



.....

Étlap

Menu



Előételek - starters

Házi cipós bruschetta
parmezánforgáccsal
Homemade bread bruschetta
with parmesan shavings

1.900 Ft / 4,6 Euro



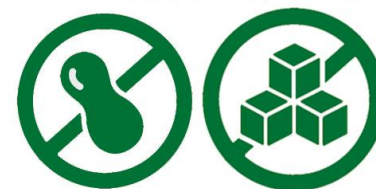
Füstölt kacsamell carpaccio
almás céklával és szilva chutney-val
Smoked duck breast
carpaccio with apple
beetroot and plum chutney

3.600 Ft / 9 Euro



Cantoni tekercs curry-s zöldségraguval
Cantonese veggie roll
with curry vegetable ragout

2.800 Ft / 7 Euro



Levesek - Soups

Farkasmályi húsleves csigatésztával 1.800 Ft / 4,5 Euro

Bouillon in Farkasmály style
with noodles



Erdei gombaleves sajtszusz-szel 2.100 Ft / 5,3 Euro

Forest mushroom
(flap mushroom)
soup with cheese chips



Tárkonyos vadraguleves 2.600 Ft / 6,5 Euro

(szarvashúsból)

Game soup with tarragon (with deer meat)



Chef kedvence 1.800 Ft / 4,5 Euro

hideg, frissítő gyümölcsleves

Chef's favorite refreshing
cold fruit soup



Főételek - Main course dishes

Snidlinges juhtúróval töltött

4.000 Ft / 9,9 Euro

jércemell pankómorzsában, balzsamecetes friss kevert salátával

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

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



Hevesi töltött borda füstölt-főtt tarjával, 4.000 Ft / 9,9 Euro

füstölt sajttal, lilahagymával töltött sertésborda steakburgonyával

Breaded, stuffed Pork cutlet in

Heves style (with smoked cheese and sausage)

with spicy potatoes fried in their skin



Főételek - Main-course dishes

Sziluett tál 2 személyre

9.900 Ft / 24,5 Euro

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

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

Csirkepaprikás

vajas-kapros galuskával
és tejfölhabbal

Chicken paprika

with butter-dill dumpling and sour cream

4.000 Ft / 9,9 Euro



Szuvidált kacsacomb 4.500 Ft / 12,5 Euro

gyömbéres juhtúróval, sült almával
és almás krokettel

Sous vide duck leg
with ginger sheep's

curd, baked apple and apple croquette



Főételek - Main-course dishes

Szarvasragu bajor káposztás tócsnival
Vension ragout with soured cabbage
and potato dough



4.500 Ft / 11,3 Euro



Angus marha burger 18 dkg hús 100% marhahúsból
Angus beef burger with french fries
18 dkg meat from 100% Beef



3.600 Ft / 10 Euro

BBQ T-bone steak (sütés előtt 450 g)
pestós burgonyapürével, sült paradicsommal és zöldbabbal
BBQ T-bone steak (450 g weight before baking)
with pesto smashed potato, grilled tomato and green beans

9.900 Ft / 27,5 Euro



Főételek - Main-course dishes

Grillezett zöldségekkel
töltött pisztráng bazsalikomos
polentával és kapormártással

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

4.800 Ft / 12,2 Euro



Pesztós-vargányás tortellini
sült paradicsommal, parmezán chipsz-szel
Pesto and porcini tortellini
with roasted tomatoes and parmesan chips

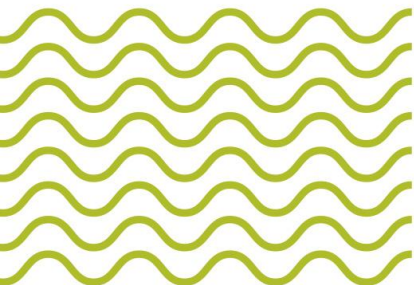
3.500 Ft / 8,75 Euro



Grillezett bazsalikomos (vegán főétel)
cukkíni zöldséges-aszaltparadicsomos jázminrizzsel
Grilled basil zucchini
with dried tomato jasmine rice

3.500 Ft / 8,75 Euro





A la carte konyhánk
minden nap nyitva!

ételrendelést
12 és 20 óra között
veszünk fel



Gyermekek kedvence - Menu for children

Rántott sajtfalatkák
hasábburgonyával

Fried cheese bites with french fries

2.000 Ft / 5 Euro



Halrudacskák bundában
hasábburgonyával és majonézzel

Breaded fish rods

with french fries and mayonnaise sauce

2.000 Ft / 5 Euro



Rántott csirkefalatok hasábburgonyával

Breaded chicken with french fries

2.000 Ft / 5 Euro



Dresszinge, mártások - Dressings, sauces

Tartármártás (1,5 dl) - Tartare sauce

800 Ft / 2 Euro

Barna mártás (1,5 dl)

800 Ft / 2 Euro

Brown sauce





Köreték - Garnish

Jázminrizs
Jasmine rice

1.000 Ft / 2,5 Euro

Hasáburgonya
French fries

1.000 Ft / 2,5 Euro



Steak burgonya
Spicy potatoes fried in their skin

1.000 Ft / 2,5 Euro

Pesto-s burgonyapüré
Pesto mashed potatoes

1.200 Ft / 3 Euro

Burgonyalángos 4 x 60 gramm
Potato flame

1.800 Ft / 4,6 Euro

Grillezett zöldség
Grilled vegetables

1.500 Ft / 3,8 Euro

Borkísérők, saláták - Cheese and salads



Sajttál - Assorted cheese	3.200 Ft / 8,4 Euro
Házi vegyes vágott - Mixed home-made pickles	1.000 Ft / 2,6 Euro
Paradicsomsaláta - Tomato salad	1.000 Ft / 2,6 Euro
Uborkasaláta - Cucumber salad	1.000 Ft / 2,6 Euro
Káposztasaláta - Cabbage salad	1.000 Ft / 2,6 Euro
Csemege uborka - Pickled cucumbers	1.000 Ft / 2,6 Euro
Alma paprika - Pickled green papper	1.000 Ft / 2,6 Euro
Friss saláta - Fresh salad	1.500 Ft / 3,8 Euro



Desszertek - Desserts



.....

Mákparfé 2.000 Ft / 5 Euro
vörösboros szilvával és étcsokoládéval
Poppy seed parfait
with red wine plums and dark chocolate



Feketeribizlis szelet 1.600 Ft / 4 Euro
Blackcurrant slice vegán desszert





Desszertek - Desserts

Meggyrolád 1.800 Ft / 4,5 Euro
Cherry roulade

Csokoládé szuflé fagylalttal 2.600 Ft / 6,5 Euro
Chocolate souffle with ice cream





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!

The kitchen is open daily from 12pm until 20pm.

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 want to separately pay please give us an advice on arrival!



Nagy Imre

Üzletvezető, Restaurant manager

Kozma György

Mesterszakács, Master chef

Invitis Kft.

Üzemeltető, Operated by

