



## Hotel Nonius



5820 Mezőhegyes, Kozma Ferenc u. 32.

Telefon: +36 68/566-555

Fax: +36 68/566-556

E-mail: [nonius.hotel@menesbirtok.hu](mailto:nonius.hotel@menesbirtok.hu)

Web: [www.menesbirtok.hu](http://www.menesbirtok.hu)

### ***Tisztelt Vendégeink!***

Szeretettel köszöntjük Önöket a II. József császári és királyi apostoli felség által 1784-ben alapított Mezőhegyesi Ménesbirtok Rt. szállodájában. Ezt a későcopf stílusú épületet Jung József tervezte 1790-ben, és az egyike a városban található számos agrártörténeti műemléknek. Eredetileg kaszárnyaként, később lakóházként szolgált, majd az 1984-ben történt átépítését követően Hotel Nonius találta meg benne az igazi helyét. A szálloda neve Nonius Seniornak, a világhírű magyar lófajta, a noniusz törzs-alapító ménjének a nevét őrzi.

E hangulatos kastélyszálló kellemes pihenést nyújt a sikeres vadászatból, a lovaglásból ide hazatérő vendégeknek, az országot járó turistáknak. Konyhánk tájjellegű és vadételei, valamint specialitásai a legkényesebb ízlést is kielégítik. Igény esetén vállaljuk lovasprogramok, vadászatok, konferenciák, szakember-találkozók, illetve családi-táncos összejövetelek, szabadtéri rendezvények (Grill-Party, zenés szórakoztató rendezvények), esküvők megszervezését és lebonyolítását is.

Abban a reményben, hogy rövidesen újból köszönhetjük Önöket városunkban, kellemes ittartózkodást és jó étvágyat kívánunk.

Mezőhegyes, 2006 február



### ***Ladies And Gentlemen!***

We welcome you in the hotel of Mezőhegyes National Stud Farm PLT. established by Josef II, his Imperial and Royal Apostolic Majesty in 1784. This building of style of the age of Louis XVI in France was constructed in 1790 by the architect József Jung and it is one of the numerous agricultural historic buildings in our town. This building was used originally for cavalry barrack, later for residential building, and after its reconstruction in 1984, the Hotel Nonius has found here its real site. The name of the hotel keeps the memory of Nonius Senior, the foundationsire of the world-famous Hungarian horserace, Nonius. This atmospheric castle hotel guarantees agreeable rest for the guests coming here home from the successful hunting or from the horseriding, as well as from the tourists.

The traditional and damedishes and the specialities of our kitchen satisfy also then icesttaste. In case of demand we undertake the organization and arrangement of various equestrian activities, hunts, as well as conferences and expert's seminars, and of course family programs with music, outdoor programs, such as grill partys, entertaining programs with music, and weddings.

In the hope that we can welcome you in a short time again in our town, we wish you a pleasant stay and good appetite.



### ***Stimați Oaspeți!***

Vă salutăm cu mult drag în hotelul din Copmpania Hergheliei Nationale din localitatea Mezöhegyes care a fost fondat de măestria imperială și regală Iosif al II.-lea, în anul 1754. Clădirea aceasta de stil vechiul baroc a fost proiectat de Iosif Jung în anul 1790 și este unul dintre numeroasele monumente istorice de agricultură aflat în oraș.

Inițial a avut funcția de unitate militară iar mai târziu ca și casă de locuință după care în anul 1984 a fost reconstruit și găsit ca un loc adevărat respectivul Hotel Nonius.

Numele Hotelului păstrează numele celebrului armăsar fondator Senior de soi Nonius speție de cal unguresc.

Hotelul respectiv de castel oferă odihnă oaspeților reîntorși de la vânătoare, de la călărit și turiștilor vizitatori.

