



Levesek és egytálételek/ Polievky

Csontleves cérnametéllel csészében	400,-
Vývar z kostí s rezancami v šálke	
Májgaluskaleves csészében	450,-
Polievka s pečňovými knedličkami v šálke	
Tárkonyos csirkeragu leves csészében	700,-
Polievka s drobným kuracím mäsom v šálke	
Orjaleves	600,-
Vývar s bravčových kostí	
Babgulyás	950,-
Fazuľový guláš	
Bográcsgulyás	950,-
Kotlíkový guláš	
Jókai bableves	950,-
Jókaiho fazuľová polievka	
Betyárleves	950,-
Zbojnická polievka	
Palóc leves	950,-
Palóc polievka	
Gyümölcsleves	700,-
Ovocie polievka	

Sertéshúsból készült ételek – Jedlá z bravčového mäsa

Lebuj Tál (2 személyre) párizsi körettel (harcsa szelet rántva, sajtos csirkemell, jóasszony szelet, rántott szelet, rántott sajt)	4.500,-
Misa Lebuj (pre 2 osoby) s parížskou prílohou (smažený rezeň zo sumca, kuracie prsia so syrom, rezeň „Dobrej pani“, vyprážený rezeň, vyprážený syr)	
Csülök „Pékné” módra (2 személyre) fűszeres kockaburgonyával	3.800,-
Kolienko na spôsob „pekárovej ženy“ (pre 2 osoby) s korenenými zemiakovými kockami	
Fatányéros héjas burgonyával (tarja, hátszín, karaj, kolbász, szalonna)	2.400,-
Pochút'ka na drevenom podnose so zemiakmi v šupke (krkovička, sviečková, karé, klobása, slanina)	
Cigánypecsenye hagymás törtburgonyával	1.950,-
Cigánska pečenka, zemiaky na cibul'ke	
Árgyéus szelet (mustáros flekken juhtúrós sztrapacska körettel)	2.200,-
Rezeň „ardeluš“ (grilované bravčové na rošte s horčicou, bryndzové halušky)	

<p>Saslik háziasán fűszeres kockaburgonyával,tejfölös csípős öntettel (szűzpecsenye, füstölt kolbász, császárszalonna, füstölt tarja, hagyma) Šašlik na domáci spôsob s korenenými zemiakovými kockami, pikantná smotanová omáčka (panenská pečienka, údená klobása, slanina, údená krkovička, cibuľa)</p>	2.250,-
<p>Baconba göngyölt szűzermék füstölt sajtmártással, burgonyakrokettel Panenské medajlónky, zavinuté v slanine, omáčka z údeného syra, zemiakové krokety</p>	2.100,-
<p>Vaslapon sült szűzermék hagymás libamáj kockákkal, petrezselymes burgonyával Panenské madajlónky upečené na platni, kocky husacej pečene na cibuľke, zemiaky s petržlenovou vňat'ou</p>	2.350,-
<p>Hústoronyburgonya krokettel Zemiakové krokety Mäso Tower</p>	2.650,-
<p>Szűzermék császár módra vegyes körettel (császárszalonna, fokhagymamártás, füstölt sajt,) Panenské medajlónky na cisársky spôsob so zmiešanou prílohou (slanina, cesnaková omáčka, údený syr)</p>	2.100,-
<p>Mexicói szűzermék fűszeres steak burgonyával (babos,kukoricás,csípős raguval) Mexické panenské medajlónky s korenenými steakovými zemiakmi (pikantné ragú z fazule a kukurice)</p>	2.100,-
<p>Székely borda vegyes körettel Szekely plutvy obloha</p>	1.950,-
<p>Falusi apró pecsenye steakburgonyával (csíkokra vágott szűzpecsenye, gomba, hagyma, paradicsom, kolbász, csípős paprika) Dedinská drobná pečienka so steakovými zemiakmi (panenská pečienka nakrájaná na pásiky, huby, cibuľa, paradajky, klobása, ostrá paprika)</p>	2.100,-
<p>Parasztos sertésborda hasábburgonyával (füstölt szalonna, csülök, kolbász, reszelt füstölt sajt) Bravčové rebierko na sedliacky spôsob s hranolkami (údená slanina, kolienko, klobása, strúhaný údený syr)</p>	2.100,-
<p>Töltött borda gazdagon vegyes körettel (füstölt csülök, gomba, szalonna, füstölt sajt) Plnené rebierko „na bohato“ (údené kolienko, huby, slanina, údený syr)</p>	2.100,-
<p>Csárdagazda kedvence, burgonyakrokett és párolt rizs körettel (natúr karaj, libamáj, kapros-tejszínes mártás) Gazdovská pochúťka so zemiakovými krocketami a dusenou ryžou (karé na prírodný spôsob, husacia pečëň, smotanovo-kôprová omáčka)</p>	2.350,-
<p>Sertésborda „Jóasszony“ módra vegyes körettel (natúr karaj, gomba, sonka, szalonna, hagyma) Bravčové karé na spôsob „Dobrej pani“ so zmiešanou prílohou (karé na prírodný spôsob, huby, šunka, slanina, cibuľa)</p>	1.900,-
<p>Serpenyős füstölt csülök juhtúrós sztrapacskával Rezance Tvarohové panvici údená šunka</p>	1.950,-
<p>Betyár szelet galuskával (natúr karaj, zöldbab, főtt-füstölt tarja, paprikás tejfölös mártásban) Zbojnicky rezeň s haluškami</p>	1.850,-

