

Előételek

	előétel	főétel
Juhsajttal töltött gombafejek (1,3,7).....	2700.-	3500.-
Rántott trappista sajt (1,3,7) tartármártással.....	2700.-	3500.-
Rántott velő (1,3).....	2700.-	3500.-
Hideg kacsamáj, kecskesajt, csipkebogyó (1,7,8).....	3200.-	
Gyömbéres zöldségtekercs, padlizsánkrém (10).....	2700.-	
Marinált pontyfilé, ecetes hagymák (1,3,4,10).....	3100.-	4400.-

Levesek

Húsleves májgaluskával (1,3,9).....	2200.-
Tyúkhúsleves tésztával (1,3,9).....	2200.-
Erdeigomba leves (7,9).....	2200.-
Fokhagymakrémleves cipóban (1,7).....	2500.-
Csülkös bableves házi metélttel (1,3,9).....	2600.-
Tárkonyos vadraguleves (9,10).....	2800.-
Halászlé pontyfilével (4).....	3800.-
Halászlé szürkeharcsa filével (4).....	4800.-

Frissensültek sertésből

Fokhagymás sertésmáj, sült szalonnával.....	3600.-
Csontos sertéskaraj rántva, burgonyasalátával (1,3,9,10).....	4400.-
Cigány pecsenye tarjából (10).....	4400.-
Mátrai borzas sertésborda, sajttal, tejföllel (1,3,7).....	4500.-
Libamájjal töltött borda (1,3).....	6500.-
Juhász kedvence (füstölt nyelvel és juhsajttal töltött sertésszelet rántva) (1,3,7).....	4800.-
Börzsönyi göngyölt (sajttal, gombával, sonkával töltött sertésszelet rántva) (1,3,7).....	4800.-
Sertésszűz paprikás tejfölös gombamártással (1,7).....	5400.-

Frissensültek szárnyasból

Csirkemell kevert zöldsaláta, kapros olajos öntet.....	4400.-
Csirkemell tejszínes fokhagymamártással (1,7).....	4600.-
Csirkemellcsíkok szezámmagos bundában (1,3,11).....	4600.-
Pulykamell kéksajt mártással, pirított dióval (7,8).....	4800.-
Pulykamell Kertész módra (brokkolival és juhsajttal töltve) (1,3,7).....	4800.-
Börzsönyi aprópecsenye (pulykamell csíkok, zöldség, fokhagyma, sültburgonya, sajt) (7,9).....	4800.-
Mézben sült libamáj körtekompóttal (6).....	8400.-
Sült libacomb bajor káposztával.....	5800.-

Halételek

Rácponty (4,7).....	4800.-
Roston fogasfilé, kapormártás, sült zöldség (4,7,9).....	6400.-
Tejfölös szürkeharcsa paprikás, túrós csuszával (1,3,4,7).....	6800.-
Kakukkfűves pisztrángfilé póréhagyma mártással és petrezselymes burgonyával (4,7).....	5600.-
Vegyes haltál 1 személyre: pontyfilé rántva, szürkeharcsafilé söréztában, fogasfilé roston, (1,3,4).....	6000.-

Vadból készült ételek

Vaddisznósült kékfrankos mártással, fekete ribizlivel (6,10)	6400.-
Vadas szarvas zsemlegombóccal (1,3,7,10)	6600.-
Őzcomb kucsmagombával és somlekvárral (6,10)	7200.-

Marhából és birkából készült ételek

Pacalpörkölt	4500.-
Marhapörkölt róka gombával	4500.-
Birkapörkölt	5200.-
Hátszín lyoni hagymával és fűszervajjal (1,7,10)	7000.-
Bélszín zöldbors mártással (7,10)	8800.-
Bélszínérmék Budapest módra (roston libamájjal, gombával és lecsós zöldborsós raguval)	9600.-

