

# Levesek


## Suppen / Soups

☪	<i>Erőleves tojással</i> (Kraftbrühe mit Ei) (Bouillon with egg)	400.-
☪	<i>Erőleves palacsintametélttel</i> (Kraftbrühe mit Palatschinmennudeln) (Bouillon with stripes of pancake)	400.-
☪	<i>Erőleves cérnametélttel</i> (Kraftbrühe mit Nudel) (Bouillon with noodle)	400.-
☪	<i>Babgulyás</i> (Bonengulasch) (Pottage with bean)	950.-
☪	<i>Babgulyás csészében</i> (Bonengulasch in Tasse) (Pottage with bean in cup)	650.-
☪	<i>Tárkonyos raguleves</i> (Fleischsuppe mit Estragon) (Ragout soup with tarragon)	750.-
☪	<i>Görög gyümölcsleves</i> (Griechische Obstsuppe) (Greek fruit soup)	650.-
☪	<i>Márgombócleves</i> (Leberknödelsuppe) (Liver dumpling soup)	450.-
☪	<i>Toscanai paradicsomleves sajttal</i> (Toscaner Tomatensuppe mit Käse) (Toscanian Tomatosoup with cheese)	650.-
☪	<i>Hagymakrémleves</i> (Zweibel creamsuppe) (Onioncream soup)	650.-



# Élőételek




## Kalte Vorspeisen / Starters

	<i>Tatár beafsteak (bél színből)</i> (Tatar beafsteak)	2600.-
	<i>Vitaminsaláta</i> (Vitaminsalat)	980.-
	<i>Mátrasaláta</i> (Ungarischen Salat) (Hungarian salad)	980.-
	<i>Libamáj saláta gyümölcságyon pirítóssal</i> (Gänselebersalat auf Obst mit Toast) (Goose-Liversalat with toast and fruits)	2100.-
	<i>Görög saláta</i> (Griechischersalat) (Greek salad)	980.-
	<i>Hortobágyi húsos palacsinta</i> (Hortobagyer Palatschinken) (Pancake of Hortobagy)	980.-
	<i>Májjal töltött gomba tartárral</i> (Mit leber gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße) (Mushroom stuffed with liver with tartar sauce)	1280.-
	<i>Velővel töltött gomba tartárral</i> (Mit Hirn gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße) (Mushroom stuffed with marrow with tartar sauce)	1280.-
	<i>Bundás mozzarella golyók salátaágyon</i> (Gebäckene käsekugels mit eissalat und schafkäse) (Crumbed mozzarella balls on greensalat)	1290.-



# *Készételek*

## *Fertige Speisen / Dishes*

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <i>Pacal</i><br>(Kuttel)<br>(Tripe stew)                           | 1250.- |
|  | <i>Velőspacal</i><br>(Kuttel mit Hirn)<br>(Tripe stew with marrow) | 1350.- |
|  | <i>Töltött káposzta</i><br>(Gefülltes Kraut)<br>(Stuffed cabbage)  | 1350.- |

## *Gyerek menü*

### *Menü for children*

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <i>Dinó falatkák</i><br>(Panierte dinosaur snacks)<br>(Crumbed dinosaur snacks) | 800.- |
|  | <i>Bolognai spagetti</i><br>(Bolognese Spaghetti)<br>(Spaghetti bolognese)      | 800.- |
|  | <i>Rántott pulykamell</i><br>(Panierte Putenbrust)<br>(Crumbed turkeybreast)    | 800.- |



