ÉTLAP

SZERETETTEL KÖSZÖNTJÜK ÉTTERMÜNKBEN!

WELCOME TO OUR RESTAURANT • WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

MONORI FERENC

ÉTTEREMVEZETŐ • RESTAURANT MANAGER • RESTAURANTFÜHRER

PILA MIKLÓS

KONYHAFŐNÖK • CHEF • KÜCHENCHEF

PILA GÁBOR

FŐPINCÉR • HEADWAITER • OBERKELLNER

II. KATEGÓRIÁJÚ ÉTTEREM

RESTAURANT CATEGORY: 2 • RESTAURANT KATEGORIE: 2

ÉTTERMI NYITVA TARTÁS: MINDEN NAP 11-23 ÓRÁIG

RESTAURANT OPENING HOURS: 11 – 23 HOURS EACH DAY

ÖFFNUNGSZEITEN DES RESTAURANTS: 11 – 23 STUNDEN PRO TAG

KONYHA NYITVA TARTÁS: MINDEN NAP 11-22 ÓRÁIG

KITCHEN HOURS: 11 – 22 HOURS EACH DAY

KÜCHE ZEITEN: 11 – 22 STUNDEN PRO TAG

ASZTALFOGLALÁS • RESERVATION • RESERVIERUNG **+36 70 322 4505**

WEB: **WWW.YELLOW-PUB.HU**

FACEBOOK: **WWW.FACEBOOK.COM/YELLOWPUBETTEREM**

E-MAIL: **RENDELES@YELLOW-PUB.HU**

DIGITÁLIS ÉTLAP

WIFI JELSZÓ

KONYHAFŐNÖK AJÁNLAT

CHEF'S SPECIAL

SÜTŐTÖKKRÉMLEVES
PIRÍTOTT TÖKMAG (L,M)
PUMPKIN CREAM SOUP
WITH ROASTED PUMPKIN SEEDS
2290,- FT

TÖLTÖTT KÁPOSZTA (G,L)
STUFFED CABBAGE
4790,- FT

TÖLTÖTT PULYKAMELL ROSTON
CAMEMBERT, ASZALT SZILVA, ÁNIZS,
ERDEIGYÜMÖLCS-MÁRTÁS, STEAKBURGONYA(G,L)
GRILLED TURKEY BREAST STUFFED WITH CAMEMBERT AND PRUNES
INFUSED WITH ANISE, SERVED WITH WILD BERRY SAUCE AND STEAK FRIES
5490,- FT

ARANYGALUSKA
VANÍLIASODÓ (G,L,D)
HUNGARIAN GOLDEN DUMPLINGS
WITH VANILLA CUSTARD
2290,- FT

ELŐÉTELEINK

STARTERS • VORSPEISEN

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (G,L)

HORTOBÁGY-STYLE MEAT CRÊPE • HORTOBÁGYER PALATSCHINKEN MIT FLEISCH GEFÜLLT

1890,- FT/DB

HÁZI PADLIZSÁNKRÉM – ZÖLDSÉG, PIRÍTÓS (G)

HOMEMADE AUBERGINE CREAM – VEGETABLES, TOAST

HAUSGEMACHTE AUBERGINENCREME – GEMÜSE, TOAST

3890,- FT

KÉRGESRE SÜLT KECSKESAJT – BARACK, CITRUSOS ZÖLDSALÁTA (G,L)

CRUSTED GOAT CHEESE – PEACH, CITRUS GREEN SALAD

GEBRATENER ZIEGENKÄSE – PFIRSICH, CITRUS GRÜNER SALAT

4990,- FT

KACSAMÁJ BONBON – MELEG KALÁCS, LILAHAGYMA CHUTNEY (G,L,D)

DUCK LIVER BONBON – WARM SCONES, RED ONION CHUTNEY

ENTENLEBER-BONBONS – WARMER HEFEZOPF, ROTES ZWIEBEL-CHUTNEY

5290,- FT

MARHA TATÁR – ZÖLDSÉG, PIRÍTÓS, VAJ (G,L)