Tálak több személyre

Pataktál 2 személyre (1,3,4,7,10,11)	12000.-
Börzsönyi göngyölt, sörtésztás ponty, natúrszelet tükörtojással, rántott gombafejek, szezámmagos csirkemellesíkok	
Pataktál 4 személyre (1,3,4,6,7,10)	24000.-
Börzsönyi göngyölt, brokkolival és juhsajttal töltött pulykamell rántva, roston libamáj, grillponty zöldségen, natúrszelet tükörtojással, rántott gombafejek, emeletes csirkemell, vaddisznó tarja kékfrankos mártással	

Köretek

Az ételárak a köret árát is tartalmazzák! Külön köret: 900.-/adag

Petrezselymes burgonya	Burgonya krokett (1,3)	Sült zöldség (9)	Párolt rizs	Späcle (1,3)
Sültburgonya (1)	Sült édesburgonya (1)	Burgonyapüré (7)	Rizi-bizi	
Kosár kenyér (1)	600,-			

Édességek, tészták

Túrós csusza (1,3,7)	3800.-
Házi tészta, sült zöldségekkel, bazsalikommal (1,3,9)	3200.-
Baracklekváros palacsinta (1,3,7)	1600.-
Háziogyorókrémes palacsinta (1,3,7,8)	1600.-
Túrókrémes palacsinta gyümölcsöntettel (1,3,7)	1800.-
Somlói galuska (1,3,7,8)	2200.-
Madártej (3,7)	2200.-
Csokoládétorta sárgabarack öntettel (1,3,7)	2200.-

Saláták

Káposzta saláta (12)	900.-
Kovászos uborka (1)	900.-
Paradicsom saláta	900.-
Uborka saláta	900.-
Vegyes saláta (1,12)	900.-
Görög saláta (7)	1400.-
Kevert zöldségsaláta kapros olajos öntet / kéksajtos öntet (7)	1400.-
Tartármártás (3,7,10)	400.-

ÁFA-s számla igényét kérjük előre jelezze! Féladag rendelése esetén a teljes ár 70%-át számítjuk fel. Az árak forintban értendők. Csomagolás: 200.-/adag

Allergének:

(1) glutén, (2) rákfélék, (3) tojás, (4) halak, (5) földimogyoró, (6) szójabab, (7) tejtermékek, (8) diófélék, (9) zeller, (10) mustár, (11) szezámmag, (12) szulfitek, (13) puhatestűek

Almássy Gábor
üzletvezető

Bedő István
konyhafőnök

FIRST COURSES AND VEGETARIAN MEALS

	starter	maincourse
Button-mushrooms stuffed with ewe-cheese (1,3,7)	2700.-	3500.-
Breaded Cheese with tartar sauce (1,3,7)	2700.-	3500.-
Breaded Brains (1,3)	2700.-	3500.-
Cold duck liver, goat cheese, whitethorn (1,7,8)	3200.-	
Vegetable Rolls with Ginger and Eggplant Cream (10)	2700.-	
Pickled carp fillet, vinegar onions (1,3,4,10)	3100.-	4400.-

SOUPS

Consome with liver dumplins (1,3,9)	2200.-
Chicken soup with pastry (1,3,9)	2200.-
Forest mushroom soup (7,9)	2200.-
Cream of Garlic soup served in a loaf (1,7)	2500.-
Bean soup with knuckle of ham and homemade noodles (1,3,9)	2600.-
Wild ragout soup with tarragon (9,10)	2800.-
Fish soup with fillet of Carp (4)	3800.-
Fish soup with fillet of Catfish (4)	4800.-

PORK DISHES FROM THE PAN

Liver with garlic and roasted bacon	3600.-
Breaded bone in pork chop with potato salad (1,3,9,10)	4400.-
“Gypsy Roast” (Spit-roasted clod with garlic) (10)	4400.-
„Mátraí” pork cutlet in potato batter with cheese and sour cream (1,3,7)	4500.-
Pork chop stuffed with goose liver (1,3)	6500.-
“The shepherd`s favourite” dish (Breaded fillet of pork stuffed with smoked tongue and ewe-cheese) (1,3,7)	4800.-
Pork chop á la “Borzsony” (Breaded fillet of pork stuffed with cheese, mushrooms and ham) (1,3,7)	4800.-
Pork cutlet served with mushroom, paprika and sour cream (7)	5400.-