# Borjúhúsból készült ételek










## Kalbfleisch / Dishes made of veal

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 👑 | <i>Borjú bécsi</i><br>( <i>Wienerschnitzel</i> )<br>( <i>Wiener Veal</i> )  | 1800.- |
| 👑 | <i>Borjújava „Korányi doktor” módjára</i><br>( <i>Kalbfleisch auf „Dr. Korányi” Art</i> )<br>( <i>Grilled veal Korányi style</i> )  | 1950.- |
| 👑 | <i>Majorannás borjútoكَány</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Majoranne</i> )<br>( <i>Veal in marjoram sauce</i> )   | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék barnamártásban</i><br>( <i>Kalbfleisch mit brauner Soße</i> )<br>( <i>Veal medallions with brown gravy</i> )  | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék kapormártásban</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Dillsoße</i> )<br>( <i>Veal medallions with dill sauce</i> )   | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjuborda „Jóasszony” módra</i><br>( <i>Kalbskotelett auf „Gute Frau” Art</i> )<br>( <i>Grilled veal „Good Woman” style</i> )   | 1790.- |
| 👑 | <i>Borjúcsíkok tejszínes gombamártással</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Pilzsoße und Sahne</i> )<br>( <i>Veal in creamy mushroom sauce</i> )  | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjuborda sajttal és gombával töltve</i><br>( <i>Kalbskotelett mit Käse und Pilzen gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with cheese and mushroom</i> )                        | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjú füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i><br>( <i>Kalb mit Räucherkäse und Schafskäse gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese</i> ) | 1750.- |
| 👑 | <i>Borjú aszalt körtével és sajttal töltve</i><br>( <i>Kalb mit Dörrp birne und Käse gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with stewed pear and cheese</i> )                       | 1750.- |



# Szárnyas húsételek

## Geflügel / Dishes made of poultry

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | <i>Natúr pulykamell</i><br>(Naturgebratene Putenbrust)<br>(Grilled Turkeybreast)   | 1250.- |
|    | <i>Szezámagos pulykamell</i><br>(Putenbrust mit Sesamme)<br>(Turkeybreast in sesamecrumb)  | 1350.- |
|    | <i>Kijevi pulykamell</i><br>(Putenbrust auf Kijewer Art)<br>(Turkeybreast „Kijevi” style)  | 1480.- |
|    | <i>Pulykamell csíkok tejszínes gombával</i><br>(Putenbruststücke mit Pilze und Sahne)<br>(Turkeybreast in creamy mushroom sauce)   | 1480.- |
|   | <i>Pulykamell Cordon bleu</i><br>(Putenbrust Cordon bleu)<br>(Turkeybreast Cordon bleu)  | 1480.- |
|  | <i>Sajtmártásos pulykamell</i><br>(Putenbrust in Käsesoße)<br>(Turkeybreast in creamy cheese sauce)  | 1480.- |
|  | <i>Pulykamell natúran, kapros mártással</i><br>(Naturgebratene Putenbrust mit Dillsoße)<br>(Turkeybreast in dill sauce)  | 1480.- |
|  | <i>Pulykamell füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i><br>(Putenbrust mit Räncherkäse und Schafskäse)<br>(Turkeybreast stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese) | 1580.- |
|  | <i>Pulykamell fahéjas almászeletekkel, sajttal töltve</i><br>(Putenbrust gefüllt mit Apfel und Zimt)<br>(Turkeybreast stuffed with cinnamoned apple and cheese)          | 1480.- |



☪	<i>Pulykamell aszalt szilvával és sajttal töltve</i> ( <i>Putenbrust gefüllt mit Dörripflaumen und Käse</i> ) ( <i>Turkeybreast stuffed with cheese and stewed prunes</i> )	1490.-
☪	<i>Pulykamell camambert-rel, almával töltve</i> ( <i>Putenbrust gefüllt mit camambert und Apfel</i> ) ( <i>Turkeybreast stuffed with camambert and apple</i> )	1700.-
☪	<i>Pulykamell „Budapest” módra</i> ( <i>Putenbrust auf Budapest Art</i> ) ( <i>Turkeybreast „Budapest” style</i> )	1490.-
☪	<i>Szeccsuáni pulykaszeletek</i> ( <i>Setschuaner Putenstücke</i> ) ( <i>Turkeybreast Sechuan style</i> )	1490.-
☪	<i>Libamájjal töltött pulykamell</i> ( <i>Mit Gänseleber gefüllte Putenbrust</i> ) ( <i>Turkeybreast stuffed with goose liver</i> )	2950.-
☪	<i>Libamáj szeletek madeira mártással</i> ( <i>Gänseleber mit Madeira Soße</i> ) ( <i>Goose liver slices in madeira sauce</i> )	3290.-
☪	<i>Libamáj szeletek „Lyon-i” módra</i> ( <i>Gänseleber auf Lyoner Art</i> ) ( <i>Goose liver slices „Lyon-i” style</i> )	3290.-
☪	<i>Libamáj szeletek rántva, sült almával</i> ( <i>Panierte Gänseleber mit braten Apfel</i> ) ( <i>Goose liver slices in breadcrumb with grilled apple</i> )	3290.-
☪	<i>Libamáj szeletek magyarosan</i> ( <i>Gänseleber auf ungerischer Art</i> ) ( <i>Goose liver slices „Hungarian” style</i> )	3290.-
☪	<i>Pulykamell roston, ananással, mozzarellával, baconnal</i> ( <i>Putenbrust mit ananas, mozzarella und bacon</i> ) ( <i>Roasted turkey with ananas, mozzarella and bacon</i> )	1540.-



