**VARGA LÁSZLÓ SÉF AJÁNLATA**

**LASZLÓ VARGA CHEF OFFER**

**LASZLÓ VARGA CHEFANGEBOT**

**Az aktuális árakról érdeklődjön az étteremben**

**vagy a +36-1-349-6515-ös**

**telefonszámon**

**Éttermünkben 10 % szervizdíjat számolunk fel**

**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 5.500,-**

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

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

**Lazac-saláta 3.100,-**

Salmon salad

Muschelsalat

**Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)** **3.600,-**

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 2.600,-**

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

Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm)

**Milánói Spagetti (paradicsomszósz, sonka, gomba, sajt) 3.300,-**

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

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

**Rántott békacombok 6.000,-**

Frog legs fried in breadcrumbs

Gebratene Frosch keulen

**Rántott velő 2.850,-**

Marrow fried in breadcrumbs

Gebratene Mark

**Rántott sajt 2.750,-**

Cheese fried in breadcrumbs

Gebratene Käse

**Rántott gomba 2.750,-**

Mushrooms fried in breadcrumbs

Gebratene Pilse

**Juhtúróval töltött gomba, rántva 2.850.-**

Mushrooms stuffed with ewe cheese, fried in breadcrumbs

Gebratene Pilse mit Schafskäse gefüllt

**Aszalt szilvával töltött camembert, mandulás bundában** **2.850,-**

Camembert stuffed with prunes, breaded and fried in almond

Mit Pflaumen gefüllte Camembert in Mandeln panier

**LEVESEK**

**SOUPS**

**SUPPEN**

**Ököruszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel 1.700,-**

Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta

Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln

**Ököruszály leves májgombóccal 1.900,-**

Oxentail soup with liver dumplings

Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel

**Ököruszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tálban) 4.900,-**

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

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

**Újházy tyúkhúsleves 2.800,-**

Chicken soup in Újházy style

Hühnersuppe nach Újházy art

**Gulyásleves 3.100,-**

Goulash soup

Gulasch suppe

**Csülkös bableves 3.100,-**

Bean soup with hoof

Bohnen Suppe mit Schweinehaxen

**Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, 3.600,-**

**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/szezonális 2.200,-**

Pumpkin cream soup with bacon and roasted pumpkin seeds

Kürbiscremesuppe mit Speck und kürbiskernen

**Tengődi fácánleves 2.200,-**

Pheasant soup

Fasanensuppe

**Őzragu leves (áfonyával, tejszínnel) 2.200,-**

Vension soup (with blueberry, cream)

Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne)

**Fokhagyma krémleves 1.900,-**

Garlic cream soup

Knoblauch suppe

**Francia hagymaleves 1.900,-**

French onion soup

Französische Zwiebel suppe

**Lazackrém leves 2.200,-**

Salmon cream soup

Lachscreme suppe

**Kukoricakrém leves 1.900,-**

Sweet corn cream soup

Maiscreme suppe

**Sajtkrém leves 1.900,-**

Cheese cream soup

Käsecreme suppe

**Gombakrémleves négyféle erdei gombából 2.200,-**

Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms

Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze

**Hideg gyümölcsleves/ szezonális 2.300,-**

Greek fruit soup

Griechische Obst suppe

**KÉSZÉTELEK**

**PRE-PREPARED DISHES**

**FERTIG GERICHTE**

**Brassói aprópecsenye (szalonnás, fokhagymás pecsenye sült burgonyával) 4.500,-**

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 4.300,-**

Trotters tripe stew with boiled potatoes

Knöchel Kuttel Gulasch mit Salzkartoffeln

**Pulykakakas-here pörkölt, tojásos galuskával 4.600,-**

Turkey cock testicle stew with egg noodles

Gobbler hier Eintopf mit Eiernudeln

**Borjúpörkölt 4.000,-**

Veal stew

Kalbsgulasch

**Vörösboros marhapörkölt 4.000,-**

Beef Stew made with red wine

Rindergulasch mit Rotwein

**Szarvas pörkölt 4.200,-**

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, joghurtos kevert saláta körettel 3.450,-**

Sesame chicken breast with mixed salad with yoghurt

Sesam hähnchenbrust filet mit gemischtem Salat mit joghurt

**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 7.000,-**

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

**Kacsamell gyümölcsmártással, krokettel 6.000,-**

Duck breast with fruit sauce and croquettes

Entenbrust mit fruchtsauce und Kartoffel Kroketten

**HAL ÉTELEK**

**FISH DISHES**

**FISCHE GERICHTE**

**Süllő roston 4.700,-**

Roasted pike-perch fillet

Zander fillet vom Rost

**Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, 5.100,-**

**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 4.800,-**

Roasted salmon fillet

Lachs fillet vom Rost

**Rántott Lazac 5.100,-**

Salmon fillet fried in breadcrumbs

Gebratene Lachs fillet

**Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással) 5.200,-**

Roasted Salmon fillet with orange lavored cream sauce

Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce

**Pisztráng roston 4.700,-**

Roasted trout

Forelle vom Rost

**Harcsapaprikás túrós csuszával 5.100,-**

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 3.600,-**

Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken

**Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, 3.600,-**

**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) 3.600,-**

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

Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel)

**Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal) 3.850,-**

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) 3.600,-**

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, 4.500,-**

**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) 3.600,-**

Gypsy roast (roasted porknchop with garlic and bacon)

Zigeunerbraten (naturscheibe mit knoblauch und speck)