BEEF TARTARE – VEGETABLES, TOAST, BUTTER

BEEFSTEAK-TATAR – GEMÜSE, TOAST, BUTTER

100G: 5290,- FT 200G: 10490,- FT

ÉTELEINK KÉSZÍTÉSE SORÁN FELHASZNÁLT ALLERGÉN ALAPANYAGOK:

ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THE PREPARATION OF OUR FOODS ARE:

ALLERGENE INHALTSSTOFFE FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER GERICHTE SIND:

LAKTÓZ (L) • LACTOSE (L) • LAKTOSE (L)

GLUTÉN (G) • GLUTEN (G) • GLUTEN (G)

DIÓFÉLÉK (D) • NUTS (D) • NÜSSE (D)

MAGVAK (M) • SEEDS (M) • KERNEN (M)

A VONATKOZÓ BETŰJELZÉS AZ ÉTELEK NEVE UTÁN LÁTHATÓ.

THE CORRESPONDING LETTER IS DISPLAYED AFTER THE NAME OF THE FOOD.

DER ENTSPRECHENDE BUCHSTABE WIRD NACH DEM NAMEN DES LEBENSMITTELS ANGEZEIGT.

GLUTÉNMENTES ÉTELEINK GLUTÉN TARTALMÚ ALAPANYAGOKAT IS FELHASZNÁLÓ KONYHÁN KÉSZÜLNEK!

OUR GLUTEN-FREE FOODS ARE MADE FROM KITCHEN, WHERE GLUTEN-CONTAINING INGREDIENTS ARE ALSO USED.

UNSER GLUTENFREIE LEBENSMITTEL SIND AUS KÜCHE, IN DER GLUTENHALTIGEN ZUTATEN WERDEN AUCH GEMACHT.

LEVESEINK

SOUPS • SUPPEN

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES – LÚDGÉGE TÉSZTA (G)

"ÚJHÁZY" CHICKEN SOUP – "GOOSE NECK" NOODLES

HÜHNERSUPPE NACH ÚJHÁZI ART – GÄNSEHALS-NUDELN

CSÉSZÉBEN: 1790,- FT TÁLBAN: 2290,- FT

IN A CUP: 1790,- FT IN A BOWL: 2290,- FT

IN DER TASSE: 1790,- FT IM TELLER: 2290,- FT

MÁJGOMBÓCLEVES – ZÖLDSÉGEK (G)

LIVER DUMPLING SOUP – VEGETABLES

LEBERKNÖDELSUPPE – GEMÜSE

2290,- FT

JÓKAI BABLEVES (G,L)

BEAN SOUP JÓKAI STYLE • JÓKAER BOHNENSUPPE

CSÉSZÉBEN: 2290,- FT TÁLBAN: 3290,- FT CIPÓBAN: 3590,- FT

IN A CUP: 2290,- FT IN A BOWL: 3290,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 3590,- FT

IN DER TASSE: 2290,- FT IM TELLER: 3290,- FT IM BROTLAIB: 3590,- FT

VADRAGULEVES – ERDEI GOMBÁK, ROZMARING (G,L)

GAME RAGOUT – WILD MUSHROOMS, ROSEMARY

WILDRAGOUT-SUPPE – WALDPILZEN, ROSMARIN

CSÉSZÉBEN: 2290,- FT TÁLBAN: 3290,- FT CIPÓBAN: 3590,- FT

IN A CUP: 2290,- FT IN A BOWL: 3290,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 3590,- FT

IN DER TASSE: 2290,- FT IM TELLER: 3290,- FT IM BROTLAIB: 3590,- FT

SAJTKRÉMLEVES – BACON MORZSA (G,L)

CREAMY CHEESE SOUP – BACON CRUMBLES • KÄSECREMESUPPE – SPECKKRÜMEL

CSÉSZÉBEN: 2290,- FT CIPÓBAN: 3590,- FT

IN A CUP: 2290,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 3590,- FT

IN DER TASSE: 2290,- FT IM BROTLAIB: 3590,- FT

HALÁSZLÉ – HARCSAFILÉ

FISH SOUP – CATFISH FILLET • FISCHSUPPE – WELSFILET

4190,- FT

ELKÉSZÍTÉSI IDEJE: 20-30 PERC

COOKING TIME: 20 -30 MINUTES • ZUBEREITUNGSZEIT: 20-30 MINUTEN

HALBELSŐSÉG

FISH OFFAL • FISCHINNEREIEN

1190,- FT

FŐÉTELEINK

MAIN DISHES • UNSERE HAUPTGERICHTE

HARCSAFILÉ ROSTON SÜTVE VAGY ROPOGÓS BUNDÁBAN – SNIDLINGES TARTÁR (G,L)