- ☼ *Fokhagymás, mustáros grillpulyka füstölt sajttal, baconnal* 1540.-  
(*Knoblauch senf grill putenbrust geräuchertem, bacon*)  
(*Roasted turkey with garlic, smoked-cheese and bacon*)
- ☼ *Grillezett pulykamell sonkával, füstölt mozzarellaával, bazsalikommal* 1540.-  
(*Gegrillte putenbrust mit schinken und geräuchertem mozzarella und basil*)  
(*Grilled turkey with ham, smoked mozzarella and basil*)
- ☼ *Pulykamell roston, mézes mustáros pácban* 1390.-  
(*Gegrillte putenbrust mit honig und self*)  
(*Roasted turkey with sauce made of honey and mustard*)



# Sertéshúsból készült ételek

## Speisen aus Schweinefleisch / Pork dishes

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | <i>Natúr sertésborda</i><br>(Naturgebratene Schweinekotelett)<br>(Grilled pork-chops)  | 1250.- |
|    | <i>Rántott sertésborda</i><br>(Panierte Schweinekotelett)<br>(Crumbed pork-chops)  | 1350.- |
|    | <i>Sertésborda párizsian</i><br>(Schweinekotelett auf Pariser Art)<br>(Pork-chops parisian style)  | 1350.- |
|    | <i>Sajttal, sonkával töltött borda</i><br>(Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett)<br>(Fried pork-chop in breadcrumbs stuffed with cheese and ham) | 1480.- |
|  | <i>Májjal töltött borda</i><br>(Mit Leber gefülltes Kotelett)<br>(Pork-chop stuffed with liver)  | 1480.- |
|  | <i>Velővel töltött borda</i><br>(Mit Hirn gefülltes Kotelett)<br>(Pork-chops stuffed with marrow)  | 1480.- |
|  | <i>Brassói sültestál</i><br>(Naturgebratenes Fleisch auf Braschauer Art mit Leber Speck und Zwiebel)<br>(Grilled pork-chops Brasso style)                    | 1490.- |
|  | <i>Brassói aprópecsenye</i><br>(Braschauer Kleinbraten)<br>(Pork medallions Brasso style)  | 1450.- |
|  | <i>Sertésborda bakonyi módra</i><br>(Schweinekotelett auf Bakonyer Art)<br>(Pork-chops Bakonyi style)  | 1490.- |








- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ❁ | <p><i>Cigánypecsenye</i><br/> <i>(Zigennerschnitzel)</i><br/> <i>(Roast pork joint gipsy style)</i></p>   | 1450.- |
| ❁ | <p><i>Natúr bordaszeletek „Holstein” módra két tükörtojással</i><br/> <i>(Naturgebratenes Schweinekotelett auf Holstein art mit 2 Spiegeleiern)</i><br/> <i>(Grilled pork-chops Holstein style)</i></p> | 1450.- |
| ❁ | <p><i>Bugaci borda</i><br/> <i>(Schweinekotelett gefüllt mit wurst und Käse)</i><br/> <i>(Pork-chops stuffed with sausage and cheese)</i></p>   | 1480.- |
| ❁ | <p><i>Baranyai töltött karaj májjal és gombával töltve</i><br/> <i>(Branauer gefülltes Kotelett mit Leber und Pilze)</i><br/> <i>(Pork-chops stuffed with liver and mushroom)</i></p>                   | 1480.- |
| ❁ | <p><i>Velőrózsák rántva</i><br/> <i>(Paniertes Hirn)</i><br/> <i>(Marrow fried in breadcrumbs)</i></p>  | 1400.- |
| ❁ | <p><i>Kétszemélyes „Csárdatál” vegyes körettel</i><br/> <i>(Tscardaplatte für 2 Personen)</i><br/> <i>(Plate for 2 people)</i></p>  | 4200.- |
| ❁ | <p><i>Sertésborda „Sztroganoff” módra</i><br/> <i>(Schweinekotelett auf Stroganoff Art)</i><br/> <i>(Grilled pork-chops Stroganoff style)</i></p>   | 1480.- |
| ❁ | <p><i>Kárpáti borzaska</i><br/> <i>(Schweineschnitzel mit Karpater Kartoffel, Knoblauch und saure Sahne)</i><br/> <i>(Breadcrumbed pork-chops Karpat style)</i></p>                                     | 1480.- |
| ❁ | <p><i>Liptói töltött borda</i><br/> <i>(Gefülltes Schweinekotelett auf Liptoer Art, mit Petersilie und Schafkäse)</i><br/> <i>(Pork-chops stuffed with sheep cottage cheese)</i></p>                    | 1490.- |
| ❁ | <p><i>Baranyai sertéstekerics</i><br/> <i>(Schweinerolle auf Branauer Art, mit Schafkäse gefüllt, und Bacon)</i><br/> <i>(Pork-chops stuffed with cheese and bacon)</i></p>                             | 1490.- |



# Halételek

## Fischgerichte / Dishes of fish

	<i>Ponty halászlé</i> (Fischsuppe von Karpfen) (Chowder)	1300.-
	<i>Ponty rántva</i> (Panierte Karpfen) (Breadcrumbs carp)	1400.-
	<i>Ponty „Orly” módra</i> (Karpfen auf Orly Art) (Carp Orly style)	1400.-
	<i>Pisztráng roston „Szép Molnárné” módra</i> (Forelle vom Rost auf „Schöne Müllersfrau” Art) (Roast trout Szép Molnárné style)	70.-/dkg
	<i>Mandulás pisztráng</i> (Forelle mit Mandeln) (Trout with almonds)	70.-/dkg
	<i>Filézett hekk rántva</i> (Paniierter Heck) (Fried hekk filet in breadcrumbs)	1350.-
	<i>Süllő roston</i> (Schüll vom Rost) (Roast pike)	80.-/dkg
	<i>Fogasfilé rántva</i> (Zander filet panierte) (Pikefilet in breadcrumbs)	1780.-
	<i>Fogasfilé roston</i> (Zander vom Rost) (Roast pike)	1780.-



- ☼ *Fogasfilé tejszínes gombamártással* 2100.-  
(Zander mit Pilze und Sahne)  
(Roast pike with creamy mushroom sauce)
- ☼ *Fogasfilé „Jóasszony” módra* 2200.-  
(Zander auf „Gute Frau”-Art)  
(Roast pike Jóasszony style)
- ☼ *Harcsapaprikás „Badacsonyi” módra* 2100.-  
(Wels-eintopf auf „Badacsony” art)  
(Catfish stew „Badacsony” style)



# *Marhahúsból készült ételek*

## *Speisen aus Rindfleisch / Dishes from beef*

	<i>Hagymás rostélyos lyoni hagymával</i> (Rostbraten mit Lyoner Zwiebeln) (Rumpsteak with fried onion-rings)	2280.-
	<i>Hátszín tükörtojással</i> (Lendenbraten mit Spiegeleiern) (Rumpsteak with roast mushroom)	2280.-
	<i>Hátszín pirított gombával</i> (Lendenbraten mit geröstetem Pilze) (Rumpsteak with roast mushroom)	2280.-
	<i>Bélszín magyarosan</i> (Lendenschnitten auf ungarischer Art) (Tenderloin steak)	2900.-
	<i>Bélszín pirított gombával</i> (Lendenschnitten mit geröstetem Pilze) (Beefsteak with roast mushroom)	2900.-
	<i>Bélszín Cordon bleu</i> (Lenden Cordon bleu) (Beefsteak Cordon bleu)	2900.-
	<i>Bélszín „Budapest” módra</i> (Lender auf Budapester Art) (Beefsteak Budapest style)	2900.-
	<i>Bélszín tükörtojással</i> (Lendenbraten mit Spiegeleiern) (Beefsteak with sunny side up egg)	2800.-
	<i>Bélszín Stroganoff</i> (Lenden Stroganoff) (Beefsteak Stroganoff style)	2700.-



