

**ÉTELEINK ÁRAI A KÖRET ÁRÁT NEM TARTALMAZZÁK.  
FÉLADAGÉRT AZ EGÉSZ ADAG ÁRÁNAK A 70%-ÁT SZÁMOLJUK.**

**DIE PREISE DER GERICHTE ENTHALTEN DEN PREIS DER BEILAGEN NICHT.  
MAN BEZAHLT FÜR DIE HALBPORTION 70% DES VOLLPREISES.**

**SIDE ODERS ARE NOT INOT INCLUDED. IF YOU ORDER HALF A PORTION OF A  
DISH, WE CHARGE 70% OF THE TOTAL PRICE.**

**CENA JIDLA NEOBSAHUJE CENU PRILOHY. POLOVIČNI PORCI POČITAME 70%  
Z CELKOVÉ CENÝ.**

***ELŐÉTELEK, VORSPEISEN, FIRST COURSE, PŘEDKRM  
HÚS NÉLKÜLI ÉTELEK, FLEISCHFREIE SPEISEN, VEGETARIEN  
FOODS, BEZMASÁ JÍDLA***

- 7. RÁNTOTT SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL** 1300.-Ft  
ÜBERBACKENER KÄSE, TARTARSOSSE  
BREADED CHEESE WITH TARTARE SAUCE  
SMAŽENÝ SÝR S TATARSKOU OMÁČKOU
- 8. RÁNTOTT CAMEMBERTSAJT ÁFONYAJAMMAL** 1450.-Ft  
PANIERTER CAMEMBERT MIT HEIDELBEERENJAM  
BREADED CAMEMBERT WITH BILBERRY JAM  
SMAŽENÝ SÝR CAMEMBER S BRUSNICE JAMEM
- 9. RÁNTOTT GOMBAFEJEK TARTÁRMÁRTÁSSAL** 1300.-Ft  
ÜBERBACKENE PILZKÖPFE, TARTARSOSSE  
BREADED MUSHROOMS WITH TARTARE SAUCE  
SMAŽENÉ HŘIBY S TATARSKOU OMÁČKOU
- 10. VELŐRÓZSA RÁNTVA TARTÁRMÁRTÁSSAL** 1350.-Ft  
ÜBERBACKENES HIRN, TARTARSOSSE  
BREADED MARROW WITH TARTARE SAUCE  
SMAŽENÝ MOZEČEK S TATARSKOU OMÁČKOU
- 11. HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA** 1350.-Ft  
HORTOBÁGYER FLEISHPALATSCHINKEN  
PANCAKE MADE IN THE „HORTOBÁGYI” STYLE (Pancake  
stuffed with minced meat with sour cream)  
MASOVÉ PALAČINKY NA ZPŮSOB „HORTOBÁGYI”
- 12. PÁROLT VIRÁGTÁL** (karfiol és brokkoli reszeltajttal) 1350.-Ft  
GEDÜNSTETER BLUMENTELLER (Blumenkohl und Brokkoli mit Käse)  
COOKING IN STEAM CAULIFLOWER, BROKKOLI WITH CHEESE  
PAŘENÁ KVĚTINOVÁ MÍSA (Kveták, brokolice, sýr)
- 13. RÁNTOTT KARFIOL TARTÁRMÁRTÁSSAL** 1300.-Ft  
PANIERTER BLUMENKOHL, TARTARSOSSE  
BREADED CAULIFLOWER WITH TARTARE SAUCE  
SMAŽENÝ KVĚTÁK S TATARSKOU OMÁČKOU
- 14. RÁNTOTT BROKKOLI TARTÁRMÁRTÁSSAL** 1300.-Ft  
PANIERTE BROCCOLI, TARTARSOSSE  
BREADED BROCCOLI WITH TARTARE SAUCE  
SMAŽENÁ BROKOLICE S TATARSKOU OMÁČKOU
- 15. ZÖLDBORSÓFÖZELÉK TÜKÖRTOJÁSSAL** 1300.-Ft  
GRÜNE ERBSEN GEMÜSE UND SPIEGELEI  
GREEN PEAS IN WHITE CREAM AND FRIED EGGS  
ZELENÝ HRÁŠEK NA HUSTO S VOLSKÝM OKEM

16. **ZÖLDBABFŐZELEK NATÚRSZELETTEL** 1300.-Ft  
 GRÜNE BOHNEN GEMÜSE MIT NATURSCHNITZEL  
 GREEN BEANS IN WHITE CREAM WITH PORK CHOPS  
 NATUR VEPŘOVÉ MASO-ZELENÉ FAZOLKY NA SMETANÉ
17. **KRUMPLIFŐZELEK SERTÉSPÖRKÖLTTEL** 1300.-Ft  
 KARTOFFELGEMÜSE MIT SCHWEINEGULASCH  
 POTATO IN WHITE CREAM WITH PORK PARCHED  
 BRAMBOROVÁ OMÁČKA S PERKELTOM