POULTRY DISHES FROM THE PAN

Chicken breast with mixed green salad and Dill Oil Dressing	4400.-
Chicken breast with creamy garlic sauce (1,7)	4600.-
Chicken breast strips with sesame seeds (1,3,11)	4600.-
Turkey breast with roasted walnut and Roquefort sauce (7,8)	4800.-
Turkey breast (Turkey breast stuffed with broccoli and ewe-cheese) (1,3,7)	4800.-
Turkey Roast á la “Börzsöny” (Turkey breast pieces with vegetables, French fries, cheese and garlic) (7,9)	4800.-
Goose liver roasted with honey, with stewed pears (6)	8400.-
Grilled goose leg with bavarian cabbage	5800.-

FISH DISHES

Serbian Carp (4,7)	4800.-
Grilled fillet of zander with buttered vegetables and dill sauce (4,7,9)	6400.-
Fillet of catfish stewed with paprika served with cottage cheese pasta (1,3,4,7)	6800.-
Thyme seasoned fillet of Trout with spring-onion gravy served with parsley potatoes (4,7)	5600.-
Mixed platter for one: breaded fillet of carp, beer battered fillet of catfish, roasted fillet of zander (1,3,4)	6000.-

GAME DISHES

Oven baked wild boar served with Kekfrankos seasoned Jus, garnished with black currant Chutney (6,10)	6400.-
Venison steak in "Vadas" gravy with dumplings (1,3,7,10)	6600.-
Leg of deer with morel mushroom and cornel berry jam (6,10)	7200.-

BEAF AND MUTTOM DISHES

Tripe stew	4500.-
Beef Stew with Chanterelle mushroom	4500.-
Muttom stew	5200.-
Sirloin with lyoner onion and seasoned butter (1,7,10)	7000.-
Tenderloin steak with green pepper sauce (7,10)	8800.-
Tenderloin steak á la "Budapest" served with grilled goose liver, mushroom and "letcho" ragout with green peas	9600.-

DISHES FOR MORE

"PATAK" dish for two (1,3,4,7,10,11)	12000.-
Pork chop á la "Borzsonyi", Beer battered fillet of Carp, plain cutlet with fried egg, breaded mushrooms and chicken breast strips fried in sesame seeds	
"PATAK" dish for four (1,3,4,6,7,10)	24000.-
Pork chop á la "Borzsonyi", breaded turkey breast filled with broccoli and ewe-cheese, roasted goose liver, grilled fillet of carp on a vegetable bed, grilled steak with fried egg, breaded mushroom, multi-storey chicken breast, Wild boar neck with Blue Frankish red wine gravy	

SIDE DISHES

Dish prices contain the side dishes as well! Separate side dish:900/ portion

Potato with parsley	Potato croquette (1,3)	Mashed potato (7)	Rice with green peas	Spaetzle (1,3)
French fries (1)	Fried sweet potatoes (1)	Steamed rice	Grilled vegetables (9)	
Basket of bread (1)	600.-			

DESSERTS AND PASTAS

Dry-curd cottage cheese with noodles and cracklings (1,3,7)	3800.-
Homemade Pasta with Roasted Vegetables and Basil (1,3,9)	3200.-
Pancake filled with Apricot Jam (1,3,7)	1600.-
Pancake with house-made hazelnut cream (1,3,7,8)	1600.-
Pancake with sweet curd cheese served with fruitsauce (1,3,7)	1800.-
"Somloi Galuska" —three type of sponge cake with chocolate sauce and whipped cream (1,3,7,8)	2200.-
Floating Islands — Poached Meringue Floating on Creamy Vanilla Custard (3,7,8)	2200.-
Chocolate-cake served with Apricot sauce (1,3,7)	2200.-

SALADS

Homemade Cabbage Salad (12)	900.-
Leavened Cucumber (1)	900.-
Tomato Salad	900.-
Homemade Cucumber Salad — Served with or without Sour Cream	900.-
Mixed Salad (1,12)	900.-
Greek Salad (7)	1400.-
Mixed Green Salad Served with Creamy Blue Cheese Sauce or Dill Dressing (7)	1400.-
Tartar Sauce (3,7,10)	400.-

If you require a VAT invoice, please let us know in advance! Half portions are charged at 70% of the original price. Prices are in HUF. - Packaging: 200.- per portion. We do not add a service charge. Tipping is appreciated at your discretion.

