






HIDEG - MELEG ELŐÉTELEK COLD HOT STARTERS

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Hideg libamáj zsírjában (100 g), frissen összevágott zöldségekkel 2650 Ft
Cold goose liver (100 g) in its fat, served with fresh cut vegetables
Kalte Gänseleber in eigenem Fett (100g), mit frischem Gemüse



Tatár beefsteak (180g/250g) friss zöldségekkel    3650 Ft / 4950 Ft
Beefsteak Tatar (180g/250g) served with fresh cut vegetables
Beefsteak Tatare (180g/250g) mit frischem Gemüse





Sült paprika feta sajttal és medvehagymával töltve   1190 Ft
Baked pepper stuffed with Feta cheese and wild garlic
Gebratene Paprikaschote gefüllt mit Fetakäse und Bärlauch


LEVESEK SOUPS SUPPEN

Vargányakrémleves gnocchival   850 Ft
Cream of porcini mushroom soup with Gnocci
Steinpilzcremesuppe mit Gnocchi

Falusi tyúkhúsleves házi készítésű finommetélttel, zöldségekkel    850 Ft
Hen broth farmer style with home-made vermicelli and vegetables
Fleischsuppe mit Nudleinlage

Fokhagyma-krémleves, tejfölös, sajtos lángossal   850 Ft
Cream of garlic soup with tarte flambée with sour cream and cheese
Knoblauchcremesuppe mit Flammkuchen mit Käse und Rahm

Csülkös Jókai bableves tejfölösen, bográcsban     1450 Ft
Bean soup Jókai style with knuckle of pork and sour cream
Bohnensuppe auf Jókai Art mit Schweinehaxe im Kessel

Magyaros gulyásleves bográcsban  1450 Ft
Goulash Soup – Hungarian Style
Ungarische Gulaschsuppe im Kessel


Balatoni pontyhalászlé bográcsban  1450 Ft
Fisch soup of Carp from the Lake Balaton
Balatoner Karpfenfischsuppe im Kessel

Eperkrémleves tejszínhabbal  850 Ft
Cream of strawberry soup with whipped cream
Erdbeercremesuppe mit Schlagsahne


SÁVANYÚSÁGOK PICKLES & ESSIGGEMÜSE

Paradicsomsaláta apróra vágott hagymával 690 Ft
Tomato Salad with onion
Tomatensalat mit Zwiebeln


Káposztasaláta 690 Ft
Cabbage Salad
Krautsalat




Tejfölös uborkasaláta  690 Ft
Cucumber Salad With Sour Cream
Gurkensalat mit Rahm



Kovászos uborka  690 Ft
Lacto-fermented cucumber
Salzdillgurken


Vegyes savanyúság (paradicsom, tejfölös uborka, káposzta saláta)  690 Ft
Mixed salad (tomato, cucumber with soup cream, cabbage salad)
Gemischter Salat (Tomaten, Gurkensalat mit Rahm. Krautsalat)

SALÁTÁK SALATEN SALAD

Tavaszi saláta (Frissen összevágott zöldség joghurtos kapros öntettel)  990 Ft
Spring salad (fresh cut vegetables with dill seasoned yoghurt dressing)
Frühlings-Salat (Frische Gemüse mit Joghurt-Dill-Sauce)

Tavaszi saláta fokhagymás grillezett kecskesajttal és főtt tojással    2390 Ft
Spring salad with garlic seasoned, home-made goat cheese and boiled egg
Frühlings-Salat mit unserem Ziegenkäse und gekochtem Ei

Tavaszi saláta pácolt bélszín csíkokkal sült baconnel   2590 Ft
Spring salad with marinated beef tenderloin strips and fried bacon
Frühlings-Salat mit Rinderfilet-Streifen und gebratenem Bacon

Tavaszi saláta csirkemellcsíkkal, aszalt paradicsommal  1990 Ft
Spring salad with chicken breast and sun-dried tomatoes
Frühlings-Salat mit Hühnerbruststreifen und getrockneten Tomaten

