



Reggelik

Breakfast

Hidegtál <i>Cold plate</i>	800 Ft
Sonka tojással <i>Ham and eggs</i>	700 Ft
Tojásrántotta <i>Scrambled eggs</i>	600 Ft

Hideg előételek

Cold Appetizers

Tatár beefsteak Tatar beefsteak	3500 Ft
---	----------------

Meleg előételek

Hot appetizes

Gombával töltött palacsinta bundában tartárral <i>Breaded pancake with mushroom</i>	600 Ft
Sonkával töltött palacsinta bundában tartárral <i>Breaded pancake with ham</i>	600 Ft

Levesek

Soups

Orjaleves cérnametéllel <i>Orjansoup with vermicelli pasta</i>	800 Ft
Májgaluskaleves <i>Liver dumpling soup</i>	900 Ft
Erőleves tojással <i>Consomme with eggs</i>	800 Ft
Francia hagymaleves sajtgombóccal <i>French onion soup with cheese balls</i>	800 Ft
Tárkonyos sertésraguleves <i>Pork soup with tarragon</i>	800 Ft
„Alföldi” gombaleves <i>Alföld style mushroom soup</i>	800 Ft
Bográcsgulyás <i>Goulash soup</i>	900 Ft
Bableves csipetkével <i>Bean soup with noodles</i>	800 Ft
Babgulyás <i>Bean Goulash</i>	900 Ft
Csülkös bableves <i>Bean soup with knuckles</i>	900 Ft
Jókai bableves <i>Jokai style bean soup</i>	900 Ft
Alföldi gyümölcsleves <i>Great Plain fruit soup</i>	800 Ft

Vegetáriánus ételek

Vegetarian

Rántott camembert áfonyával <i>Breaded Camambert cheese with cranberry jam</i>	1400 Ft
Rántott sajt tartárral <i>Breaded Cheese with tartare sauce</i>	1300 Ft
Rántott karfiol tartárral <i>Breaded cauliflower with tartare sauce</i>	1000 Ft
Gombafejek rántva tartárral <i>Breaded Mushroom with tartare sauce</i>	1100 Ft
Gombapaprikás nokedlivel <i>Mushroom stew with gnocchi</i>	1500 Ft

Halételek

Fish

Kalamári karikák <i>Calamari rings</i>	1250 Ft
Pirosra sült egész pisztráng <i>Calamari rings</i>	1700 Ft
Pangasius Halfilé tejszínes gombamártással <i>Pangasius filet in creamy mushroom sauce</i>	1600 Ft
Pangasius halfilé rántva <i>Breaded pangasius filet</i>	1500 Ft
Harcsapaprikás túrós csuszával <i>Catfish stew with cottage cheesed pasta</i>	1800 Ft

Szárnyasok

Poultry dishes

Rántot csirkecomb <i>Breaded chicken legs</i>	1700 Ft
Rántot t csirkemell <i>Breaded chicken breast</i>	1700 Ft
Csirkemell sajttal-sonkával gombával töltve <i>chicken breast filled with ham-mushroom and cheese</i>	1800 Ft
Kijevi csirkemell <i>Kiev style chicken breast</i>	1800 Ft
Gyümölccsel töltött csirkemell bundában <i>Coated chicken breast filled with fruits</i>	1800 Ft
Gyümölcsös csirkemel „Alföld” módra <i>Alfold style chicken breast with fruits</i>	1800 Ft
Alföldi „Gabika” Kedvence <i>Our Gabika’s favorit</i>	1900 Ft
Gyros tál friss salátával <i>Gyros platter with fresh salad</i>	1800 Ft
Csirkemell tejszínes gombamártással <i>Chicken breast in creamy mushroom sauce</i>	1800 Ft
Csirkecomb roston fokhagyma mártással <i>Grilled chicken leggs in garlic sauce</i>	1800 Ft
Csirkemell roston fokhagyma mártással <i>Grilled chicken breast in garlic sauce</i>	1800 Ft
Baconba göngyölt csirkemell <i>Chicken breast rolled in bacon</i>	2000 Ft

Pulyka saslik 2db <i>Turkey shaslik 2 pieces</i>	1600 Ft
Ropogós kacsacomb burgonyapürével párolt káposztával <i>Crunchy duck leg with mashed potatoes and braised cabbage</i>	2500 Ft
Rántott libamáj <i>Breaded goose liver</i>	4000 Ft
Libamáj roston <i>Grilled goose liver</i>	4000 Ft
Magyaros libamáj lecsóval <i>Goose liver with letcho</i>	4000 Ft