### **LEVESEK, SUPPEN, SOUPS, POLÉVKY**

18. **CSONTLEVES MÁJGOMBÓCCAL** (2 DL) 450.-Ft  
 KNOCHENSUPPE MIT LEBERKNÖDEL (2 DL)  
 PORK „STEW” WITH LIVER DUMPLINGS (2 DL)  
 VÝVAR Z KOSTÍ S MASOVÝMI KNEDLÍČKY (2 DL)
19. **CSONTLEVES TÉSztÁVAL** (2 DL) 430.-Ft  
 NUDELSUPPE (2 DL)  
 MARROW BONE SOUP WITH NOODLES (2 DL)  
 VÝVAR Z KOSTÍ S TĚSTOVINOUB (2 DL)
21. **GOMBALEVES (tejföllel)** (2 DL) 480.-Ft  
 PILZSUPPE (mit Rahm) (2 DL)  
 MUSHROOMS SOUP (with sour cream 2 DL)  
 HOUBOVÁ POLÉVKA (2 DL)
22. **BROKKOLIKRÉMLEVES** (pirított kenyérbakával 2 DL) 480.-Ft  
 BROCCOLICREMESUPPE (2 DL)  
 BROCCOLI CREAM SOUP (with croutons 2 DL)  
 BROKOLICOVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA SE SMETANOUB (opekané chlebové kocky 2 DL)
23. **ZELLERKRÉMLEVES** (pirított kenyérbakával 2 DL) 480.-Ft  
 ZELLERIECREMESUPPE (2 DL)  
 CELLERAC CREAM SOUP (with croutons 2 DL )  
 CELEROVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA SE SMETANOUB (opekané chlebové kocky 2 DL)
24. **FOKHAGYMAKRÉMLEVES** (pirított kenyérbakával 2 DL) 480.-Ft  
 KNOBLAUCHCREMESUPPE (2 DL)  
 GARLIC CREAM SOUP (with croutons 2 DL )  
 ČESNEKOVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA SE SMETANOUB (opekané chlebové kocky 2 DL)
25. **BABGULYÁS** (sertéshússal 4 DL) 1190.-Ft  
 BOHNENGULASCHSUPPE (mit Schweinefleisch 4 DL)  
 BEANS GOULASH (with pork 4 DL)  
 FAZOLOVY GULÁS (s vepřovým masom 4 DL)
26. **BOGRÁCSGULYÁS** (sertéshússal 4 DL) 1190.-Ft  
 KESSELGULASCH (mit Schweinefleisch 4 DL)  
 STEW POT GOULASH (with pork 4 DL)  
 KOTLÍKOVY GULÁS (s vepřovým masom 4 DL)
20. **BOGLÁRI HÚSOS LEVES** (sárgarépával, gyökérrel, zöldborsóval, zöldbabbal és sertéshússal 4 DL) 1250.-Ft  
 GEMÜSE-FLEISCH-SUPPE NACH „BOGLAR” ART (Möhre, gr. Erbsen, gr. Bohnen, Schw.fleisch)  
 SOUP VEGETABLE WITH MEAT (carrots, green peas, green beans, pork 4 DL )  
 BOGLÁRSKA POLÉVKA S MASEM A ZELENINÍ (mrkev, zelený hrašek, fazolové luski 4 DL)
27. **HALÁSZLÉ** (harcsafilével 4 DL) 1450.-Ft  
 UNGARISCHE FISCHSUPPE (mit Wellsfilet 4 DL)

- HUNGARIAN FISH-SOUP (with catfishfillet 4 DL)  
 RYBÍ POLÉVKA 4 DL
28. **HIDEG GYÜMÖLCSLEVES TEJSZÍNHAZZAL** 4 DL 1190.-Ft  
 KALTE OBSTSUPPE MIT SCHLAGSAHNE 4 DL  
 FRUIT-SOUP WITH WHIPPED CREAM (COLD 4 DL)  
 CHLADNÁ OVOCNÁ POLÉVKA, ŠLEHAČKA 4 DL

### **MAKARÓNIK, MAKARONI, MACARONIS, TĚSTOVINY**

29. **MILÁNÓI MAKARÓNI** (sonkás-gombás paradicsomszósszal) 1240.-Ft  
 MAKARONI „MAILANDER” ART (Tomatensosse mit Schinken und Pilze)  
 MACARONI FROM „MILAN”(Tomato sauce with ham and mushrooms)  
 MILÁNSKÉ MAKARÓNY (rajče, šunka, houby)
30. **BOLOGNAI MAKARÓNI** (darálthúsos, zöldséges, paradicsomos raguval) 1240.-Ft  
 MAKARONI„BOLOGNESE”ART(Ragout mit Fleisch, Gemüse und Tomatensosse)  
 MACARONI FROM „BOLOGNA”(Ragout with minced pork, vegetables and tomato sauce)  
 BOLOŇSKÉ MAKARÓNY (vepřové maso, zelenina, rajče)
31. **SAJTOS MAKARÓNI** (sajttal és tejföllel) 1140.-Ft  
 MAKARONI MIT KÄSE (mit Käse und Rahm)  
 MACARONI WITH CHEESE (with cheese and sour cream)  
 MAKARÓNÝ SE SÝREM (se smetanou)
32. **CARBONARA MAKARÓNI** (tejszínes, sonkás, gombás, fokhagymás szósszal) 1240.-Ft  
 MAKARONI CARBONARA (mit sahniger Schinken-Pilzsosse und Knoblauch)  
 MACARONI CARBONARA (with ham-mushrooms-cream sauce with garlic)  
 CARBONARA MAKARÓNY (s houbami a šunkou, s česnekem)

