

ÉTELÁRAINK **KÖRETTTEL EGYÜTT ÉRTENDŐK...**

## **ELŐÉTELEK** **STARTERS - VORSPEISEN**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. GOMBAFEJEK RÁNTVA</b><br>FRIED BUTTONMUSHROOMS \ PANIERTEN PILZE  | <b>750 Ft</b>  |
| <b>2. RÁNTOTT SAJT</b><br>BREADED CHEESE \ PANIERTEN KÄSE   | <b>790 Ft</b>  |
| <b>3. KAPROS JUHTÚRÓVAL TÖLTÖTT GOMBAFEJEK</b><br>BUTTONMUSHROOMS FILLED WITH DILL SHEEPS COTTAGE CHEESE<br>GEFÜLLTE PILZEN MIT SCHAFKÄSE UND DILL                    | <b>850 Ft</b>  |
| <b>4. RÁNTOTT CAMEMBERT KÓKUSZBUNDÁBAN, ÁFONYASZÓSSZAL</b><br>BREADED, COCONUT COATED CAMEMBERT & BLUEBERRY JAM<br>CAMEMBERT PANIERTEN MIT KOKOUS & HEIDELBEERE SAUCE | <b>890 Ft</b>  |
| <b>5. TATÁRBIFSZTEK</b><br>TARTAR-STEAK \ TATARBEEFSTEAK  | <b>1500 Ft</b> |



- |  |               |
|--|---------------|
| <b>6. HÚSLEVES CÉRNAMETÉLTTEL</b><br>CLEAR SOUP WITH VERMICELLI \ FLEISCHSUPPE MIT EINLAGE | <b>280 Ft</b> |
| <b>7. ERŐLEVES TOJÁSSAL</b><br>CONSOMMÉ WITH EGG \ KRAFTBRÜHE MIT EI                       | <b>280 Ft</b> |
| <b>8. FRANCIA HAGYMALEVES</b><br>FRENCH ONION SOUP \ FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE             | <b>320 Ft</b> |
| <b>9. PALÓCLEVES</b><br>MEATSOUP WITH BEAN \ FLEISCHSUPPE MIT BOHNEN                       | <b>490 Ft</b> |
| <b>10. GULYÁSLEVES</b><br>GOULASH SOUP \ GULASCHSUPPE                                      | <b>490 Ft</b> |

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>11. BABGULYÁS</b>  | <b>490 Ft</b> |
| HUNGARIAN BEAN GOULASH \ UNGARISCHE BOHNENGULASCH               |               |
| <b>12. CSÜLKÖS BABLEVES</b>                                     | <b>490 Ft</b> |
| BEAN SOUP WITH SMOKED KNUCKLE OF HAM<br>BOHNENSUPPE MIT EISBEIN |               |
| <b>13. FAZÉKLEVES (HÚSLEVES GAZDAGON)</b>                       | <b>490 Ft</b> |
| MEAT SOUP \ FLEISCHBRÜHE  |               |

## **SERTÉS FRISSENSÜLTEK**

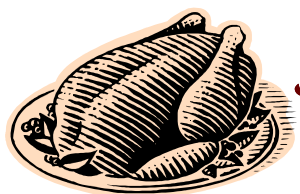
### **PORK -SCHWEIN**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>14. BRASSÓI APRÓPECSENYE</b>  | <b>850 Ft</b>  |
| PORKNECK STEAK Á LA BRASSO<br>SCHWEINENACHENSTEAK NACH BRASSOER ART          |                |
| <b>15. RÁNTOTT SERTÉSBORDA</b>   | <b>980 Ft</b>  |
| BREADED CUTLET \ PANIERTES SCHWEINEKOTELETT                                  |                |
| <b>16. BUGACI APRÓPECSENYE</b>   | <b>980 Ft</b>  |
| PORKNECK STEAK Á LA BUGAC<br>SCHWEINENACHENSTEAK NACH BUGACERART             |                |
| <b>17. CIGÁNYPECSENYE</b>  | <b>980 Ft</b>  |
| SPIT-ROASTED PORK CUTLETS<br>BRATEN NACH ZIGEUNERART                         |                |
| <b>18. HOLSTEIN - SZELET</b>   | <b>980 Ft</b>  |
| HOLSTEIN- CUTLET \ HOLSTEIN- SCHNITZEL                                       |                |
| <b>19. BAKONYI SERTÉSBORDA GALUSKÁVAL</b>                                    | <b>1250 Ft</b> |
| BAKONY- CUTLET WITH SMALL FLOUR DUMPLINGS<br>BAKONYER- SCHNITZEL MIT SPÄTZLE |                |
| <b>20. ÖRDÖGPECSENYE</b>   | <b>1250 Ft</b> |
| FRIED PORK CUTLETS \ BRATEN NACH TEUFELART                                   |                |
| <b>21. KÁRPÁTI BORZASKA</b>  | <b>1250 Ft</b> |
| PORK CHOP "KÁRPÁT" \ KARBONADE KÁRPÁTER ART                                  |                |
| <b>22. PÁRMAI SZÜZÉRMÉK</b>  | <b>1250 Ft</b> |
| MEDALLIONS OF PORK PARMAEN STYLE<br>SCHWEINMEDIALLONS NACH PARMAER ART       |                |

