

KÖNNYED ÉTELEINK

OUR LIGHTER DISHES / LEICHTE MAHLZEITEN

AZ ITALLAPON FELTÜNTETETT ÁRAK FT-BAN
ÉRTENDŐK, AZ ÁFA-T TARTALMAZZÁK.

ÜZEMELTETŐ:

NYÍR1-GASZTRO VENDÉGLÁTÓ KFT.
NYÍREGYHÁZA, PRÁGA U. 3.
ADÓSZÁM: 24253398-2-15

Kézműves sajt, füstölt hungarikumok frissen sült magvas ciabattával (primőr) 2 800 Ft

- Artisan cheese with smoked Hungarian cold meats and freshly-baked seed ciabatta
- Geräuchertes Ungaricum mit Handwerker Käse und frisch gebackenen Kern-Ciabatta

Kacsarilette (kis csatos üvegben) roppanós salátával toasttal 1 600 Ft

- Duck rilette (in a small clip-top jar) with crunchy lettuce and toast
- Entenrilette (im kleinen geknickten Glas) mit knackigen Salat und Toast

Pisztráng mousse, házilag pácolt lazac szeletek zöld roppanós salátával, grissinivel 2 100 Ft

- Trout mousse with home-marinated salmon and crunchy green lettuce and grissini
- Forellenmousse, selbst marinierte Lachsscheiben mit grüner Salat und Grissini

Szabolcsi almával, aszúval konfitált libamáj zsírjában, zöldségekkel 3 500 Ft

- Goose liver confit in its own fat and local Szabolcs apples and Tokaji Aszú wine, served with vegetables
- Konfit-Foie Gras mit Szabolcser Apfel und Tokajer Aszú, und Gemüse

KÖNNYED ÉTELEINK

OUR LIGHTER DISHES / LEICHTE MAHLZEITEN

Levendulával illatosított kecskesajt, zöldséges burgurral, balsam emulzióval

- Goat cheese fragranced with lavender, vegetable bulgur with balsamic emulsion
- Mit Lavendel parfümierte Ziegenkäse, Bulgur mit Gemüse und Balsamico-Emulsion

2 000 Ft

Tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel

- Steak tartare with butter and vegetables
- Beef Tartar mit Butter und Gemüse

3 500 Ft

Erdei gombás aszalt paradicsomos gorgonzolás gnocci

- Wild mushroom sun-dried tomato gorgonzola gnocchi
- Mit Waldpilze, getrockneten Tomaten und Gorgonzola gefüllte Gnocchi

1 700 Ft

Grillezett camambert sajt, vörösboros rózsaeszenciával, levendulás polentával

- Grilled Camembert with red wine rose essence, lavender polenta
- Gegrilltes Camambert, Rosenessenz mit Rotwein und Polenta mit Lavendel

1 800 Ft

KÖNNYED ÉTELEINK

OUR LIGHTER DISHES / LEICHTE MAHLZEITEN

Roppanós édeskömény saláta, mozzarellával, füstölt pisztránggal, szamócás bazsalikomos dippel

- Crunchy fennel salad with mozzarella, smoked trout, strawberry basil dip
- Knackiges Fenchel-Salat mit Mozzarella, geräucherten Forellen und Erdbeer-Basilikum Dip

1 500 Ft

Olivában sült parmezános garnélarák gyömbéres-chilis ananászos mártogatóval

- Parmesan prawns fried in olive oil with ginger and chilli pineapple dip
- In Olivenöl gebratene Garnelen mit Parmesan und Ingwer-Chili-Ananas Dip

3 900 Ft

Rántott sajt, zöldség kavalkád vegyes körettel

- Fried cheese, vegetable cavalcade mixed side dishes
- Gebratene Käse mit Gemüse kavalkade

1 800 Ft

LEVESEK

SOUPS / SUPPEN

Falusi tyúkhúsleves gazdagon

- Rich village chicken (clear) soup
- Hühnersuppe vom Ranch

650 Ft

Halászlé bográcsban

- Fisherman's soup in a cauldron
- Fischsuppe vom großer Kessel

1 800 Ft

Tradicionalis marhagulyás csipetkével

- Traditional beef goulash soup with small pasta
- Traditionelles Rindergulasch mit Nudeln

