

# ÉTLAP

**SZERETETTEL KÖSZÖNTJÜK ÉTTERMÜNKBEN!**

WELCOME TO OUR RESTAURANT • WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

MONORI FERENC

ÉTTEREMVEZETŐ • RESTAURANT MANAGER • RESTAURANTFÜHRER

KOVÁCS ISTVÁN

KONYHAFŐNÖK • CHEF • KÜCHENCHEF

## 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

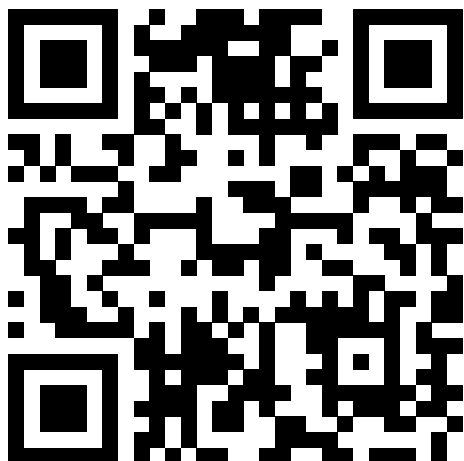
ASZTALFOGLALÁS • RESERVATION • RESERVIERUNG +36 70 322 4505

WEB: [WWW.YELLOW-PUB.HU](http://WWW.YELLOW-PUB.HU)

FACEBOOK: [WWW.FACEBOOK.COM/YELLOWPUBETTEREM](http://WWW.FACEBOOK.COM/YELLOWPUBETTEREM)

E-MAIL: [RENDELES@YELLOW-PUB.HU](mailto:RENDELES@YELLOW-PUB.HU)

DIGITÁLIS ÉTLAP



WIFI JELSZÓ





# KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

## **BAZSALIKOMOS PARADICSOMLEVES**

MOZZARELLA GOLYÓ (G,L)

1990,- FT

## **PAPRIKÁS CSIRKE**

TOJÁSOS NOKEDLI (G,L)

4990,- FT

## **FEJESSALÁTA ECETES LÉBEN**

990,- FT

## **KAPROS JUHTÚRÓVAL TÖLTÖTT RÁNTOTT GOMBA**

RIZI-BIZI, TARTÁRMÁRTÁS (G,L)

4990,- FT

## **RÁKÓCZI-TÚRÓS (G,L)**

1490,- FT / DB

# ELŐÉTELEINK

STARTERS • VORSPEISEN

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

BEEF TARTARE – VEGETABLES, TOAST, BUTTER

BEEFSTEAK-TATAR – GEMÜSE, TOAST, BUTTER

100G: 4990,- FT    200G: 9990,- FT

## **KÉRGESRE SÜLT KECSKESAJT – KÖRTE, ZÖLDSALÁTA (G,L)**

CRUSTED GOAT CHEESE – PEAR, GREEN SALAD

GEBRATENER ZIEGENKÄSE – BIRNE, GRÜNER SALAT

4490,- FT

## **HÁZI PADLIZSÁNKRÉM – ZÖLDSÉG, PIRÍTÓS (G)**

HOMEMADE AUBERGINE CREAM – VEGETABLES, TOAST

HAUSGEMACHTE AUBERGINENCREME – GEMÜSE, TOAST

3290,- 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

4990,- FT

## **HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (G,L)**

HORTOBÁGY-STYLE MEAT CRÊPE • HORTOBÁGYER PALATSCHINKEN MIT FLEISCH GEFÜLLT

1790,- FT/DB

### **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: 1490,- FT TÁLBAN: 1990,- FT

IN A CUP: 1490,- FT IN A BOWL: 1990,- FT

IN DER TASSE: 1490,- FT IM TELLER: 1990,- FT

## **MÁJGOMBÓCLEVES – ZÖLDSÉGEK (G)**

LIVER DUMPLING SOUP – VEGETABLES

LEBERKNÖDELSUPPE – GEMÜSE

1990,- FT

## **JÓKAI BABLEVES (G,L)**

BEAN SOUP JÓKAI STYLE • JÓKAER BOHNENSUPPE

CSÉSZÉBEN: 1990,- FT TÁLBAN: 2990,- FT CIPÓBAN: 3390,- FT

IN A CUP: 1990,- FT IN A BOWL: 2990,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 3390,- FT