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>23. SERTÉSBORDA JÓASSZONYMÓDRA</b>                           | <b>1250 Ft</b> |
| <i>PORK CUTLET Á LA BONNE FEMME (WITH BACON &amp; POTATOES)</i> |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT MIT KARTOFFELN UND SPECK</i>                |                |
| <b>24. SERTÉSBORDA GOMBÁS VELŐVEL TÖLTVE</b>                    | <b>1400 Ft</b> |
| <i>PORK CUTLET FILLED WITH BRAIN, MUSHROOM</i>                  |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT, GEFÜLLT MIT HIRN UND CHAMPIGNON</i>        |                |
| <b>25. SERTÉSBORDA MAGYAROS CSIRKEMÁJJAL TÖLTVE</b>             | <b>1400 Ft</b> |
| <i>PORK CUTLET FILLED WITH CHICKEN `S LIVER Á LA HONGROISE</i>  |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT, GEFÜLLT MIT HÜHNERLEBER</i>                |                |
| <b>26. ÓVÁRI SERTÉSBORDA</b>                                    | <b>1400 Ft</b> |
| <i>PORK CHOP FRIED IN BUTTER WITH MUSHROOM, HAM, CHEESE</i>     |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT, NATUR MIT CHAMPIGNONS, SCHINKEN, KÄSE</i>  |                |
| <b>27. BUDAPESTI SERTÉSBORDA</b>                                | <b>1400 Ft</b> |
| <i>PORK CHOP FRIED IN BUTTER WITH VEGETABLE STEW</i>            |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT, NATUR MIT GEMÜSERAGOUT</i>                 |                |
| <b>28. DOROZSMAI SZÚZFALATOK</b>                                | <b>1400 Ft</b> |
| <i>MEDAILLON OF PORK WITH MUSHROOM, GARLIC, TOMATO</i>          |                |
| <i>SCHWEINEMEDAILLON MIT PILZ, KNOBLAUCH, TOMATEN, PAPRIKA</i>  |                |
| <b>29. POLPETIT (SAJTTAL TÖLTÖTT BORDA SPAGETTIVEL)</b>         | <b>1400 Ft</b> |
| <i>CUTLET FILLED WITH CHEESE, SPAGHETTI</i>                     |                |
| <i>SCHWEINEKOTELETT MIT KÄSE, SPAGHETTI</i>                     |                |
| <b>30. A KORCSMÁROS VACSORÁJA</b>                               | <b>1400 Ft</b> |
| <i>THE SUPPER OF THE PUBLICAN \ DAS SOUPER DES GASTWIRT</i>     |                |

**MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**  
**BEEF - RIND**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>31. VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT</b><br>BEEF STEW WITH RED WINE SAUCE<br>PÖRKELT IN ROTWEINSOSSE  | <b>980 Ft</b>  |
| <b>32. HAGYMÁS ROSTÉLYOS</b><br>SIRLOIN STEAK WITH FRIED ONIONS<br>ENTRECÔTE MIT ZWIEBELN   | <b>1500 Ft</b> |
| <b>33. HÁTSZIN FÜSZERVAJJAL</b><br>SIRLOIN STEAK WITH PARSLEY BUTTER<br>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER   | <b>1500 Ft</b> |
| <b>34. HÁTSZÍN FALÁNKFALÓ MÓDRA</b><br>(KAPROS-GOMBÁS JUHTÚRÓ, VÖRÖSBOROS BARNAMÁRTÁS)<br>STEAK WITH SHEEP COTTAGE CHEESE, DILL, MUSHROOM IN RED<br>WINE BROWN SAUCE<br>RUMPSTEAK MIT SHAFKÄSE, DILL, PILZEN IN ROTWEIN-BRAUNESAUCE | <b>1600 Ft</b> |
| <b>35. HÁTSZÍN „BURGUNDI”</b><br>SIRLOIN STEAK „BURGUNDI”<br>RUMPSTEAK „BURGUNDER”  | <b>1600 Ft</b> |