1 000 Ft

Füstölt csülkös paleo kelkáposzta leves, kolbász chipsszel, batátával

- Paleo smoked knuckle and spring cabbage soup with sausage "chips" and sweet potato
- Paleo Grünkohlsuppe mit geräucherten Knöchel, Wurstchips und Süßkartoffel

800 Ft

Sáfrányos szarvasragu leves

- Saffron venison ragout soup
- Hirschgulaschsuppe mit Safran

900 Ft

Idény jellegű gyümölcskrémleves

- Seasonal cream of fruit soup
- Saisonale Fruchtcremesuppe

600 Ft

SZÁRNYAS ÉTELEK

POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

Souvid kacsamell szőlő chutneyval, vadrizzsel

- Sous Vide duck breast with grape chutney and wild rice
- Sous Vide Entenbrust mit Traubenchutney und Wildreis

3 600 Ft

Konfitált kacsacomb erdei gyümölcsös lila káposztával, snidlinges burgonyalepénnyel

- Duck leg confit with forest fruits red cabbage, chive potato flat bread
- Konfit-Entenkeule, Rotkohl mit Waldfrüchte und Kartoffelkuchen mit Schnittlauch

2 800 Ft

Parajos, cheddar sajtos jércemell steak illatos vargányás jázmin rizzsel

- Spinach and Cheddar cheese pullet chicken breast with fragrant ceps in jasmine rice
- Hühnerbrust-Steak mit Cheddars und Spinat und Jasminreis mit Porcini

2 500 Ft

Serranói sonkával, kecskesajttal mozaikolt pulykamell pankómorzsa bundában, vajás bébi zöldségekkel, mogyoró burgonyával

- Turkey breast stuffed with a mosaic of Serrano ham and blue cheese fried in Panko crumbs, buttery baby vegetables, hazelnut potatoes
- Im Panko Krümel gebratene Putenbrust mit Serrano Schinken und Ziegenkäse, jungem Gemüse mit Butter, Erdnuss Kartoffeln

2 400 Ft

SZÁRNYAS ÉTELEK

POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

Sokmagvas pulykamell vegyes körettel, pestós joghurtos salátával

- Many seed turkey breast with mixed side dishes, pesto yoghurt salad
- Mehrkorn Putenbrust mit gemischte Beilage, Joghurt-Salat mit Pesto

2 300 Ft

Vaslapon sült csirkecomb filé grillezett chilis zöldségekkel

- Fillet of chicken leg fried on an iron plate with grilled chilli vegetables
- Auf Eisenplatte gebratene Trommelschlägel-Filet mit gegrillten Chili-Gemüse

2 000 Ft

Bardírozott csirkemell BBQ mártással, zöldfűszeres héjas burgonyagerezd

- Bacon wrapped chicken breast with BBQ sauce, herby potato wedges
- Bardierte BBQ-Hühnerbrust mit würzigen Ofenkartoffelscheiben

2 500 Ft

Roston sült libamáj aszúban párolt gyümölcsökkel, mascarpónés burgonyapürével

- Grilled goose liver in Tokaji Aszú with steamed vegetables, mascarpone potato purée
- Gegrillte Foie Gras mit in Aszú-Wein gedünsteten Früchte und Kartoffelpüree mit Mascarpone

4 500 Ft

SERTÉS ÉTELEK

PORK DISHES / GERICHTE VOM SCHWEIN

Spárgával, libamájjal mozaikolt szűztekercs cider szósszal, bulguros céklapogácsával, ropogós baconnal

- Pork fillet roll with mosaic of asparagus and goose liver with cider sauce, beetroot scones and crispy bacon
- Schweinemedallion mit Spargel, Foie Gras und Cider-Sauce, Rote-Bete Kuchen mit Bulgur und knachiges Bacon