Libamájjal töltött borda párizsi körettel Plnené rebierko s husacou pečeňou s parížskou prílohou	2.350,-
Rántott sertésszelet párizsi körettel Vyprážený bravčový rezeň v cestičku s parížskou prílohou	1.600,-
Juhász sertésborda rántva vegyes körettel (sonka, gomba, juhtúró) Vyprážené bačovské rebierko so zmiešanou prílohou (šunka, huby, bryndza)	1.950,-

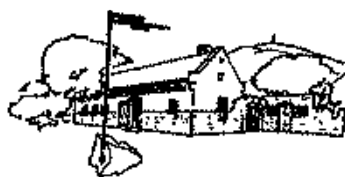
Szárnyasokból készült ételek – Jedlá z hydiny

Tulajdonos kedvence vegyes körettel (pulyka szelet, libamáj, sonka, sajt) Pochůtka majitel'a so zmiešanou prílohou (morčací rezeň, husacia pečeň, šunka, syr)	2.350,-
Sajttal sonkával töltött pulykamell párizsi körettel Morčacie prsia plnené so syrom a šunkou s parížskou prílohou	1.950,-
Töltött pulykamell „Fogadósne” módra vegyes körettel (trappista sajt, tejföl, kapor, fokhagyma,) Plnené morčacie prsia na spôsob „Pani hostinskej“ so zmiešanou prílohou (syr trapista, smotana, kapor, cesnak)	1.950,-
Szezámagos csirkemell füstölt sajttal töltve burgonya pürével, vörösborbán párolt körtével Syrom plnené kuracie prsia so sezamovými semienkami, zemiakové pyrė s hruškou, dusenou v červenom víne	1.950,-
Fetasajttal, paradicsommal töltött csirkemell rizzsel Feta syr, paradajka, kuracie prsia plnená ryžou	1.950,-
Mézes narancsos gyömbéres csirkemell krokettel Kuracie prsia s medom, pomarančom a zázvorom, krokety	1.950,-
Baconba göngyölt csirkemell fokhagymás, kapos, gombás, tejszínes raguval rizzsel Kuracie prsia v anglickej slanine, s cesnakovo-kôprovo-hubovo-smotanovým ragú, ryža	1.950,-
Vajban sült csirkemell sajtmártással burgonyakrokettel Kuracie prsia so syrovou omáčkou, zemiakové krokety	1.950,-
Csirkemell őszibarack kalappal citromfű mártással burgonyakrokett és pároltrizs körettel Kuracie prsia s broskyňovým klobúkom, s omáčkou z medovky, zemiakové krokety, dusená ryža	1.950,-
Rántott csirkemell vegyes körettel Vyprážené kuracie prsia so zmiešanou prílohou	1.700,-
Aszalt szilvával és sonkával töltött csirkemell burgonyapürével Kuracie prsia, plnené sušenými slivkami a šunkou, zemiakové pyrė	1.950,-
Tejszínes kukoricás csirkecsíkok rizzsel Krémová kuracie s ryžou a kukuricou Csirkemell mandulás bundában roppanós saláta ágyon Kuracie prsia v mandľovom cestičku, na chrumkavej šalátovej podstielke	1.950,- 2.250,-