### **KÉSZÉTELEK, FERTIGGERICHTE, PRECOOKED, HOTOVÁ JÍDLA**

33. **VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT** 1260.-Ft  
 ROTWEINGEKOCHTES RINDSGULASCH  
 TENDERLOIN BEEF COOKED IN RED WINE  
 HOVĚZÍ GULAŠ NA ČERVENÉM VÍNĚ
34. **BORJÚPAPRIKÁS** 1350.-Ft  
 KALBSPAPRIKASCH  
 THICK FRICASSEE OF VEAL SEASONED WITH RED PEPPER  
 TELECÍ NA PAPRICE
35. **SERTÉSPÖRKÖLT** 1140.-Ft  
 SCHWEINEGULASCH  
 PORK COOKED IN PAPRIKA  
 VEPŘOVÝ GULÁŠ
36. **BIRKAPÖRKÖLT** 1450.-Ft  
 SCHAAFSGULASCH  
 SHEEPGOULASH  
 SKOPOVÉ GULÁŠ
37. **PACALPÖRKÖLT** 1350.-Ft  
 KUTTELGULASCH  
 TRIPE STEW  
 DRŽŤKOVÝ GULÁŠ
38. **PUSZTAPÖRKÖLT** (lecsós sertés- és marhapörkölt vegyesen, főtt burgonyával)

- PUSTAGULASCH (Schweinegulasch, Rindsgulasch, Letscho gemischt, mit Salzkartoffeln) **1750.-Ft**  
 PUSTAGOULASH (Pork and Beef Goulash with Lecho and cooked Potatoes)  
 PUSTAGULÁŠ (vepřový guláš, hovězí guláš, zeleniní, vařené brambory)
- 39. TÖLTÖTT PAPRIKA**  
 GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN **1250.-Ft**  
 HUNGARIAN STUFFED PEPPERS WITH TOMATO SAUCE  
 PLNĚNÁ PAPRIKA

**FRISSENSÜLTEK, FRISCHGERICHTE, FRESH ROASTEDS, ČERSTVĚ PEČENÉ**

- 40. ERZSÉBET TÁL 2 SZEMÉLYRE** (2 sertés natúrszelet, 2 sertés rántottszelet, 2 szelet natúr pulykamell, rántott gomba, rántott sajt, rizs, hasáburgonya) **6300.-Ft**  
 „ELISABETT” PLATTE FÜR 2 PERSONEN (2 Schweineschnitzel natur gebraten, 2 panierte Schweineschnitzel, 2 Putenschnitzel natur gebraten, panierte Käse, panierte Pilzköpfe, Reis, Pommes frites) **6300.-Ft**  
 „ELISABETH” PLATTER FOR 2 PERSONS (2 pork chops, 2 breaded pork chops, 2 turkey breasts, breaded mushrooms, breaded cheese, rice, french fries) **6300.-Ft**  
 MÍSA „ELIZABET” PRO 2 OSOBY (2 plátky natur vepřové maso, 2 plátky smaženy vepřový řízek, 2 plátky natur krůti maso, smažené houby, smažený sýr, ryži a hranolky) **6300.-Ft**
- 41. HÁTSZÍN PIRÍTOTT GOMBÁVAL**  
 ROSTBRATEN MIT PILZE **2150.-Ft**  
 SIRLOIN STEAK WITH FRIED MUSHROOMS  
 ROŠTĚNÁ S RESTOVÁNÝMI HOUBAMI
- 42. MAGYAROS HÁTSZÍN** (hátszínszelet lecsóval)  
 ROSTBRATEN MIT LETSCHO **2150.-Ft**  
 SIRLOIN STEAK WITH LECHO  
 ROŠTĚNÁ NA ZELENINĚ
- 43. HAGYMÁS ROSTÉLYOS**  
 ZWIEBELFLEISCH **2250.-Ft**  
 STEWED SIRLOIN CUTLET WITH FRIED ONIONS  
 ROŠTĚNÁ NA CIBULE
- 44. BORJÚ „BÉCSP”**  
 „WIENER” KALB **1390.-Ft**  
 BREADED VEAL CUTLET  
 TELECÍ ŘÍZEK „VÍDEŇSKY”
- 45. SAJTAL, GOMBÁVAL TÖLTÖTT RÁNTOTT SERTÉSSZELET**  
 PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT PILZE UND KÄSE **1490.-Ft**  
 BREADED PORK CHOPS, STUFFED WITH MUSHROOMS AND CHEESE  
 SMAŽENY VEPŘOVÝ ŘÍZEK PLNĚNÝ SE SÝREM A HOUBAMI
- 46. CORDON BLEU** (sajttal-sonkával töltött rántott sertésszelet)  
 PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT KÄSE UND SCHINKEN **1490.-Ft**  
 BREADED PORK CHOPS, STUFFED WITH HAM AND CHEESE  
 CORDON BLEU (plněný se sýrem a šunkou)
- 47. VELÓVEL TÖLTÖTT RÁNTOTT SERTÉSSZELET**  
 PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT HIRN **1490.-Ft**  
 BREADED PORK CHOPS, STUFFED WITH MARROW  
 SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK PLNĚNÝ MOZEČKEM
- 48. POLPETTI OLASZOSAN** (sajttal-sonkával töltött rántott sertésszelet milánói makarónival)  
 POLPETTI AUF „ITALIENISCHE” ART (paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Makaroni Mailander Art) **2610.-Ft**  
 BREADED PORK CHOPS STUFFED WITH HAM AND CHEESE  
 AND MACARONI FROM „MILAN”

**SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK PLNĚNÝ ŠUNKOU A SÝREM S MILÁNSKÝMI MAKARÓNY**

- 49. MAGYARÓVÁRI SERTÉSSZELET**(natúrszelet gombás omlettel, sonkaszelettel és sajttal)  
SCHWEINESCHNITZEL „MAGYARÓVÁR” ART(Naturschnitzel, Pilz-Omlette, Schinken, Käse)  
PORK CHOPS MADE IN „MAGYARÓVÁR” STYLE (pork cutlets, scrambled eggs with mushrooms, ham, cheese) **1950.-Ft**  
VEPŘOVÝ PLÁTEK, HOUBOVÁ OMLETA, ŠUNKA, SÝR
- 50. SÜLT SERTÉSCSÜLÖK „ERZSÉBET VENDÉGLŐ” MÓDRA** (sült csülökszeletek pirított hagymakarikákkal) (zsíros!)  
SCHWEINSHAXE „RESTAURANT ELIZABET” ART (gebratene Schweinshaxe-Scheiben mit gebackenem Zwiebel) (fettig!) **1990.-Ft**  
KNUCKLE OF PORK „RESTAURANT ELIZABETH” STYLE (with fried onion) (fat!)  
PEČENÉ KOLENO „ERZSÉBET VENDÉGLŐ” SE SMAŽENOU CIBULÍ (tučný!)
- 51. SERTÉSSZELET „HOLSTEIN” MÓDRA** (natúr sertésszelet tükörtojással)  
SCHWEINESCHNITZEL „HOLSTEIN” ART  
(Schweineschnitzel natur gebraten mit Spiegelei) **1290.-Ft**  
PORK CHOPS MADE IN „HOLSTEIN” STYLE (pork cutlets roasted on a spit, fried eggs)  
VEPŘOVÉ PLÁTKY NA „HOLSTEINSKY” ZPŮSOB (natur vepřové a volské oko)
- 52. GOMBÁS SZELET** (natúrszelet pirított gombával)  
SCHWEINESCHNITZEL NATUR GEBRATEN MIT GERÖSTETEN PILZEN **1290.-Ft**  
PORK CHOPS WITH MUSHROOMS  
VEPŘOVÉ NA HOUBÁCH
- 53. LECSÓS SERTÉSSZELET**  
SCHWEINESCHNITZEL MIT LETSCHO (Schweineschnitzel natur gebraten mit Letscho)  
PORK CHOPS WITH LECHO **1290.-Ft**  
VEPŘOVÉ NA ZELENINĚ
- 54. KAPROS TÚRÓVAL TÖLTÖTT RÁNTOTT SERTÉSSZELET KAPORMÁRTÁSSAL**  
SCHWEINEFLEISCH GEFÜLLT MIT QUARK UND DILL (paniert, mit Dillsosse)  
PORK STUFFED WITH CURD AND DILL (with Dillsauce) **1690.-Ft**  
VEPŘOVÉ S TVAROHEM A KOPREM ( s koprovou omáčkou)
- 55. MILÁNÓI SERTÉSSZELET** (rántott sertésszelet milánói makarónival)  
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „MAILANDER” ART (paniertes Schweineschnitzel mit Makaroni Mailander Art) **2250.-Ft**  
BREADED PORK CHOPS MADE IN THE „MILAN” STYLE (with macaroni from „Milan”)  
„MILÁNSKÁ” VEPŘOVÁ
- 56. SERTÉSSZELET „JÓASSZONY” MÓDRA**  
(natúrszelet, párolt hagyma, szalonna, sonka, gomba, zöldborsó)  
SCHWEINESCHNITZEL „JÓASSZONY” ART (Schweineschnitzel natur gebraten, mit gedünsteten Zwiebeln, Speck, Pilze, grüne Erbsen) **1390.-Ft**  
PORK CHOP MADE IN THE „JÓASSZONY” STYLE (pork cutlets roasted on a spit, cooked in steam onion, bacon, ham, mushrooms, green peas)  
VEPŘOVÉ PLÁTKY NA ZPŮSOB „JÓ ASSZONY” (natur vepřové s ragú – cibule, slanina, šunka, houby, zelený hrášek)
- 57. CIGÁNYPECSENYE** (fokhagymás natúrszelet sültzalonnával)  
ZIGEUNKOTELETT (Schweineschnitzel natur gebraten, mit Knoblauch und Speck)  
PORK CUTLETS ROASTED ON A SPIT (with garlic) **1190.-Ft**  
CIGÁNSKÁ PEČENĚ
- 58. RÁNTOTT SZELET**  
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL **1190.-Ft**  
BREADED PORK CHOPS  
VEPŘOVÝ ŘÍZEK
- 59. BRASSÓI APRÓPECSENYE** (sült sertéshúscsíkok magyaros fűszerezéssel, hasábburgonyával)  
SCHWEINGESCHNETZELTES „BRASSO” ART (Schweingeschnetzeltes ungarisch gewürzt, mit Pommes frites) **1690.-Ft**

