával) 10.500,-**

Goose liver in Hungarian style (ratatouille mixed with fried potatoes)

Gänseleber nach Ungarischer Art (mit Bratkartoffeln und letscho)

**Libacomb aszalt szilvás párolt káposztával, hagymás törtburgonyával 4.200,-**

Goose leg with prunes flavoured braised cabbage and onion flavored mashed potatoes  
 Gänsekeule mit Dörrpflaumen geschmortem Kohl und zwiebeln gewürtzte kartoffelpüree

**Kacsamell sárgadinnyemártással, krokettel 4.200,-**

Duck breast with melon sauce and croquettes

Entenbrust mit Melone Sauce und Kartoffel Kroketten

**HAL ÉTELEK**

**FISH DISHES**

**FISCHE GERICHTE**

**Süllő roston 4.500,-**

Roasted pike-perch fillet

Zander fillet vom Rost

**Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, 4.900,-**

**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)

**Lazac roston 4.650,-**

Roasted salmon fillet

Lachs fillet vom Rost

**Rántott Lazac 4.880,-**

Salmon fillet fried in breadcrumbs

Gebratene Lachs fillet

**Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással) 5.000,-**

Roasted Salmon fillet with orange lavored cream sauce

Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce

**Pisztráng roston 4.500,-**

Roasted trout

Forelle vom Rost

**Harcsapaprikás túrós csuszával 4.950,-**

Catfishstew with cottage cheese noodles

Wels raguot mit Quarknudeln

**SERTÉS ÉTELEK**

**PORK DISHES**

**SCHWEIN GERICHTE**

**Rántott borda 2.900,-**

Pork chop fried in breadcrumbs

Schweineschnitzel

**Rántott borda sajttal, sonkával töltve 3.350,-**

Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken

**Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, 3.250,-**

**csőben sütve)**

Rich roast (natural chops with ham, tomato, cheese, au gratin)

Reicher Braten (Natural Koteletts mit Schinken, Tomaten, Käse, überbacken)

**Juhtúrós sertésborda (juhtúróval töltött borda, rántva) 3.350,-**

Pork chop with ewe cheese (stuffed with ewe cheese in breadcrumbs)

Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel)

**Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal) 3.350,-**

Pork chop in Lajtos style (in potato pastry with sour cream and cheese)

Schweinskotelett nach Lajtos art (in Kartoffelnteig mit Sahne und Käse)

**Sertésborda Magyaróvári Módra (natúrszelet, sonka, gomba, sajt) 3.350,-**

Pork chop in Magyaróvár style (roasted pork chop with ham, mushrooms and cheese)

Schweinskotelett nach Magyaróvár Art (Naturscheibe mit Schinken, Pilzen und Käse)

**Sertésborda Milánói Módra (rántott borda paradicsomos, sonkás, 3.600,-**

**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)

**Cigány pecsenye (Roston sült tarja fokhagymával, sült szalonnával) 3.250,-**

Gypsy roast (roasted porknchop with garlic and bacon)

Zigeunerbraten (naturscheibe mit knoblauch und speck)

**BORJÚ ÉTELEK**

**VEAL DISHES**

**KALBS GERICHTE**

**Borjú Bécsi Módra 3.300,-**

Wiener schnitzel

Wiener Schnitzel

**Citromos borjúérmék (natúr borjúérmék, tejszínes, citromos, 3.100,-**

**konyakos mártással)**

Veal medallions with lemon (roasted veal medallions with a creamy lemon sauce )

Kalbsmedallions mit Zitrone (Kalbsmedaillons mit cremiger Zitronensauce)

**Libamájjal töltött borjúszelet rántva 5.600,-**

Veal chop stuffed with goose liver in breadcrumbs

Kalbsschnitzel mit Gänseleber gefüllt

**Velővel töltött borjúszelet rántva 3.400,-**

Veal chop stuffed with marrow stew in breadcrumbs

Kalbsschnitzel mit Mark ragout gefüllt

**Borjúszelet Kakas Módra (lecsós velőraguval, tükörtojással) 3.600,-**

Veal chop in Kakas style (with marrow flavored ratatouille and fried egg)

Kalbskotelette nach Kakas Art (mit Mark gewürtzte Letscho und Spiegelei)