KÍMÉLŐ ÉTELEK LIGHT FOOD LEICHTE GERICHTE

Kecskesajt roston sütve grillezett zöldségekkel

Goat cheese grilled on iron plate with grilled vegetables

Ziegenkäse auf Eisen gebraten mit gegrillte Gemüse



2390 Ft

Juhtúróval és medvehagymával töltött gombafejek
rántva tartármártással

**Breaded and fried mushroom caps stuffed with ewe's
cottage cheese and wild garlic, tartare sauce**

Panierte Pilzköpfe mit Schafskäse- und Bärlauchfüllung, Tatarensauce



1590 Ft

Dióval bélelt rántott camembert mandulakéregben,
áfonyalekvárral, töltött őszibarackkal

Breaded and fried Camembert with almond crust, cranberry jam and stuffed peach

Camembertkése mit Nuss gefüllt im Mandelmantel dazu Pfirsich
mit Johannesbeermarmelade gefüllt



1590 Ft

HÁZUNK AJÁNLATA OUR OFFER EMPFEHLUNG UNSERES HAUSES ...

Házi Fatányéros szalonna chips-sel

(roston sült csirkemell, fűszeres szűzpecsenye, fokhagymás tarja, tükörtojás)

Home-made platter with bacon chips

(iron-plate roasted chicken breast, seasoned pork fillet, garlic seasoned clod of pork, sunny-side-up-egg)

Paprika Holzplatte mit Bacon-Chips

(auf Rost gebratene Hühnerbrust, Schweineländen, Schweinebraten, Spiegelei)



1890 Ft

2 személyes Paprika tál

(Orly fogas, töltött gomba, csirkemell szalonnával, libamájjal, sajttal töltve,

Cigánypecsenye, Cordon Bleu)

Paprika Platter for 2

(Orly-style pike-perch, stuffed mushrooms, chicken breast with bacon, goose liver,

pork cutlet Gipsy style, Cordon Bleu)

Paprika Platte für 2 Personen

(Zanderfilet nach „Orly“ Art, gefüllte Pilzköpfe, Hühnerbrust mit Bacon, Gänseleber, gefüllt mit Käse,

Zigeunerbraten, Cordon bleu)



3790 Ft

3 személyes Paprika tál

(Orly fogas, töltött gomba, csirkemell szalonnával, libamájjal, sajttal töltve,

Cigánypecsenye, Cordon Bleu, lapított csirkemell)

Paprika Platter for 3

(Orly-style pike-perch, stuffed mushrooms, chicken breast with bacon, goose liver, pork cutlet Gipsy style,

Cordon Bleu, chicken fillet)

Paprika Platte für 3 Personen

(Zanderfilet nach „Orly“ Art, gefüllte Pilzköpfe, Zigeunerbraten, Cordon bleu, Hühnerbrust mit Bacon,

Gänseleber und Käse gefüllt, Hühnerbrust mit Bacon, Tomaten und Käse)



4890 Ft

BBQ oldalas lávakövön sütve

BBQ Ribs

BBQ Rippe auf Lavastein gebraten

2290 Ft

Sörös csülök bajor káposztával

Knuckle of pork braised with beer, garnished with Bavarian cabbage

Mit Bier geschmorte Schweinshaxe garniert mit Bayrischem Kraut

1990 Ft

Sörös csülök "Bakonyi módra"

Knuckle of pork braised with beer in Bakonyi stlye

Mit Beer geschmorte Schweinshaxe auf Bakonyer art (Paprika Pilzrahmsosse)



1990 Ft

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK POULTRY DISHES GEFLÜGELGERICHTE

Cordon bleu
Cordon Bleu
Cordon Bleu



1790 Ft

Bazsalikomos csirkemell paradicsommal, mozzarella sajttal csőben sütvé
Chicken breast with basil and tomato, Mozzarella au gratin
Hühnerbrust mit Tomaten, Käse, und Basilikum



1990 Ft

Csirkemell, ahogyan mi szeretjük *(paprika, hagyma, libamájdarabok, whisky)*
Chicken, so that we like *(with paprika, onion, goose liver, whisky)*
Hühnerbrust, wie wir es mögen *(Paprika, Zwiebeln, Gänseleber, Whisky)*

2290 Ft

Csirkesteak camembertel, grillezett barackkal, áfonyával
Chicken steak with Camembert, grilled peach and cranberry
Hühnerbrust steak mit camembert, mit gegrillte Pfirsich, und Preisbeere



1990 Ft

Csirkemell szalonnával, libamájjal és sajttal töltve
Chicken breast stuffed with bacon, goose liver and cheese
Hühnerbrust mit Speck, Gänseleber und Käse gefüllt