GRILLED OR CRISPY CRUSTED CATFISH FILLET – TARTARE WITH CHIVES

GEGRILLTES ODER KNUSPRIG PANIERTES WELSFILET – TATARENSOSSE MIT SCHNITTLAUCH

4390,- FT

GARNÉLANYÁRSAK GRILLEZVE – FRISS KERTI SALÁTA, CITRUSOS BALZSAMECET

GRILLED PRAWN SKEWERS – FRESH GARDEN SALAD, CITRUS BALSAMIC VINEGAR

GEGRILLTE GARNELENSPIESSE – FRISCHER GARTENSALAT, ZITRONEN-BALSAMICO

5590,- FT

HARCSAPAPRIKÁS – TÚRÓS CSUSZA (G,L)

CATFISH PAPRIKASH – COTTAGE CHEESE PASTA • WELSPAPRIKASCH – QUARKNUDELN

5990,- FT

LAZACOS TAGLIATELLE – KOKTÉLRÁK, KAPOR, TEJSZÍN (G,L)

SALMON TAGLIATELLE – SHRIMP, DILL, CREAM • TAGLIATELLE MIT LACHS – GARNELE, DILL, SAHNE

6790,- FT

LAZAC STEAK – CÉKLA, LIME, ZÖLDSALÁTA

SALMON STEAK – BEETROOT, LIME, GREEN SALAD • LACHSSTEAK – ROTE BETE, LIME, GRÜNER SALAT

6890,- FT

AMATRICIANA – BÉLSZÍN, TAGLIATELLE, PARMEZÁN (G,L)

AMATRICIANA – BEEF TENDERLOIN, TAGLIATELLE, PARMESAN

AMATRICIANA – RINDERFILET, TAGLIATELLE, PARMESAN

6690,- FT

CSIRKEMELL RÁNTVA – SONKA, FÜSTÖLT SAJT (G,L)

CRUSTED CHICKEN BREAST – HAM, SMOKED CHEESE

PANIERTE HÄHNCHENBRUST – SCHINKEN, GERÄUCHERTER KÄSE

5290,- FT

CSIRKEMELL CSÍKOK – KUKORICAPEHELY, FOKHAGYMÁS TEJFÖL, FÜSTÖLT SAJT (G,L)

CHICKEN BREAST STRIPS – CORNFLAKES, GARLIC SOUR CREAM, SMOKED CHEESE

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN – MAISFLOCKE, SAUERRAHM MIT KNOBLAUCH, GERÄUCHERTER KÄSE

5290,- FT

CÉZÁR SALÁTA –
GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOK VAGY GRILLEZETT LAZAC (G,L)
CAESAR SALAD – GRILLED CHICKEN BREAST STRIPS OR GRILLED SALMON
CAESAR SALAT – GEGRILLTE HÄHNCHENSTREIFEN ODER GEGRILLTER LACHS
4990,- FT

BÉLSZÍN CSÍKOK, MUSKOTÁLYOS-BALZSAMECETES KEVERT SALÁTÁVAL
TENDERLOIN STRIPS SERVED WITH MIXED SALAD WITH MUSCAT AND BALSAMIC VINEGAR
RINDERFILETSTREIFEN, DAZU GEMISCHTER SALAT MIT MUSKATELLER UND BALSAMICO
5790,- FT

ZÖLDFŰSZERES CSIRKEMELL STEAK –
BORSÓPÜRÉ, MOGYORÓBURGONYA, GRILL KÁPIA PAPRIKA (G,L)
HERBAL CHICKEN BREAST STEAK – PEA PUREE, POM NOISETTES, GRILLED BELL PEPPER
HÄHNCHENBRUST-STEAK MIT KRÄUTERN – ERBSPÜREE, PARISER KARTOFFELN, GEGRILLTE KAPIA-PAPRIKA
5990,- FT