Rántott libamáj burgonya pürével Vyprážená husacia pečeň , zemiakové pyré	3.900,-
Baconba göngyölt libamáj burgonyapürével Husacia pečeň v anglickej slanine , zemiakové pyré	3.950,-

Halászlevek/ Rybacie polievky

Harcsa halászlé Rybacia polievka zo sumca	1.600,-
Korhely harcsa halászlé Korheľská rybacia polievka zo sumca	1.650,-
Ponty halászlé Rybacia polievka z kapra	1.300,-
Korhely ponty halászlé Korheľská rybacia polievka z kapra	1.350,-
Vegyes halászlé Rybacia polievka z rôznych druhov rýb	1.500,-
Korhely vegyes halászlé Korheľská rybacia polievka z rôznych druhov rýb	1.550,-
Halászlé halszelet nélkül Rybacia polievka bez rybacích kúskov	900,-



Bodrogkeresztúr, Lebuj-kanyar



Halételek/ Jedlá z rýb

Harcapaprikás túrós csuszával Paprikás zo sumca s tvarohovými rezancami	2.300,-
Harcsa filé rántva , hasáburgonyával, tartármártással Vyprážené filé zo sumca , hranolky, tatárska omáčka	1.900,-
Harcsa filé roston , hasáburgonyával, tartármártással (paprikás lisztben forgatva) Filé zo sumca na rošte , hranolky, tatárska omáčka (balené v paprikovej múčke)	1.900,-
Fogas filé „Kárpáthy” módra, burgonyakrokettel (tejszínes-kapros gombamártás, rákhússal) Filé zo zubáča na spôsob „Kárpáthyho” , zemiakové krokety (smotanovo-kôprovo-hubová omáčka, račie mäso)	2.300,-
Kétszemélyes ínyenc haltál petrezselymes burgonyával, tartármártással (rántott ponty mandulás bundában, roston süllő citrommártással, rántott harcsa, roston harcsa, süllő szezámagos bundában) Labuznícka misa pre dve osoby , zemiaky a petržlenom, tatárska omáčka (vyprážený kapor v mandľovom cestičku, zubáč na rošte s citrónovou omáčkou, vyprážený sumec, sumec na rošte, zubáč v sezamovom cestičku)	4.500,-
Roston süllő citrommártással burgonyakrokettel Zubáč na rošte s citrónovou omáčkou , zemiakové krokety	2.100,-
Fogas filé gombaraguval, petrezselymes burgonyával Filé zo zubáča s hubovým ragú , zemiaky s petržlenovou vňaťou	1.950,-
Fogas filé rántva, hasáburgonyával, tartármártással Filé zo zubáča vyprážené , hranolky, tatárska omáčka	1.900,-
Fogas filé roston, hasáburgonyával, tartármártással (paprikás lisztben forgatva) Filé zo zubáča na rošte , hranolky, tatárska omáčka (v paprikovej múčke)	1.900,-
Ponty szeletek rántva, hasáburgonyával, tartármártással Vyprážené kúsky kapra , hranolky, tatárska omáčka	1.700,-
Ponty szeletek roston, hasáburgonyával, tartármártással (paprikás lisztben forgatva) Kúsky kapra na rošte , hranolky, tatárska omáčka (v paprikovej múčke)	1.700,-
Süllő egészben sütve Celý vyprážený ostriež	70,-/dkg

