

Hideg előételek

/ COLD STARTER / KALTE VORSPEISEN

1. Libaízeltő fatányéron 2.490,-
Ассорти из гусиного мяса на деревянной плите
Goose samplings on a wooden platter
Kostprobe aus Gans auf Holzplatte
2. Zsírjában sült libamáj friss kerti javakkal 3.790,-
Жаренная фуагра со свежими овощами
Traditionally fried Foie gras with
fresh gifts from the garden
Gänseleber gebacken im eigenen Fet mit
frischen Gartengüter
3. Tatárbeefsteak 3.090,-
Мясо по-татарски
Tatar Steak
Tatared Beefsteak /Gewürzte Hackfleisch vom Lendenbraten
4. Füstölt piztrángfilé citromos vinegrettel 1.990,-
Филе копченной форели в соусе винегретт, с лимоном
Smoked trout fillet with lemon vinegret
Geräuchertes Forellenfile mit Zitronen-Vinegrette
5. Mozzarella Caprese 1.690,-
V Моцарелла Капрезе
Mozzarella Caprese
Mozzarella Caprese

Meleg előételek

/ WARM STARTER / WARMES VORSPEISEN

6. Hortobágyi húsos palacsinta (1 db) 990,-
Блинчики с мясом по-хортобадъски
Pancake stuffed Hortobagy style
Mit Fleisch gefüllt Palatschinken nach 'Hortobagyer' Art
7. Fokhagymás vargányagomba 1.950,-
Белые грибы с чесноком
Cep with garlic
Steinpilz in Knoblauchsosse
8. Libamáj szeletek pirítoson, friss zöldségekkel 3.690,-
Фуагра на тосте, со свежими овощами
Foie gras slices on a toast with vegetables
Gänseleberschnitte auf Röstbrot mit frischen Gemüsen
9. Camembert sajt rántva áfonyával 1.690,-
V Сыр камамбер, обжаренный в сухарях
Fried Camembert cheese with cranberry sauce
Gebackenes Camembert mit Heidelbeeren Mus

Levesek

/ SOUPS / SUPPEN

10.	Húsleves gazdagon	fazékban	0,5 l	990,-
		csészében	0,2 l	790,-
	Mясной бульон в кастрюле Hearty meat soup in pot Reicher Fleischsuppentopf			
11.	Fokhagyma krémleves	cipóban	0,4 l	1.090,-
V	Крем-суп из чеснока, в хлебе Garlic soup in bread loaf Knoblauch Creme Suppe in Laibchen			
12.	Gulyásleves galuskával	bográcsban	0,5 l	1.290,-
		csészében	0,2 l	790,-
	Суп Гуляш с галушками Goulach soup Gulaschsuppe / Kesselgulasch			
13.	Tárkonyos vadragu leves	rozscipóban	0,4 l	1.290,-
		csészében	0,2 l	890,-
	Суп-рагу из дичи с тархуном Game broth with tarragon Wildragoutsuppe mit Estragon			
14.	Halászlé ponty patkóval	bográcsban	0,5 l	1.290,-
V		csészében	0,2 l	850,-
	harcsafilével	bográcsban	0,5 l	2.480,-
		csészében	0,2 l	1.790,-
	Уха из карпа или сома Fishsoup of carp /with catfish fillet Fischsuppe aus Karpfen /mit Welsfilet			

Frissensültek

/ DISHES FROM THE PAN / FRISCHGEBRATENE GERICHTE

15. Pirított jércemellcsíkok saláta ágyon,
pirított magvakkal 2.590,-
Жаренная куриная грудинка с салатом
Grilled Chickenbreast on saladbed
Gegrillte Hähnchenbrust an salatbett
16. Csirkemell filé ahogy mi szeretjük 2.690,-
Филе грудки цыплёнка как мы любим,
с сыром и ветчиной, в соусе с чесноком
Chicken breast fillet the way we like it
Hühnerbrustschnitzel wie wir es gern haben
17. Mozzarella sajttal grillezett jércemell filé,
napolettana mártással 2.990,-
Жаренная на гриле грудка молодой курицы,
с сыром Моцарелла, в соусе Наполетана
Grilled chicken breast fillet with Mozzarella cheese
and Napoletana sauce
Hennebrustfilet gegrillt mit mozzarella, mit Napolettanasosse
18. Csirkemell érmék bacon gallérban 2.790,-
sajt mártással
Куриные медальоны с салом бекон, с сырным соусом
Chicken breast medallions wrapped in bacon
with cheese sauce
Hühnerbruststücke in Bacon gerollt in Käsesauce