2290 Ft

Lapított csirkemell fokhagymával lekenve, baconba csomagolva,
paradicsommal, füstölt sajttal csőben sütvé

Chicken breast rolled in bacon with garlic, tomatoes, smoked cheese au gratin
Auf dem Rost gebratene Hühnerbrust mit Bacon, Knoblauch, Tomaten und geräuchertem Käse, im Rohr gebacken



1990 Ft

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK POULTRY DISHES GEFLÜGELGERICHTE

Csirkemellfilé rántva, fokhagymás tejföllel lekenve,
sajttal megszórva

Breaded and fried chicken breast with garlic seasoned sour cream and cheese

Hühnerbrust gebacken, mit Knoblauch, Rahm und Käse



1790 Ft

Libamájszeletek magyarosan készítve *(lecsóval)*

Goose liver slices Hungarian style *(with "Letscho")*

Gänseleberschnitte auf „ungarische“ Art *(mit "Letscho")*

4790 Ft

Libamájszeletek pirított hagymakarikákkal takarva

Goose liver slices covered with roasted onion rings

Gänseleberschnitte mit Zwiebelringen



4790 Ft

Libamáj sült almával és camemberttel



Goose liver served with baked apple and camembert

Gänseleberschnitte mit gebratenen Apfel und Camembert









4790 Ft




HALÉTELEK FISH DISHES FISCHGERICHTE

ELŐRENDELÉSRE – Egészben sült fogas,
citromkarikákkal, balatoni fatányéron kínálva (dkg)   7000 Ft/kg (70Ft/dkg)
**IF ORDERED IN ADVANCE – Whole-fried pikeperch with lemon,
served on Balaton wooden platter (/100 g)**
AUF VORBESTELLUNG – Ganzer Zander auf dem Rost gebraten,
mit Zitronenscheiben, auf Balatoner Holzplatte (/100g)

Fogasfilé rántva, tartármártással     2290 Ft
Pikeperch fillet breaded and fried, tartare sauce
Zanderfilet gebacken, mit Tartarensauce

Fogasfilé roston, tejszínes gombamártással    2290 Ft
Pikeperch fillet on iron plate roasted, with creamy mushroom sauce
Zanderfilet auf Rost gebraten mit Pilzrahmsauce

Fogasszalagok sörtésztában, tartármártással     2290 Ft
Pikeperch in beer batter with tartare sauce
Zanderfilet im Bierteig mit Tartarensauce

Tihanyi fogasfilé roston (kapormártással)    2290 Ft
Pikeperch fillet on iron plate roasted, with dill sauce Tihany style
Auf Rost gebratene Zanderfilet auf „Tihanyi” Art (mit Dillsoße)

Fokhagymával sült fogasfilé roston    2290 Ft
Iron plate roasted pikeperch fillet with garlic
Zanderfilet mit Knoblauch auf dem Rost gebraten

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

PORK DISCHES GERICHTE VOM SCHWEIN

Zsivány falatok *(gomba, fehérbor, lecsó, hagyma, zöldborsó, szalonna)* 1790 Ft

Robber bites *(mushrooms, white wine, letcho, onion, peas, bacon)*

Räubergeschnetztes *(Pilze, Weißwein, „Letscho“, Zwiebeln, Erbsen, Speck, in scharfer Paprikasoße)*

Rostlapon megsütött karaj baconös-sültpaprikás köntösben

Pork cutlet roasted on iron plate, in a crust of bacon and baked pepper

Auf Rost gebratene Schweine steak mit Bacon und gebratene Paprika



1890 Ft

Sertésszelet roston tejfölös paprikamártással

Pork cutlet on iron plate geroasted with sour cream enriched paprika sauce

Auf Rost gebratene Schweineschnitzel in Paprika-Rahmsosse



1790 Ft

Fokhagymás cigánypecsenye szalonnával

Pork cutlet Gipsy style with garlic and a slice of fried lard

Zigeunerbraten mit Knoblauch und Speck

1790 Ft

Sertésszelet roston "Bakonyi módra" *(tejfölös, paprikás gombamártás)*

Pork cutlet on iron plate geroasted Bakonyi style with mushroom

Auf Rost gebratene Schweinebraten auf "Bakonyer" Art *(Paprika Pilzrahmsosse)*



1790 Ft

Rántott sertésborda

Breaded and fried pork cutlet

Paniertes Schweineschnitzel



1690 Ft

Lecsós szűzermék

Pork fillet medallions with letcho

Schweinelendchen mit Letscho

2190 Ft

Lyon-i szűzermék fűszervajjal

Pork fillet medallions Lyon style with herb butter

Schweinelendchen auf "Lyoner" Art mit Kräuterbutter



2190 Ft

Roston sült szűzermék tejszínes gombamártással

Pork fillet medallions roasted on iron platter, served with creamy mushroom sauce