Marhahúsból készült ételek/ Jedlá z hovädziny

Hagymás rostélyos hasáburgonyával 2.200,-
Roštenka na cibulke, hranolky

Budapest hátszín vegyes körettel 2.550,-
(lecsós, gombás, libamájás, zöldborsós raguval)
Hovädzie zadné na spôsob „Budapešt“, so zmiešanou prílohou
(ragú z leča, húb, husacej pečene a zeleného hrášku)

Készételek/ Hotové jedlá

Birkapörkölt főtt burgonyával vagy tarhonyával 1.850,-
Baraní perkelt s varenými zemiakmi, alebo tarhoňou

Marhapörkölt tarhonyával 1.850,-
Hovädzí perkelt s tarhoňou

Pacalpörkölt főtt burgonyával 1.850,-
Držkový perkelt s varenými zemiakmi

Vegetáriánus ételek/ Vegetariánské jedlá

Gombapaprikás galuskával 1.200,-
Hubový paprikáš s maslovými haluškami

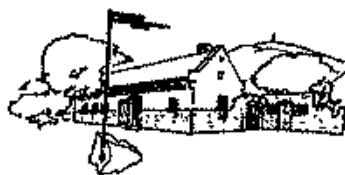
Gombafejek rántva, hasáburgonyával, tartármártással 1.300,-
Vyprážené huby, hranolky, tatárska omáčka

Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással 1.600,-
Vyprážený syr s hranolkami a tatárskou omáčkou

Tésztafélék/ Múčne jedlá

Juhtúrós sztrapacska 1.200,-
Bryndzové halušky

Túrós csusza 950,-
Tvarohové rezance



Édességek/ Dezerty

Őszibarackos túrókrémrel töltött palacsinta vanília öntettel	750,-
Palacinky, plnené broskyňovo-tvarohovým krémom, s vanilkovou polevou	
Meggyes-gesztenyés palacsinta csoki öntettel	750,-
Višňovo-gaštanové palacinky s čokoládovou polevou	
Túrós palacsinta	600,-
Tvarohové palacinky	
Ízes palacsinta	400,-
Lekvárové palacinky	
Somlói galuska	750,-
piškótový tortu tortu	
Almás palacsinta csoki öntettel	750,-
Jablkové palacinky s čokoládovou polevou	
Gundel palacsinta	750,-
Gundelové palacinky	
Fagylalt kehely	700,-
Zmrzlinový pohár	
Gesztenyepüré	700,-
Gaštanové pyré	
Túró fánk ok fahéjas mártásban	750,-
Tvarohové šišky sa škoricovú omáčkou	

Savanyúságok/ Kyslé prílohy

Dresszinges vegyes idénysalát	750,-
Miešaný šalát s dressingom, podľa sezónny	
Paradicsomsaláta	500,-
Rajčínový šalát	
Uborkasaláta	450,-
Uhorkový šalát	
Káposztasaláta	400,-
Kapustový šalát	
Vegyes vágott	400,-
Čalamáda zo zmiešanej zeleniny	
Ecetes alma paprika	400,-
Paprika v octovom náleve	
Cézár salat	1.150,-
Görög salat	950,-
Őszibarackbefőtt	650,-
Broskyňový kompót	

Köreték/ Prílohy

Hasábburgonya	300,-
Hranolky	
Héjas burgonya	300,-
Zemiaky v šupke	
Burgonya krokett	300,-
Zemiakové krokety	
Párolt rizs	300,-
Dusená ryža	
Galuska	300,-
Halušky	
Tarhonya	300,-
Tarhoňa	
Vegyes köret	300,-
Miešaná príloha	
Zöld köret	300,-
Zelená príloha	
Hagymás törtburgonya	300,-
Tradičné pučené zemiaky	
Burgonyapüré	
Zemiaková kaša	300,-
Fűszeres kocka burgonya	300,-
Korenené zemiakové kocky	
Petrezselymes burgonya	300,-
Zemiaky s petržlenovou vňat'ou	
Párizsi köret	300,-
Parížska príloha	