19. Friss bazsalikommal illatosított, 3.090,-
 aszalt paradicsommal és mozzarellával töltött
 pulykamell filé tejszínes-parajos gnocchi-val
 Филе грудки индейки со свежим базиликом, фаршированная
 сушеным помидором и сыром моцарелла, гарнир: ньокки с шпинатом
 Basil turkey breast fillet stuffed with sundried tomatoes and
 Mozzarella cheese with creamy spinach gnocchi
 Putenbrustfilet mit gnocchi mit Sahne und Spinat gewürzt
 mit frischem Basilikum und gefüllt mit Dörrtomaten und Mozzarella
20. Vasalt csirkecombfilé rokfortos zöldsalátával 2.490,-
 Филе рульки курицы, зеленый салат с рокфором
 Grilled chicken thigh fillet with mixed green salad and Roquefort cheese
 Gebügeltes Hünchen-Keule Filet mit gemischte Blattsalat und Rockfort Käse
21. Szűzérték serpenyőben 3.090,-
 Биточки на сковороде
 Pan fried pork tenderloin medallions
 Pfannen Jungfernbraten
22. „Fatális” rántott hús parmezános zöldsalátával 2.790,-
 Отбивная на деревянном блюде, зеленый салат с сыром пармезан
 Breaded pork medallions with mixed green salad and Parmesan cheese
 Schnitzel Wiener Art mit Blattsalat gemischt mit Parmesan
23. Dijoni mustárban érlelt szűzpecsenye 2.990,-
 hagymarózsával
 Жаренная вырезка (маринованная в горчице Дижон)
 с луком
 Dijon mustard loin with onion flower
 In dijoner Senf gereifter Jungfernbraten
 mit Zwiebel-rose

24. Bacon szalonnába tekert szűzérme 2.890,-
Медальоны из свинины в беконе
Bacon wrapped pork medallions
Jungfermedallions gerollt in Bacon
25. Gourmand tál 4.490,-
Ассорти "Гурман"
Gourmand dish
Gourmen Schüssel
26. Bélszínjava „Gül Baba” módra 4.990,-
Вырезка на гриле с гусиной печенью, лечо
Beef tenderloin Gül Baba style
Rinderfilet nach 'Gül Baba' Art
27. Bélszínjava rózsabors mártással 4.490,-
Бифштекс с соусом из розового перца
Beef tenderloin with pink pepper sauce
Rinderfilet mit Pfeffersosse
28. Bélszínjava tejszínes vargányagombával 4.790,-
Бифштекс с белыми грибами со сливками
Beef tenderloin with creamy King Bolete mushroom
Rinderfilet mit Steinpilz und Sahne

29. Libamáj kívánság szerint (grillezve, rántva) 4.990,-
 Жаренная на гриле фуа-гра с карамелизованными фруктами и черникой
 Goose liver as you wish (grilled, breaded)
 Gänse Leber nach Wunsch (gegrillt, oder paniert)
30. Pirított libamáj magyarosan 4.290,-
 Жаренная гусиная печень по-венгерски, с лечо
 Hungarian Grilled goose-liver
 Geröstete Gänseleber auf Ungarische Art
31. Tokaji libamáj aszaltszilvás burgonyakrokettel 5.590,-
 Токайская фуа-гра с картофелем и черносливами
 Tokaj goose liver with prunes and potato croquettes
 Tokajer Gänse Leber mit Pflaume gefüllten Kartoffelkroketten
32. Grillezett zöldségtál pirított magvakkal 2.290,-
 V Овощи на гриле, с жареными семенами
 Grilled vegetable platter with toasted grains
 Gegrillte Gemüseplatte mit gerösteten Kernen
33. Kecsesajt roston, sült zöldség körettel 2.690,-
 V Жаренный на барбекю козий сыр с жареными овощами
 Grilled goat cheese with baked vegetables
 Ziegenkäse vom Rost garniert mit gebratenen Gemüse