KACSAMELL – BURGONYAPÜRÉ, ÁFONYA, PÁROLT KÁPOSZTA (G,L)
DUCK BREAST – MASHED POTATOES, BLUEBERRY, STEAMED CABBAGE
ENTENBRUST – KARTOFFELPÜREE, BLAUBEERE, GEDÜNSTETES ROTKRAUT
6890,- FT

FOKHAGYMÁS KACSACOMB – BURGONYAPÜRÉ,
PÁROLT KÁPOSZTA (L)
GARLIC DUCK LEG – MASHED POTATOES, STEAMED CABBAGE
ENTENKEULE MIT KNOBLAUCH – KARTOFFELPÜREE, GEDÜNSTETES ROTKRAUT
6790,- FT

ROSTON LIBAMÁJ – ALMAKARIKA (G)
GRILLED GOOSE LIVER – FRIED APPLE RINGS • GEGRILLTE GÄNSELEBER – APFELRING
9290,- FT

CSÍPŐS SERTÉSSZŰZ CSÍKOK – FRISS KERTI SALÁTA, HASÁBBURGONYA,
FOKHAGYMÁS TEJFÖL, RESZELT SAJT (G,L)
SPICY PORK TENDERLOIN STRIPS – FRESH GARDEN SALAD, FRENCH FRIES, GARLIC SOUR CREAM, GRATED CHEESE SCHARFE SCHWEINEFILETSTREIFEN – FRISCHER GARTENSALAT, POMMES FRITES, SAUERRAHM MIT KNOBLAUCH, GERIEBENER KÄSE
5990,- FT

SERTÉSSZŰZ PANKÓ MORZSÁBAN – LIBAMÁJ, FEKETE-ERDEI SONKA (G)
PORK TENDERLOIN IN PANKO CRUMBS – FOIE GRAS, BLACK FOREST HAM
SCHWEINEFILET IM PANKOMANTEL – GÄNSELEBER, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
7490,- FT

CIGÁNYPECSENYE – FOKHAGYMA, SÜLT SZALONNA
GYPSY STEAK – GARLIC, FRIED BACON • ZIGEUNERBRATEN – KNOBLAUCH, GEBRATENER SPECK
4990,- FT

ÓRIÁS RÁNTOTT HÚS – SERTÉSSZŰZ (G)

GIANT CRUSTED MEAT – PORK TENDERLOIN • RIESENSCHNITZEL - SCHWEINEFILET

4690,- FT

BRASSÓI APRÓPECSENYE (G)

BRASOV ROAST • KRONSTÄDTER GESCHNETZELTES

5890,- FT

OMLÓS SERTÉSCSÜLÖK – STEAKBURGONYA (G,L)

PORK KNUCKLE - STEAK FRIES • ZARTE SCHWEINSHAXE - STEAK POMMES

5990,- FT

MARHAPOFA – VÖRÖSBOR, TÖRTBURGONYA (G)

BEEF CHEEK – RED WINE, CRUSHED POTATOES • RINDMAUL – ROTWEIN, GESTOSSENE KARTOFFEL

6290,- FT

SOUS VIDE BÁRÁNYCSÜLÖK – TÖRTBURGONYA (G,L)

SOUS VIDE LAMB SHANKS – SMASHED POTATOES • SOUS-VIDE-LAMMHAXE – STAMPFKARTOFFELN

7990,- FT

ARGENTIN STEAK – BÉLSZÍN, TARKABORS MÁRTÁS (G,L)

ARGENTINIAN STEAK – TENDERLOIN, MIXED PEPPERCORN SAUCE

ARGENTINISCHES STEAK – LENDENSTÜCK, PFEFFERSOSSE AUS BUNTEM PFEFFER

200G: 8890,- FT 400G: 17790,- FT

YELLOW PUB STEAK – BÉLSZÍN, FEKETE-ERDEI SONKA, CHEDDAR SAJT, TARKA BORSMÁRTÁS, FŰSZERES BURGONYAGEREZD(G,L)