## SZÁRNYAS ÉTELEK POULTRY - GEFLÜGEL

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>36. KAPROS - TEJSZINES PULYKARAGU</b><br>TURKEY STEW WITH DILL IN CREAM SAUCE<br>PUTENRAGOUT MIT DILL UND SAHNE-SAUCE | <b>1300 Ft</b> |
| <b>37. SZECSUÁNI PULYKARAGU</b><br>TURKEY STEW WITH CURRY<br>PUTENRAGOUT MIT CURRY                                       | <b>1200 Ft</b> |
| <b>38. TÁRKONYOS PULYKARAGU</b><br>TURKEY STEW WITH TARRAGON   | <b>1200 Ft</b> |

PUTENRAGOUT MIT ESTRAGON

- 39. PULYKASTEAK SAJTMÁRTÁSSAL** **1380 Ft**  
STEAK OF TURKEY WITH CHEESE-SAUCE  
PUTENSTEAK MIT KÄSESAUCE
- 40. SZEZÁMMAGOS PULYKAMELL** **1380 Ft**  
BREASTS OF TURKEY WITH SESAME SEEDS  
PUTENBRUST MIT SESAMSAMEN
- 41. PULYKAMELLCSÍKOK ORLY MÓDRA** **1480 Ft**  
SLICED BREAST OF TURKEY FRIED IN BEER PASTRY  
PUTENBRUST STREIFEN, FRITTIERT IN BIERTEIG
- 42. BORZASKA** **1480 Ft**  
BREAST OF TURKEY FRIED IN POTATO-BEER PASTRY, WITH  
GARLIC, SOUR CREME, SMOKED CHEESE-SAUCE  
PUTENBRUST STREIFEN, FRITTIERT IN KARTOFFELN-BIERTEIG  
MIT KNOBLAUCH, SAUERRAHM, GERÄUCHERT KÄSE-SAUCE
- 43. BOSZORKÁNY KEDVECE (2 TÜKÖRTOJÁSSAL, CSÍPÓS  
CSIRKEMÁJJAL, FÜSTÖLT SZALONNÁVAL)** **1480 Ft**  
GRILLED BREAST OF TURKEY WITH SPICY CHICKEN LIVER STEW,  
2 BACON AND EGGS  
PUTENBRUST VOM ROST MIT SCHARF HÜHNERLEBER RAGOUT,  
2 SETZEIER MIT SPECK
- 44. NARANCSOS PULYKAMELL** **1480 Ft**  
GRILLED BREAST OF TURKEY WITH ORANGERAGOUT  
PUTENBRUST VOM ROST MIT ORANGENRAGOUT
- 45. TEJSZÍNES-GOMBÁS PULYKAMELLRAGU** **1480 Ft**  
TURKEY STEW WITH CREAM AND MUSHROOM  
PUTENRAGOUT MIT SAHNE UND CHAMPIGNON
- 46. CSÖVES PULYKASTEAK KUKORICÁS SAJTMÁRTÁSSAL**  
TURKEY STEAK WITH CORN, CHEESE-SAUCE  
PUTENSTEAK MIT MAIS, KÄSESAUCE **1480 Ft**
- 47. PULYKA CORDON BLEU** **1480 Ft**  
TURKEY CORDON BLEU  
TRUTHAHN CORDON BLEU

**48. BACONOS PÜLYKAMELLCSÍKOK SOPSZKÁVAL**  
SLICED BREAST OF TURKEY WITH BACON AND SOPSZKA  
PUTENBRUSTSTREIFEN MIT BACON UND SOPSZKA