Schweinelendchen vom Rost mit Pilzrahmsosse



1990 Ft

PÖRKÖLTEK GOULASH STEW GULASCH


| | |
|---|---|
| Vörösboros marhapörkölt Beef goulash stew flavoured with red wine Rindergulasch mit Rotwein | 1790 Ft |
| Tanyasi marhapörkölt (<i>lecsó, bab, chili</i>) Beef goulash stew Farmer style (with Letcho, beans and chili) Rindergulasch Bauern Art (<i>Letscho, Bohnen, Chili</i>) | 1790 Ft |
| Borjúpaprikás Veal goulash stew Kalbspaprikasch |  2190 Ft |

MARHA ÉS BORJÚ ÉTELEINK BEEF AND VEAL DISHES GERICHTE VOM RIND UND KALB

| | |
|--|---|
| Óriás Bécsi szelet borjúból Giant Veal cutlet Vienna style, breaded and fried Riesengrosses Wiener Schnitzel vom Kalb |   1990 Ft |
| Mustáros hátszín gombával, paradicsommal, sonkával, sajttal csöben sütve Roast beef with mushroom, ham, tomatoes and cheese Rostbraten mit Pilz, Tomaten, Schinken und Käse überbacken |   2690 Ft |
| Hátszín Palatinus módra (<i>lecsó, libamáj 100g</i>) Roast beef Palatinus style (with letcho and goose liver 100 g) Rostbraten auf „Palatinus“ Art (<i>„Letscho“, gebratene Gänseleber</i>) |  2990 Ft |
| Hagymás rostélyos Roastbeef covered with roasted onion rings Rostbraten mit Zwiebeln |  2590 Ft |




STEAKS STEAKS STEAKS

Roston sült bélszín steak  3790 Ft
Beef tenderloin steak roasted on iron plate
Rinderfilet-Steak vom Rost

Bélszín steak Rossini módra *(barnamártás, libamáj, gombaféj)*  4290 Ft
Beef tenderloin steak Rossini style *(brown sauce, goose liver and mushroom cap)*
Rinderfilet-Steak auf Rossini Art *(Braunesosse, Gänseleber, Pilzköpfe)*

Bélszín steak zöldborsmártással    3990 Ft
Beef tenderloin steak with green pepper sauce
Rinderfilet-Steak mit grüner Pfeffersoße

Bélszínjava "lyon-i módra"   3990 Ft
Beef tenderloin fillet Lyon stlye with roasted onion
Rinderfilet mit Zwiebelringen

Bélszíncsíkok Stroganoff módra    3790 Ft
Beef tenderloin stripes Stroganoff style
Rinderfiletstreifen auf „Stroganoff” Art


Bélszínszelet Budapest módra  4290 Ft
(lecsó, zöldborsó, gomba, libamáj, petrezselyemzöld)
Beef tenderloin Budapest style
(letscho, green peas, mushroom, goose liver, parsley)
Rinderfilet „Budapester” Art
(Letscho, Zuckererbsen, Pilzköpfe, Gänseleber)



GYEREKÉTLAP MENU FOR CHILDREN


FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Cordon bleu   890 Ft
Cordon Bleu
Cordon Bleu

Rántott Trappista sajt féladag / egész    790 Ft / 1290 Ft
Breaded and fried Trappist cheese – half / whole portion
Gebackener Käse - halbe / ganze Portion

Rántott csirkemellfilé   790 Ft
Breaded and fried chicken breast fillet
Gebackenes Hühnerbrustfilet

Chicken nuggets   990 Ft
Chicken nuggets
Chicken nuggets

Halrudacskák    990 Ft
Fish fingers
Fischstäbchen

Édes, sült tészta almapürével   1190 Ft
Churros with applesauce
Churros mit Apfelmus