YELLOW PUB STEAK – TENDERLOIN, BLACK FOREST HAM, CHEDDAR CHEESE, MIXED PEPPERCORN SAUCE, SPICY POTATO WEDGES • YELLOW PUB STEAK – LENDENSTÜCK, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, CHEDDAR, PFEFFERSOSSE AUS BUNTEM PFEFFER, WÜRZIGE KARTOFFELN

13990,- FT

LYONI MARHAHÁTSZÍN (G)

BEEF SIRLOIN „LYON" STYLE • RINDERSTEAK NACH LYONER ART

5790,- FT

TÚRÓS CSUSZA – SZALONNA PÖRC (G,L)

COTTAGE CHEESE PASTA – BACON CRACKLINGS • QUARKNUDELN – SPECKGRIEBE

3990,- FT

CAMEMBERT SAJT – DIÓS BUNDA, ÁFONYA (G,L,D)

CAMEMBERT CHEESE – WALNUT CRUMBLE, BLUEBERRIES

CAMEMBERT – WALNUSSMANTEL, HEIDELBEERE

3490,- FT

ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ – PANKÓ MORZSÁBAN SÜLT KECSKESAJT (G,L)

FOREST MUSHROOM RIZOTTO – GOAT CHEESE FRIED IN PANKO CRUMBS

WILDPILZRIZOTTO – IN PANKO-BRÖSELN GEBRATENER ZIEGENKÄSE

5490,- FT

TÁLAINK

PLATES • UNSERE PLATTEN

BŐSÉGTÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,L)

CSIRKEMELL SONKÁVAL ÉS FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTVE; RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT; BACONBE GÖNGYÖLT CSIRKEMELL, FOKHAGYMÁS TARJA, MAGVAS SZŰZ, RÁNTOTT GOMBAFEJEK, PÁROLT RIZS, HASÁBBURGONYA, HÁZI VEGYES VÁGOTT, TARTÁRMÁRTÁS

ABUNDANCE PLATE – FOR TWO

CHICKEN BREAST STUFFED WITH HAM AND SMOKED CHEESE; BREADED TRAPPIST CHEESE; CHICKEN BREAST WRAPPED IN BACON; GARLIC-RUBBED PORK NECK; PORK TENDERLOIN WITH SEEDS; FRIED MUSHROOMS, JASMINE RICE, FRENCH FRIES, HOME-MADE MIXED PICKLED VEGETABLES AND TARTAR SAUCE

REICHE PLATTE – FÜR 2 PERSONEN

MIT SCHINKEN UND RÄUCHERKÄSE GEFÜLLTE HÜHNCHENBRUST; PANIERTER TRAPPISTENKÄSE; HÄHNCHENBRUST IM BACONMANTEL; KNOBLAUCHRIPPCHEN; SCHWEINEFILET MIT SAMEN; GEBRATENE PILZE, GEDÜNSTETER REIS, POMMES FRITES, HAUSGEMACHTER SAURER MIX UND TARTARSAUCE

13990,- FT

RETRO TÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,L)

PÁRIZSI CSIRKEMELL; RÁNTOTT SERTÉSSZŰZ; RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT, VEGYES KÖRETTEL, HÁZI VEGYES VÁGOTT

RETRO PLATE – FOR TWO

CHICKEN BREAST BREADED PARIS STYLE; BREADED PORK LOIN; BREADED TRAPPIST CHEESE WITH VARIOUS SIDES, MIXED PICKLED SALAD

RETRO-PLATTE – FÜR 2 PERSONEN

PARISER HÜHNCHENBRUST; PANIERTE SCHWEINSLENDE; PANIERTER TRAPPISTENKÄSE, MIT GEMISCHTER BEILAGE, GEMISCHTES SAURES

11990,- FT

ÍNYENC TÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,M)

GRILLEZETT LAZAC, GARNÉLA NYÁRS; BÉLSZÍN ÉRME ; KECSKESAJT, FRISS KERTI SALÁTA TÖKMAGOLAJJAL ÉS PIRÍTOTT MAGVAKKAL, HÁZI, FŰSZERES BURGONYAGEREZDEKKEL