3 200 Ft

Cseh sörben sült csülök kolozsvári burgonyával, sült hagyma chips-szel

- Knuckle roasted in Czech beer with Kolosvár-style baked layered potatoes, fried onion chips
- In Tschechisches Bier genratenes Knöchel mit Kartoffel aus Kolozsvár, und Zwiebelchips

2 500 Ft

Grillezett karajszelet gyöngyhagymás rozmaringos jussal, röstivel, grillezett paradicsommal

- Grilled pork with pearl onion, rosemary jus, rösti potatoes, grilled tomato
- Gegrillte Lendenkotelett und Jus mit Schalotten und Rosmarin, Rösti, gegrillte Tomaten

2 900 Ft

SERTÉS ÉTELEK

PORK DISHES / GERICHTE VOM SCHWEIN

Bardírozott, aszalt szilvás szűztekercs feketeszeder mártással, burgonyakrokettel

- Bacon wrapped, prune pork fillet with blackberry sauce, potato croquettes
- Bardierte Medallion mit Backpflaumen und Brombeersauce, Krokett

2 700 Ft

Rántott sertés szűzpecsenye sous vide petrezselymes burgonyával, friss roppanós salátával

- Breaded pork fillet Sous Vide parsley potatoes and fresh, crunchy lettuce
- Panierte Lendenstück mit Sous Vide Petersilienkartoffeln, mit frischen knackigen Salat

2 000 Ft

Málnaecetben érlelt szűzmignon, kókuszszírban sült zöldségekkel

- Pork mignon fillet marinated in raspberry vinegar, with vegetables fried in coconut oil
- In Himbeeressig ausgereiftes Lendenmignons und in Kokosfett gebratene Gemüse

2 500 Ft

HALÉTELEK

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Fekete szezámmagos harcsaszelet, vajjas bébi zöldségekkel

- Catfish slice in black sesame with buttery baby vegetables
- Wels Scheiben mit schwarzem Sesam, jungem Gemüse mit Butter

2 300 Ft

Kukoricalisztben sült pisztráng zöldsaláta ágyon, zöldfűszeres fokhagymás mártogatóval

- Trout fried in cornflour on a bed of lettuce, with herby garlic dip
- In Stärkemehl gebratene Forellen auf Salatbett und würzigen Dip mit Knoblauch

2 800 Ft

Kókuszszírban sült tilápia halfilé grillezett zöldségekkel, parmezános barnarizzsel, karottás citrusos borsmártás

- Tiláphia fillet fried in coconut oil with grilled vegetables, Parmesan brown rice, carrot, citrus pepper sauce
- In Kokosfett gebratene Tilapiafilets mit gegrillte Gemüse, brauner Reis mit Parmesan, Pfeffersauce mit Karotten und Zitrus

2 500 Ft

HALÉTELEK

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Vajban sült lazacfilé zöldséges bulgurral

- Salmon fillet fried in butter with vegetable bulgur
- In Butter gebratene Lachsfilet und Bulgur mit Gemüse

3 500 Ft

Tenger gyümölcsével tarkított spenótos gnocci

- Fruits of the sea with spinach gnocchi
- Spinat-Gnocchi mit Meeresfrüchte

1 800 Ft

Fokhagymás süllő parajjal, mozzarellával grillezve mascarpónés, rukkolás burgonyakrémmel

- Garlic Zander with spinach, grilled mozzarella with mascarpone and rocket potato cream
- Mit Mozzarella gegrillten Schrill mit Knoblauch und Spinat, Kartoffelkreme mit Mascarpone und Rauke

3 000 Ft

MARHA - BÁRÁNY ÉTELEK

BEEF AND LAMB DISHES / RINDER- UND LAMMGERICHTE

Bélszínsteak (20 dkg) választható körettel, mártással

- Fillet steak (200 g) with side dish and sauce of choice
- Rinderfilet (200 g) mit Beilage und Sauce wie gewünscht

5 100 Ft

Tüzes chilis bélszíncsíkok (ceruzabab, hagyma, bacon, paradicsom, paprika) zöld tagliettel