IN DER TASSE: 1990,- FT IM TELLER: 2990,- FT IM BROTLAIB: 3390,- FT

## **VADRAGULEVES – ERDEI GOMBÁK, ROZMARING (G,L)**

GAME RAGOUT – WILD MUSHROOMS, ROSEMARY

WILDRAGOUT-SUPPE – WALDPILZEN, ROSMARIN

CSÉSZÉBEN: 1990,- FT TÁLBAN: 2990,- FT CIPÓBAN: 3390,- FT

IN A CUP: 1990,- FT IN A BOWL: 2990,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 3390,- FT

IN DER TASSE: 1990,- FT IM TELLER: 2990,- FT IM BROTLAIB: 3390,- FT

## **SAJTKRÉMLEVES – BACON MORZSA (G,L)**

CREAMY CHEESE SOUP – BACON CRUMBLES • KÄSECREMESUPPE – SPECKKRÜMEL

CSÉSZÉBEN: 1990,- FT CIPÓBAN: 2990,- FT

IN A CUP: 1990,- FT SERVED IN A LOAF OF BREAD: 2990,- FT

IN DER TASSE: 1990,- FT IM BROTLAIB: 2990,- FT

## **HALÁSZLÉ – HARCSAFILÉ**

FISH SOUP – CATFISH FILLET • FISCHSUPPE – WELSFILLET

3390,- FT

ELKÉSZÍTÉSI IDEJE: 20-30 PERC

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

## **HALBELSŐSÉG**

FISH OFFAL • FISCHINNEREIEIN

990,- FT

# **FŐÉTELEINK**

MAIN DISHES • UNSERE HAUPTGERICHTE

## **LAZAC STEAK – MANGÓ, LIME, ZÖLDSALÁTA**

SALMON STEAK – MANGO, LIME, GREEN SALAD

LACHSSTEAK – MANGO, LIME, GRÜNER SALAT

6490,- FT

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

GRILLED OR CRISPY CRUSTED CATFISH FILLET – TARTARE WITH CHIVES

GEGRILLTES ODER KNUSPRIG PANIERTES WELSFILLET – TATARENSOSSE MIT SCHNITTLAUCH

4190,- FT

## **GARNÉLANYÁRSAK GRILLEZVE –**

### **FRISS KERTI SALÁTA, CITRUSOS BALZSAMECET**

GRILLED PRAWN SKEWERS – FRESH GARDEN SALAD, CITRUS BALSAMIC VINEGAR

GEGRILLTE GARNELENSPIESSE – FRISCHER GARTENSALAT, ZITRONEN-BALSAMICO

5290,- FT

## **HARCSAPAPRIKÁS – TÚRÓS CSUSZA (G,L)**

CATFISH PAPRIKASH – COTTAGE CHEESE PASTA • WELSPAPRIKASCH – QUARKNUDELN

5790,- FT

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

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

6490,- FT

## **HÚSOS TORTELLINI – SZICÍLIAI RAGU, PARADICSOM, PARMEZÁN (G,L)**

MEAT TORTELLINI – SICILIAN RAGOUT, TOMATO, PARMESAN

FLEISCH-TORTELLINI – SIZILIANISCH RAGOUT, TOMATEN, PARMESAN

4990,- FT

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

CRUSTED CHICKEN BREAST – HAM, SMOKED CHEESE

PANIERTE HÄHNCHENBRUST – SCHINKEN, GERÄUCHERTER KÄSE

4990,- 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

4990,- FT

## **CSIRKEMELL CAPRESE – PARADICSOM, MOZZARELLA (L)**

CHICKEN BREAST CAPRESE – TOMATO, MOZZARELLA

HÜHNCHERBRUST-CAPRESE – TOMATEN, MOZZARELLA

4190,- 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

4490,- 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

5490,- FT

**ZÖLDFÜSZERES CSIRKEMELL STEAK –**

**BORSÓPÜRÉ, MOGYORÓBURGONYA, GRILL KÁPIA PAPRIKA (G,L)**

HERBAL CHICKEN BREAST STEAK – PEA PUREE, POM NOISSETTES, GRILLED BELL PEPPER

HÄHNCHENBRUST-STEAK MIT KRÄUTERN – ERBSPÜREE, PARISER KARTOFFELN, GEGRILLTE KAPIA-PAPRIKA

5490,- FT

**KACSAMELL – PARAJOS GNOCCHI, KARAMELLIZÁLT KÖRTE (G,L)**

DUCK BREAST – SPINACH GNOCCHI, CAMELIZED PEAR

