

## ELŐÉTELEK-ÍZELÍTŐK APPETIZER

<b>Cézársaláta pirítóssal</b> <i>Hühnerbrust salat mit mayonaise</i> <i>Chicken breast salad</i>	<b>850,-ft</b>
<b>Rántott camambert tarkabors bundában rizs körettel</b> <i>Camembert gebacken in bunt pfeffer hemd mit Reis</i> <i>In pepper Breaded camembert with rice</i>	<b>1290,-ft</b>
<b>Szárnyasmáj pástétommal töltött gombafejek rántva</b> <i>Gebäckene Championköpfe mit Hühnerleber gefüllt</i> <i>Breaded mushrooms stuffed with chicken liver</i>	<b>990,-ft</b>
<b>Curris csirkemell csíkok pitában ,vitamin salátával</b> <i>Hühner geschnetzeltes mit Curry in Backteig mit Salat</i> <i>Chicken breast with Curry in pie with salad</i>	<b>1190,-ft</b>
<b>Vegetáriánus bőségtál</b> <i>Vegetarische platte</i> <i>Vegetable plate</i>	<b>1590,-ft</b>

## LEVESEK. SOUPS

<b>Cérnametélt leves</b> <i>Nudelsuppe</i> <i>Meat soup with vermicelli</i>	<b>370,-ft</b>	<b>Házi májgombóclevés</b> <i>Leberknödel Suppe</i> <i>Liver ploumb soup</i>	<b>390,-ft</b>
<b>Tyúkhúsleves tál</b> <i>Hühnersuppen topf</i> <i>Chicken meat suppe</i>	<b>550,-ft</b>	<b>Brokkolikrémleves</b> <i>Broccoli krem suppe</i> <i>Broccoli Cream soup</i>	<b>480,-ft</b>
<b>Fokhagymakrémleves</b> <i>Knoblauch-cream Suppe</i> <i>Garlic cream soup</i>	<b>400,-ft</b>	<b>Gulyásleves tálban</b> <i>Gulasch suppe</i> <i>Goulas soup</i>	<b>690,-ft</b>
<b>Erdei gyümölcs leves</b> <i>Kalte Waldfrucht-suppe</i> <i>Forest fruit soup</i>	<b>500,-ft</b>		

## FŐÉTELEK MAIN COURSES

<b>Gyümölcsös csirkenyársak tört burgonya fészekben</b> <i>Früchten-Hühner Spies mit Kartoffel</i> <i>Fruit-chicken brochette</i>	<b>1390,-ft</b>
<b>Füstöltsajtós, baconos csirkemellfilé roston, pirított burgonyával</b> <i>Gegrillte Hühnerbrust in Speckhemd mit Kase, gerisene Kartoffel</i> <i>Chicken breast in bacon with cheese and roasted potato</i>	<b>1690,-ft</b>
<b>Sonkával sajttal töltött csirkemell rántva</b> <i>Hühner Cordon Blue</i> <i>Chicken Cordon Blue (Breaded chickenbreast stuffed with ham and cheese)</i>	<b>1290,-ft</b>
<b>Brokkolival és pirított szalonnával töltött csirkemell</b> <b>(rántva, vagy roston)</b> <i>Hühnerbrust mit Broccoli und Speck gefüllt (gegrillt oder gebacken)</i> <i>Chicken Breast stuffed with Broccoli and bacon (grill or breaded)</i>	<b>1390,-ft</b>
<b>Csirkemellfilé sokmagos bundában, burgonyapürével</b> <i>Hühnerbrust in Mehrkernteig gebacken mit Kartoffel puree</i> <i>Chickenbreast with seeds breaded and Mashed potato</i>	<b>1590,-ft</b>
<b>Csirkemell sajtos burgonyapehely bundában, vitamin salátával</b> <i>Hühnerbrust in Kartoffel-Kase Teig gebacken mit frische salat</i> <i>Chicken breast im Potato and chesse thumbed, with fresh salad</i>	<b>1490,-ft</b>
<b>Rántott, vagy rostonsült csirkemáj grillezett zöldségekkel</b> <i>Gebackene oder gegrillte Hühnerleber mit gegrillte Gemüse</i> <i>Breaded or grill chickenliver with grill vegetables</i>	<b>1290,-ft</b>
<b>Kacsamell vadasan, dödöllével</b> <i>Entenbrust in pikant Gemüsesose mit dödölle</i> <i>Duck breast in piquant vegetables souce with Potato nudles</i>	<b>2390,-ft</b>
<b>Kacsacomó kolbászos tepsis burgonyával</b> <i>Entenhaxe mit Kartoffelgrössl</i> <i>Duck axe with pan- potato</i>	<b>1990,-ft</b>
<b>Óvári sertéstekerics pirított burgonyával</b> <i>Schweinroulade nach Óvary Art mit gerisene Kartoffel</i> <i>Pigroll A'la Óvary style with roasted potato</i>	<b>1390,-ft</b>

