

Előételek ~ Vorspeisen ~ Starters

Rozmaringos **velőscsont**
vaslapon sütve bruschettával

Markknochen

mit Rosmarin
auf einer Eisenplatte gebacken
mit Bruschetta

Marrow bone with rosemary
baked on an iron plate
with Bruschetta

3.800 Ft / 10 Euro



Füstölt kacsamell **carpaccio**
aszalt szilvás friss salátaágyon

Geräuchertes

Entenbrust-Carpaccio

mit frischem Salat und
trockenen Pflaumen

Smoked duck breast carpaccio
with prunes on fresh salad

3.800 Ft / 10 Euro



Levesek ~ Suppen ~ Soups

Farkasmályi **húsleves**

csigatésztával

Fleischbrühe auf Farkasmály Art

mit Schneckenudeln

Bouillon in Farkasmály style

with noodles

2.000 Ft / 5,2 Euro

lactose free

nuts free



tejmentes

diómentes

Mátrai **szarvasgulyás**

Hirschgulaschsuppe

vom Mátra

Deer goulash

from the Mátra

2.800 Ft / 7,3 Euro

lactose free

gluten free

cukormentes

nuts free



tejmentes

gluténmentes

sugar free

diómentes

Tejfölös **róka**gombaleves

burgonyagombóccal

Sauerrahm-Pfifferlingsuppe

mit Kartoffelknödeln

Sour cream chanterelle soup

with potato dumplings

2.000 Ft / 5,2 Euro

lactose free

nuts free

cukormentes



tejmentes

diómentes

sugar free

Lencsekrémleves

mangalica-kolbász

morzsával

Linsencremesuppe

mit Mangalica-Wurstbröseln

Lentil cream soup

mangalica-sausage crumbs

2.000 Ft / 5,2 Euro

nuts free

egg free

cukormentes

gluten free



diómentes

tojásmentes

sugar free

gluténmentes

Főételek

Hauptgerichte

Main-course dishes

Juhtúróval töltött
prosciutto sonkába göngyölt
csirkemell hüvelyes
zöldborsóval, burgonyapürével

4.400 Ft / 11,5 Euro



Hähnchenbrust im Schinkenmantel, gefüllt
mit Schafskäse mit Erbsen und Kartoffelpüree
Chicken breast wrapped in prosciutto ham
stuffed with sheep's curd with green peas and mashed
potatoes



Cheddar sajtos szűztekercs
vörösboros barnamártáson,
pestos burgonyapürével

5.000 Ft / 13 Euro



Rinderfilet in Cheddar-Käse
gerollt, auf Rotwein-Brauner-Sauce, dazu Pesto-
Kartoffelpüree

Cheddar cheese rolled in tenderloin on red wine-
brown sause, with pesto mashed potatoes

Hevesi töltött borda
hasábburgonyával

4.000 Ft / 10,5 Euro

Gefülltes Schweinekotelett nach
Heves Art mit Pommes
(mit geräucherter Käse und Wurst)



Breaded, stuffed Pork cutlet in Heves style
(with smoked cheese and sausage) with french fries

Sziluett tál 2 személyre

9.900 Ft / 26 Euro

hevesi töltött borda, juhtúróval töltött prosciutto sonkába, göngyölt csirkemell, cheddar sajtos szűztekercs, grillezett camembert, hagymakarikák, párolt rizs, fűszeres héjas burgonya

Reichhaltige Platte auf Sziluett Art für 2 Personen

Paniertes, gefülltes Schweineschnitzel nach Heves-Art, Hähnchenbrust im Schinkenmantel, gefüllt mit Schafskäse, Cheddar-Käse in Filetrollen, gegrillter Camembert, Zwiebelringe, gedämpfter Reis und in der Schale gebratene, würzige Kartoffeln.

Rich plate in Sziluett style for 2 persons

Breaded, stuffed Pork cutlet in Heves style, Chicken breast wrapped in prosciutto ham stuffed with sheep's curd, cheddar cheese rolled in tenderloin, grilled camembert, onion rings, steamed rice and spicy potatoes fried in their skin

Konfitált kacsamell

5.600 Ft / 14,7 Euro

almás krokettal és mézben párolt lilakáposztával

Konfierte Entenbrust mit

Apfelkroketten und Honigkohl

Confit duck breast

with apple croquette and cabbage stewed in honey



Vargányás szarvasragu

4.800 Ft / 12,6 Euro

burgonyalángossal

Hirschragout mit Steinpilzen

und flambierten Kartoffeln

Venison ragout

with porcini mushrooms and potato dough



Konfitált sertéscsülök bajor

5.400 Ft / 14,2 Euro

káposztás kockaburgonyával

Konfierte Schweinshaxe

mit bayerischem Kohl

und gewürfelten Kartoffeln

Confit pork knuckle

with Bavarian cabbage and diced potatoes



Angus marha burger 3.800 Ft / 10 Euro

hasábburgonyával, 18 dkg hús 100% marhahúsból

Angus Rind Burger mit Pommes

18 dkg Fleisch aus 100% Rindfleisch

Angus beef burger with french fries

18 dkg meat from 100% Beef

BBQ T-bone steak

9.900 Ft / 26 Euro

(sütés előtt 450 g)

