

<b>Mozzarella caprese, pestos öntettel</b> Mozzarella caprese with pesto sauce	2750,-
<b>Roquefort vajjal, lilahagymával</b> Roquefort with Butter and Onions	2750,-
<b>Hideg libamáj, lilahagyma lekvárral</b> Goose liver garnished with red onion marmalade	6300,-
<b>Lazac tatár</b> Salmon Tatar	5300,-
<b>Tatárbeafsteak</b> Beef Tatar	4900,-
<b>Hortobágyi húsos palacsinta (db)</b> Pancake „Hortobágy” Style (per piece)	1850,-
<b>Velőscsont fokhagymás pirítóssal</b> Marrow-bone with Toast	2450,-
<b>Haltepertő harcsából, lilahagyma lekvárral</b> Catfish crackling with red onion marmalade	2750,-
<b>Büki töltött gomba</b> <b>(libamájpürével töltve mazsolás tokaji mártással)</b> Buki stuffed mushroom (Buk Mountain Mushroom stuffed with goose liver pate and layered with raisin sauce boiled in Tokaji wine)	2800,-
<b>Zöld kagyló provánszi mártásban</b> Green Mussels in Provencal Sauce	4150,-
<b>Serpenyős garnélarák fokhagymásan</b> Shrimps Fried in a Pan with Garlic	4550,-
<b>Grillezett kecskesajt, sült paprikasalátával</b> Grilled Goat Cheese with Baked Paprika-salad	3950,-
<b>Főtt marhapofa mustárral, tormával</b> Steamed Chunky Beef Cheek with mustard and fresh horseradish	2750,-
<b>Nyírségi burgonyagombóc leves</b> Potato Dumpling Soup „Nyírségi” Style	1550,-
<b>Tárkonyos jérceragu leves</b> Fragrant creamy chicken ragout soup with tarragon	1550,-

<b>Májgombóclevés</b> Beef broth with liver dumpling	1550,-
<b>Zöldséges vargányaleves</b> Bolete – mushroom vegetable soup	1550,-
<b>Tanyasi tyúkhúsves</b> Chicken Soup from the Grange	1550,-
<b>Hideg gyümölcsleves vanília fagyalattal</b> Cold – creamy fruit soup with Vanilla Ice cream	1850,-
<b>Fokhagymás zellerkrémleves, sajtos pirítóssal</b> Garlic celery cream soup with seared sheese toast	1750,-
<b>Marhahúsleves zöldségekkel, tésztával</b> Beef broth with vegetables and noodles	1750,-
<b>Alföldi gulyásleves</b> Goulash Soup from the Hungarian Plains	2650,-
<b>Babgulyás</b> Bean Goulash	2650,-
<b>Csülkös bableves</b> Pork Shank bean soup	2650,-
<b>Csontozott orja leves (sertéshússal, zöldséggel, tésztával)</b> Boneless slave soup (with pork, vegetables, noodles)	2650,-
<b>Ezüstponty vegyes halászlé belsőségekkel</b> „Silver Carp” fisherman’s soup (Made with different fresh water fishes: carp, catfish, fish roe)	3850,-
<b>Szegedi pontyhalászlé belsőségekkel</b> Carp soup from Szeged with and fish roe	3850,-
<b>Tiszai harcsahalászlé</b> Cat fish soup	3750,-
<b>Tejfölös tárkonyos pontyhalászlé</b> Carp soup with tarragon and sour cream	3850,-
<b>Gyufatészta</b> Pasta	500,-
<b>Belsőség</b> Fish roe	1200,-

<b>Rántott pontypatkó, tartármártással</b> Breaded Horseshoe-shaped Carp with Tartar Sauce	3850,-
<b>Dorozsmai Molnár ponty, gombás csuszatésztával</b> Carp „Miller of Dorozsma” style	4550,-
<b>Rácponty lecsós karikaburgonyával</b> Serbian style carp with letcho and potato rings	4550,-
<b>Harcsapaprikás</b> Cat fish goulash	4250,-
<b>Harcsafilé citromos fűszervajjal</b> Catfish fillet seasoned lemon butter	3950,-
<b>Harcsa brassói</b> Catfish „Brassói” (Roasted catfish cuts)	4450,-
<b>Harcsafilé székelyesen</b> Catfish fillet „Szekely” style	4450,-
<b>Harcsacsíkok Orly módon</b> Catfish fillet „Orly” style	4150,-
<b>Harcsafilé zöldfűszeres morzsában sütve</b> Catfish fillet roasted in green seasoned bread crumbs	4150,-
<b>Harcsafilé borskéregben sütve</b> Catfish fillet baked in black pepper crust	4150,-
<b>Harcsafilé rántva</b> Breaded catfish fillet	4150,-
<b>Fogasfilé vargányamártásban</b> Pike perch fillet in bolete – mushroom sauce	4550,-
<b>Fogasfilé vajás spárgával, csőben sütve</b> Filets of pike perch with Buttered Asparagus au Gratin	4650,-
<b>Fogasfilé mandulás panírban</b> Almond breaded pike perch fillet	4450,-
<b>Fogasfilé Kárpáti módra</b> Pike perch fillet „Karpaty” style (Made with dill whipped cream shrimp ragout)	4950,-
<b>Fogasfilé aranymazsolás tokaji mártásban</b> Pike perch in golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	4550,-
<b>Kecsege szeletek, rákpörkölttel</b> Sturgeon fillets with shrimp stew (Goulash style Hungarian shrimp stew)	6450,-