TÉSZTÁK PASTA NUDELGERICHTE

Bolognai Spagetti
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognese



1890 Ft

Túrós Csusza
Pasta with cottage cheese and sour cream
Topfenflecken



1890 Ft

Csirkés, tejszínes spagetti baconnel és aszalt paradicsommal
Spaghetti with chicken, cream, bacon and sun-dried tomato
Spaghetti mit Hühnerstreifen, Rahm, Bacon and getrocknete Tomaten



1890 Ft

MÁRTÁSOK SAUCE SAUCEN

Tejszínes gombamártás, paprika-, sajtmártás, kapormártás,
lecsómártás, zöldborsmártás



390 Ft


Creamy mushroom sauce, pepper sauce, cheese sauce,
dill sauce, letcho sauce, green peppercon sauce

Pilzrahmsauce, Paprika-, Käsesauce, Dillsauce, Letschosauce, Grünpeffersauce

KÖRETEK GARNISHES BEILAGEN


| | |
|--|--|
| Kemencében sült fűszeres mogyoró burgonya Breaded spice nut potatoes Gebratene würzige Haselnuss-Kartoffeln | 790 Ft |
| Fűszeres héjas sült burgonyagerezdek Jacket potato, seasoned In Spalten geschnittene, würzige, frittierte Kartoffeln mit Schale | 790 Ft |
| Hasábburgonya French fries Pommes Frites | 790 Ft |
| Petrezselymes vajas burgonya Parsleyed and buttered potato Petersilienkartoffeln | 790 Ft |
| Jázmin rizs Jasmine rice Jasmin Reis | 790 Ft |
| Krokkett Potato croquette Kroketten | 790 Ft |
| Galuska Small dumplings Nockerln |   790 Ft |
| Grill zöldségek Grilled vegetables Gegrillte Gemüse | 850 Ft |
| Rácsos, ropogós burgonya Potato grid Würzige Kartoffelgitter | 790 Ft |

DESSZERTEK | DESSERTS | DESSERTS





Lángoló palacsinta *(diókrémrel)*    990 Ft
Pancake flambée *(with walnut cream)*
 Flambierte Palatschinken *(mit Waldnuss)*

Gesztenyés-szilvás palacsinta    990 Ft
Pancake with chestnut and plum
 Palatschinken mit Kastanien und Pflaume

Barackos-túrós palacsinta    990 Ft
Pancake with cottage cheese filling and peach
 Palatschinken mit Quark Pfirsich




Mogyorókrémes, banános palacsinta     990 Ft
Pancake-banane with hazelnut cream
 Palatschinken mit Haselnusscreme und Banane

Fagyis palacsinta, forró gyümölcsöntettel    990 Ft
Pancake with ice cream and hot fruit sauce
 Palatschinken mit Eis und heißer Obstsoße

Berki galuska *(erdei gyümölcs, vanília sodó, diós-mézes piskóta)*     990 Ft
Berki sponge-cake
 Hausgemachte Berki Kuchen *(Waldfrüchte, Vanilie-Sauce, Nuss-Honig Kuchen)*

Epres sajtorta   990 Ft
Cheese cake with strawberry
 Cheese cake mit Erdbeeren

Panna Cotta eperrel   990 Ft
Panna Cotta with Strawberry
 Panna Cotta mit Erdbeeren

Csokoládé szufflé vanília fagylalttal és meggy mártással    1190 Ft
Chocolate soufflé with vanille ice cream, sour cherry sauce
 Schokolade soufflé mit Vanille Eis und Sauer Kirsch Soße

ALLERGÉNEK | ALLERGENS | ALLERGENE

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Glutén Gluten Gluten | Rákfélék Crustaceans Krebstiere | Tojás Eggs Eier | Halak Fish Fisch | Földimogyoró Peanuts Erdnüsse | Szója Soya Soja | Tej/Tejcukor Milk/Milksugar Milch/Milchzucker | Diófélék Tree nuts Nüsse | Zeller Celery Sellerie | Mustár Mustard Senf |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ITALLAP - GETRÄNKEKARTE - DRINKS

