

Előételek ~ Vorspeisen ~ Starters

Házi cipós **bruschetta**

1.900 Ft / 4,6 Euro

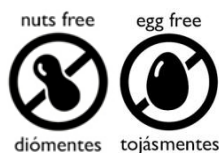
parmezánforgáccsal

Hausgemachtes Brot **Bruschetta**

mit Parmesanspänen

Homemade bread **bruschetta**

with parmesan shavings



Füstölt kacsamell **carpaccio**

3.600 Ft / 9 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



Cantoni tekercs

2.800 Ft / 7 Euro

curry-s zöldségraguval

Kantonesische Gemüserolle

mit Curry-Gemüseragout

Cantonese veggie roll

with curry vegetable ragout



Levesek ~ Suppen ~ Soups

Farkasmályi **húsleves**

csigatésztával

Fleischbrühe auf Farkasmály Art
mit Nudeln

Bouillon in Farkasmály style
with noodles

1.800 Ft / 4,5 Euro



Chef **kedvence**

hideg, **frissítő gyümölcsleves**

Der Favorit des Chefkochs

erfrischende kalte Fruchtsuppe

Chef' favorite

refreshing cold fruit soup

1.800 Ft / 4,5 Euro



Erdei gombaleves

sajtchipsz-szel

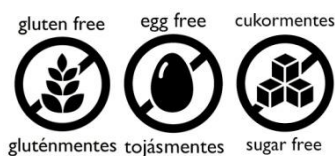
Steinpilzcremesuppe

mit gerösteten Mandeln

Forest mushroom (flap mushroom)

soup with cheese chips

2.100 Ft / 5,3 Euro



Tárkonyos **vadraguleves**

Wildsuppe mit Estragon

Game soup with tarragon

2.600 Ft / 6,5 Euro



Főételek

Hauptgerichte

Main-course dishes

Snidlinges **juhtúróval töltött** 4.000 Ft / 9,9 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 szűztekercs 4.500 Ft / 11,3 Euro
BBQ mártáson, aszalt paradicsomos
burgonyapürével



In Filet ingerollter 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, 4.000 Ft / 9,9 Euro
füstölt sajttal, lilahagymával) **töltött**
sertésborda steakburgonyával
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

4.000 Ft / 9,9 Euro

vajas-kapros galuskával és tejfölhabbal

Paprikahähnchen

mit Butter-Dill-Knödel und Sauerrahm

Chicken paprika

with butter-dill dumpling and sour cream



Sziluett tál 2 személyre

9.900 Ft / 24,5 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 kacsacomb

4.500 Ft / 12,5 Euro

gyömbéres juhtúróval, sült almával

és almás krokettel

Sous Vide Entenkeule

mit Ingwer-Schafsquark, Bratapfel und

Apfelkrokette

Sous vide duck leg with ginger sheep's curd, baked

apple and apple croquette



Szarvasragu

4.500 Ft / 11,3 Euro -

bajor káposztás tócsnival

Wildgulasch mit Blaubeeren und

mit Kartoffelflamme

Vension ragout with soured cabbage

and potato dough



Angus marha burger 3.600 Ft / 10 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

9.900 Ft / 27,5 Euro

(sütés előtt 450 g)

pesztós burgonyapürével,

sült paradicsommal és 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

4.800 Ft / 12,2 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

Pesztós-vargányás tortellini

3.500 Ft / 8.75 Euro

sült paradicsommal, parmezán chipsz-szel

Pesto-Steinpilz-Tortellini

mit gerösteten Tomaten

und Parmesanchips

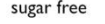
Pesto and porcini tortellini

with roasted tomatoes and parmesan chips

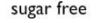


Grillezett bazsalikomos	3.500 Ft / 8,75 Euro
cukkíni zöldséges-aszaltparadicsomos	 
jázminrizsszel	 
Gegrillte Basilikum-Zucchini	
mit getrockneter Tomatenhirse	 
Grilled basil zucchini	
with dried tomato jasmine rice	

Gyermekek kedvence Kindermenü ~ Menu for children

Rántott sajtfalatkák	2.000 Ft / 5 Euro
hasábburgonyával	 
Frittierte Käsehäppchen mit Pommes	
Fried cheese bites with french fries	 

Halrudacskák bundában	2.000 Ft / 5 Euro
hasábburgonyával és majonézzel	
Fischstäbchen	
mit Pommes und Mayonnaise Sosse	
Breaded fish rods with french fries and mayonnaise	

Rántott csirkefalatok	2.000 Ft / 5 Euro
hasábburgonyával	 
Kartoffelnudeln mit Käsesauce	
Breaded chicken with french fires	 

Dresszingek, mártások Dressings, Saucen ~ dressings sauces

Barna mártás (1,5 dl)	800 Ft / 2 Euro
Braune-Sauce	
Brown sauce	
 Tartármártás (1,5 dl)	 800 Ft / 2 Euro
Tartarensauce	
Tartare sauce	

Köreték

Beilagen ~ Garnish

Jázminrizs 1.000 Ft / 2,5 Euro
Jasminreis
Jasmine rice

Hasábburgonya 1.000 Ft / 2,5 Euro
Pommes frites
Chips

Steak burgonya 1.000 Ft / 2,5 Euro
Würziger schelferig (steak) Kartoffeln
Spicy potatoes fried in their skin

Pesto-s burgonyapüré 1.200 Ft / 3 Euro
Pesto-Kartoffelpüree
Pesto mashed potatoes

Burgonyalángos 4 x 60 gramm 1.800 Ft / 4,6 Euro
Kartoffelflamme
Potato flame

Grillezett zöldség 1.500 Ft / 3,8 Euro
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Borkísérők, saláták

Salate und Käse ~ Salads and cheeses

Sajttál	3.200 Ft / 8,4 Euro
Gemischte Käseplatte	
Assorted cheese	
Házi vegyes vágott	1.000 Ft / 2,6 Euro
Gemischter Salat (gesäuertes)	
Mixed home-made pickles	
Paradicsomsaláta	1.000 Ft / 2,6 Euro
Tomatensalat	
Tomato salad	
Uborkasaláta	1.000 Ft / 2,6 Euro
Gurkensalat	
Cucumber salad	
Káposztasaláta	1.000 Ft / 2,6 Euro
Krautsalat	
Cabbage salad	
Csemege uborka	1.000 Ft / 2,6 Euro
Eingelegte Gurken	
Pickled cucumbers	
Alma paprika	1.000 Ft / 2,6 Euro
Apfel Paprika	
Pickled green papper	
Kevert friss saláta	1.500 Ft / 3,8 Euro
Frischer gemischter Salat	
Fresh salad mix	

Desszertek

Nachspeisen ~ Desserts

Meggyrolád

1.800 Ft / 4,5 Euro

Kirschroulade

Cherry roulade

Mákparfé vörösboros szilvával

2.000 Ft / 5 Euro

és étcsokoládéval

Mohnparfe mit Rotweinpflaumen und

Zartbitterschokolade

Poppy seed parfait with red wine plums and dark chocolate



Csokoládé szuflé fagylalttal

2.600 Ft / 6,5 Euro

Elkészítési idő: 20 perc

Schokolandensouffle mit Eiscream

Verarbeitungszeit: 20 Minuten

Chocolate souffle with ice cream

Cooking time: 20 minutes



Feketeribizlis szelet

1.600 Ft / 4 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 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.

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

Nagy Imre

Üzletvezető, Geschäft Führer, Restaurant manager

Kozma György

Mesterszakács, Meister Koch, Master chef

Invitis Kft.

Üzemeltető, Betreiber, Operated by