Sertéshúsok

Pork

Rántott sertésborda <i>Breaded pork chops</i>	1800 Ft
Óriás bécsi szelet <i>Huge Weiner schnitzel</i>	2900 Ft
Sertésborda „Alföld” módra <i>Alfold style pork chops</i>	1800 Ft
„Alföldi” tüzes tekercs <i>Alfoldi style hot spyce roll</i>	1900 Ft
Májjal töltött borda <i>Chops filled with liver</i>	1900 Ft
Velővel töltött sertésborda <i>Pork chops filled with marrow</i>	1800 Ft
Cordon blue <i>Cordon blue</i>	1800 Ft

Gazdag borda bundában <i>Rich chop in coat</i>	1900 Ft
Gőcseji pecsenye <i>Gőcseji style roast</i>	1900 Ft
Cigány pecsenye kakastaréjjal <i>Gipsy roast with „cockscomb”</i>	1900 Ft
Sertésborda holstein módra 2db tükörtojással <i>Holstein style pork chop with 2 fried eggs</i>	1800 Ft
Óvári sertésborda <i>Ovári style pork chop</i>	1800 Ft
„Alföldi” paraszthús <i>Alfold style Farmer meat</i>	1900 Ft
Roston tarja „Alföld” körettel <i>Alfold style grilled spare rib with side dish</i>	2000 Ft
Hentes szelet <i>Butcher style stripes stew</i>	1900 Ft
Puszta tokány <i>Sheer style stripes stew</i>	2000 Ft
Brassói aprópecsenye <i>Brasov roast</i>	1800 Ft
Bakonyi sertésborda galuskával <i>Bakony stle pork with dumplings</i>	1900 Ft
Szűzpecsenye magyarosan <i>Hungarian style Tenderloin</i>	2200 Ft
Baconba tekert szűzpecsenye <i>Tenderloin rolled in bacon</i>	2500 Ft
Csülök Pékné módra <i>Pékné style trotters</i>	2500 Ft

Ropogós sertéscsülök „Alföld” körettel 2500 Ft
Cruchy pork trotters with Alföld side dish

Velőrózsa rántva tartárral + rizzsel 1900 Ft
Fried marrow with tartar and rice

Grillkolbász 25dkg 1000 Ft
BBQ sausage

Mititei 800 Ft

Pörkölték (Stews)

Vörösboros marhalábszár pörkölt 1700 Ft
Beef shank stew in red wine

Pacalpörkölt 1700 Ft
Tripe stew

Gombás pacal 1800 Ft
Tripe stew with mushrooms

Marhahúsok (Beef)

Natur steak 3500 Ft
Natur steak

Bélszín baconba göngyölve 3800 Ft
Steak rolled in bacon

Bélszín Budapest módra 3800Ft
Steak, goose liver, letcho and green pea ragout

Bélszín erdészné módra 3800 Ft
Steak we make it with red sauce

Bélszín pirított gombával 3800 Ft
Steak with toasted mushroom

Bélszín csíkok „stroganoff” módra 3800 Ft
Steak stripes in spicy sauce

Tálak

Platers

2 Személyes „pecsenye” tál 7100 Ft

(2 db kacsacomb , 2db grillkolbász, 2db tarja, 2db rántott velő, steak burgonya,párolt káposzta)

Roast platter for 2 people

(2pieces off duck thighs, 2 pieces off grill sausages, 2 pieces off spare ribs, 2 pieces off fried marrows, steak potatoes, braised cabbage)

2 személyes „Alföld” tál 6300 Ft

(sertés cordon, májjal töltött sertésborda, gombával töltött sertésborda,rántott sajt, rántott gomba steak burgonya)

Alfold platter for 2 people

(Pork cordon blue, liver stuffed pork chop, mushroom stuffed pork chop, fried cheese, fried mushrooms, steak potato)

2 személyes ínycsókás tál 6300 Ft

(Gyümölcszel töltött csirkemell, gombával töltött csirkemell, csirkecomb roston, rántott camambert, rántott karfiol, vegyes körettel)

Gourmet Platter for 2 people

(Fruits stuffed chicken,breast mushroom stuffed chicken breast, grilled chicken legs, fried camambert, fried cauliflower, mixed side dishes)

1 Személyes bőség tál 2500 Ft

(Roston tarja, rántott szelet, pulykasaslik,vegyes köret)

Abundance platter for 1 people

(Grilled spare ribs, fried meat, turkey shashlik,mixed side dishes)

1 személyes pecsenyés tál 2900 Ft

(1db ropogós kacsacomb, sültkolbász, roston tarja, steak burgonya)

Roast platter for 1 person

(Crunchy duck leg, fried sausage,grilled pork chuck, steak potato)

Tészták

Pasta dishes

Túrós csusza tepertővel	1300 Ft
<i>Pasta with cottage cheese</i>	
Sajtos-tejfölös csusza	1300 Ft
<i>cheesed-esour creamed pasta</i>	