Sortimentul de mâncare al bucătăriei satisface preferințele tuturor oaspeților. La cerere întreprindem și organizăm programe de călărire, de vânătoare, conferințe, întâlniri de specialități, organizări familiare și de dans, evenimente ținute în aer liber precum și organizarea și aplicarea nunților.

Cu speranța ca în viitorul apropiat din nou vă putem revedea în localitate, vă dorim petrecere plăcută și poftă bună.



## Étel allergénekre vonatkozó tájékoztató

### *Kedves Vendégeink!*

Hivatkozással a 2014.12.13. Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendeletére a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról továbbá utalva a hazai szabályozás értelmében a 2014. decemberi 36/2014(XII.17.) FM rendelet az élelmiszerek jelöléséről, tesszük tájékoztatásunkat Önök irányában.

Szállodánk vendéglátó részlegében, az étlapon fellelhető választékban, ételallergén összetevőkkel kapcsolatos mutatókat táblázatban rögzítettük annak érdekében, hogy helyes tájékoztatást adhassunk Önöknek. Amennyiben tudomása van bármilyen ételallergiáról úgy kérjük, hogy jelezze éttermi munkatársainknak!

A szálloda vezetősége!



### **Information related to food allergens**

#### *Dear guests!*

We would like to inform you that our menu selection may contain indicators related to food allergen. Ingredients table was fixed to ensure that give you correct information. If you are aware of any food allergy please indicate it to our restaurant employees!  
The hotel management!



### **Informații de alergeni alimentari**

#### *Stimați Oaspeți!*

Cu referire la decretul 1169/2011/UE al Parlamentului și Consiliului European din 13.12.2014. despre informarea consumatorilor de alimante totodată potrivit reglementării interne decretului 36/2014 (XII.17.) al Ministerului Agriculturii din decembrie 2014 despre notația alimentelor, facem informația respectivă spre Dumneavoastră.

În departamentul de catering al Hotelului, în sortimentul de pe lista de meniu, indicații despre componenții de alergeni alimentari sunt fixate în tablou pentru ca să vă putem da informații precise spre Dumneavoastră. În cazul în care sunteți afectați din vreunul din alergeni alimentari, vă rugăm să apelați la personalul restaurantului!

Conducerea hotelului!



## A HÁZ AJÁNLATA

House offer

Oferta casei

### **Viharsarki kapros tárkonyos betyár raguleves**

*„Rascally” ragout soup with tarragon and dill*

*Supă Haiducească cu condimente verzi*

**900,- Ft**



### **Mandulás fűszeres sajtgolyók, kapros joghurtos salátával**

*Almond spicy cheese balls, with yogurt and dill salad*

*Bile de cașcaval condimentat cu migdală, cu salată de zarzavaturi cu mărar și iaurt*

**1250,- Ft**



### **Egészben sült pisztráng paprikás lisztbe forgatva**

*Whole - baked trout in paprika flour*

*Păstrăv fript răsucit în făină cu boia de ardei*

**900,- Ft/10 dkg.**



### **Ínyenc fatányéros**

*(roston sült mangalica szűz és tarja, csirkemell roston, steakburgonyával és házi vegyes savanyúsággal)*

*Gourmet mixed grill*

*(grill pork tenderloin, grilled chicken, steak potatoes and homemade mixed pickles)*

*Delicaturi pe farfurie de lemn*

*(mușchi și ceafă de porc „mangalica” fript, piept de epui la grătar, cartofi steak și murături de casă)*

**2250,- Ft**



### **Juhtúrós sztrapacska**

*Gnocchi with sheep cheese*

*Găluște cu brinză de oaie și cu ceapă*

**900,- Ft**



## BIRTOKI TÁL 2 SZEMÉLYRE

/filézett csirkecomb 4 magvas bundában, sonkával-sajttal töltött sertés karaj,  
flekken peccsenye kakastaréjjal, rántott kelvirág rózsák,  
sült színes zöldséges tallérburgonya, petrezselymes párolt rizs/

