

Előételek ~ Vorspeisen ~ Starters

Házi cipós **bruschetta**

2.200 Ft / 6,1 Euro

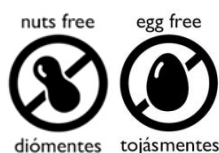
parmezánforgáccsal

Hausgemachtes Brot **Bruschetta**

mit Parmesanspänen

Homemade bread **bruschetta**

with parmesan shavings



Füstölt kacsamell **carpaccio**

3.800 Ft / 10,5 Euro

almás céklával és szilva chutney-val

Geräuchertes

Entenbrust-Carpaccio

mit Apfel-Rote-Bete und Pflaumen Chutney

Smoked duck breast carpaccio

with apple beetroot and plum chutney



Levesek ~ Suppen ~ Soups

Farkasmályi **húsleves**

csigatésztával

Fleischbrühe auf Farkasmály Art

mit Nudeln

Bouillon in Farkasmály style

with noodles

2.200 Ft / 6,1 Euro

lactose free

cukormentes

nuts free



tejmentes



sugar free



diómentes

Hideg **céklaleves**

mentás polentamorzsával

Kalte **Rote-Bete-Suppe** mit

Minz-Polenta-Bröseln

Cold **beetroot soup** with mint polenta crumbs

2.000 Ft / 5,5 Euro

nuts free



diómentes

Erdei gombaleves

sajtchipsz-szel

Wildpilzsuppe

mit Käsechips

Forest mushroom (flap mushroom)

soup with cheese chips

2.200 Ft / 6,1 Euro

gluten free

egg free

cukormentes



gluténmentes



tojásmentes



sugar free

Tárkonyos **vadraguleves**

Wildsuppe mit Estragon

Game soup with tarragon

3.200 Ft / 8,8 Euro

gluten free

cukormentes

nuts free



gluténmentes



sugar free



diómentes

Főételek

Hauptgerichte

Main-course dishes

Snidlinges **juhtúróval töltött** 4.400 Ft / 12,2 Euro
jércemell pankómorzsában,

balzsamecetes friss kevert salátával

Hähnchenbrust gefüllt mit Schnittlauch und
Schafskäse in Panko-Panade, dazu ein Gourmet-Salat
und Balsamico-Essig

Chicken breast stuffed with chives and sheep's curd
in panko crumbs, with a gourmet salad and balsamic
vinegar

Cheddar sajtos szúztekerecs 5.000 Ft / 13,8 Euro

BBQ mártáson, aszalt paradicsomos
burgonyapürével

In Filet eingerollter Cheddar-Käse

auf BBQ-Sauce, dazu Pesto-Kartoffelpüree

Cheddar cheese rolled in tenderloin on BBQ sauce,
with sun-dried tomato potato puree



Hevesi (füstölt-főtt tarjával, 4.400 Ft / 12,2 Euro
füstölt sajttal, lillahagymával) **töltött**

sertésborda hasábburgonyával

Gefülltes Schweinekotelett nach

Heves Artmit Pommes

(mit geräuchertem Käse und Wurst)

Breaded, stuffed Pork cutlet in Heves style

(with smoked cheese, onions and sausage)

with french fries



Csirkepaprikás

4.800 Ft / 13,3 Euro

vajas-kapros galuskával és tejfölhabbal

Paprikahähnchen

mit Butter-Dill-Knödel und Sauerrahm

Chicken paprikash

with butter-dill dumpling and sour cream



Sziluett tál 2 személyre

11.900 Ft / 33 Euro

hevesi töltött borda, snidlinges juhtúróval töltött csirkemell
pankómorzsában, cheddar sajtos szűztekercs, grillezett camembert,
hagymakarikák, párolt rizs, fűszeres héjas burgonya

Reichhaltige Platte auf Sziluett Art für 2 Personen

Paniertes, gefülltes Schweinekotelett nach Heveser Art,
Hähnchenbrust gefüllt mit Schnittlauch und Schafskäse in Panko-
Panade, Cheddar-Käse im Filetstück, gegrillter Camembert,
Zwiebelringe, gedämpfter Reis und würzige Pellkartoffeln