**Borjúérmék Erdőmester Módra (paradicsom, gomba, aszalt szilva, 3.600,-**

**dió, szölö, barnamártás)**

Veal chop in Forester style (tomatoes, mushrooms, prunes, walnuts, grapes, brown sauce)

Kalbsmedallions nach Főrster art (Tomaten, Pilzen,Pflaumen, Nüsse, Trauben, braune Sauce)

**HÁTSZÍN ÉTELEK**

**SIRLOIN DISHES**

**RUMSTEAK GERICHTE**

**Hátszín Udvarmester Módra (natúr hátszín, fűszervajjal) 3.950,-**

Rump steak in Steward style (sirloin with spicy butter)

Rumsteak nach Hofmeister Art (Rinderfilet mit Kräuterbutter)

**Hátszín Lyoni Módra (sült hagymakarikával) 4.300,-**

Rump steak with fried onion rings

Rumsteak mit gebratenen Zwiebelringen

**Lecsós hátszín 4.300,-**

Rump steak with ratatouille Rumsteak mit Letscho

**Hátszín libamájas, gombás,tejszínes,mártással 5.600,-**

Sirloin with chicken liver and mushroom sauce

Rumsteak (mit Hühnchenleber und Pilzensauce

**Argentin hátszín (fokhagymás, póréhagymás, fehérboros, 4.650,-**

**paradicsomos mártásban)**

Sirloin in Argentin style (with garlic, onion and whie wine flavored tomato sauce)

Rumsteak nach Argentischer Art (mit Knoblauch, Zwiebel und weis Wein gewürtzte Tomatensauce)

**Hátszín erdei gombával 4.950,-**

Rump steak with forest mushrooms

Rumsteak mit Waldpilzen

**BÉLSZÍN ÉTELEK**

**TENDERLOIN DISHES**

**LENDENBRATEN GERICHTE**

**Bélszín-java roston sütve( 20 dkg) 5.000,-**

Roasted tenderloin steak

Lendenbraten vom Rost

**Bélszín-java gombával (20 dkg) 5.700,-**

Tenderloin steak with mushrooms

Lendenbraten mit Pilzen

**Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)(20 dkg) 5.700,-**

Tenderloin steak with fried onion rings

Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen

**Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustáros, 5.900,-**

**zöldbors mártással)(20 dkg)**

Tenderloin steak in Rodeo Drive style (with whiskey flavored green pepper sauce)

Lendenbraten nach Rodeo Drive Art (mit Whiskey gewürtzte grüne Pfeffersauce)

**Bélszín-java Rossini Módra (libamájjal, gombával, barnamártással)(20 dkg) 6.900,-**

Tenderloin steak in Rossini style (with goose liver, mushrooms, brown sauce)

Lendenbraten nach Rossini Art (mit Gänseleber, Champignons, braune Sauce)

**Bélszín-java Budapest Módra (lecsós, libamájas, zöldborsós, 7.000,-**

**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)

**Grúz süveg (márványsajttal töltött bélszín, rántva) 5.700,-**

Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)

Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten)

**Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, 5.700,-**

**gombás, pikáns raguval)**

Tenderloin Stroganoff (sirloin strips with bacon, cucumber, mushrooms, spicy stew)

Lendenbraten nach Stroganoff Art (Lenden Streifen mit Schinken, Gurken, Champignons,)