### *Estate plate to share*

*/Chicken leg file in 4 seeded coat, pork tenderloin stuffed with ham, cheese and bacon,  
fried cauliflower roses,, fried potato medallions and vegetables, parsley steamed rice/*

### *Platou de mosie pt. 2 persoane*

*/fileu din pulpa de pui in pesmet cu 4 feluri de seminte, cotlet de porc umplut cu sunca si cas-  
caval, ceafa de porc fript cu creasta de cocos , conopida pane,  
discuri de cartofi prajiti zarzavaturi asortate, orez fiert cu patrunjel/*

**5900,- Ft**



### **Házi tejfölös túrógombóc**

*Home made cottage cheese dumpling with sour cream*

*Papanaş de casă cu smântână*

**700,- Ft**



## HIDEG ELŐÉTELEK

Cold appetizers - Gustări reci

### Jércemell Saláta

*Chicken Breast Salad*

*Salată din piept de pui*

**1200,- Ft**



### Füstös padlizsán krém, vajas pirítóssal

*Smoky aubergine cream with buttered toast*

*Pastă de vânete cu piine prăjită și cu unt*

**850,- Ft**



## LEVESEK

### Soups - Supe

#### **Fácánleves Újházi módra**

*Pheasant soup style "Újházi"*

*Supă de fazan stil „Újházi”*

**900,-Ft**



#### **Orjaleves falusi kislevesben, cércsonttal**

*Pork meat soup in a small village pot, with vermicelli*

*Supă de oase și spată de porc în oală sătească cu tăiței*

**800,-Ft**



#### **Húsleves csibemájgaluskával**

*Meat soup with chicken liver dumplings*

*Supă de carne cu găluște din ficat de pui*

**700,- Ft**



#### **Viharsarki kapros tárkonyos betyár raguleves kenyércipóban**

*„Rascally” ragout soup with dill and tarragon served in small loaf of bread*

*Supă Haiducească cu condimente verzi în pâinișoară*

**950,- Ft**



#### **Gulyás leves**

*Goulash soup*

*Supă de gulaș*

**900,- Ft**



#### **Nagyvadak húsból készített raguleves, tárkonnyal és citrommal ízesítve**

*Ragout soup, made from big game meat, flavored with lemon and tarragon*

*Supă de potroace din vânat, condimentat cu tarhon și cu lămâie*

**900,- Ft**





**Fokhagymaleves csészében, camambert-es piritóssal**

*Garlic soup with camambert cheese toast*

*Supă de usturoi în ceașcă, cu camamber și cu pâine prăjită*

**550,- Ft**



**Fokhagymaleves kenyércipóban**

*Garlic soup in small loaf of bread*

*Supă de usturoi în pînișoară*

**650,- Ft**



**Vegyes gyümölcsleves tejszínhab koronával**

*Mixed fruit soup with whipped cream*

*Supă de fructe asortate cu coroană de frișcă*

**650,- Ft**



**Görög gyümölcsleves**

*Greek fruit soup*

*Supă de fructe grecească*

**600,- Ft**



## MELEG ELŐÉTELEK

Hot Appetizers - Gustări calde

### **Túrós csusza mangalica tepertővel**

*Cottage cheese pasta with "Mangalica" greaves  
Tăiței cu brânză și cu jumări de porc „mangalica”*

**850,- Ft**



### **Juhtúróval töltött gombafejek, tartármártással**

*Mushrooms stuffed with sheep cheese and tartar sauce  
Ciuperci umpluți cu brânză de oaie*

**1000,-Ft**



### **Velőrózsa rántva**

*Breaded marrow roses  
Trandafir de creier pane*

**850,- Ft**



### **Libamáj szelet roston vele sült almakarikával crutonra tálalva**

*Goose liver slice grilled with apple rings served on cruton  
Ficat de gâscă friptă cu cerc de mere servită pe toast*