ENTENBRUST – SPINAT-GNOCCHI, KARAMELLISIERTE BIRNE

6490,- FT

**FOKHAGYMÁS KACSACOMB – BURGONYAPÜRÉ,**

**PÁROLT KÁPOSZTA (L)**

GARLIC DUCK LEG – MASHED POTATOES, STEAMED CABBAGE

ENTENKEULE MIT KNOBLAUCH – KARTOFFELPÜREE, GEDÜNSTETES ROTKRAUT

6490,- FT

**ROSTON LIBAMÁJ – ALMAKARIKA (G)**

GRILLED GOOSE LIVER – FRIED APPLE RINGS • GEGRILLTE GÄNSELEBER – APFELRING

8990,- FT

**CSÍPÓS 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

5790,- 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

6990,- FT

**CIGÁNYPECSENYE – FOKHAGYMA, SÜLT SZALONNA**

GYPSY STEAK – GARLIC, FRIED BACON • ZIGEUNERBRATEN – KNOBLAUCH, GEBRATENER SPECK

4690,- FT

## **ÓRIÁS RÁNTOTT HÚS – SERTÉSSZŰZ (G)**

GIANT CRUSTED MEAT – PORK TENDERLOIN • RIESENSCHNITZEL - SCHWEINEFILET  
4290,- FT

## **BRASSÓI APRÓPECSENYE (G)**

BRASOV ROAST • KRONSTÄDTER GESCHNETZELTES  
4990,- FT

## **MARHAPOFA – VÖRÖSBOR, TÖRTBURGONYA (G)**

BEEF CHEEK – RED WINE, CRUSHED POTATOES  
RINDMAUL – ROTWEIN, GESTOSSENE KARTOFFEL  
5990,- 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: 8490,- FT 400G: 16990,- FT

## **YELLOW PUB STEAK – BÉLSZÍN, FEKETE-ERDEI SONKA, CHEDDAR SAJT, TARKA BORSMÁRTÁS, FÜSZERES 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  
12990,- FT

## **LYONI MARHAHÁTSZÍN (G)**

BEEF SIRLOIN „LYON” STYLE • RINDERSTEAK NACH LYONER ART  
5490,- FT

## **TÚRÓS CSUSZA – SZALONNA PÖRC (G,L)**

COTTAGE CHEESE PASTA – BACON CRACKLINGS • QUARKNUDELN – SPECKGRIEBE  
3790,- FT

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

CAMEMBERT CHEESE – WALNUT CRUMBLE, BLUEBERRIES  
CAMEMBERT – WALNUSSMANTEL, HEIDELBEERE  
3190,- 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  
4990,- FT

# TÁLAINK

PLATES • UNSERE PLATTEN

## **BŐSÉGTÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,L)**

CSIRKEMELL SONKÁVAL ÉS FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTVE; RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT; BACONBE GÖNGYÖLT CSIRKEMELL, CAPRESE CSIRKE, 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; CAPRESE CHICKEN; 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; HÜHNCHEN-CAPRESE; SCHWEINEFILET MIT SAMEN; GEBRATENE PILZE, GEDÜNSTETER REIS, POMMES FRITES, HAUSGEMACHTER SAURER MIX UND TARTARSAUCE

12990,- FT

## **RETRO TÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,L)**

PÁRIZSI CSIRKEMELL; RÁNTOTT SERTÉSSZŰZ; RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT, VEGYES KÖRETTTEL, 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 SCHWEINSLLENDE; PANIERTER TRAPPISTENKÄSE, MIT GEMISCHTER BEILAGE, GEMISCHTES SAURES

9990,- FT

## **ÍNYENC TÁL – 2 SZEMÉLYRE (G,M)**

GRILLEZETT LAZAC, GARNÉLA NYÁRS; BÉLSZÍN ÉRME ; KECSKESAJT, FRISS KERTI SALÁTA TÖKMAGOLAJJAL ÉS PIRÍTOTT MAGVAKKAL, HÁZI, FÜSZERES 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 PILZKÖPFKE; PANIERTE ZUCCHINI; GEGRILLTER ZIEGENKÄSE, JASMINREIS