SMALL PIECES OF ROAST PORK COOKED IN THE „BRASOW” STYLE WITH CHIPS  
VEPŘOVÉ NUDLIČKY NA ZPŮSOB „BRASSO”

60. **SERTÉSSZELET „KASSAI” MÓDRA** (natúrszelet, sonkás omlett)  
SCHWEINESCHNITZEL „KASSA” ART (Schweineschnitzel natur gebraten, mit Schinkenomelette) **1290.-Ft**  
PORK CHOP IN THE „KASSA” METHOD (pork cutlets roasted on a spit with ham and eggs)  
VEPŘOVÉ PLÁTKY NA „KOŠICKÝ” ZPŮSOB (natur vepřové plátky s omeletou se šunkou)
61. **SÁNDOR GRÓF KEDVENCE** (natúr sertésszelet, párolt hagyma, szalonna, sonka, gomba, lecsó és zölborsó)  
„ALEXANDER GRAF” S LEIBGERICHT (Schweineschnitzel natur gebraten mit gedünsteten Zwiebeln, Speck, Schinken, Pilzen, grüne Erbsen und Letscho) **1450.-Ft**  
„ALEXANDER COUNT” S FAVOURITE (pork cutlets roasted on a spit with ham, bacon, mushrooms, green peas and lecho)  
ZAMILOVANE JÍDLO „HRABĚTE ALEXANDA” (natur vepřové a cibule, slanina, šunka, houby a lečo)
62. **BAKONYI SERTÉSSZELET** (natúr sertésszelet, párolt hagyma, szalonna, gomba és tejföl)  
SCHWEINESCHNITZEL „BAKONY” ART (Schweineschnitzel natur gebraten mit gedünsteten Zwiebeln, Speck, Pilze in Sauresahne) **1390.-Ft**  
PORK CHOP MADE IN THE „BAKONY” STYLE (pork cutlets roasted on a spit with onion, bacon, mushroom with sour cream)  
VEPŘOVÉ PLÁTKY NA ZPŮSOB „BAKONY”
63. **TEJSZÍNES GOMBÁS PULYKAMELL** (natúr pulykamellszelettel)  
TRUTHAHNBRUST NATUR MIT PILZE UND SAHNESOSSE **1790.-Ft**  
TURKEY BREAST WITH CREAM AND MUSHROOMS  
KRŮTÍ PRSÍČKA NA SMETANĚ A NA HOUBÁCH
64. **SZEZÁMMAGOS RÁNTOTT PULYKAMELL** **1750.-FT**  
TRUTHAHNBRUST PANIERT MIT SESAM  
BREADED TURKEY BREAST WITH SESAME  
SMAŽENÁ KRŮTÍ PRSA V SESAMOVYCH SEMINKACH
65. **SAJTAL TÖLTÖTT PULYKAMELL BACONBE TEKERVE, SAJTMÁRTÁSSAL** **1990.-Ft**  
TRUTHAHNBRUST MIT KÄSE GEFÜLLT, IN BACON GEROLLT, MIT KÄSESOSSE  
TURKEY BREAST STUFFED WITH CHEESE, IN BACON, WITH CHEESE SAUCE  
KRŮTÍ PRSÍČKA S SÝROVOU NÁPLNÍ, SE SLANINE A SÝROVOU OMÁČKOU
66. **RÁNTOTT PULYKAMELL SAJTAL ÉS SONKÁVAL TÖLTVE** **1990.-Ft**  
PANIERTE TRUTHAHNBRUST GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE  
BREADED TURKEY BREAST STUFFED WITH HAM AND CHEESE  
SMAŽENÁ KRŮTÍ PRSA PLNĚNÉ SÝREM A ŠUNKOU
67. **CSIRKEMELL ORLY MÓDRA** (sörtésztában sütve) **1790.-Ft**  
HÜHNERBRUST NACH „ORLY ART” (im Bierteig gebraten)  
CHICKEN BREAST MADE IN „ORLY STYLE”  
KUŘECI PRSA NA ZPŮSOB „ORLY”
68. **CSIRKEMELL BORZASAN** (natúr csirkemell fokhagymás tejföllel és reszeltajttal) **1690.-Ft**  
HÜHNERBRUST NATUR MIT KNOBLAUCH-RAHM-SOSSE UND KÄSE  
CHICKEN BREAST WITH GARLIC, SOUR CREAM AND CHEESE  
KUŘECI PRSA S ČESNEKOM NA SMETANĚ A SÝREM
69. **BROKKOLIVAL TÖLTÖTT RÁNTOTT CSIRKEMELL SAJTMÁRTÁSSAL** **1850.-Ft**  
PANIERTE HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT BROCCOLI, KÄSESOSSE  
BREADED CHICKEN BREAST STUFFED WITH BROCCOLI, CHEESE SAUCE  
PEČENÁ KRŮTÍ PRSA S BROKOLICÍ A SÝROVOU OMÁČKOU
70. **TEJSZÍNES-ANANÁSZOS PIKÁNS CSIRKEMELL** **1860.-Ft**  
HÜHNERBRUST-PIKANT MIT ANANAS UND SAHNESOSSE  
CHICKEN BREAST WITH PINEAPPLE AND CREAM  
PIKANTNÍ KUŘECÍ PRSA S ANANASEM NA SMETANĚ
71. **ASZALTSZILVÁVAL TÖLTÖTT RÁNTOTT PULYKAMELL ÁFONYÁS ANANÁSSZAL**  
PANIERTE TRUTHAHNBRUST, GEFÜLLT MIT DÖRRPFLAUME, DAZU HEIDELB. UND ANANAS  
BREADED TURKEY BREAST STUFFED WITH FRENCH PLUMS, BILBERRY, PINEAPPLE