<b>Cigánypecsenye sült burgonyával</b> <i>Zigeunerbraten mit Bratkartoffel</i> <i>Porkchop gipsy style, with fried potatoes</i>	<b>1390,-ft</b>
<b>Sertés szűzermék fűszeres kéregben,</b> <b>párolt zöldség körettel , burgonya pürével</b> <i>Schwein filets in würzige Hemd , mit gedünstete Gemüse und Kartoffelpuree</i> <i>Tenderloin fillet in spicy crust with boiled vegetables and mashed potatoes</i>	<b>1790,-ft</b>
<b>Nyársra húzott sertés szűzermék serpenyős burgonyával</b> <i>Lenden spies mit zwiebelige pflanen Kartoffel</i> <i>Tenderlion fillet on brochette , with onion-potatoes</i>	<b>1890,-ft</b>
<b>Bécsi borjú szelet</b> <i>Wiener Schnitzel</i> <i>Slice of Veal A'la Wien</i>	<b>1890,-ft</b>
<b>Hátszín java Konyhafőnök módra (füstölt csülök, pirított gomba)</b> <i>Rumpsteak nach Küchen Chef art</i> <i>Rump steak A'la Kitchen Chef syle</i>	<b>2290,-ft</b>
<b>Bélszín java (20dkg) csopakj módra</b> <i>Filetsteak nach Csopakj Art</i> <i>Beaf steak A'la Csopak Style</i>	<b>3200,-ft</b>
<b>Szarvas szelet erdei gombás barnamártással, tócsival</b> <i>Hirschbraten mit Waldpilzen–Sose, und Kartoffel puffer</i> <i>Slices of venison with forest–mushrooms and potato cake</i>	<b>2290,-ft</b>

## **HALAK, FISH**

<b>Rántott, vagy roston sült tengeri halfilé rizzsel</b> <i>Gebäckene, oder gegrillte Fishfilets mit Reis</i> <i>Fried, or Grilled seafish filet with rice</i>	<b>1390,-ft</b>
<b>Pontyfilé rántva majonézes burgonya salátával</b> <i>Karpfen filets gebacken mit Mayones-Kartoffel salat</i> <i>Breaded Carp filet with Mayonnaise-potato salad</i>	<b>1450,-ft</b>
<b>Grillezett pontyfilé házi tojásos lecsóval</b> <i>Grilled Karpfenfilet auf Letcho mit Ei</i> <i>Grilled Carp filet with 'Lecsó ' and egg</i>	<b>1550,-ft</b>
<b>Pisztráng roston sütve tzatzikivel</b> <i>Forelle auf dem Rost mit 'Tzatziki'</i> <i>Grilled Trout with 'Tzatziki'</i>	<b>1690,-ft</b>

## ÉTELEK GYERMEKEKNEK. DISHES FOR CHILDREN

**Rántott sajt párnácskák hasáburgonyával** 850,-ft  
Gebäckene Käse mit Pomm-fritts  
Breaded cheese with french fries

**Csirkeérmék rántva hasáburgonyával barack kompóttal** 890,-ft  
Hühner medallions mit Pomm-fritts und Pfirsich Kompott  
Chicken nuggets with french fries

**Sajos húsgolyók burgonya pürével** 750,-ft  
Fleisch-käse ballchen mit Kartoffelpüree  
Meat-cheese balls with mashed potato

## KÖRETEK GARNISH

**Sült burgonya , Piritott burgonya , Burgonyapüré , Párolt rizs** 350,-ft  
Bratkartoffel, Geröstete kartoffel, Kartoffel püree, Reis  
Fried potato, Roasted potatoes, Mashed Potato, Rice

**Krokkett , Rösti , Tócsi, Hasáburgonya** 420,-ft  
Kroketten, Rösti, Kartoffel Fladen, Pom-fritts,  
Croquette Croquettes with Onion, Potato Cake, French Fries

**Párolt, vagy grillezett zöldség** 590,-ft **Petrezselymes burgonya** 350,-ft  
Gedünstete oder gegrillte Gemüse Petersil Kartoffel  
Boiled or grill vegetables Potato with Parsley

## SALÁTÁK SALAD

**Vegyes saláta , Paradicsom saláta , Kukorica saláta , Uborka saláta** 400,-ft  
Gemischter Salat, Tomatensalat, Maissalat, Gurkensalat  
Mixed salad, Tomato salad, Corn salad, Cucumber salad

**Burgonya saláta , Káposzta saláta , Csemege uborka** 350,-ft  
Kartoffelsalat, Kraut salat, Essig Gurken  
Potato salad, Cabbage salad, Pickled cucumber