GOURMET PLATE – FOR TWO

GRILLED SALMON, PRAWN SKEWERS; TENDERLOIN MEDALLION; GOAT CHEESE; FRESH GARDEN SALAD WITH PUMPKIN SEED OIL AND TOASTED SEEDS, HOME-MADE SPICY POTATO

GENIESSERPLATTE – FÜR 2 PERSONEN

GEGRILLTER LACHS, GARNELENSPIESS; LENDENSCHNITTE; ZIEGENKÄSE; FRISCHER GARTENSALAT MIT KÜRBISKERNEN UND GERÖSTETEN SAMEN, HAUSGEMACHTE, WÜRZIGE KARTOFFELSCHNITZE

19990,- FT

VEGETÁRIÁNUS TÁL – 1 SZEMÉLYRE (G,L)

RÁNTOTT GOMBAFEJEK, RÁNTOTT CUKKINI; KECSKESAJT ROSTON SÜTVE, PÁROLT JÁZMINRIZZSEL

VEGETARIAN PLATTER – FOR 1 PERSON

BREADED MUSHROOMS; COURGETTE FRIES; GRILLED GOAT CHEESE WITH STEAMED JASMINE RICE

VEGETARISCHE PLATTE – FÜR 1 PERSON

PANIERTE PILZKÖPFE; PANIERTE ZUCCHINI; GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, JASMINREIS

5790,- FT

LURKÓKNAK AJÁNLJUK

FOR THE YOUNGEST GUESTS
FÜR DIE KLEINSTEN EMPFEHLEN WIR

GRILLEZETT CSIRKEMELL – MOSOLYGÓS BURGONYA (G,L)
GRILLED CHICKEN BREAST – SMILEY POTATO
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST – „SMILES-KARTOFFEL”
2490,- FT

RÁNTOTT CSIRKEMELL – MOSOLYGÓS BURGONYA (G,L)
BREADED CHICKEN BREAST – SMILEY POTATO
PANIERTE HÜHNCHENBRUST – „SMILES-KARTOFFEL”
2490,- FT

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT – PÁROLT JÁZMIN RIZS (G,L)
BREADED TRAPPIST CHEESE – JASMINE RICE
PANIERTER TRAPPISTENKÄSE – GEDÜNSTETEM JASMINREIS
2490,- FT

HALRUDACSKÁK – HASÁBBURGONYA (G)
FISH STICKS – FRENCH FRIES
FISCHSTÄBCHEN – POMMES FRITES
2490,- FT

KÖRETEINK

SIDES • BEILAGEN

HÉJAS SÜLT BURGONYA (G)
BAKED POTATOES • OFENKARTOFFELN (IN DER SCHALE)
1090,- FT

ÉDESBURGONYA GEREZD ROPOGÓS BEVONATTAL (G)
CRUNCHY SWEET POTATO CHUNKS • SÜSSKARTOFFELSPALTEN MIT KNUSPRIGER KRUSTE
1890,- FT

HASÁBBURGONYA (G)
FRENCH FRIES • POMMES FRITES
1090,- FT

KARIKABURGONYA (G)
POTATO ROUNDS • BRATKARTOFFELSCHEIBEN
1090,- FT

BURGONYAPÜRÉ (L)
MASHED POTATOES • KARTOFFELBREI
1090,- FT

SZILVÁS KROKETT (G,L)
PLUM POTATO CROQUETTES • KROKETTEN MIT PFLAUMEN
1290,- FT

PÁROLT JÁZMIN RIZS
JASMINE RICE • GEDÜNSTETER JASMINREIS
1090,- FT

RIZI-BIZI
RICE WITH PEAS • REIS MIT ERBSEN
1090,- FT

SERPENYŐS ZÖLDSÉG
GOMBA, RÉPA, HAGYMA, CUKKINI, PADLIZSÁN, PAPRIKA
PAN-FRIED VEGETABLES – MUSHROOMS, CARROTS, ONIONS, COURGETTES, AUBERGINES, PEPPER
PFANNENGEMÜSE – PILZ, MÖHRE, ZWIEBEL, ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA
2190,- FT