Allergens:

gluten (1), shellfish (2), egg(3),fish(4), peanut(5), soya-bean (6), dairy product (7), nuts (8), celery (9), mustard (10), sesame seed (11), sulphite (12), molluscs(13)

Almássy Gábor
Sales manager

Bedő István
Chef

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptspeise
Pilzköpfe mit Schafskäse gefüllt (1,3,7)	2700.-	3500.-
Gebackener Käse mit Tartarensauce (1,3,7)	2700.-	3500.-
Gebackenes Hirn (1,3)	2700.-	3500.-
Kalter Schafskäse, Entenleber, Hagedorn (1,7,8)	3200.-	
Gemüserolle mit Ingwer, Auberginencreme (10)	2700.-	
Mariniertes Karpfenfilet mit eingelegten Zwiebeln (1,3,4,10)	3100.-	4400.-

Suppen

Fleischbrühe mit Leberknödeln(1,3,9)	2200.-
Hühnerkraftbrühe mit Nudeln (1,3,9)	2200.-
Waldpilzsuppe (7,9)	2200.-
Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert (1,7)	2500.-
Bohnensuppe mit geräucherter Haxe und Hausnudeln (1,3,9)	2600.-
Wildragou mit Estragon (9,10)	2800.-
Fischsuppe mit Karpfenfilet (4)	3800.-
Fischsuppe mit Welsfilet (4)	4800.-

Schweingerichte

Schweineleber mit Knoblauch und gebratenem Speck	3600.-
Panierte Kotelett mit Kartoffelsalat (1,3,9,10)	4400.-
Zigeunerbraten aus Hals (10)	4400.-
Schweinerücken nach „Mátraí borzas“ Art mit Käse und Sauerrahm (1,3,7)	4500.-
Gebackener Schweinerücken mit Gänseleber gefüllt (1,3)	6500.-
Der „Liebling des Schäfers“ (Gebackener Schweinerücken mit Schafskäse und geräucherter Zunge gefüllt) (1,3,7)	4800.-
Schnitzel nach „Börzsöny“ Art (Gebackene Schweineschnitzel mit Käse, Pilz und Schinken gefüllt) (1,3,7)	4800.-
Jungfernbraten mit Pilzrahmsosse (1,7)	5400.-

Geflügelgerichte

Hühnerbrust mit gemischtem Grünsalat, Dill-Öl-Dressing	4400.-
Hühnerbrust mit sahniger Knoblauchsosse (1,7)	4600.-
Hühnerbruststreifen mit Sesamkerne (1,3,11)	4600.-
Gegrillte Putenbrust mit Roquefortsosse und gerösteter Nuss (7,8)	4800.-
Gebackene Putenbrust (mit Brokkoli und Schafskäse gefüllt) (1,3,7)	4800.-
Putenbruststreifen nach „Börzsöny“ Art (mit gedünsteter Gemüse, gebratenen Kartoffeln, Käse und Knoblauch) (7,9)	4800.-
Gänseleber in Honig gebraten mit Birnekompost (6)	8400.-
Gebratene Gänsekeule mit Bayrischem Kraut	5800.-

Fischgerichte

Karpfen auf 'Rác' Art (4,7)	4800.-
Zanderfilet vom Rost und gegrillten Gemüse mit Butter und Dillsosse (4,7,9)	6400.-
Welsprikasch mit Topfenfleckern und Sauresahne (1,3,4,7)	6800.-
Thymian-Forellenfilet mit Lauchsauce und Petersilienkartoffel (4,7)	5600.-
Gemischter Fischplatte für 1 Person (Gebackenes Karpfenfilet, Welsfilet in Bierteig, Zanderfilet vom Rost) (1,3,4)	6000.-