**Dupla bélszín-java roston sülve (40 dkg) 9.600,-**

Roasted double tenderloin

Doppelter Lendenbraten vom Rost

**KÖRETEK**

**GARNISHES**

**BEILAGEN**

**Párolt rizs 850,-**

Rice

Reis

**Petrezselymes rizs 850,-**

Rice with parsley

Reis mit Petersilie

**Gombás rizs 850,-**

Rice with mushrooms

Reis mit Pilzen

**Sajtos rizi-bizi 850,-**

Rice with peas and cheese

Reis mit grünen Erbsen und Käse

**Zöldséges rizs 850,-**

Rice with vegetables

Reis mit Gemüse

**Garnélás rizs 1.200,-**

Rice with crayfish

Reis mit Garnele

**Hasábburgonya 850,-**

Chips

Pommes Frites

**Steakburgonya 850,-**

Steak potatoes

Steak Kartoffeln

**Petrezselymes burgonya 850,-**

Boiled potato with parsley

Butter Kartoffeln mit Petersilien

**Krokett 850,-**

Potato croquette

Kartoffelkroketten

**Burgonyapüré 900,-**

Mashed potatoes

Kartoffelpüree

**Párolt zöldségek 950,-**

Steamed vegetables

Gemüsebeilage

**Grillezett zöldségek 950,-**

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

**Párolt káposzta 950,-**

Braised cabbage

Geschmortem Kraut

**Galuska 850,-**

Noodles

Nudeln

**Édes burgonya hasáb 1.400,-**

Sweet potatoes chips

Süßkartoffeln

**SALÁTÁK**

**SALADS**

**SALATE**

**Idény vegyes saláta 1.100,-**

Mixed Salad

Gemishter Salat

**Házi káposztasaláta 900,-**

Home-made cabbage salad

Hausgemachter Krautsalat

**Paradicsomsaláta 900,-**

Tomato salad

Tomatensalat

**Uborkasaláta 900,-**

Cucumber salad

Gurkensalat

**Tejfölös uborkasaláta 1.000,-**

Cucumber salad with sour cream

Gurkensalad mit Sauerrahm

**Csemegeuborka 800,-**

Pickles

Delikatess Gurken

**Kovászos uborka 800,-**

Leavened cucumbers

Eingelegter Gurken

**Ecetes paprika 800,-**

Pickled peppers

In Essig eingelegte Paprika

**Görög saláta 1.300,-**

Greek salad

Grieschischer Salat

**Tartármártás 550,-**

Tartar sauce

**DESSZERTEK**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

**Ízes palacsinta 900,-**

Pancake filled with jam

Palatschinken mit Marmelade gefüllt

**Kakaós palacsinta 900,-**

Pancake with cocoa

Palatschinken mit Kakao gefüllt

**Túrós palacsinta 1.100,-**

Pancake filled with cottage cheese

Palatschinken mit Quark gefüllt

**Túrós-barackos palacsinta vanília öntettel 1.600,-**

Pancake filled with cottage cheese, peach and vanilla sauce

Palatschinken gefüllt mit Quark, Pfirsich mit Vanille Sauce

**Málnás palacsinta vanília öntettel 1.600,-**

Pancake filled with raspberries with vanilla sauce

Palatschinken gefüllt mit Himbeere mit Vanille Sauce

**Gundel palacsinta (diókrém, csokoládé öntet) 1.600,-**

Pancake in Gundel style (filled with nuts cream, chocolate sauce)

Palatschinken nach Gundel Art (mit Nüsse gefüllt, Schokoladen Sauce)

**Somlói galuska 1.600,-**

Sponge cake in Somló style

Somlauer Nockeln

**Túrógombóc 1.700,-**

Cottage cheese dumplings

Topfenknödel

**Gesztenyepüré 1.300,-**

Chestnut purée

Kastanienpüree

**Banán Split (vanília fagylalt, banán, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.600,-**

Banana split (vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream)

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

**Sir Thomas kehely (vanília fagylalt, somlói galuska, gyümölcsök, 1.800,-**

**csokoládé öntet, tejszínhab)**

Sir Thomas Cup (vanilla ice cream, Sponge cake, fruit, chocolate sauce, whipped

cream)

Sir Thomas Becher (Vanilleeis, Somlauer Nockeln, Obst, Schokoladen Sauce,

Schlagsahne)

**Kakas kehely (vanília fagylalt, ananász, barackbefőtt, csokoládé öntet) 1.800,-**

Kakas Cup (vanilla ice cream, pineapple, peach, chocolate sauce)

Kakas Becher (Vanilleeis, Ananas, Pfirsich, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**Csokoládé kehely (csokoládé fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.500,-**

Chocolate Cup(chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)

Schokolade Becher (Schokoladen Eis, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**Vanília kehely (vanília fagylalt, vanília öntet, tejszínhab) 1.500,-**

Vanilla Cup( vanilla ice cream with vanilla sauce, whipped cream)

Vanilien Becher (Vanilleeis mit Vanille Sauce, Schlagsahne)

**Vegyes gyümölcsfagylalt (gyümölcs fagylalt, gyümölcsök, tejszínhab) 1.500,-**

Mixed fruit ice cream cup (fruit ice cream, fruit, whipped cream)

Obst Eisbecher (Fruhteis, Obst, Schlagsahne)

**Gombóc fagylalt tejszínhabbal 500,-**

Ice-cream with whipped cream

Eis-cream mit Schlagsahne