- Fiery chilli fillet steak strips (green beans, onion, bacon, tomato, green pepper) with green tagliatelle
- Feurige Steakstreifen mit Chili (grüne Bohnen, Zwiebeln, Bacon, Tomaten, Paprika) mit grünen Taglit

4 000 Ft

Kíméletesen sült báránycsülök mentás borsópürével, baconos burgonyával, kávé mártással

- Slow-roasted lamb knuckle with minted pea purée, bacon potatoes, coffee sauce
- Nachsichtig gebratene Lammhaxe und Erbsenpüree mit Minze, Kartoffeln mit Bacon, Kaffeesauce

4 400 Ft

HAGYOMÁNYOS ÉTELEINK

OUR TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE GERICHTE

Tradicionalis szürke marhapörkölt töpörtyűs tarhonyával

- Traditional beef stew (of grey cattle) with pork scratching tarhonya pasta
- Traditionelle Grauviehgulach mit Tarhonya und Grieben

2 000 Ft

Harcsapaprikás Krúdy módra, kapros juhtúrós galuskával

- Paprika and sour cream catfish as Krúdy liked it with dill ewe cheese galuska pasta dumplings
- Wels-Eintopf auf Krúdy-Art und Gnocchi mit Schafskäse und Dill

2 600 Ft

Klasszikus cigánypecsenye héjában sült burgonyával, fokhagymás, csípős pecsenyelével, kakastaréj szalonnával

- Classic pork strips fried with steamed-roast potatoes with their skin, served with a spicy garlic gravy and “cock’s comb”-shaped fatty bacon
- Schweineschnitzel auf Klassischem Art mit Ofenkartoffeln, mit scharfen Knoblauch- Soße, und Hahnenkamm-Speck

2 200 Ft

HAGYOMÁNYOS ÉTELEINK

OUR TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE GERICHTE

Csirkepörkölt evolúció tojásos, petrezselymes galuskával (comb, mell, here, taréj)

- “Re-invented” classic paprika and sour cream chicken stew with parsley egg galuska pasta dumplings (leg, breast, testicles, comb)
- Evolutionär Hühnereintopf mit Petersilien-Nudeln (Schenkel, Brust, Hier, Kamm)

2 000 Ft

Nyírségi sertéspecsenye (fokhagymás, fűszeres tarja, kolbászrózsa, hagyma, paprika, paradicsom, kakastaréj szalonna, tócsni)

- Local Nyírség pork fillet (garlic, spicy shoulder, sausage “rose”, onion, green pepper, tomato, fried cock’s comb fatty bacon, potato cake)
- Schweinefilet aus dem Nyírség (würzige Spareribs mit Knoblauch, Wurst Rosen, zwiebeln, Paprika, Tomaten, Hahnenkamm-Speck, Reigen)

2 200 Ft

GYEREK ÉTELEINK

OUR DISHES FOR CHILDREN / KINDERMENÜ

KÖRETEK

SIDE DISHES / BEILAGE

Rántott csirkemell falatok

- Breaded chicken bites
- Panierte Hühnerbrust beißen

800 Ft

Sonkás paradicsomos gnocci

- Ham and tomato gnocchi
- Gnocchi mit Schinken und Tomaten gefüllt

700 Ft

Halrudacska vegyes körettel

- Fish fingers with mixed sides dishes
- Fischstäbchen mit gemischte Beilage

800 Ft

Rántott sajt mosolygós burgonyával

- Breaded cheese with "smiling" potatoes
- Gebratenen Käse mit lächelnd Kartoffeln