FRISS KERTI SALÁTA
VÁLASZTHATÓ ÖNTET: CITRUSOS BALZSAMECET-KRÉM;
TÖKMAGOLAJOS; MUSKOTÁLYOS BALZSAMECET
FRESH GARDEN SALAD
DRESSINGS: CITRUS BALSAMIC VINEGAR;
PUMPKIN SEED OIL; BALSAMIC VINEGAR WITH MUSCAT
FRISCHER GARTENSALAT
DRESSING MIT ZITRONEN BALSAMICOCREME;
KÜRBISKERNÖL; BALSAMICO MIT MUSKATELLER
2190,- FT

HÁZI SAVANYÚSÁGAINK ÉS SALÁTÁINK

HOME-MADE PICKLED VEGETABLES, SALADS • HAUSGEMACHTES SAURES, SALATE

KÁPOSZTASALÁTA
CABBAGE SALAD • KRAUTSALAT
1090,- FT

UBORKASALÁTA
CUCUMBER SALAD • GURKENSALAT
1090,- FT

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA (L)
CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM
GURKENSALAT MIT SAUERRAHM
1290,- FT

VEGYES VÁGOTT
MIXED PICKLED SALAD
GEMISCHTES SAURES
1090,- FT

CÉKLA
PICKLED BEETROOT • ROTE BETE
1090,- FT

ALMAPAPRIKA
APPLE PAPRIKA • APFELPAPRIKA
1090,- FT

DESSZERTJEINK

DESSERTS • UNSERE DESSERTS

CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ – VANÍLIA FAGYLALT, EPER(G,L)

CHOCOLATE SOUFFLÉ – VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRY PULP

SCHOKOLADENSOUFFLÉ – VANILLEEIS, ERDBEERMARK

2190,- FT

SOMLÓI GALUSKA (G,L,D)

SOMLÓ SPONGE CAKE • SCHOMLAUER NOCKERL

2390,- FT

TÚRÓGOMBÓC – TEJFÖL, MÁLNAÖNTET (G,L)

CURD CHEESE DUMPLINGS – SOUR CREAM, RASPBERRY COULIS

QUARKKNÖDEL – SAUERRAHM, HIMBEERSAUCE

2490,- FT

MÁKTORTA – EPERVELŐ

POPPY SEED CAKE WITH STRAWBERRY SAUCE • MOHNTORTE MIT ERDBEERCOULIS

2190,- FT

GESZTENYEPÜRÉ – MEGGY, TEJSZÍNHAB (L)

CHESTNUT PUREE – SOUR CHERRY, WHIPPED CREAM

KASTANIENPÜREE – SAUERKIRSCHE, SCHLAGSAHNE

2390,- FT

PALACSINTÁK (G,L)

PANCAKES • PALATSCHINKEN

KAKAÓS, BARACKLEKVÁROS, TÚRÓS, NUTELLÁS 1190,- FT/PÁR

COCOA, APRICOT JAM, COTTAGE CHEESE, NUTELLA 1190,- HUF/2 PIECES

MIT KAKAO, MIT PFIRSICHMARMELADE, MIT QUARK, MIT NUTELLA 1190,- HUF/2 STÜCK

ÉTTERMÜNKBEN 12% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

OUR RESTAURANT CHARGES A 12% SERVICE CHARGE.

IN UNSEREM RESTAURANT WIRD EINE SERVICEGEBÜHR IN EINER HÖHE VON 12% IN RECHNUNG GESTELLT.

FÉL ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN AZ ÁR 70 %-ÁT SZÁMÍTJUK FEL.

PLEASE NOTE, IF YOU ORDER HALF A PORTION OF FOOD, 70% OF THE PRICE WILL BE CHARGED.

BITTE BEACHTEN SIE, WENN SIE EINE HALBE PORTION VON LEBENSMITTELN BESTELLEN, 70% DES PREISES BERECHNET.

MINDEN KEDVES VENDÉGÜNKNEK

JÓ ÉTVÁGYAT ÉS KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNUNK!

DEAR GUESTS, WE WISH YOU A PLEASANT STAY IN OUR PLACE. ENJOY YOUR MEAL.

UNSERE GÄSTE! GENIESSEN SIE IHRE MAHLZEIT! WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT IN UNSEREM RESTAURANT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT!