**2900,- Ft**



## HALÉTELEK

### Fish dishes - Mîncăruri din pește

#### **Harcsa szeletek rántva**

*Breaded catfish slices*

*Felii de somn pane*

**1550,- Ft**



#### **Harcsapaprikás túrós csuszával**

*Catfish stew with cottage cheese pasta*

*Papricaș de somn cu tăiței cu brânză*

**1950,- Ft**



#### **Fogas filé roston sûtve tejszínes vargányával**

*Grilled perch fillet with creamy flap mushrooms*

*Șalău fript, cu pitarcă și cu cremă*

**1650,- Ft**



#### **Fogas filé mandulás bundában rántva**

*Perch fillet breaded and fried with almonds*

*Fileu de șalău pane în pesmet cu migdală*

**1650,- Ft**



#### **Egészben sült pisztráng**

*Whole baked trout*

*Păstrăv frip la tavă*

**900,- Ft/10 dkg.**



#### **Lazac steak**

*Salmon steak*

*Steak de somon*

**2300,- Ft**

**2 személyes halas tál gourmanoknak**

*/lazac steak, pisztráng roston, harcsa rántva, fogasfilé roston citromfű mártással,  
petrezselymes burgonyával, sült zöldségekkel/*

**Gourmet Fish Platter for two**

*/salmon steak, grilled trout, fried catfish, grilled pike-perch fillet with lemongrass sauce,  
potato with parsley, grilled vegetables/*

**Platou de pește pentru gourmandi la 2 persoane**

*/steak de somon, păstrăv la grătar, somn pane, fileu de șalău la grătar cu sos de verdure și  
lămâie, cartofi cu pătrunjel, zarzavaturi la grătar/*

**6900,- Ft**



## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Vegetarian dishes-Mincaruri vegetariane

### Tavaszi Kreáció

*/Rántott karfiol, rántott gomba, párolt rizs/*

### Spring Creation

*/breaded cauliflower,breaded mushrooms, steamed rice/*

### Creatie de primavara

*/conopida si ciuperci pane cu orez fierti/*

**900,- Ft**



### Karfiol rántva

*Breaded cauliflower*

*Conopida pane*

**900,- Ft**



### Brokkoli rántva

*Breaded broccoli*

*Broccoli pane*

**900,- Ft**



### Rántott sajt

*Breaded cheese*

*Cascaval pane*

**1150,- Ft**



## SZÁRNYAS ÉTELEK

Fowl dishes-Mîncăruri din carne de pasăre

**Kívánság szerint töltött csirkemell variációk rántva**

(sajttal, sonkával, gombával)

Breaded chicken breast with a choice of stuffing

(with cheese, ham and mushroom)

Varietati de piept de pui pane umplut dupa preferinta

(cu cascaval, sunca, ciuperci)

**1400,- Ft**



**Roston sült csirkemell**

Grilled chicken breast

Piept de pui la gratar

**1200,- Ft**



**Császárszalonnával fűzött csirkemell filé**

Chicken breast with bacon

Piept de pui prajit cu costita

**1300,- Ft**



**Őszibarackkal, sonkával töltött csirkemell bundázott áfonyás-almás karikával**

Chicken breast filled with peach, ham and served with breaded cranberry-apple rings

Piept de pui umplut cu caise si sunca, servit cum mere pene si cu dulceata de afine

**1400,- Ft**



**Filézett csirkecomb vaslapon**

Fillet chicken leg on iron plate

Fileu de pulpa de pui fript pe plita

**1200,- Ft**



**Sokmagvas bundában sült jércemell falatok**

Multi seaded pullet breast nuggets breaded and fried

Bunatati de puica in pesmet cu multe seminte

**1300,- Ft**



**Rántott csirkemell filé**

*Breaded chicken breast  
Fileu de piept de pui pane*

**1300,- Ft**



**Kapros fetasajttal töltött csirkemell**

*Chicken breast stuffed with feta cheese and dill  
Piept de pui umplut cu cașcaval feta în mărar*