- ☪ *Bélszín „Vadász” módra barnamártással* 3200.-  
(Lendenbraten auf Jäger Art mit brauner Soße)  
(Beefsteak hunter style with brown gravy)
- ☪ *Bélszín chatou-briand párizsi köritéssel (Kétszemélyes)* 6500.-  
(Lenden chatou-briand mit Pariser Beilage für 2 Personen)  
(Beefsteak chatou-briand for 2 people)
- ☪ *Óriás bélszín „Csárda” módra (nagy étkezőknek)* 4600.-  
(Große Lenden Tscarda Art für die, Bärenhunger haben)  
(Double steak Csárda style)



# Köreték

## Beilage / Garnishes

☪	<i>Hasábburgonya</i> ( <i>Pommes frites</i> ) ( <i>Fried potatoes</i> )	340.-
☪	<i>Petrezselymes, vajas burgonya</i> ( <i>Petersilienkartoffel</i> ) ( <i>Parsley potatoes</i> )	320.-
☪	<i>Hagymás, tört burgonya</i> ( <i>Lauchs Kartoffel</i> ) ( <i>Mashed potatoes with onion</i> )	480.-
☪	<i>Párolt rizs</i> ( <i>Reis</i> ) ( <i>Rice</i> )	320.-
☪	<i>Rizi-bizi</i> ( <i>Rizi-bizi</i> ) ( <i>Risi-bisi</i> )	340.-
☪	<i>Zöldséges rizs</i> ( <i>Reis mit Gemüse</i> ) ( <i>Rice with vegetables</i> )	370.-
☪	<i>Burgonyaropogós (kroket)</i> ( <i>Kroketten</i> ) ( <i>Potato croquette</i> )	400.-
☪	<i>Zöld köret (párolt sárgarépa, borsó, kukorica)</i> ( <i>Grüne Beilage-Karotten, Erbsen, Mais</i> ) ( <i>Mixed vegetables</i> )	480.-
☪	<i>Galuska</i> ( <i>Nockerln</i> ) ( <i>Dumplings</i> )	380.-
☪	<i>Sonkás rizs</i> ( <i>Reis mit Schinken</i> ) ( <i>Rice with ham</i> )	380.-



👑	<i>Steak burgonya</i> ( <i>Steak Kartoffeln</i> ) ( <i>Steak potatoes</i> )	390.-
👑	<i>Pirított burgonya</i> ( <i>Geröstete Kartoffeln</i> ) ( <i>Fried salt potatoes</i> )	390.-
👑	<i>Burgonyapüré</i> ( <i>Kartoffeln püree</i> ) ( <i>Mashed potatoes</i> )	390.-
👑	<i>Tartármártás</i> ( <i>Tartarsoße</i> ) ( <i>Tartarsauce</i> )	380.-

## *Tészták*

### *Nudeln / Pastas*

👑	<i>Bolognai spagetti</i> ( <i>Bologneser Spagetti</i> ) ( <i>Pasta Bolognese style</i> )	1300.-
👑	<i>Túrós csusza</i> ( <i>Ruarknudeln</i> ) ( <i>Noodle Hungarian style with bacon and cottage cheese</i> )	1300.-
👑	<i>Bolognai sertésborda</i> ( <i>Bologneser Schweinekotelett</i> ) ( <i>Pasta Bologne style with crumbed pork-chops</i> )	1490.-