Köreték

Side dishes

Hasábburgonya	300Ft
<i>French friest</i>	
Fűszeres steak burgonya	300 Ft
<i>Spicy potato wedges</i>	
Karika burgonya	300 Ft
<i>Sliced potato</i>	
Petrezselymes burgonya	300 Ft
<i>Parsley potato</i>	
Burgonya püré	300 Ft
<i>Mashed potato</i>	
Burgonyakrokkett	300 Ft
<i>Potato croquettes</i>	
Rizs	300 Ft
<i>Rice</i>	
Gombás rizs	300 Ft
<i>Rice with mushrooms</i>	

Rizi-bizi	300 Ft
<i>Rice with peas</i>	
Zöldséges rizs	300 Ft
<i>Rice with vegetables</i>	
Párolt káposzta	300 Ft
<i>Braised cabbage</i>	
„Alföld” köret	400 Ft
<i>Alfold style side dish</i>	
Zöldség köret	400 Ft
<i>Vegetables</i>	

Saláták

Salads

Paradicsomsaláta	600 Ft
<i>Tomatoe salad</i>	
Uborkasaláta	600 Ft
<i>cucumber salad</i>	
Görögсалáta	1200 Ft
<i>Greek salad</i>	
Tzatziki	700 Ft
Friss saláta káposzta-joghurtos öntettel	600 Ft
<i>Fresh salad with dill-yogurt sauce</i>	
Kovászos uborka	400 Ft
<i>Pickled cucumber</i>	
Vegyés vágott	400 Ft
<i>Mixed pickles</i>	
Almapaprika	400 Ft
<i>Apple paprika</i>	

Káposztasaláta 400 Ft
Mixed pickles

Pepperoni 400 Ft

Desszertek

Desserts

Palacsinták 400 Ft
Pancakes

(Kakaós, lekváros, fahéjas, baracklekváros)
(Filled with cocoa, blueberry jam, cinnamon, peach jam)

Gundel palacsinta 600 Ft
Gundel art pancake

Gesztenyével töltött palacsinta 600 Ft
Chesnut filled pancake

Túrós palacsinta 600 Ft
Cottage cheese filled pancake

Gesztenyepüré 600 Ft
Chesnut puree

Vegyes gyümölcskehely 700 Ft
Mixed fruit chalice

Fagylaltkehely 600 Ft
Ice

Itallap

Szénsavas üdítő 0,25

Coca-Cola	280,-
Coca-Cola light	280,-
Fanta narancs	280,-
Kinley tonic	280,-
Kinley gyömbér	280,-
Sprite	280,-

Cappy rostos 0,2

Őszi (Peach)	290,-
Alma (Apple)	290,-
Körte (Pear)	290,-
Narancs (Juice)	290,-
Ananász(Pineapple)	290,-

Üveges sör 0,5

Gösser	500,-
Aranyászok	380,-
Heineken	500,-
Dreher 24	500,-

Üveges sör 0,33

Heineken	400,-
----------	-------

Csapolt sör

Gösser 0,3	380,-
Gösser 0,5	500,-
Soproni 0,3	300,-
Soproni 0,5	440,-

Nesttea 0,25

Citrom	290,-
Barack	290,-

Ásványvíz 0,25

NaturAqua savas	220,-
NaturAqua mentes	220,-

Kávészó (Coffe)

Presszó	280,-
Hosszú	300,-
Cappuccino	350,-

Tea

Fekete, Gyümölcs	280,-
Limonádé	450,-

Whiskey	0,04 l.
Jim Beam	690,-
Johnnie Walker	690,-
Ballantines	490,-
Jack Dannel	870,-

Vermutok	0,1 l.
Campari	800,-
Martini	490,-
Garrone	490,-

Konyakok	0,04 l.
Metaxa*****	880,-
Napóleon	420,-

Likőrök	0,04 l.
Carolans	800,-
Jägermaister	700,-
Unicum	600,-
Hubertus	490,-

Pálinkák	0,04 l.
Palotás pálinka	700,-
(GoldenAlma, Szilva, Meggy, Kajszibarack, Birs, Szőlő, Vilmoskörte)	
Fütyülős Mézes barack	550,-

Borok	0,1 l.
Klément Cabernet Sauvignon S.	330,-
Klément Cserszegi fűszeres S.	330,-
Klément Chardonnai fehér száraz	330,-
Klément Tramini félédes	330,-
Klément Kékrankos Rose S.	330,-
BB Merlot, vörös édes	330,-

Szeszitalok	0,04 l.
Vilmos	550,-
Tequila	800,-
Gin	550,-
Ouzo	600,-

Vodka	0,04 l.
Finlandia	690,-

Pezsgő	
Törley 1 ü.	2500,-