|     |  |                                |
|-----|--|--------------------------------|
|     | KUŘECÍ PRSA S SUŠENÝMI ŠVESTKAMI, BRUSNICEM A ANANASEM   | 1990.-Ft                       |
| 72. | <b>CSIRKEMELL IMPERIÁL</b> (zöldborsós omlette)<br>HÜHNERBRUST NATUR GEBRATEN MIT RÜHREI UND GRÜNE ERBSEN<br>CHICKEN BREAST WITH SCRAMBLED EGGS AND GREEN PEAS<br>KUŘECÍ PRSA IMPERIAL (hrášková omeleta)              | 1590.-Ft                       |
| 73. | <b>RÁNTOTT LIBAMÁJ</b><br>PANIERTER GÄNSELEBER<br>BREADED GOOSE LIVER<br>SMAŽENÁ HUSÍ JÁTRA  | 4300.-Ft                       |
| 74. | <b>TEJSZÍNES GOMBÁS LIBAMÁJ</b><br>GÄNSELEBER MIT PILZE UND SAHNESOSSE<br>GOOSE LIVER WITH CREAM AND MUSHROOMS<br>HUSÍ JÁTRA NA SMETANĚ A NA HOUBÁCH   | 4600.-Ft                       |
| 76. | <b>SÜLT HAL</b> (heck)<br>GEBRATENER FISCH (heck)<br>FISH (heck)<br>RYBA NA ROŽNI (heck)   | 1970.-Ft                       |
| 77. | <b>FOGASFILÉ RÁNTVA</b><br>PANIERTES ZANDERFILET<br>BREADED PIKE-PERC (of lake Balaton)<br>SMAŽENE FILÉ ZE ZUBÁČE  | 2840.-Ft                       |
| 78. | <b>HARCSAFILÉ ORLY MÓDRA</b> (sörtésztaban sütve)<br>WELSTFILET „ORLY-ART” (im Bierteig gebraten)<br>SHEAT-FISH MADE IN „ORLY” STYLE<br>FILÉ ZE SUMCE NA ZPŮSOB „ORLI”   | 2950.-Ft                       |
| 75. | <b>HARCSAFILÉ ÍNYENC MÁRTÁSSAL</b> (borsos-fokhagymás)<br>WELLSFILET MIT FEINER SOSSE (mit Knoblauch und Pfeffer)<br>SHEAT-FISH IN FINE SAUCE (with garlic and pepper)<br>FILÉ ZE SUMCE S OMÁČKOU (na česneku a pepři) | 2950.-Ft                       |
| 79. | <b>FOGAS EGÉSZBEN SÜTVE</b><br>ZANDER IM GANZEN GEBRATEN<br>FISCH (pike-perc of lake Balaton)<br>CANDÁT NA ROŽNI   | 1dkg / 10 g 9500.-Ft/Kg 95.-Ft |

### **KÖRETEK, GARNIERUNG, BEILAGE, WITH THE MEAT, PŘÍLOHY**

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80. | <b>HASÁBBURGONYA</b><br>POMMES FRITES<br>FRENCH FRIES<br>HRANOLKY                                    | 450.-Ft |
| 81. | <b>SÓSBURGONYA</b><br>SALZKARTOFFEL<br>SALTED, COOKED POTATOES<br>VAŘENÉ BRAMBORY                    | 450.-Ft |
| 82. | <b>SÜLT BURGONYAKARIKÁK</b><br>UNGARISCHE BRATKARTOFFELN<br>CHIPS<br>MAĎARSKÉ OPÉKANÉ BRAMBORY       | 650.-Ft |
| 83. | <b>FŰSZERES BURGONYAGEREZDEK</b><br>GEWÜRZKARTOFFELN<br>STEAK-POTATOES<br>OPÉKANÉ BRAMBORY NA KOŘENÍ | 650.-Ft |
| 84. | <b>PÁROLT RIZS</b><br>GEDÜNSTETER REIS<br>STEAMED RICE<br>DUŠENÁ RÝŽE                                | 450.-Ft |
| 85. | <b>RIZI-BIZI</b><br>REIS MIT GRÜNEN ERBSEN<br>RICE WITH GREEN SUGAR PEAS                             | 490.-Ft |