Rich plate in Sziluett style for 2 persons

Breaded, stuffed Pork cutlet in Heves style,
chicken breast stuffed with chives and sheep's curd in panko
crumbs, cheddar cheese rolled in tenderloin, grilled camembert, onion
rings, steamed rice and spicy potatoes fried in their skin

Szuvidált kacsamell

5.600 Ft / 15,5 Euro

gyömbéres juhtúróval, sült almával
és almás krokettel

Sous Vide Entenkeule

mit Ingwer-Schafsquark, Bratapfel und
Apfelkrokette

Sous vide duck breast with ginger sheep's curd, baked
apple and apple croquette



Szarvasragu

5.000 Ft / 13,8 Euro -

bajor káposztás tócsnival

Wildgulasch mit Blaubeeren und

mit Kartoffelflamme

Vension ragout with soured cabbage
and potato dough



Angus marha burger 4.000 Ft / 11,1 Euro
steakburgonyával, 18 dkg hús 100% marhahúsból

Angus Rind Burger mit Pommes
18 dkg Fleisch aus 100% Rindfleisch

Angus beef burger with steak potatos
18 dkg meat from 100% Beef

BBQ T-bone steak 11.900 Ft / 33 Euro
(sütés előtt 450 g)

pesztós burgonyapürével,
sült paradicsommal és sült zöldbabbal



BBQ T-bone steak
(450 g Gewicht vor dem Backen) mit Pesto-
Kartoffelpüree, gegrillten Tomaten und grünen Bohnen

BBQ T-bone steak
(450 g weight before baking)
with pesto smashed potato, grilled tomato and green
beans

Grillezett zöldségekkel 5.600 Ft / 15,5 Euro
töltött piztráng bazsalikomos

polentával és kapormártással

Forelle gefüllt mit gegrilltem Gemüse,
serviert mit Basilikum-Pollenta und Dillsauce

Trout stuffed with grilled vegetable
served with basil pollenta and dill sauce



Velencei ravioli 4.000 Ft / 11,1 Euro
sült paradicsommal, paprikával és

parmezán chipsz-szel

Venezianische Ravioli mit
gerösteten Tomaten, Paprika und Parmesanchips

Venetian ravioli
with roasted tomatoes, peppers and parmesan chips



Grillezett bazsalikomos 4.000 Ft / 11,1 Euro
cukkíni zöldséges-aszaltparadicsomos
 jázminrizszel
Gegrillte Basilikum-Zucchini mit Gemüse
 Jasminreis und getrockneter Tomaten
Grilled basil zucchini with vegetables
 and sundried tomato and jasmine rice



Gyermekek kedvence Kindermenü ~ Menu for children

Rántott sajtfalatkák 3.000 Ft / 8,3 Euro
 hasáburgonyával
Frittierte Käsehäppchen mit Pommes
Fried cheese bites with french fries



Halrudacskák bundában 3.000 Ft / 8,3 Euro
 hasáburgonyával és majonézzel
Fischstäbchen
 mit Pommes und Mayonnaise Sosse
Breaded fish rods with french fries and mayonnaise



Rántott csirkefalatok 3.000 Ft / 8,3 Euro
 hasáburgonyával
Kartoffelnudeln mit Pommes
Breaded chicken with french fries



Dresszinge, mártások Dressings, Saucen ~ dressings sauces

Barna mártás (1,5 dl) 1.000 Ft / 2,7 Euro
 Braune-Sauce
 Brown sauce
 Tartármártás (1,5 dl) 1.000 Ft / 2,7 Euro
 Tartarensauce
 Tartare sauce