Készétel válogatás

/ DISHES / TISCHFERTIGE GERICHTE

34. Borjúpörkölt juhtúrós galuskával 2.790,-
Перкельт из телятины с галушками и овечьим творогом
Hungarian veal stew with gnocchi
Kalbsgulasch mit Nockeln
35. Vörösboros szarvaspörkölt 2.990,-
Тушённое мясо оленя в красном вине
Venisonstew with red wine
Hirschgulasch mit Rotwein
36. Ropogós libacomb aszaltszilvás lilakáposzta ágyon 2.590,-
Жаренные гусиные ножки с черносливами и тушенной капустой
Crispy duck leg with prunes and purple cabbage
Knuspriges Gänsekeule auf Rotkohl Bett,
gewürzt mit getrocknete Flaumen
37. Harcsapaprikás túrós csuszával 2.680,-
V Паприкаш из сома с творожным тестом
Catfish stew with cottage cheese paste
Welspaprikasch mit Topfenfleckerln
38. Falusi malacsült 2.450,-
Мясо поросёнка, обжаренное по-деревенски
Country-style roast piglet
Ländlicher Ferkelbraten

Vadételek

/ GAME DISHES / WILDSPEINSEN

39. Bőrös kacsamell filé forró meggy ágyon 2.850,-
Филе грудки утки с горячей вишней
Duck breast fillet on a hot cherry bed
Schwartenentenbrustfilet auf hitzigem Weichselkirschebett
40. Tűzdelt szarvasfilé áfonyával 3.390,-
és párolt gyümölcsökkel
Филе оленя с черникой
Larded venison with cranberries and other steamed fruits
Gespicktes Hirschfilet mit Heidelbeeren
und gedünsteten Früchten
41. Szarvas szelet vadász módra 4.190,-
Вырезка оленины по-охотничьи
Hunter-style venison chops
Hirschbraten nach Jägerart

Halételek

/FISH / FISCHGERICHTE

42. Pisztráng filé 2.490,-
V karamellizált hagymamártással
Филе фореля, облитый карамелизованным соусом из лука
Trout fillet with caramelized onion sauce
Forellenfilet mit karamellisierte Zwiebelsosse
43. Fogasfilé kívánság szerint 2.990,-
V Филе судака по желанию, в шубе или на решётке
Pike-perch fillet „as you like it”: grilld or fried
Zanderfilet nach Jhren Wunsch gegrillte
nach Orly Art oder gebackene
44. Harcsafilé rántva, vagy 2.880,-
V tárkonyos sörtésztában sütve
Жареное филе сома или сом в «шубе» с эстрагоном
Catfish fillet breaded or baked in tarragon beer-dough
Welsfilet gebacken oder gebraten in Bierteig mit Estragon
45. Norvég lazacderék balzsamecetes kevert salátával 3.390,-
Норвежский лосось, смешанный салат бальзамический уксус
Norwegian salmon waist with balsamic vinegar and mixed salad
Norvegischer Lachs Steak mit gemischte Salat
46. Szentendre halastál 3.050,-
Ассорти из разных рыб а ля "Сентендре"
Fish dish à la Szentendre
Fisch Platte nach Szentendre Art

Saláták

/ SALADS / SALATE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47. | <i>Káposzta saláta</i> | 370,- |
| V | Салат из капусты
<i>Cabbage salad</i>
<i>Krautsalat</i> | |
| 48. | <i>Téli vegyes saláta</i> | 470,- |
| V | Смешанный салат «зимний»
<i>Winter mixed salad</i>
<i>Gemischter Wintersalat</i> | |
| 49. | <i>Uborkasaláta</i> | 490,- |
| V | Салат из свежих огурцов
<i>Cucumber salad</i>
<i>Gurkensalat</i> | |
| 50. | <i>Paradicsom saláta</i> | 490,- |
| V | Салат из помидор
<i>Tomato salad</i>
<i>Tomatensalat</i> | |
| 51. | <i>Friss vegyes saláta</i> | 690,- |
| V | <i>Roquefort sajttal</i>
Овощной салат с сыром рокфорт
<i>Mixed salad with Roquefort cheese</i>
<i>Frischer gemischter Salat mit Roquefort</i> | |
| 52. | <i>Görög saláta</i> | 1.050,- |
| V | Греческий салат
<i>Greek salad</i>
<i>Griechischer salat</i> | |