ÁSVÁNYVIZEK MINERALWASSER MINERAL WATERS

| | | |
|--|--------|--------|
| Szentkirályi szénsavas / szénsavmentes | 0,75 l | 750 Ft |
| Szentkirályi szénsavas / szénsavmentes | 0,33 l | 390 Ft |
| Szóda / Soda | 0,1 l | 50 Ft |

LIMONÁDÉK LEMONADE

| | | |
|---|-------|--------|
| Klasszikus Citromos Limonádé / Klassische Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Cseresznyés Limonádé / Kirsche Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Görögdinnyés Limonádé / Wassermelone Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Kiwis Limonádé / Kiwi Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Maracujás Limonádé / Maracuja Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Epres Limonádé / Erdbeere Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Málnás Limonádé / Himberre Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Zöldalmás Limonádé / Grüner Apfel Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Mangós Limonádé / Mango Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Bodzás Limonádé / Holunder Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Vilmoskörte Limonádé / Williamsbirne Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Kék áfonyás limonádé / Heidelbeere Limo | 0,5 l | 950 Ft |
| Pink grapefruit limonádé | 0,5 l | 950 Ft |

RÖSTÖS ÜDÍTŐITALOK SÄFTE JUICE

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Toma Alma / Apple | 0,1 l | 170 Ft |
| Happy Day Őszibarack / Peach | 0,1 l | 170 Ft |
| Toma Narancslé / Orange | 0,1 l | 170 Ft |
| Happy Day Meggy / Cherry | 0,1 l | 170 Ft |
| Happy Day Ananász / Pineapple | 0,1 l | 170 Ft |
| Happy Day Áfonyalé | 0,1 l | 170 Ft |

FEGES TEA ICE TEA

| | | |
|--|-------|--------|
| LIPTON Ice Tea Őszibarack / Peach | 0,1 l | 170 Ft |
| LIPTON Ice Tea Citrom / Lemon | 0,1 l | 170 Ft |
| LIPTON Ice Tea Zöld tea / Green Tea | 0,1 l | 170 Ft |

ÜDÍTŐITALOK ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

| | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| Pepsi Cola / Black | 0,1 l | 170 Ft |
| Schweppes Orange | 0,1 l | 170 Ft |
| 7 UP | 0,1 l | 170 Ft |
| Spezi | 0,1 l | 170 Ft |
| Almafröccs / Apfelschorle | 0,1 l | 170 Ft |
| Pepsi Cola | 0,25 l | 390 Ft |
| Pepsi Cola Black | 0,25 l | 390 Ft |
| Schweppes Orange | 0,25 l | 390 Ft |
| Schweppes Tonic | 0,25 l | 390 Ft |
| Canada Dry | 0,25 l | 390 Ft |
| 7 UP | 0,25 l | 390 Ft |
| Almdudler | 0,25 l | 490 Ft |

ENERGIA ITALOK ENERGIE DRINK

| | | |
|----------|--------|--------|
| Red Bull | 0,25 l | 690 Ft |
|----------|--------|--------|

PALACKOZOTT SÖRÖK BEER IN BOTLE FLASCHEN BIERE

| | | |
|---|-------|--------|
| HB Zitrone alkoholmentes - alkoholfree | 0,5 l | 750 Ft |
| HB Búzasör - Weißbier | 0,5 l | 750 Ft |
| Erdinger Búzasör - Weißbier | 0,5 l | 750 Ft |
| Pilsner | 0,5 l | 650 Ft |
| Dreher alkoholmentes – Alkoholfrei – alkoholfree | 0,5 l | 650 Ft |
| Dreher Bak | 0,5 l | 650 Ft |
| Dreher classic | 0,5 l | 650 Ft |

FIORDÓS SÖRÖK DRAFT BEER BIER VOM FASS

| | | |
|--|--------|--------|
| Dreher Classic | 0,3 l | 390 Ft |
| Dreher Classic | 0,5 l | 650 Ft |
| Dreher Bak | 0,3 l | 390 Ft |
| Dreher Bak | 0,5 l | 650 Ft |
| Radler | 0,3 l | 390 Ft |
| Diesel | 0,3 l | 390 Ft |
| Radler | 0,5 l | 650 Ft |
| Diesel | 0,5 l | 650 Ft |
| Kozel | 0,3 l | 390 Ft |
| Kozel | 0,5 l | 650 Ft |
| Cola Weißbier | 0,3 l | 450 Ft |
| Cola Weißbier | 0,5 l | 750 Ft |
| Flories Kriek Meggysör - Kirschbier | 0,25 l | 750 Ft |