# Vegetáriánus ételek

## Vegetarierkost / Vegetarian offer

- ☪ *Rántott karfiol tartárral* 1180.-  
(Paniertes Blumenkohl mit Tartarsoße)  
(Fried cauliflower in breadcrumbs with tartarsauce)
- ☪ *Rántott gombafejek tartárral* 1180.-  
(Paniertes Pilzköpfe mit Tartarsoße)  
(Fried mushrooms in breadcrumbs with tartarsauce)
- ☪ *Rántott sajt* 1380.-  
(Paniertes Käse)  
(Fried cheese in breadcrumbs)
- ☪ *Rántott camembert áfonyával, párolt rizzsel* 1480.-  
(Paniertes Camembert mit Heidelbeere und reis)  
(Fried camembert cheese with blueberry jam and rice)
- ☪ *Karfiol „Dubarry” módra* 1380.-  
(Blumenkohl auf Dubarry Art)  
(Cauliflower Dubarry style)
- ☪ *Rántott sajt, párolt gomba, karfiol* 1380.-  
(Paniertes Käse, gedünstete Pilze, Blumenkohl)  
(Fried cheese with steamed mushrooms and cauliflower)
- ☪ *Óriás vegetáriánus tál (Kétszemélyes)* 4200.-  
(Große Vegetarierplatte für 2 Personen - Paniertes Käse, Pilze,  
Blumenkohl, Thunfisch mit Reis und Tiroler Soße)  
(Vegetarian plate for 2 people)





# Saláták

## Salats / Salads

🌿	<i>Uborkasaláta</i> (Gurkensalat) (Cucumber salad)	450.-
🌿	<i>Paradicsomsaláta</i> (Tomatensalat) (Tomato salad)	450.-
🌿	<i>Fejes saláta franciaöntettel</i> (Kopfsalat mit französischen Dressing) (Lettuce with tartarsauce)	500.-
🌿	<i>Primőr vegyes saláta</i> (Gemischter Salat) (Mixed Salad)	650.-
🌿	<i>Házi káposztasaláta</i> (Krautsalat) (Cabbage salad)	380.-
🌿	<i>Almapaprika</i> (Apfelpaprika) (Pickled peppers)	380.-
🌿	<i>Kovászos uborka</i> (Salzgurken) (Pickled cucumber)	380.-
🌿	<i>Csemegeuborka</i> (Essiggurken) (Pickled cucumber)	380.-
🌿	<i>Görögsaláta</i> (Griechscher Salat) (Greek salad)	980.-
🌿	<i>Vitaminsaláta</i> (Vitaminsalat) (Vitaminsalad)	980.-



- ☪ *Mátrasaláta* 980.-  
(Ungarischen Salat)  
(Hungarian salad)
- ☪ *Vegyes savanyú* 450.-  
(Verschiedene Salat-Äpfelpaprika, Mixed Pickles, Salzgurken)  
(Mixed pickled vegetables)



# Desszertek

## Desserts

	<i>Csárdakehely</i> ( <i>Tschardabecker</i> ) ( <i>Csarda cup</i> )	700.-
	<i>Somlói galuska</i> ( <i>Schomloer Nockeln</i> ) ( <i>Delicacy of somlo</i> )	580.-
	<i>Tiramisu</i> ( <i>Tiramisu</i> )	600.-
	<i>Gesztenyepüré tejszínhabbal</i> ( <i>Kastanienpüree mit Schlagsahne</i> ) ( <i>Chestnut puree with whipped cream</i> )	450.-
	<i>Kakaós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Kakao</i> ) ( <i>Pancakes with Cacao</i> )	450.-
	<i>Ízes palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Marmalade</i> ) ( <i>Pancakes with jam</i> )	450.-
	<i>Túrós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Zvarék</i> ) ( <i>Pancakes with curd cheese</i> )	650.-
	<i>Gundel palacsinta</i> ( <i>Gundel Palatschinken</i> ) ( <i>Pancakes Gundel style</i> )	700.-
	<i>Tiroli palacsinta</i> ( <i>Tiroler Palatschinken mit Apfel gefüllt, Vaniliepudding, Ananas, Schlagsahne</i> ) ( <i>Pancakes Tirol style</i> )	750.-
	<i>Gyümölcsös, túrós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Obst und Zvarék</i> ) ( <i>Pancakes with curd cheese and fruits</i> )	700.-



- ☪ *Parfait tejszínhabbal* 500.-  
(Parfait mit Schlagsahne)  
(Ice Cream cup)
- ☪ *Parfait trópusi gyümölcsköcskékkel, tejszínhabbal* 550.-  
(Parfait mit tropischen Obststücken und Schlagsahne)  
(Ice Cream cup with fruits and whipped cream)
- ☪ *Nutellás palacsinta* 650.-  
(Palatschinken mit Nutella)  
(Pancakes with Nutella)