5490,- 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”  
2290,- FT

## **RÁNTOTT CSIRKEMELL – MOSOLYGÓS BURGONYA (G,L)**

BREADED CHICKEN BREAST – SMILEY POTATO  
PANIERTE HÜHNCHENBRUST – „SMILES-KARTOFFEL”  
2290,- FT

## **RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT – PÁROLT JÁZMIN RIZS (G,L)**

BREADED TRAPPIST CHEESE – JASMINE RICE  
PANIERTER TRAPPISTENKÄSE – GEDÜNSTETEM JASMINREIS  
2290,- FT

## **HALRUDACSKÁK – HASÁBBURGONYA (G)**

FISH STICKS – FRENCH FRIES  
FISCHSTÄBCHEN – POMMES FRITES  
2290,- FT

## **KÖRETEINK**

SIDES • BEILAGEN

### **HÉJAS SÜLT BURGONYA (G)**

BAKED POTATOES • OFENKARTOFFELN (IN DER SCHALE)  
990,- FT

### **ÉDESBURGONYA GEREZD ROPOGÓS BEVONATTAL (G)**

CRUNCHY SWEET POTATO CHUNKS • SÜSSKARTOFFELSPALTEN MIT KNUSPRIGER KRUSTE  
1690,- FT

### **HASÁBBURGONYA (G)**

FRENCH FRIES • POMMES FRITES  
990,- FT

### **KARIKABURGONYA (G)**

POTATO ROUNDS • BRATKARTOFFELSCHNITTEN  
990,- FT

### **BURGONYAPÜRÉ (L)**

MASHED POTATOES • KARTOFFELBREI  
990,- FT

### **SZILVÁS KROKETT (G,L)**

PLUM POTATO CROQUETTES • KROKETTEN MIT PFLAUMEN  
1290,- FT

## **PÁROLT JÁZMIN RIZS**

JASMINE RICE • GEDÜNSTETER JASMINREIS

990,- FT

## **RIZI-BIZI**

RICE WITH PEAS • REIS MIT ERBSEN

990,- 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

1890,- 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 BALSAMICO CREME;

KÜRBISKERNÖL; BALSAMICO MIT MUSKATELLER

1990,- FT

## **HÁZI SAVANYÚSÁGAINK ÉS SALÁTÁINK**

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

### **KÁPOSZTASALÁTA**

CABBAGE SALAD • KRAUTSALAT

990,- FT

### **UBORKASALÁTA**

CUCUMBER SALAD • GURKENSALAT

990,- FT

### **TEJFÖLŐS UBORKASALÁTA (L)**

CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM

GURKENSALAT MIT SAUERRAHM

1190,- FT

### **VEGYES VÁGOTT**

MIXED PICKLED SALAD

GEMISCHTES SAURES

990,- FT

### **CÉKLA**

PICKLED BEETROOT • ROTE BETE

990,- FT

### **ALMAPAPRIKA**

APPLE PAPRIKA • APFELPAPRIKA

990,- FT

### **KOVÁSZOS UBORKA (G)**

FERMENTED CUCUMBER PICKLES

SAURE GURKEN

1190,- FT

# **DESSERTJEINK**

DESSERTS • UNSERE DESSERTS

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

CHOCOLATE SOUFFLÉ – VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRY PULP

SCHOKOLADENSOUFFLÉ – VANILLEEIS, ERDBEERMARK

1990,- FT

## **SOMLÓI GALUSKA (G,L,D)**

SOMLÓ SPONGE CAKE • SCHOMLAUER NOCKERL

1990,- FT

## **TÚRÓGOMBÓC – TEJFÖL, MÁLNAÖNTET (G,L)**

CURD CHEESE DUMPLINGS – SOUR CREAM, RASPBERRY COULIS

QUARKKNÖDEL – SAUERRAHM, HIMBEERSAUCE

2090,- FT

## **GESZTENYEPÜRÉ – MEGGY, TEJSZÍNHAB (L)**

CHESTNUT PUREE – SOUR CHERRY, WHIPPED CREAM

KASTANIENPÜREE – SAUERKIRSCH, SCHLAGSAHNE

1990,- FT

## **PALACSINTÁK (G,L)**

PANCAKES • PALATSCHINKEN

KAKAÓS, BARACKLEKVÁROS, TÚRÓS, NUTELLÁS 1090,- FT/PÁR

COCOA, APRICOT JAM, COTTAGE CHEESE, NUTELLA 1090,- HUF/2 PIECES

MIT KAKAO, MIT PFIRSICHMARMELADE, MIT QUARK, MIT NUTELLA 1090,- HUF/2 STÜCK

## **ÉTTERMŰNKBEN 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.

## **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.

## **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.

**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, ÉTEL HÁZHOZSZÁLLÍTÁS.**

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, FOOD DELIVERY.

KLIMATISIERTE ZIMMER: GASTRAUM FÜR 70 PERSONEN UND EINER BANKETTSAL MIT 45  
PLÄTZE.

GEMÜTLICHER GARTEN FÜR 60 PERSONEN, PRIVATE PARKPLÄTZE FÜR 30 AUTOS, FAHRRAD  
ABSTELLRAUM, DIGITALE SPEISEKARTE, KOSTENLOSER WIFI, SPEISE HANS LIEFERUNG.

**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