**1400,- Ft**



**Párizsi pulykamell**

*„Parisien” turkey breast  
Piept de pui Parisian*

**1400,- Ft**



**Pulykajava füstölt sajttal és almával töltve**

*Turkey breast fillet stuffed with smoked cheese and apple  
Piept de curcan umplut cu cascaval si mere*

**1500,- Ft**



**Pulykamell steak, tejfölös apró finomságokkal**

*Turkey breast steak with sour cream and small delicacies  
Steak din piept de curcan cu finețe*

**1500,-Ft**



**Rántott libamáj szeletek**

*Fried goose liver slices  
Ficat de gâscă pane*

**3700,- Ft**



**Fokhagymával és rozmaringgal illatosított sült libacomb**

*Garlic and rosemary scented roast goose leg  
Pulpă de gâscă fript, mirosit cu usturoi și cu rozmarină*

**2200,- Ft**



**Majorsági baromfi sültés tál 2 főre**

*/rántott libamáj, csirkecomb filé serpenyőben sültve, csirkemellfilé párizsiasan, pulykamell füstölt sajttal és almával töltve, sült kocka burgonya, kukoricás rizs/*

**„Maner” Poultry Roast Plate for 2**

*/Breaded chicken liver, roasted chicken leg fillet, parisien chicken breast fillet, turkey breast stuffed with feta cheese and apple, fried potatoes, rice with corn/*

**Platou boieresc pentru 2 persoane din pasari**

*/ficat de puipane, pulpa de pui la tigaie, fileu din piept de pui parisian, piept de curcan umplut cu cascaval afumat si mere, cartofi fripti, orez fierti cu porumb delicios/*

**5900,- Ft**





**BORJÚHÚSBÓL ÉS JUHHÚSBÓL  
KÉSZÜLT ÉTELEK**

Veal and sheep dishes - Mîncăruri din carne de vițel și oaie

**Óriás borjú bécsi**  
*Jumbo veal „Vienne” style*  
*Șnitel uriaș la farfurie*  
**2300,- Ft**



**Mezőhegyesi káposztás birkagulyás kisbográcsban**  
*Mezőhegyesi sheep goulash stew with cabbage*  
*Gulaș de berbec locală cu varză în ceaun*  
**1200,-Ft**



## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Pork dishes - Mîncăuri din carne de porc

### **Kívánság szerint töltött sertés karaj**

*(sonkával, sajttal, gombával)*

Pork loin with a choice of stuffing

*(ham, cheese and mushroom)*

Cotlet de porc umplut după preferința

*(cu sunca, cascaval, ciuperci)*

**1400,- Ft**



### **Csongrádi hústekercs**

*„Csongrad” style Meat rollad*

*Roladă de carne stil „Csongradi”*

**1600,- Ft**



### **Sertés szűz szeletkék „majorsági” raguval, csőben sütve**

*Pork tenderloin slices with “manor” ragout, au gratin*

*Muschiulețe de porc cu iahnie de la fermă*

**1500,- Ft**



### **Cigánypecsenye**

*„Gipsy” ribs*

*Muschi Țigănesc*

**1500,- Ft**



### **Sertés borda Bakonyi módra**

*„Bakony” style pork ribs*

*Cotlet de porc stil Bakonyi*

**1300,- Ft**



**Rántott sertésborda**

*Breaded pork rib*

*Cotlet de porc pane*

**1300,- Ft**



**Rántott sertésborda velóvel, sajttal, gombával töltve**

*Breaded pork rib stuffed with marrow, cheese and mushroom*

*Cotlet de porc pane umplut cu creer, cașcaval și cu ciuperci*

**1400,- Ft**



**„Emberes” sültoldalas bbq.-val fényezve**

*Jumbo pork rib with bbq.*

*Coasta de porc fript in doza mare lustruit cu sos de barbecue*

**1600,- Ft**



## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Beef dishes - Mîncăruri din carne de vită