800 Ft

Jázmin rizs

Jasmine rice
Jasmireis

450 Ft

Vadrizs

Wild rice
Wildreis

450 Ft

Barna rizs

Brown rice
Brauner Reis

500 Ft

Fűszeres burgonyagerezd

Herby potato wedges
Würzige kartoffelscheiben

500 Ft

Hasábburgonya

Chips
Französisch frites

450 Ft

Rösti burgonya

Rösti potatoes
Rösti

450 Ft

Burgonyakrokkett

Potato croquettes
Krokkett

450 Ft

Burgonyapüré

Potato purée
Kartoffelpüree

500 Ft

Petrezselymes burgonya

Parsley potatoes
Petersilienkartoffeln

450 Ft

Grillezett zöldség

Grilled vegetables
Gegrillte Gemüse

500 Ft

Párolt zöldség

Steamed vegetables
Gedünstetes Gemüse

450 Ft

Galuska

Galuska (Hungarian
gnocchi pasta) Nudeln

400 Ft

Tarhonya

Tarhonya (small
Hungarian pasta)
Tarhonya

400 Ft

Tócsni

Potato cakes
Reigen

500 Ft

MÁRTÁSOK

SAUCES / SOSSEN

Tartármártás

Tartare sauce
Tartarsoße

300 Ft

Barbecue szósz

BBQ sauce
BBQ Soße

300 Ft

Ketchup

Ketchup
Ketchup

200 Ft

Chili szósz

Chilli sauce
Chilisoße

350 Ft

Majonéz

Mayonnaise
Mayonnaise

200 Ft

Színes borsmártás

Coloured pepper sauce
Farbige Pfeffersauce

350 Ft

Pesztós joghurtmártás

Pesto yoghurt sauce
Joghurtsoße mit Pesto

300 Ft

Gombamártás

Mushroom sauce
Pilzsauce

350 Ft

Citrusos áfonya

Citrusy blueberry
Balubeerensoße mit Zitrus

350 Ft

Vörösboros kakukkfűves barnamártás

Red wine and
thyme gravy

300 Ft

Snidlinges sajtmártás

Chive cheese sauce
Käsesauce mit Schnittlauch

300 Ft

Braune Sauce mit
Rotwein und Thymian

SALÁTÁK

SALADS / SALATE

Paradicsomsaláta

Tomato salad
Tomatensalat

500 Ft

Friss kevert saláta

Fresh mixed salad
Frischer gemischter Salat

500 Ft

Uborkasaláta

Cucumber salad
Gurkensalat

450 Ft

Csemege uborka

Gherkin salad
Essiggurke

350 Ft

Kovászos uborka

Dill pickle cucumber salad
Gesäuert Gurke mit Dill

350 Ft

Ecetes almapaprika

Pickled spicy apple
chilli peppers
Eingelegte Paprika

350 Ft

Vegyes vágott

Mixed pickles
Mixed cut

350 Ft

Barack befőtt

Peach compote
Pfirsichkompott

400 Ft

Meggy befőtt

Sour cherry compote
Sauerkirschenkompott

350 Ft

DESSZERTEK

DESSERTS / DESSERTS

Gluténmentes csokoládétorta vöröspezsgős eperszemekkel 900 Ft

- Gluten-free chocolate cake with red sparkling wine strawberries
- Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und red Hot

Citromos sajtorta bogyós erdei gyümölcsökkel 900 Ft

- Lemony cheesecake with berry forest fruits
- Käsekuchen mit Zitrone und Waldfrüchte

Frissítő mentás túrószelet 850 Ft

- Fresh mint sweet cottage cheese slice
- Frische Käsescheibe mit Minz

DESSZERTEK

DESSERTS / DESSERTS

Somlói revolúció 850 Ft

- Somló revolution (sponge cake, chocolate, walnuts, raisins, vanilla and whipped cream)
- Somlói Revolution

Palacsinta variációk: rumos gesztenyés, szabolcsi almás, mogyorókrémes, áfonyás mákos, málnás túrós, választható öntetek: erdei gyümölcsös, csokoládés, karamellás 700 Ft

- Pancake variations: rum and chestnut, local Szabolcs apple, hazelnut cream, blueberry and poppy, raspberry and sweet cottage cheese, with a sauce of choice: forest fruit, chocolate, caramel
- Pfannkuchen Variationen: Kastanien Rum, Szabolcser Apfel, Erdnussbutter, Balubeeren-Mohn, Himbeeren-Hüttenkäse
Soße zu Wählen: Waldfrüchte, Schokolade, Karamell