**BORJÚ ÉTELEK**

**VEAL DISHES**

**KALBS GERICHTE**

**Borjú Bécsi Módra 3.500,-**

Wiener schnitzel

Wiener Schnitzel

**Citromos borjúérmék (natúr borjúérmék, tejszínes, citromos, 3.500,-**

**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 5.800,-**

Veal chop stuffed with goose liver in breadcrumbs

Kalbsschnitzel mit Gänseleber gefüllt

**Velővel töltött borjúszelet rántva 3.800,-**

Veal chop stuffed with marrow stew in breadcrumbs

Kalbsschnitzel mit Mark ragout gefüllt

**Borjúszelet Kakas Módra (lecsós velőraguval, tükörtojással) 4.000,-**

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, 4.000,-**

**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**

**NEM ELÉRHETŐ**

**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) 7.500,-**

Roasted tenderloin steak

Lendenbraten vom Rost

**Bélszín-java gombával (20 dkg) 8.200,-**

Tenderloin steak with mushrooms

Lendenbraten mit Pilzen

**Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)(20 dkg) 8.200,-**

Tenderloin steak with fried onion rings

Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen

**Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustáros, 8.400,-**

**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) 9.400,-**

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, 9.500,-**

**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) 8.200,-**

Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)

Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten)

**Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, 8.200,-**

**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) 12.500,-**

Roasted double tenderloin

Doppelter Lendenbraten vom Rost

**KÖRETEK**

**GARNISHES**

**BEILAGEN**

**Párolt rizs 1.100,-**

Rice

Reis

**Petrezselymes rizs 1.100,-**

Rice with parsley

Reis mit Petersilie

**Gombás rizs 1.100,-**

Rice with mushrooms

Reis mit Pilzen

**Sajtos rizi-bizi 1.100,-**

Rice with peas and cheese

Reis mit grünen Erbsen und Käse

**Zöldséges rizs 1.100,-**

Rice with vegetables

Reis mit Gemüse

**Garnélás rizs 1.500,-**

Rice with crayfish

Reis mit Garnele

**Hasábburgonya 1.100,-**

Chips

Pommes Frites

**Steakburgonya 1.100,-**

Steak potatoes

Steak Kartoffeln

**Petrezselymes burgonya 1.100,-**

Boiled potato with parsley

Butter Kartoffeln mit Petersilien

**Krokett 1.100,-**

Potato croquette

Kartoffelkroketten

**Burgonyapüré 1.100,-**

Mashed potatoes

Kartoffelpüree

**Párolt zöldségek 1.100,-**

Steamed vegetables

Gemüsebeilage

**Grillezett zöldségek 1.150,-**

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

**Párolt káposzta 1.150,-**

Braised cabbage

Geschmortem Kraut

**Galuska 1.100,-**

Noodles

Nudeln

**Édes burgonya hasáb 1.700,-**

Sweet potatoes chips

Süßkartoffeln

**Túrós csusza 2.500,-**

Cottage cheese pasta

Hüttenkäsennudeln

**SALÁTÁK**

**SALADS**

**SALATE**

**Friss vegyes saláta/uborka,paprika,paradicsom,jégsaláta 1.300,-**

Mixed Salad

Gemishter Salat

**Házi káposztasaláta 1.100,-**

Home-made cabbage salad

Hausgemachter Krautsalat

**Paradicsomsaláta 1.200,-**

Tomato salad

Tomatensalat

**Uborkasaláta 1.000,-**

Cucumber salad

Gurkensalat

**Tejfölös uborkasaláta 1.200,-**

Cucumber salad with sour cream

Gurkensalad mit Sauerrahm

**Csemegeuborka 1.000,-**

Pickles

Delikatess Gurken

**Kovászos uborka 1.000,-**

Leavened cucumbers

Eingelegter Gurken

**Ecetes paprika 1.000,-**

Pickled peppers

In Essig eingelegte Paprika

**Görög saláta 1.600,-**

Greek salad

Grieschischer Salat

**Tartármártás 550,-**

Tartar sauce

**DESSZERTEK**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

**Ízes palacsinta 1.300,-**

Pancake filled with jam

Palatschinken mit Marmelade gefüllt

**Kakaós palacsinta 1.300,-**

Pancake with cocoa

Palatschinken mit Kakao gefüllt

**Túrós palacsinta 1.500,-**

Pancake filled with cottage cheese

Palatschinken mit Quark gefüllt

**Túrós-barackos palacsinta vanília öntettel 2.000,-**

Pancake filled with cottage cheese, peach and vanilla sauce

Palatschinken gefüllt mit Quark, Pfirsich mit Vanille Sauce

**Málnás palacsinta vanília öntettel 2.000,-**

Pancake filled with raspberries with vanilla sauce

Palatschinken gefüllt mit Himbeere mit Vanille Sauce

**Gundel palacsinta (diókrém, csokoládé öntet) 2.000,-**

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

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

**Somlói galuska 2.000,-**

Sponge cake in Somló style

Somlauer Nockeln

**Túrógombóc 2.300,-**

Cottage cheese dumplings

Topfenknödel

**Gesztenyepüré 1.700,-**

Chestnut purée

Kastanienpüree

**Sir Thomas kehely (vanília fagylalt, somlói galuska, gyümölcsök, 2.400,-**

**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) 2.400,-**

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

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

**Csokoládé kehely (csokoládé fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 2.000,-**

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

Schokolade Becher (Schokoladen Eis, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**Vanília kehely (vanília fagylalt, vanília öntet, tejszínhab) 2.000,-**

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

Vanilien Becher (Vanilleeis mit Vanille Sauce, Schlagsahne)

**Vegyes gyümölcsfagylalt (gyümölcs fagylalt, gyümölcsök, tejszínhab) 2.000,-**

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

Obst Eisbecher (Fruhteis, Obst, Schlagsahne)

**Csomagolás / doboz / db** **200,-**