### **Bélszín tükörtojással**

*Tenderloin steak with fried eggs*

*Muschi de vită cu ochiuri de ouă*

**3700,- Ft**



### **Bélszín szeletek tejszínes úri gombával**

*Tenderloin steaks with creamy mushroom*

*Muschi de vită la gratar cu ciuperci în cremă*

**3700,- Ft**



### **Bélszín csíkok Stroganoff módra**

*Tenderloin slices "Stroganoff" style*

*Dungi din mușchi de vită stil „Stroganoff”*

**3700,- Ft**



### **Hátszín ménesmester módra**

*Wing-rib „Stud master” style*

*Mușchi de vită făcut stil „Șef de herghelie”*

**2100,- Ft**



### **Makói hagymás rostélyos**

*Onion steak a'la Makó*

*Rosbrat stil „Makói”*

**2100,- Ft**



### **Marhapörkölt**

*Beef stew*

*Tocană de vită*

**1500,- Ft**



## VADÉTELEK

Game dishes - Mîncăruri din vînat

### Dámszarvas sült, erdei gyümölcsökkel

*Deer roast with berry*

*Friptură de cerb cu fructe din codru*

**2900,- Ft**



### Erdeinkben lőtt dámszarvas comb filé, füstölt szalonnával spékelve, vörösboros pecsenyelével

*Deer thigh fillets with bacon, red wine and gravy*

*Fileu de pulpă de cerb, cu clisă afumată și cu sos de vin roșu*

**2900,-Ft**



## **KÖRETEK**

Garnishing - Garnituri

### **Hasáburgonya**

*Fried potatoes*

*Cartofi fripti*

**400,- Ft**



### **Steakburgonya**

*Steak potatoes*

*Cartofi steak*

**400,- Ft**



### **Burgonyapüré**

*Mashed potatoes*

*Pireu de cartofi*

**350,- Ft**



### **Petrezselymes burgonya**

*Parsley potatoes*

*Cartofi cu pătrunjel*

**350,- Ft**



### **Főtt burgonya**

*Boiled potatoes*

*Cartofi fierți*

**250,- Ft**



### **Házi burgonya krokett**

*Home made potatoes croquet*

*Crochete de cartofi*

**450,- Ft**



**Párolt rizs**

*Steamed rice*

*Orez fiert*

**250,- Ft**



**Gombás rizs**

*Rice with mushroom*

*Orez cu ciuperci*

**300,- Ft**



**Kukoricás rizs**

*Rice with corn*

*Orez fiert cu porumbi deliciosi*

**300,- Ft**



**Vajas galuska**

*Noodles with butter*

*Galuşte cu unt*

**250,- Ft**



**Rusztikus sült zöldségek**

*„Rustic” roasted vegetables*

*Legume asortate rustice, fripti*

**450,- Ft**



## **SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK**

Salads and pickles - Salate și murături

### **Káposzta saláta**

*Cabbage salad*

*Salată de varză*

**250,- Ft**



### **Uborka saláta**

*Cucumber salad*

*Salata de castraveți*

**350,- Ft**



### **Tejfölös uborka saláta**

*Cucumber salad with sour cream*

*Salată de castraveți cu smântână*

**400,- Ft**



### **Paradicsom saláta**

*Tomato salad*

*Salata de roșii*

**350,- Ft**



### **Vegyes friss saláta**

*Mixed leaf salad*

*Salată proaspătă asortată*

**400,- Ft**



### **Parasztos saláta**

*Rustic salad*

*Salată țărănească*

**350,- Ft**





**Csemege uborka**

*Gherkin cucumber*

*Castaraveți delicați*

**300,- Ft**



**Ecetes almapaprika**

*Peppers in vinegar*

*Ardei murați*

**300,- Ft**



**Tormás cékla saláta**

*Beetroot salad with horseradish*

*Salata de sfecla rosie cu hrean*