- RÝŽE SE ZELENINOU
86. **GOMBÁS RIZS** REIS MIT PILZEN 490.-Ft  
RICE WITH MUSHROOMS  
RÝŽE S HOUBAMI
87. **GALUSKA** NOCKELN 490.-Ft  
NOODLES  
HALUŠKY
88. **„PÁRIZSI” ZÖLDSÉGKÖRET** GEMÜSEGARNIERUNG „PARISER” ART 650.-Ft  
PLATE OF VEGETABLES  
ZELENINOVÁ SMES „PAŘIŠ” DUŠENÁ

### **SALÁTÁK, SALATEN, SALADS, SALÁTY**

89. **ADAG SALÁTA** Önkiszolgálás a salátapultból. 500.-Ft  
PORTION SALAT Selbstbedienung aus dem Salatpult.  
PORTION OF SALAD Self-service from counter.  
PORCE SALÁTU Samoobslužný salátovy pult.

### **ÉDESSÉGEK, DESSERTS, SWEETS, MOUČNÍKY**

90. **FAGYLALTKEHELY** (fagylalt, gyümölcs, csokiöntet, tejszínhab) 750.-Ft  
EISBECHER (Eis, Früchte, Schokososse, Schlagsahne)  
ICE-CUP (ice cream, fruits, chocosauc, whipped cream)  
ZMRZLINOVÝ POHÁR (zmrzlinový krém, čokoládová poleva, šlehačka)
91. **GESZTENYEPÜRÉ** (gesztenyemassza, tejszínhab) 680.-Ft  
KASTANIEN PÜREE (Kastanien mit Schlagsahne)  
PURÉE OF CHESTNUT (chestnut and whipped cream)  
KAŠTANOVÉ PYRÉ (kaštany, šlehačka)
92. **„HAWAI” KEHELY** (vaníliakrém, gyümölcs, csokiöntet, tejszínhab) 680.-Ft  
„HAWAI”-BECHER (Vanillecreme mit Früchte, Schokososse und Schlagsahne)  
„HAWAI”, TRIFLE (vanilla cream with fruits, chocolate sauce and whipped cream)  
PUNČOVÝ KRÉM, OVOCE, ČOKOLÁDOVÁ POLÉVA, ŠLEHAČKA
93. **„RÓZSASZÍN ÁLOM” KEHELY** (puncskrém, mazsola, csokiöntet, tejszínhab) 680.-Ft  
„TRAUM IN ROSA”-BECHER (Punsch-creme, Rosinen, Schokososse und Schlagsahne)  
„PINK DREAM”TRIFLE (punch cream with sultana, chocolate sauce and whipped cream)  
PUNČOVÝ KRÉM, HROZINKY, ČOKOLÁDOVÁ POLÉVA, ŠLEHAČKA
94. **PUNCSOS MAZSOLÁS PALACSINTA** (csokiöntet) 530.-Ft  
PFANNKUCHEN MIT PUNSCH-CREME UND ROSINEN (Schokososse)  
PANCAKE FILLED WITH RAISIN AND PUNCH SAUCE (chocolate sauce)  
PUNČOVÉ PALAČINKY S HROZINKAMI
95. **VANÍLIÁS, GYÜMÖLCSÖS PALACSINTA** (csokiöntet) 530.-Ft  
PFANNKUCHEN MIT FRÜCHTE UND VANILLESOSSE (Schokososse)  
PANCAKE FILLED WITH FRUITS AND VANILLA SAUCE (chocolate sauce)  
OVOCNÉ PALAČINKY S VANILKOU
96. **GUNDEL PALACSINTA** 530.-Ft  
PFANNKUCHEN „GUNDEL” ART (mit Nuss und Schokososse)  
PANCAKE FILLED WITH WALNUT AND CHOCOLATE SAUCE  
PALAČINKY NA ZPŮSOB „GUNDEL”
97. **TÚRÓS PALACSINTA** 490.-Ft  
PFANNKUCHEN MIT QUARK GEFÜLLT  
PANCAKE FILLED WITH CURD  
PALAČINKY S TVAROHEM
98. **ÍZES PALACSINTA**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
|     | PFANNKUCHEN MIT MARMELADE GEFÜLLT<br>PANCAKE FILLED WITH JAM<br>PALAČINKY S MARMELÁDOU                                       | 490.-Ft |
| 99. | <b>CSOKOLÁDÉS PALACSINTA</b><br>PFANNKUCHEN MIT SCHOKOLADE GEFÜLLT<br>PANCAKE FILLED WITH CHOCOLATE<br>PALAČINKY S ČOKOLÁDOU | 490.-Ft |

**GYERMEKEKNEK AJÁNLOTT ÉTELEK**  
**WAS WIR DEN KINDERN EMPFEHLEN**  
**MEALS OFFER FOR CHILDREN**  
**DOPORUČENÁ DĚTSKÁ JÍDLA**