<b>Kecsege szeletek, snidlingmártással</b> Sturgeon fillets with snidling onion sauce	6150,-
<b>Kecsege szeletek, citromos kapormártással</b> Sturgeon fillets with dill whipped cream sauce	6150,-
<b>Kecsegepaprikás vargányagombával</b> Sturgeon paprikash with bolete – mushroom	6250,-
<b>Lazacfilé capribogyó mártással</b> Salmon fillet with Capri sauce	5650,-
<b>Lazacfilé illatos kaporral</b> Salmon fillet with fragrant dill	5650,-
<b>Lazacfilé tejszínes spárgával</b> Salmon fillet with asparagus in whipped cream	5850,-
<b>Békacomb rántva vagy roston, kívánság szerint</b> frog legs – breaded or grilled – made by choice	6950,-
<b>Süllő egészben sütve (dkg)</b> Pike perch Fried in Whole (10 g)	350,-
<b>Pisztráng egészben sütve (dkg)</b> Trout Fried in Whole (10 g)	350,-
<b>Csirke brassói</b> Chicken „Brassói” style (Roasted chicken cuts)	4150,-
<b>Kecskeméti barackos csirkemell</b> „Kecskemeti” style chicken breast with apricots	3950,-
<b>Füstölt sajttal, baconnal, póréhagymával töltött csirkemell rántva</b> Breaded chicken breast stuffed with leek, smoked cheese and bacon	4350,-
<b>Rántott jércemell</b> Breaded Chicken Breast	3850,-
<b>Mézes-chillis csirkemell csíkok, tarkasaláta ágyon</b> Honey and chili seasoned sliced chicken breast on colorful salad bed	3850,-
<b>Csirkepaprikás galuskával</b> Chicken goulash with dumplings	3950,-
<b>Libamájjal töltött pulykamellbatyu rántva</b> Baked turkey breast stuffed with goose liver	5950,-



<b>Gobmás pulykamell falatok, füstölt sajt mártással</b> Turkey breast cut with mushroom and smoked cheese sauce	4150,-
<b>Pulykamell steak, tejszínes spárgával</b> Turkey breast steak with asparagus in whipped cream	4350,-
<b>Fokhagymás libacomb, párolt káposzta, hagymás törtburgonya</b> Garlic seasoned goose leg with braised cabbage and crushed potato with onion	5650,-
<b>Serpenyős kacsasült, párolt káposzta, tepsis burgonya</b> Pen fried duck with roasted potatoes and braised cabbage	5850,-
<b>Libamáj roston sütvé, sült alma talpon, aranymazsolás tokaji mártásban</b> Grilled goose liver with baked apple and golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	9250,-
<b>Orosházi libamáj szeletek</b> „Oroshazi” Style grilled goose liver slices garnished with fresh letcho	9250,-
<b>Roston libamáj szeletek, lyoni sülthagymával</b> Grilled goose liver slices with fried Lyon onions	9250,-
<b>Rántott libamáj szeletek</b> Breaded goose liver slices	9150,-
<b>Sertésborda Bakonyi módra</b> Pork with „Bakonyi” style	3950,-
<b>Sertésérmék lecsós karikaburgonyával</b> Pork loin with round potatoes in letcho	4150,-
<b>Vendéglős kedvenc töltött húsa, friss kevert salátával (roquefort sajttal, füstölt hússal töltve)</b> „Favorite of innkeeper” with fresh mixed garden salad (Pork loin stuffed with Roquefort cheese and smoked ham)	4950,-
<b>Csülök Jóasszony módra, serpenyős burgonyával</b> Pork hock „Good Made” style with pen fried potatoes	4950,-
<b>Bécsi szelet, hagymás burgonya salátával</b> Wiener schnitzel with potato salad with onion	4750,-
<b>Németvölgyi pacsní</b> „Nemetvolgyi” style cutlet roll baked with garlic potatoes	4650,-
<b>Cigány pecsenye kakastaréjjal</b> Gypsy steak with bacon	4150,-