## DESSZERTÉK. DESSERTS

<i>Somlói galuska, Somlauer Nockerl, Sponge cake Somlói style</i>	<i>450,-ft</i>
<i>Erdeigyümölcsös gombóc mák kabátban, Waldfrucht Knödel in Mohn Hemd mit Fruchtsose Fruit balls in poppy with hot fruit souce</i>	<i>660,-ft</i>
<i>Cserasznyés palacsinta, mézes bodza mártással Kirschpalatschinken mit holunder-hohnig sose Cherry pancake with elder berry souce</i>	<i>590,-ft</i>
<i>Palacsinta, Palatschinken, Pan cake (ízes (mit marmelade, with jam) 2db, kakaós (mit kakao, with kakao)2db, diós (mit Nuss, with walnuts)1db, túrós (mit topfen, with curd-cheese)1db)</i>	<i>420,-ft</i>

*Az ételek köretet csak a feltüntetett helyeken tartalmaznak.  
Amennyiben a feltüntetett salátára, köretre nem tartanak igényt, a  
teljes ár 90%-át számítjuk fel.  
Kisadag ételnél a teljes ár 70%-át számítjuk fel.  
Csomagolási díj 50,-ft/db*

*Asztalfoglalás : 06-88 /404 359*

*Nyitva tartás :  
Hétfő-Szombat : 12:00-21:30  
Vasárnap: 12:00-15:00  
II. oszt.  
Üzletvezető : Kővári Péter  
Konyhafőnök: Eösze Zoltán*

Itallap / Getrankekarte / drinks:

Ásványvizek / mineralwasser / mineral water

Üdítőitalok / Erfrischungsgetranke / soft drinks

<i>Theodora</i>	0,33l	300,-ft
<i>Coca-cola; light ; fanta ; sprite ,traubi</i>	0,2 l	300,-ft
<i>Kinley ginger ; kinley tonic ;natur aqua</i>	0,25l	300,-ft
<i>Almalé, körte, őszibaracklé, jeges tea</i> <i>Apfel-, Biernen-, Pfirsich Saft, Eistee</i> <i>apple, pear, peach, icetea</i>	0,1 l	140,-ft
<i>Narancs 100%</i>	0,1 l	170,-ft
<i>Jeges limonádé (több ízben)</i>	0,3l	250,-ft
	0,5l	400,-ft

Égetett szeszitalok / Spirituosen / spirits:

<i>Finlandia vodka</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Gordon's gin</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Bacardi light dry rum</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Portoricoi rum</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Tequila sierra</i>	0,02l	350,-ft	0,04l	700,-ft
<i>Pálinka (több ízben)</i>	0,02l	350,-ft	0,04l	700,-ft

Whiskyk / Whiskys / whisky:

<i>Ballantine's</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Jim Beam</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Johnnie Walker red</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Jack Dannel's</i>	0,02l	350,-ft	0,04l	700,-ft

Konyakok, brandyk / Cognaks, Brandys / cognac, brandy:

<i>Napoleon</i>	0,02l	250,-ft	0,04l	500,-ft
<i>Metaxa</i>	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
<i>Hennessy vs</i>	0,02l	650,-ft	0,04l	1300,-ft

Sörök / Biersorten / beer:

<u>Soproni</u> ,csapoló / vom Fass / draught beer:	0,2l	240,-ft
	0,3l	300,-ft
	0,5l	400,-ft
<u>üveges / Flaschen / bottle</u>		
Edelweiss hefetrüb	0,5l	650,-ft
Gösser Class. , Citromos Alk. Mentés	0,33l	380,-ft
Heineken	0,33l	380,-ft
Soproni 1895	0,5l	450,-ft
Soproni szüz alk. mentés	0,5l	450,-ft
Soproni Citromos , -Narancsos	0,5l	450,-ft
Soproni 1895 Démon (barna sör)	0,5l	550,-ft

Gyomorkeserűk, vermutok, likőrök, / Magenbitter, Wermouth bitter,  
vermouth, liköre / liqueur:

Zwack unicum	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
Jagermeister	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft
Campari bitter	0,08l	620,-ft		
Martini bianco ; extra dry	0,08l	450,-ft		
Bailey's	0,02l	350,-ft	0,04l	700,-ft
Cherry brandy	0,02l	300,-ft	0,04l	600,-ft

Folyóborok / weinsorten / wine by glass):

Napi ajánlat fehér	0,1l	130,-ft
Napi ajánlat vörös	0,1l	150,-ft
Napi ajánlat rose	0,1l	150,-ft

Pezsgők / Sekte / champagne:

Törley – BB pezsgő	0,75l	2200,-ft
--------------------	-------	----------

Kávék, teák / kaffees, tees / coffee, tea:

<i>Espresso</i>	<i>210,-ft</i>
<i>Hosszú kávé / verlangerter / large coffee</i>	<i>230,-ft</i>
<i>Tejeskávé/milchkaffe /coffee with milk</i>	<i>280,-ft</i>
<i>Capuccino</i>	<i>250,-ft</i>
<i>Melange</i>	<i>380,-ft</i>
<i>Forró csoki / heisse Schokolade / hot chocolate</i>	<i>350,-ft</i>
<i>Teák / Tees / tea</i>	<i>230,-ft</i>