Desszertek

/ DESSERTS / NACHSPEISEN

53. *Gesztenyés-meggyes palacsinta* 890,-
Блинчики с вишнями и каштаном
Pancake filled with chestnut
Palatschinken mit Marone
54. *Gundel palacsinta* 990,-
Блинчики аля Гундель
(с горячей ореховой начинкой, облит шоколадом)
Gundel pancakes
Gundel Palatschinken
55. *Mákos palacsinta szilva öntettel* 1.090,-
Блинчики с маком, со сливовой подливкой
Poppy-seed filled pancake with plum topping
Mohn-Palatschinken mit Zwetschgenguß
56. *Gesztenye parfé forró rumos meggyel* 1.090,-
Парфе из каштан, горячая вишня в роме
Chestnut parfait with hot rum-soaked cherries
Kastanienparfait mit hitziger Weichselkirsche mit Rum
57. *Somlói galuska* 950,-
Десерт Шомлои
Delicacy of Somló
Somlauer Nockerln
58. *Házi rétes vanília fagyalattal* 1.090,-
Домашний штудель с мороженым из ванилии
Home made strudel with vanilla ice cream
Hausgemachter Strudel mit Vanilien Eis

59. *Túrós csusza* 990,-
Чуса лапша отварная с творогом, сметаной и шкварками
Frilly pasta with cottage cheese and sour cream
Quarknudeln
60. *Hideg túrógombóc* 840,-
Холодные венгерские «пельмени» с творогом
Hungarian sweet cottage cheese dumpling
Kalter Topfenknödel

Ételeink összetételéről és allergén tartalmáról
kérésére felszolgálónk tájékoztatja.

A féladag ételeinkért 70%-os árat számítunk fel.
Az ételek árai a köretet is magában foglalják!

Üzemeltető: *Capri-VIN Kft.*
2000 Szentendre, Bogdányi utca 10.
II. osztályú étterem

Minden kedves vendégünknek jó étvágyat kívánunk!

Jtallap

Напитки / DRINKS / GETRÄNKE

Rövid italok 4 cl

Крепкие спиртные
напитки 40 грамм (рюмка)
Short drinks 4 cl
Spirituosen 4 cl

Unicum	990,-
Zwack barack	890,-
Vilmos körte	990,-
Jagermeister	920,-
Finnlandia vodka	990,-
Gordon gin	950,-
Baccardi rum	950,-

Whiskik 4 cl

Виски
Whiskies
Whisky

Ballantines	1.050,-
Johnnie Walker	1.090,-
Chivas Regal	1.750,-
Jim Beam	1.150,-
Jack Daniels	1.250,-

Likörök 4 cl

Ликеры
Liquors
Liköre

Baileys	950,-
Grand Marnier	850,-
Calvados	900,-

Vermuthok 8 cl

Вермут
Vermouths
Vermouth

Martini	950,-
Campari	950,-

Konyakok 4 cl

Коньяк
Cognacs
Cognac

Napoleon	950,-
Metaxa 5*	1.050,-
Martell	2.050,-
Hennessy	2.350,-
Courvoisier	2.650,-

Sörök

Пива
Beer
Biere

Soproni 0,3 l (csapolt)	420,-
Soproni 0,5 l (csapolt)	690,-
Heineken 0,33 l üveges	490,-
Soproni 0,5 l üveges	590,-
Edelweis búzasör 0,5 l	590,-
Gösser (alkoholmentes) 0,33 l	490,-

Pezsgők

Шампанское
Champagne
Sekt

Törley, BB 0,75 l	2.200,-	0,2 l	900,-
Hungaria extra 0,75 l	3.800,-	0,2 l	1.200,-
Asti Martini 0,75 l	4.900,-		