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 161. | <b>DINO FALATOK HASÁBBURGONYÁVAL</b> (panírozott pulykamellből készült)<br>DINOS PANIERT MIT POMMES FRITES (aus Putenfleisch)<br>DINO SNACKS WITH FRENCH FRIES (fried turkey in breadcrumbs)<br>DINO KOUSKY, HRANOLKY (smažená krutí prsíčka)                 | 990.-Ft  |
| 162. | <b>GYEREKADAG RÁNTOTT CSIRKEMELL HASÁBBURGONYÁVAL</b><br>PANIERTE HÜHNERBRUST MIT POMMES FRITES, KINDERPORTION<br>BREADED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES<br>SMAŽENÉ KUŘACIE PRSIA S HRANOLKAMY, DETSKA PORCE  | 1150.-Ft |
| 163. | <b>HALRUDACSKÁK HASÁBBURGONYÁVAL</b><br>FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES<br>FISHFINGERS WITH FRENCH FRIES<br>SMAŽENÉ RYBIE TUČINKY S HRANOLKAMY  | 1050.-Ft |
| 164. | <b>GYEREKADAG RÁNTOTT SERTÉSSZELET HASÁBBURGONYÁVAL</b><br>PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES, KINDERPORTION<br>BREADED PORK CHOPS WITH FRENCH FRIES<br>VEPŘOVÝ ŘÍZEK S HRANOLKAMY, DETSKA PORCE   | 1050.-Ft |
| 165. | <b>GYERKADAG RÁNTOTT SAJT HASÁBBURGONYÁVAL ÉS MAJONÉZZEL</b><br>ÜBERBACKENER KÄSE MIT POMMES FRITES, MAIONNAISESOSSE,<br>KINDERPORTION<br>BREADED CHEESE WITH FRENCH FRIES AND MAIONNAISE SAUCE<br>SMAŽENÝ SÝR S HRANOLKAMY A TATARSKOU OMÁČKOU, DETSKA PORCE | 1150.-Ft |
| 167. | <b>GYERKADAG BOLOGNAI MAKARÓNI</b><br>MAKARONI BOLOGNESE, KINDERPORTION<br>BOLOGNESE MACARONI, SMALL PORTION<br>BOLOŇSKÝCH MAKARONŮ, DETSKA PORCE   | 850.-Ft  |
| 168. | <b>GYERKADAG MILÁNÓI MAKARÓNI</b><br>MAKARONI MILANESE, KINDERPORTION<br>MILANESE MACARONI, SMALL PORTION<br>MILÁNSKÝCH MAKARONŮ, DETSKA PORCE  | 850.-Ft  |
| 169. | <b>GYERKADAG SAJTOS MAKARÓNI</b><br>MAKARONI MIT KÄSE, KINDERPORTION<br>MACARONI WITH CHEESE, SMALL PORTION<br>MAKARÓNY SE SÝREM, DETSKA PORCE  | 800.-Ft  |
| 170. | <b>GYERKADAG CARBONARA MAKARÓNI</b><br>MAKARONI CARBONARA, KINDERPORTION<br>CARBONARA MACARONI, SMALL PORTION<br>MAKARÓNY CARBONARA, DETSKA PORCE   | 850.-Ft  |
| 171. | <b>GYERKADAG GYÜMÖLCSLEVES</b>  |          |

OBSTSUPPE, KINDERPORTION  
FRUIT SOUP, SMALL PORTION  
OVOCNÁ POLÉVKA, DETSKA PORCE

750.-Ft

**REGGELI, FRÜHSTÜCK, BREAKFAST, SNÍDANĚ**

1. **TOJÁSRÁNTOTTA**  
OMELETTE  
SCRAMBLED EGGS  
MÍCHANÁ VEJCE  
550.-Ft
2. **GOMBÁSTOJÁS**  
RÜHREI MIT PILZE  
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS  
MÍCHANÁ VEJCE S HOUBAMI  
650.-Ft
3. **SONKA TOJÁSSAL**  
RÜHREI MIT SCHINKEN  
HAM AND EGGS  
ŠUNKA S VEJCI  
650.-Ft
4. **SONKA TOJÁSSAL ÉS GOMBÁVAL**  
RÜHREI MIT SCHINKEN UND PILZE  
HAM AND EGGS WITH MUSHROOMS  
VEJCE A ŠUNKA S HOUBAMI  
700.-Ft
5. **SZALÁMI, VAJ, JAM**  
SALAMI, BUTTER, JAM  
SALAMI, BUTTER, JAM  
SALÁM, MÁSLÓ, DŽEM  
700.-Ft
6. **TEA, TEJ, KAKAÓ, TEJESKÁVÉ** 1400.-Ft/L  
TEE, MILCH, KAKAO, MILCHKAFFEE  
TEA, MILK, COCOA, COFFEE WITH MILK  
ČAJ, MLÉKO, KAKAO, BILÁ KÁVA  
350.-Ft

**JÓ ÉTVÁGYAT ! GUTEN APPETIT ! GOOD APPETITE! DOBROU CHUT'!**

Üzletvezető: **Ihász János**  
Erzsébet Vendéglő  
H-8630 Balatonboglár  
Erzsébet u. 23.  
Tel: (0036)85-353-537  
Fax: (0036)85-450-099  
E-mail: [j.ihasz@t-online.hu](mailto:j.ihasz@t-online.hu)  
Web: [www.erzsebetvendeglo.hu](http://www.erzsebetvendeglo.hu)  
[www.miwo.hu/erzsebet\\_boglar](http://www.miwo.hu/erzsebet_boglar)