Köreték

Beilagen ~ Garnish

Jázminrizs	1.000 Ft / 2,7 Euro
Jasminreis	
Jasmine rice	
Hasábburgonya	1.000 Ft / 2,7 Euro
Pommes frites	
Chips	
Steak burgonya	1.000 Ft / 2,7 Euro
Würziger schelferig (steak) Kartoffeln	
Spicy potatoes fried in their skin	
Almás krokett	1.200 Ft / 3,3 Euro
Apfelkrokette	
Apple croquette	
Pesto-s burgonyapüré	1.200 Ft / 3,3 Euro
Pesto-Kartoffelpüree	
Pesto mashed potatoes	
Burgonyalángos 4 x 60 gramm	2.000 Ft / 5,5 Euro
Kartoffel Langos	
Potato flatbread	
Grillezett zöldség	1.500 Ft / 4,1 Euro
Gegrilltes Gemüse	
Grilled vegetables	

Borkísérők, saláták

Salate und Käse ~ Salads and cheeses

Sajttál	3.500 Ft / 9,7 Euro
Gemischte Käseplatte	
Assorted cheese	
Házi vegyes vágott	1.000 Ft / 2,7 Euro
Gemischter Salat (gesäuertes)	
Mixed home-made pickles	
Paradicsomsaláta	1.000 Ft / 2,7 Euro
Tomatensalat	
Tomato salad	
Uborkasaláta	1.000 Ft / 2,7 Euro
Gurkensalat	
Cucumber salad	
Káposztasaláta	1.000 Ft / 2,7 Euro
Krautsalat	
Cabbage salad	
Csemege uborka	1.000 Ft / 2,7 Euro
Eingelegte Gurken	
Pickled cucumbers	
Alma paprika	1.000 Ft / 2,7 Euro
Apfel Paprika	
Pickled green papper	
Kevert friss saláta	2.000 Ft / 5,5 Euro
Frischer gemischter Salat	
Fresh salad mix	

Desszertek

Nachspeisen ~ Desserts

Meggyrolád 2.000 Ft / 5,5 Euro
Kirschroulade
Cherry roulade

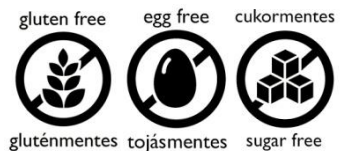
Mákparfé vörösboros szilvával 2.000 Ft / 5,5 Euro
és étcsokoládéval
Mohnparfe mit Rotweinpflaumen und
Zartbitterschokolade
Poppy seed parfait with red wine plums and dark
chocolate



Csokoládé szuflé fagylalttal 2.800 Ft / 7,7 Euro
Elkészítési idő: 20 perc
Schokoladensouffle mit Eiscreame
Verarbeitungszeit: 20 Minuten
Chocolatesoufflee with ice cream
Cooking time: 20 minutes



Feketeribizlis szelet 2.200 Ft / 6,1 Euro
Schwarze Johannisbeerscheibe
Blackcurrant slice



Konyhánk minden nap 12 és 20 óra között várja a rendeléseket.

A megjelölt árak magyar forintban értendők és az ÁFA összegét tartalmazzák.

A feltüntetett Euro árak csak tájékoztató jellegűek.

Az árak szervizdíjat nem tartalmaznak.

Amennyiben egy asztaltársaság szeretné a számlát külön rendezni, úgy azt legyenek szívesek előre jelezni!

Die Küche offen täglich vom 12 bis 20 Uhr.

Die angegebenen Preise gelten nur in ungarischen Forint und die Preise beinhalten alle Steuern.

Die Europreise sind nur informative Preise.

Die Preise beinhalten keine Servicegebühr.

Bitte melden Sie sich am Anreise wenn Sie möchten separate bezahlen!

The kitchen is open daily from 12 until 20 o'clock.

The indicated prices are only given in hungarian forint valid and contains the all taxes.

The indicated euro prices are only given for information.

The prices are not included the service fee or tip.

If you wish to pay separately please give us an advice on arrival!

Nagy Imre

Üzletvezető, Geschäftsführer, Restaurant manager

Kozma György és Pataki Zsolt

Mesterszakácsok, Meisterkoch, Master chefs

Invitis Kft.

Üzemeltető, Betreiber, Operated by