Mártások/ Omáčky

Kapor mártás	150,-
Kôprová omáčka	
Fokhagyma mártás	150,-
Cesnaková omáčka	
Citromfű mártás	150,-
Omáčka z medovky	
Sajtmártás	150,-
Syrová omáčka	
Tartármártás	150,-
Tatárska omáčka	
Ketchup	150,-
Kečup	
Pirított szalonna kocka	150,-
Vyprážené kocky zo slaniny	

Gyermek-adag levesek/ Polievky - detské porcie

Harcshalászlé	1.100,-
Rybacia polievka	
Korhely harcsahalászlé	1.150,-
Korheľská rybacia polievka	
Pontyhalászlé	850,-
Rybacia polievka z kapra	
Korhely pontyhalászlé	900,-
Korheľská rybacia polievka z kapra	
Halászlé halszelet nélkül	600,-
Rybacia polievka bez rybacích kúskov	
Bográcsgulyás	700,-
Kotlíkový guláš	
Babgulyás	700,-
Fazuľový guláš	
Jókai bableves	700,-
Jókaiho fazuľová polievka	
Betyár leves	700,-
Zbojnická polievka	
Harcsa filé rántva,vagy roston hasáburgonyával,tartár mártással	1.350,-
Filé zo sumca, vyprážené alebo na rošte, hranolky, tatárska omáčka	

Fogas filé rántva,vagy roston hasáburgonyával,tartár mártással	1.350,-
Filé zo zubáča, vyprážené alebo na rošte, hranolky, tatárska omáčka	
Ponty szelet rántva,vagy roston hasáburgonyával,tartár mártással	1.200,-
Rezeň z kapra, vyprážený alebo na rošte, hranolky, tatárska omáčka	
Vaslapon sült szüzérmék,hagymás libamáj kockákkal,petrezs.burgonyával	1.550,-
Panenské medajlónky, vyprážené na železnej platničke, kocky husacej pečene na cibul'ke, zemiaky s petržlenovou vňaťou	
Parasztos sertésborda hasáburgonyával	1.400,-
Bravčové rebierko na sedliacky spôsob, hranolky	
Rántott sertésszelet, hasáburgonyával	1.100,-
Vyprážený bravčový rezeň s hranolkami	
Vajban sült csirkemell, sajtmártással és burgonyakrokettel	1.300,-
Kuracie prsia, smažené na masle, syrová omáčka, zemiakové krokety	
Rántott libamáj, burgonyapürével	2.700,-
Vyprážené kuracie prsia, zemiaková kaša	
Rántott csirkemell, vegyes körettel	1.250,-
Vyprážené kuracie prsia, zmiešaná príloha	
Csirkemell őszibarack kalappal, citromfű mártással, párolt rizs-burg.krokettel	1.300,-
Kuracie prsia s broskyňovým klobúkom, omáčka s medovky, dusená ryža, krokety	
Betyárszelet galuskával	1.300,-
Zbojnicky rezeň s haluškami	
Árgyéus szelet juhtúrós sztrapacskával	1.500,-
Rezeň „Ardeluš“ - grilované bravčové na rošte s horčicou, bryndzové halušky	
Juhtúrós sztrapacska	850,-
Bryndzové halušky	
Túrós csusza	650,-
Tvarohové rezance	

Kedves vendégeinknek jó étvágyat kívánunk!

Milí hostia, dobrú chuť vám prajeme!

Ludas Gábor
üzletvezető
vedúci prevádzky

Lukács Csaba
Kuchár

Handa Gábor
szakács
kuchár

Áraink forintban értendők, az áfát tartalmazzák!

Naše ceny sú v maďarských forintoch, vrátane DPH.

Kenyérszelet: 30,-Ft
Krajec chleba

Ételkiszolgálás: 12.00 órától
Podávanie jedál: od 12:00 hodiny