Wildgerichte

Wildschweinbraten mit schwarzen Johannisbeer-Chutney und „kékfrankos“ Soße (6,10).....	6400.-
Hirschbraten im Gemüserahmsosse mit Semmelknödel (1,3,7,10).....	6600.-
Rehkeule mit Morchel und Kornelkirschmarmelade (6,10)	7200.-

Rind- und Schafgerichte

Kuttelpörkölt	4500.-
Rindspörkölt mit Pfifferling	4500.-
Schafspörkölt	5200.-
Rostbraten mit lyoner Zwiebel und Kräuterbutter (1,7,10).....	7000.-
Filetsteak mit grüner Pfeffersosse (7,10).....	8800.-
Filetsteak nach „Budapest“ Art (mit Gänseleber vom Rost, Pilzen und Erbsen-Letscho-Ragout)	9600.-

Platten für mehrere Personen

Patak-Platte für 2 Personen (1,3,4,7,10,11)	12000.-
(Schnitzel nach „Börzsöny“ Art, Karpfen in Bierteig, Natur-Schnitzel mit Spiegelei, gebackene Pilzköpfe und Hühnerbruststreifen mit Sesamkerne)	
Patak-Platte für 4 Personen (1,3,4,6,7,10)	24000.-
(Schnitzel nach „Börzsöny“ Art, Gebackene Putenbrust mit Brokkoli und Schafkäse gefüllt, Gänseleber vom Rost, gegrillte Karpfenfilet mit Gemüse,Schnitzel mit Spiegelei,gebackene Pilzköpfe, Hühnerbrustfilet „in Etagen“,Wildschweinnacken mit Blaufränkisch Sosse)	

Garnierungen

Der Preis enthält die Beilage auch! Extrabeilage: 900.-/Portion

Petersilienkartoffeln	Kroketten (1,3)	Kartoffelpüree (7)	Reis mit Erbsen gemischt	Spätzle (1,3)
Pommes Frites	Süßkartoffel-Pommes (1)	Reis	Gebratene Gemüse (9)	
Korb mit Brot (1)...	600.-			

Desserts und Teigwaren

Topfenfleckern (1,3,7).....	3800.-
Hausgemachte Pasta mit geröstetem Gemüse und Basilikum (1,3,9).....	3200.-
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade (1,3,7).....	1600.-
Palatschinken mit hausgemachter Nuss-Nougatcreme (1,3,7,8)	1600.-
Topfenpalatschinken mit Obstsoße (1,3,7).....	1800.-
Somlauer Nockerl (1,3,7,8).....	2200.-
„Îles flottantes“ Nockerl aus luftigem Eischnee serviert in einer Vanillesoße (3,7)	2200.-
Schokoladentorte mit Marillensoße (1,3,7)	2200.-

Salate

Krautsalat (12)	900.-
Sauerteig-Gurken (1).....	900.-
Tomatensalat	900.-
Gurkensalat	900.-
Gemischter Salat (1,12)	900.-
Griechischer Salat (7).....	1400.-
Gemischter Salat mit Dill-Öl-Dressing / Roquefort-Dressing (7)	1400.-
Tartarensauce (3,7,10)	400.-

Wenn Sie „ÁFA-Rechnung“ möchten, bitte melden Sie es vorher! Bei der Bestellung einer halben Portion werden 70 % des Preises angerechnet. Preise sind in HUF.
Verpackung zum Mitnehmen: 200,- Wir erheben keine Servicegebühr. Trinkgeld ist nach Ihrem Ermessen willkommen.

Allergeninformation:

Gluten (1), Krebsartige (2), Ei(3),Fisch(4), Erdnuss(5), Sojabohnen (6), Milchprodukte (7), Nussartige (8), Sellerie (9), Senf (10), Sesamkerne (11), Sulfite (12), Weichtiere (13)