édesburgonya hasábbal,

rántott hagymakarikával

cukormentes

nuts free



sugar free



diómentes

BBQ T-bone steak (450 g Gewicht vor dem Backen)

mit Süßkartoffel und panierte Zwiebelringe

BBQ T-bone steak (450 g weight before baking)

with fried sweet potato and breaded onion rings

Mustáros roston pisztráng

5.200 Ft / 13,6 Euro

bazsalikomos polentával és citrus mártással

Gegrillter Hecht mit Senf,

dazu Basilikum-Polenta und Zitrussauce

Grilled Perch-pike with mustard,

with basil polenta and citrus sauce

nuts free



diómentes

Spenóttal és ricottával töltött

3.500 Ft / 9,2 Euro

ravioli, aszalt paradicsomos-tejszínes

mártásban

nuts free

cukormentes



diómentes



sugar free

Ravioli gefüllt mit **Spinat**

und Ricotta in Sahnesauce mit getrockneten Tomaten

Ravioli filled with spinach and ricotta cheese in

cream sauce with dried tomatoes

Grillezett tárkonyos

3.500 Ft / 9,2 Euro

cukkíni jázmin rizzsel, sült zöldbabbal

Gegrillte Estragon-Zucchini

mit Jasminreis und gegrillten

grünen Bohnen

Grilled tarragon zucchini with

jasmine rice and grilled green beans

lactose free

egg free



gluten free



gluténmentes



Gyermekek kedvence Kindermenü ~ Menu for children

Rántott sajtfalatkák 2.800 Ft / 7,3 Euro
hasábburgonyával
Frittierte Käsehäppchen mit Pommes
Fried cheese bites with french fries



Halrudacskák bundában 2.800 Ft / 7,3 Euro
hasábburgonyával és majonézzel
Fischstäbchen
mit Pommes und Mayonnaise Sosse
Breaded fish rods
with french fries and mayonnaise sauce



Rántott csirkefalatok 2.800 Ft / 7,3 Euro
hasábburgonyával
Gebraten Hühnerbrust mit Pommes
Breaded chicken breast
with french fries



Dresszinge, mártások Dressings, Saucen ~ dressings sauces

Barna mártás (1,5 dl) 1000 Ft / 2,5 Euro
Braune Soße
Brown sauce

Tartármártás (1,5 dl) 800 Ft / 2 Euro
Tartarensauce
Tartare sauce

Köreték

Beilagen ~ Garnish

Jázminrizs 1.000 Ft / 2,6 Euro
Jasminreis
Jasmine rice

Hasáburgonya 1.200 Ft / 3,2 Euro
Pommes frites
Chips

Pesto-s burgonyapüré 1.200 Ft / 3,2 Euro
Pesto-Kartoffelpüree
Pesto mashed potatoes

Édesburgonya hasáb 1.600 Ft / 4,2 Euro
Sweet potato
Süßkartoffel

Burgonyalángos 4 x 60 gramm 2.000 Ft / 5,2 Euro
Kartoffelflamme
Potato flame

Grillezett zöldség 2.000 Ft / 5,2 Euro
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Borkísérők, saláták

Salate und Käse ~ Salad and cheese

Sajttál	3.600 Ft / 9,4 Euro
Gemischte Käseplatte	
Assorted cheese	
Házi vegyes vágott	1.000 Ft / 2,6 Euro
Gemischter Salat (gesäuertes)	
Mixed home-made pickles	
Paradicsomsaláta	1.200 Ft / 3,2 Euro
Tomatensalat	
Tomato salad	
Uborkasaláta	1.200 Ft / 3,2 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	1.200 Ft / 3,2 Euro
Apfel Paprika	
Pickled green papper	
Kevert friss saláta	2.000 Ft / 5,2 Euro
Frischer gemischter Salat	
Fresh salad mix	

Desszertek

Nachspeisen ~ Desserts

Fahéjas almáspite 2.000 Ft / 5,2 Euro
vaníliafagylalttal

Zimtapfelkuchen mit Vanilleeis

Cinnamoned apple pie with vanilla ice cream

Somlói mousse 2.400 Ft / 6,3 Euro
Mousse nach Somlói Art
Somlói mousse

Csokoládé szuflé 2.800 Ft / 7,3 Euro
erdei gyümölcsraguval

Elkészítési idő: 20 perc

Schokolandensouffle mit Waldbeerenragout

Verarbeitungszeit: 20 Minuten

Chocolate souffle with forest fruit ragout

Cooking time: 20 minutes

Feketeribizlis szelet 2.000 Ft / 5,2 Euro
Schwarze Johannisbeerscheibe
Blackcurrant slice

gluten free egg free cukormentes



gluténmentes

tojásmentes

sugar free

lactose free

nuts free



tejmentes

diómentes

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 want to separately pay 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