**300,- Ft**



## SAJTÍZELÍTŐK

Cheese platters - Gustări de cașcaval

### **Vegyes sajttál**

*Mixed cheese platter*

*Platou de cașcaval asortat*

**950,- Ft**



### **Vegyes sajttál dióval és aszalt gyümölcsökkel**

*Mixed cheese platter with walnut and dried fruits*

*Platou de cașcaval asortat cu nucă și cu fructe uscate*

**1050,- Ft**



## GYERMEKEKNEK

For children - Ofertă pentru copii

**Dinó falatkái rántott csibemellből, hasáburgonyával vagy párolt rizzsel**

*Dino smitch from breaded chicken breast with French fries or rice*

*Îmbucătură de pui pane cu cartofi fripți sau cu orez fierți, preferatul lui Dino-saur*

**750,-Ft**



**Dinó falatkái roston sült csibemellből, hasáburgonyával vagy párolt rizzsel**

*Dino smitch with grilled chicken breast, French fries or rice*

*Îmbucătură de pui fript la grătar cu cartofi fripți sau cu orez fierți, preferatul lui Dino-saur*

**750,- Ft**



## MÁRTÁSOK, KIEGÉSZÍTŐK

Sauces, Supplements - Sosuri, Complementări suplimente

### **Tartár mártás**

*Tartar sauce*

*Sos tartar*

**350,- Ft**



### **Sajtmártás**

*Cheese sause*

*Sos de cașcaval*

**300,- Ft**



### **Fokhagymamártás**

*GarlicSauce*

*Sos de usturoi*

**200,- Ft**



### **Tejszínes gombamártás**

*Creamy mushroom sause*

*Sos de ciuperci cu cremă*

**200,- Ft**



### **Tejszínes kapormártás**

*Creamy dill sause*

*Sos de mărar cu cremă*

**200,- Ft**



### **Barna mártás**

*Brown sause*

*Sos brun*

**400,- Ft**



### **Rántott makói hagymakarikák**

*Breaded onion rings*

*Cerculețe de ceapă pane*

**200,- Ft**

## DESSZERTEK

Desserts - Dessert

### **Mákos kocka rumos csokoládé öntettel vanília fagyalt koronával**

*Poppy cube with rum-chocolate sauce and vanilla ice cream crown*

*Tort de mac cu pansament de ciocolata cu rom si cu coroana de inghetata de vanilie*

**850,- Ft**



### **Gundel palacsinta**

*„Gundel” pancakes*

*Clătite stil „Gundel”*

**800,- Ft**



### **Házi tejfölös túrógombóc**

*Home made cottage cheese dumpling with sour cream*

*Papanaş de casă cu smântină*

**700,- Ft**



### **Túrógombóc vanília öntettel, áfonyával**

*Cottage cheese dumpling with vanilla sause and cranberry*

*Papanaş cu sos de vanilie si cu afine*

**700,- Ft**



### **Sült almás rudacskák fahéjas cukorral**

*Roasted apple rods with cinnamon sugar*

*Stilpulete de mere cu scortisoare si zahar*

**600,- Ft**



## **BEFŐTTEK**

### **Fruit compotes - Compoturi**

#### **Vegyes gyümölcsbefőtt**

*Mixed fruit compote*

*Compot de fructe asortate*

**300,- Ft**



*Meggybefőtt*

*Cherry compote*

*Compot de vişine*

**400,- Ft**



#### **Őszibarack befőtt**

*Peach compote*

*Compot de piersică*

**300,- Ft**



Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

*Our prices contains the VAT.*

**Jó étvágyat kívánunk!**

*Enjoy your meal!*

**Vă dorim poftă bună!**

*Zsóri László*  
konyhavezető  
kitchen manager  
sef de bucatarie

*Asztalos Gyula*  
szálloda és vezető  
hotel manager  
sef de hotel