1480 Ft



**OLASZ ÉTELEK**  
**ITALIAN DISHES - AUF ITALIENISCHE ART**

**49. SAJTOS SPAGETTI**

SPAGHETTI CON CACIO \ WITH CHEESE \ MIT KÄSE

680 Ft

**50. MILÁNÓI SPAGETTI**

SPAGHETTI ALLA MILANESE

980 Ft

**51. CARBONARA SPAGETTI**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

980 Ft

**52. SPAGETTI FANTASTICO**

SPAGHETTI FANTASTICO

980 Ft

**53. MILÁNÓI SZELET**

MILANESE CUTLET \ MAILANDER - SCHNITZEL

1450 Ft



## KÖRETEK SIDES - BEILAGE

(SZABADON VÁLASZTHATÓK ÉS AZ ÉTELÁRBAN BENNE  
FOGLALTATNAK \ YOUR CHOICE, THE PRICE OF THE DISHES  
INCLUDE \ ZU FREIER WAHLEN IM PREIS INBEGRIFFEN)

### 54. FŐTT BURGONYA

BOILED POTATOES \ PELLKARTOFFELN

### 55. PETREZSELYMES BURGONYA

PARSLEY POTATOES \ PETERSILIENKARTOFFELN

### 56. HASÁBBURGONYA

FRENCH FRIES \ POMMES FRITES

### 57. BURGONYAPÜRÉ

MASHED POTATOES \ KARTOFFELPÜREE

### 58. PÁROLT RIZS

STEAMED RICE \ GEDÜNSTETES REIS

### 59. VAJBAN PÁROLT VEGYESZÖLDSÉG

STEAMED VEGETABLES \ GEDÄMPFTES GEMÜSE

## SALÁTÁK SALADS - SALATE

### 60. SAVANYÚSÁGOK

MIXED PICKLES

190 Ft

<b>61. VIKTÓRIA-SALÁTA</b> GEMISCHTER SALAT \ MIXED SALAD	550 Ft
<b>62. SOPSZKA</b>	550 Ft
<b>63. GÖRÖG SALÁTA</b> GREEK SALAD \ GRIECHISCHE SALATE	560 Ft
<b>64. CÉZÁR-SALÁTA</b> CEASAR SALAD	580 Ft



## SÖRKORCSOLYÁK

GIVE THEM TO YOUR BEER - MIT BIER

<b>65. ROPI</b> SALTED STICKS	160 Ft
<b>66. SÜLTKOLBÁSZ</b> ROASTED SAUSAGE / BRATWURST	390 Ft
<b>67. MELEGSZENDVICS</b> TOASTED SANDWICH	390 Ft
<b>68. TÓCSNI</b> BAKED POTATO CAKE / GEWÜRZTE KARTOFFELFLADEN	460 Ft
<b>69. KÁPOSZTÁS PALACSINTA RÁNTVA</b> FRIED CRÊPES WITH CABBAGE / CRÊPES MIT KRAUT, GEBACKEN	480 Ft
<b>70. KÁPOSZTÁS TÉSZTA</b> NOODLES WITH CABBAGE / NUDELN MIT WEISSKRAUT	490 Ft
<b>71. TÚRÓS CSUSZA</b> NOODLES WITH COTTAGE CHEESE / BANDNUDELN MIT TOPFEN	490 Ft
<b>72. SZTRAPACSKA</b>	590 Ft

## DESSZERTEK DESSERTS



<b>73. ÍZES PALACSINTA</b>	<b>290 Ft</b>
CRÉPES FILLED WITH JAM PALATSCHINKEN MIT KONFITÜREN	
<b>74. TÚRÓS VAGY KAKAÓS PALACSINTA</b>	<b>290 Ft</b>
CRÉPES FILLED WITH COTTAGE CHEESE OR CHOCOLATE TOPFEN ODER SCHOKOLADENPALATSCHINKEN	
<b>75. GESZTENYEPÜRÉ</b>	<b>290 Ft</b>
CHESTNUT PUREE / KASTANIENPUREE	
<b>76. GUNDEL - PALACSINTA</b>	<b>380 Ft</b>
CRÉPES Á LA GUNDEL / GUNDEL - PALATSCHINKEN	
<b>77. FAGYLALTKEHÉLY</b>	<b>390 Ft</b>
COUPE (ICE CREAM) / EISBECHER	
<b>78. SOMLÓI GALUSKA</b>	<b>380 Ft</b>
BISKUIT MIT SCHOKOSAUCE, SCHLAGSAHNE UND RUM SPONGE-CAKE WITH CHOCO, WHIPPED CREAM AND RUM	