FOLYÓBOROK WEIN WINE

| | | |
|---|-------|--------|
| Kristinus Fehér Cuvée (Chardonnay-Sauvignon Blanc-Tramini-Sárgamuskotály) | 0,1 l | 350 Ft |
| Patzay félédes fehér | 0,1 l | 350 Ft |
| Patzay félédes vörös | 0,1 l | 350 Ft |
| Kristinus Birtok Rozé Cuvée 2018 (Zweigelt-Kékfrankos-Pinot Noir) | 0,1 l | 350 Ft |
| Kristinus Birtok Vörös 2015 (Cabernet Sauvignon) | 0,1 l | 350 Ft |

| | | |
|---------------|-------|---------|
| Aperol Spritz | 0,3 l | 1490 Ft |
| Hugo | 0,3 l | 1490 Ft |

ALKOHOLOS ITALOK SPIRITUOSEN SPIRITS

| | | |
|------------------------|--------|---------|
| Tequila, Sierra Silver | 0,04 l | 700 Ft |
| Unicum | 0,04 l | 700 Ft |
| Hubertus | 0,04 l | 700 Ft |
| Bailey's | 0,04 l | 700 Ft |
| Bacardi rum | 0,04 l | 700 Ft |
| Johnnie Walker | 0,04 l | 700 Ft |
| Ballantine's | 0,04 l | 700 Ft |
| Jim Beam | 0,04 l | 700 Ft |
| Martini | 0,1 l | 500 Ft |
| Campari | 0,1 l | 700 Ft |
| Metaxa *** | 0,04 l | 600 Ft |
| Ouzo 12 | 0,04 l | 600 Ft |
| Jägermeister | 0,04 l | 700 Ft |
| Eristoff | 0,04 l | 600 Ft |
| Bombay Gin | 0,04 l | 700 Ft |
| Remy Martin V.S.O.P | 0,04 l | 1900 Ft |

KÁVÉK CAFE KAFFEE

| | |
|---|--------|
| Espresso | 350 Ft |
| Cappucino | 400 Ft |
| Macciato | 350 Ft |
| Latte Macciato | 650 Ft |
| Jeges Kávé – Eis Kaffe – Ice Coffe | 790 Ft |
| Jeges Csokoládé – Eis Schokolade – Ice Chocolate | 790 Ft |
| Forró csokoládé – Heiße Schokolade – Hot Chocolate | 650 Ft |
| Forró Tea – Warme Tee – Hot Tee | 550 Ft |

(fekete, zöld, gyümölcs – Black, Green, Fruit – Schwarz, Grün, Früchte)

A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza.
Service is not included.
Service ist nicht enthalten.

Tájékoztatjuk kedves vendégeinket, hogy
Senior vagy gyerekadag esetén 30%-os kedvezményt adunk.
We inform our guest that portions for children or Seniors can be ordered with 30% discount.
Senioren- sowie Kinderteller sind von jedem Hauptessen
mit einer 30%-igen Preisermäßigung wählbar.

Áraink forintban értendők és az Áfát-t tartalmazzák.
Prices in HUF, including VAT.
Die Preise sind in Forint angegeben, inkl. MwSt.

Euro-val történő fizetés esetén forintban adunk vissza.
In case of paying with EUR, change in HUF.
Bei Bezahlung mit Euro, geben wir in Forint zurück.

Áraink a köretet nem tartalmazzák!
Prices do not include garnish.
In unseren Preisen sind die Beilagen nicht inbegriffen!

Üzemeltető / Üzletvezető / Főszakács
Operator / Business executive / Chef de Cuisine
Betreiber / Geschäftsführer / Küchenchef
Kanizsai Roland

Kategória II. osztály / 2nd Class / 2er Klasse

Roland Apartman

Balatonfenyves Fenyvesi u. 256.
+36 30 475 2792 | E-mail: info@rolandapartman.hu
www.rolandapartman.hu



FÜNYÍRÁS, KERTRENDEZÉS,
KERTÉPÍTÉS
Kóczyán László
+36 30/986-2565

silka
exclusive fashion

BALATON24

Über 300 traumhafte Ferienhäuser
am Balaton finden Sie auf
www.Balaton24.de