HOZOTT DESSZERTEKRE 300 FT/FŐ SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.
IF YOU BRING YOUR OWN DESSERT, 300 HUF/PERSON SERVICE FEE WILL BE CHARGED.
FÜR MITGEBRACHTE DESSERTS WIRD EINE SERVICEGEBÜHR VON 300 HUF/PERSON ERHOBEN

ELVITEL ESETÉN A CSOMAGOLÁSI DÍJ: DOBOZ 250,- FT, TÁL 500,- FT
IN CASE OF REMOVAL, 250 - 500 FT / BOX PACKAGE FEE WILL BE CHARGED.
WENN SIE BRINGEN DAS ESSEN, DIE PAKET-GEBÜHR IST 250 - 500 HUF PRO BOX.

A SZÁMLÁT VENDÉGENKÉNT MEGBONTANI NEM ÁLL MÓDUNKBAN.
WE CAN NOT SPLIT THE BILL BETWEEN GUESTS.
WIR KÖNNEN DIE RECHNUNG NICHT PRO GAST TEILEN.

SZERETETTEL VISSZAVÁRJUK CSALÁDI, BARÁTI VAGY CÉGES RENDEZVÉNYRE!
WE ARE LOOKING FORWARD TO MEETING YOU AGAIN WITH YOUR FAMILY, FRIENDS OR AS PART OF A CORPORATE EVENT!
BITTE KOMMT BALD WIEDER MIT IHRER FAMILIE, FREUNDEN ODER MIT EINER FIRMENVERANSTALTUNG!

KLIMATIZÁLT HELYISÉGEINK: 70 FŐS VENDÉGTÉR, 45 FŐS KÜLÖNTEREM. HANGULATOS 60 FŐS KERTHELYISÉG, SAJÁT PARKOLÓ 30 GÉPKOCSI RÉSZÉRE, KERÉKPÁRTÁROLÓ, DIGITÁLIS ÉTLAP, INGYENES WIFI.

AIR-CONDITIONED ROOMS: AREA FOR 70 GUESTS AND A BANQUET-HALL WITH 45 SEATS. COZY GARDEN FOR 60 PEOPLE, PRIVATE PARKING FOR 30 CARS, BICYCLE RACKS, DIGITAL MENU, FREE WIFI.

KLIMATISIERTE ZIMMER: GASTRAUM FÜR 70 PERSONEN UND EINER BANKETTSAAL MIT 45 PLÄTZE.
GEMÜTLICHER GARTEN FÜR 60 PERSONEN, PRIVATE PARKPLÄTZE FÜR 30 AUTOS, FAHRRAD ABSTELLRAUM, DIGITALE SPEISEKARTE, KOSTENLOSER WIFI.

KUTYÁVAL ÉRKEZŐ VENDÉGEINKET A KERTHELYISÉGBEN TUDJUK FOGADNI.
GUESTS WITH DOGS ARE WELCOME IN THE GARDEN.
GÄSTE MIT HUNDEN SIND IM GARTENBEREICH WILLKOMMEN.

NÁLUNK A VENDÉG, A MINŐSÉG ÉS A TELJESÍTHETŐ LEGNAGYOBB HIGIÉNIAI BIZTONSÁG A LEGFONTOSABB!
IN OUR RESTAURANT GUESTS, QUALITY, AND THE HIGHEST POSSIBLE HYGIENIC SAFETY COME FIRST!
UNSERE PRIORITÄTEN SIND DER GAST, DIE QUALITÄT UND DIE HÖCHSTMÖGLICHE HYGIENESICHERHEIT!

ÜZEMELTETŐ • MANAGED BY • PRÄSENTIERT VON
GREENHORN KFT.
2100 GÖDÖLLŐ, DÓZSA GYÖRGY ÚT 64.
MOBIL: +36 70 322 4505
CÉGJEGYZÉKSZÁM: • COMPANY REGISTRATION NUMBER: • FIRMENBUCHNUMMER: 13-09-072143
ADÓSZÁM: • VAT NUMBER: • UMSATZSTEUER-IDENTIFIKATIONSNUMMER: 12136540-2-13