<b>Borjúláb rántva, tartármártással</b> Breaded Veal leg with Tartar sauce	4250,-
<b>Borjúpaprikás galuskával</b> Veal goulash with Dumplings	4650,-
<b>Bélszínérmék borskéregben sütvé</b> Tenderloins baked in black pepper crust	7550,-
<b>Bélszín Budapest módra</b> Filet Mignon „Budapest” style	8250,-
<b>Bélszín Kedvessy módra</b> Filet Mignon „Kedvessy” style	8250,-
<b>Bélszín borsmártással</b> Filet Mignon with pepper sauce	7550,-
<b>Bélszín lyoni hagymával</b> Tin slice tenderloins with fried „Lyon” onions	7650,-
<b>Párolt szarvas Fővadász módra, libamájjal és gombával, krokettel</b> Steamed Deer „Master of the Hunt” Style (with Goose Liver, Mushrooms) and Croquettes	8550,-
<b>Pikáns szarvas szeletek, áfonyás barnamártásban, krokettel</b> Spicy Deer Slices in a Blueberry Brown-sauce and Croquettes	6950,-
<b>Vörösboros szarvas ragu</b> Deer stew with red wine	6250,-
<b>Rántott vegyes zöldségtál</b> Breaded vegetables plate	3650,-
<b>Grillezett vegyes sajtok, friss salátaágyon</b> Variety of grilled cheese on lettuces	4450,-
<b>Gombapaprikás galuskával</b> Mushroom Goulash with Dumplings	3850,-
<b>Rántott sajt</b> Frittierter Käse	3650,-
<b>Harsacsíkok Orly módra, párolt rizszel, tartármártással</b> Strips of Catfish „Orly” style with Steamed Rice and Tartar Sauce	3250,-
<b>Jérce csíkok rántva, vagy roston hasáburgonyával</b> Breaded Strips of Chicken with Pommes Frites	3250,-

<b>Tojásos galuska</b> Egg Dumplings	2450,-
<b>Juhtúrós galuska, tepertővel</b> Dumplings with sheep-cheese and Cracklings	2950,-
<b>Túrós csusza, tepertővel</b> Pasta with Cottage Cheese and Cracklings	2950,-
<b>Galuska</b> Dumplings	700,-
<b>Hasábburgonya</b> Pommes Frites	800,-
<b>Burgonyapüré</b> Potato Puree	900,-
<b>Hagymás törzburgonya</b> Mashed Potatoes with Onion	800,-
<b>Vajas, petrezselymes burgonya</b> Buttered Parsley-potatoes	800,-
<b>Serpenyős burgonya</b> Potatoes in a Pan	1100,-
<b>Házi burgonyakrokkett</b> Homemade Croquettes	1000,-
<b>Tócsni</b> Potato „Tócsni” Style	1250,-
<b>Párolt rizs</b> Steamed Rice	700,-
<b>Rizi-bizi</b> Rice and Peas	800,-
<b>Grillezett friss zöldségek</b> Grilled Fresh Vegetables	2350,-
<b>Hagymás paradicsomsaláta</b> Tomato Salad with Onions	1400,-
<b>Fejes saláta</b> Fresh Lettuce	1400,-
<b>Hámozott uborkasaláta (tejföllel is)</b> Skinned Cucumbers Salad with Sour Cream	1400,-

<b>Friss vegyes saláta</b> Fresh assorted salad	1400,-
<b>Görögsaláta</b> Greek salad	2450,-
<b>Friss kevertsaláta</b> Fresh mixed garden salad	1800,-
<b>Káposztasaláta</b> Cabbage salad	1200,-
<b>Házi savanyúságok</b> (kovászos uborka, csalamádé, ecetes alma paprika) Home made pickled salads (Kosher dill, sliced mixed pickled vegetables, apple-paprika in vinegar)	1400,-
<b>Somlói galuska</b> „Somló” Dumplings	1650,-
<b>Madártej</b> Floating Islands	1650,-
<b>Szilvás gombóc</b> Plum in dumpling	1550,-
<b>Gundel palacsinta</b> Gundel Pancake	1850,-
<b>Mézes-mákos palacsintametélt</b> Pancake strips with honey and poppy seeds	1450,-
<b>Bundázott alma, vanília fagyalattal</b> Apple in a Jacket with Vanilla Icecream	1950,-
<b>Barackos-túrós palacsinta, vanília öntettel</b> Pancakes stuffed with Peaches, Cottage Cheese with a Vanilla Sauce	1950,-
<b>Vanília fagyalt kehely, erdei gyümölcsöntettel</b> Vanilla Icecream with wild berries	1750,-
<b>Gesztenyepüré</b> Chestnut Puree	1550,-
<b>Házi almás vagy szilvás pite vanília öntettel</b> Homemade apple or plum pie with vanilla sauce	1750,-