# ITALLAP

## BEVERAGE LIST - GETRANKEKARTE

### CSAPOLT SÖRÖK \ DRAUGHT BEERS \ BIER VOM FASS

DREHER PILS	0,3 L	250 Ft
	0,5 L	390 Ft
		350 Ft
PILSNER URQUELL	0,3 L	
	0,5 L	550 Ft

### ÜVEGES SÖRÖK \ BOTTLED BEERS

HB -	0,33 L	350 Ft
<b>ALKOHOLMENTES</b>		
DREHER BAK	0,5 L	380 Ft

### PEZSGŐK \ CHAMPAGNE

OROSZ PEZSGŐ	0,75 L	1700 Ft
B.B PEZSGŐ	0,75 L	1700 Ft
TÖRLEY PEZSGŐ	0,75 L	1700 Ft

### PÁRLATOK \ SPIRITS

KECSKEMÉTI BARACK	5 cl	350 Ft
KECSKEMÉTI CSERESZNYE	5 cl	350 Ft
PÉTER PÁL VODKA	5 cl	350 Ft
BACCA GIN	5 cl	350 Ft
KASZINO RUM	5 cl	350 Ft
VILMOS KÖRTE	5 cl	460 Ft
TEQUILA	5 cl	520 Ft
FINLANDIA VODKA	5 cl	520 Ft
KÓSER SZILVAPÁLINKA	5 cl	530 Ft
BACARDI	5 cl	560 Ft
GORDON'S GIN	5 cl	560 Ft

### FÜSZERBOROK \ APERITIF

MARTINI BIANCO	1 dl	550 Ft
MARTINI ROSSO	1 dl	550 Ft
MARTINI DRY	1 dl	550 Ft
CAMPARI	1 dl	550 Ft

## WHISKY-K \ WHISKY

J. WALKER	5 cl	690 Ft
BALLANTINES	5 cl	690 Ft
JIM BEAM	5 cl	690 Ft
JACK DANIELS	5 cl	1100 Ft
CHIVAS REGAL	5 cl	1100 Ft

## LIKÖRÖK \ LIQUORS

ZWACK UNICUM	5 cl	520 Ft
JAGERMEISTER	5 cl	690 Ft
BAILEYS	5 cl	750 Ft

## KONYAKOK \ COGNAC

NAPOLEON BRANDY	5 cl	430 Ft
MATHIAS REX BRANDY	5 cl	320 Ft

## BOROK \ WINE \ WEINE

### PALACKOZOTT MINŐSÉGI BOROK / BOTTLED QUALITY WINE

FEHÉRBOR - WHITE WINE	0,7	1200 Ft
KIMÉRVE	1 dl	170 Ft
VÖRÖRSBOR - RED WINE	0,7	1350 Ft
KIMÉRVE	1 dl	190 Ft

## ÜDÍTŐK \ SOFT DRINKS

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK	0,33 L	220 Ft
COCA COLA		

COCA COLA LIGHT  
GYÖMBÉR  
TONIC

ROSTOS ÜDÍTŐK JUICES :	0,2 L	180 Ft
NARANCSLÉ \ ORANGE		
ÖSZIBARACKLÉ \ PEACH		
ALMALÉ \ APPLE		
PARADICSOMLÉ \ TOMATO		
ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER	0,33 L	170 Ft

KÁVÉ - TEA, etc. \ COFFEE & TEA, etc.

PRESSO	160 Ft
CAPPUCINO	240 Ft
TEA	240 Ft
FORRALT BOR	350 Ft
MULLED WINE \ GLÜHWEIN	
JEGES KÁVÉ \ ICE COFFEE	390 Ft

*JÓ ÉTVÁGYAT!      BON APPÉTIT!*

*GUTEN APPETIT!*

*II. OSZT. ÉTTEREM*

ÜZEMELTETŐ: FÓKUSZ BT  
ÜZLET NEVE: FALÁNK FALÓ  
1016 BUDAPEST GELLÉRTHEGY U. 1

ÜZLETVEZETŐ: POSTÁSY CSABA  
KONYHAFŐNÖK: KOROM DEZSŐ