Üdítők 0,25 l

Соки, освежающие безалкогольные напитки

Beverages

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Pepsi Light

Schweppes Orange, Tonic, Canada Dry

330,-

Tropicana Alma, Őszibarack, Narancs, Ananász

350,-

Lipton tea Citrom, Barack

350,-

Friss víz

Свежая вода

Fresh water

Wasser

Szigetközi friss víz (természetes) 0,5 l

390,-

Limonádé 0,4 l

450,-

Лимонад

Limonade

Limonade

Kávé különlegességek

Кофе

Coffee

Kaffee

Espresso kávé

360,-

Capuccino

460,-

Jeges kávé

850,-

Irish kávé

990,-

Koffein mentes kávé

490,-

Dilmah tea

590,-

Pálinka ajánlat

Ассортимент палинки / SPIRITS /
OBSTLER (VON ANERKANNTEN UNGARISCHEN SNAPSBRENNEREIEN)

A Pálinkatár saját válogatású pálinkája:

	Ft/palack	Ft/0,04 cl
Árpád Pálinkaház		
40 fokos barrique szilvapálinka	13.900,-	1.100,-
Matheus Pálinkaház		
60 fokos meggy, szilva	19.900,-	1.690,-
Gusto		
51 fokos ágyas barack	13.900,-	1.150,-
41 fokos ágyas barack, cigány meggy, Szomolyai cseresznye	12.900,-	1.050,-
Szicsek		
34 fokos Magony mézes barack, meggy	12.400,-	990,-
Cornus		
42 fokos birs	15.900,-	1.300,-
Békési pálinka manufaktura		
30 fokos Márium likőr	8.900,-	890,-

Borajánlat

Винный лист / WINE CARD / WEIN KARTE

		Ft/palack	Ft/1 dl
Fehérbor			
Белое вино			
White wine			
Weisswein			
Somlói Juhfark	Tornai Pincészet	3.900,-	520,-
Etyeki Jrsai Olivér	Nyakas Pincészet	2.900,-	390,-
Gálickő Sauvignon Blanc	Pántlika Pincészet	4.900,-	650,-
Tolnai Chardonnay Bar.	Tűzkő Pincészet	3.900,-	520,-
Badacsonyi Rizling	Szeremley Huba	3.900,-	520,-
Rosébor			
Вино Розе			
Rosé			
Rose			
Szekszárdi Cuvée	Dúzsi Pincészet	3.400,-	450,-
Balatoni Cabernet Franc	Feind Borház	2.400,-	320,-
Egri Páptag	Juhász Testvérek	2.900,-	390,-
Villányi Kakas	Vylyan Pincészet	2.900,-	390,-
Vörösbor			
Красное вино			
Red wine			
Rotwein			
Villányi Portugieser	Cere Attila	3.400,-	450,-
Szekszárdi Kékfrankos	Vesztergombi Pincészet	3.900,-	520,-
Villányi Cabernet Sauvignon	Vylyan Pincészet	3.900,-	520,-
Villányi Syrah	Limbrunn	4.400,-	590,-
Egri Bikavér	Juhász Testvérek	4.600,-	620,-
Tokaji bor			
Токайское вино			
Tokaji wine			
Tokajer			
Mandolás Furmint	Oremus Pincészet	6.500,-	860,-
Késői sz. Furmint	Kereskedőház	3.900,-	780,-
Szamorodni édes	Ch. Megyer	3.900,-	780,-
Szamorodni száraz	Ch. Megyer	3.900,-	780,-
Aszú 3 puttonyos	Pauleczki Szőlőbirtok	4.800,-	960,-
Aszú 5 puttonyos	Kiss Jstván	8.900,-	1.780,-
Kimért bor (ház bora)			
Разливное (домашнее) вино			
Bulk wine (wine of the house)			
Offene Weine			
Balatonboglári Cuvée Királyleányka-Olaszrizling	Bujdosó Pincészet		260,-
Balatonboglári Cuvée Merlo-Cabernet Sauvignon	Bujdosó Pincészet		300,-