

Lugas
WELLNESS
HOTEL



KÖNNYED ÉTELEINK

OUR LIGHTER DISHES / LEICHTE MAHLZEITEN

Tortillába göngyölt cézár saláta

- Caesar salad rolled in a tortilla
- Cäsar-Salat in Tortilla gerollt

2 200 Ft

Rákfajok tempurában fekete szezámag fagylalttal, roppanós salátával (ananásszal)

- Tempura prawns with black sesame ice cream, crunchy salad with pineapple
- Langustenschwänze in Tempura mit schwarzer Sesam, Eis und knackiger Salat

3 900 Ft

Libamáj bonbon pirított foszlós kaláccsal, kézműves meggyraguval

- Goose liver bomb with fried brioche strips, homemade sour cherry sauce
- Gänseleber Bombe mit schwammige Kuchen und handgemachte Sauerkirschragout

3 400 Ft

Tatár beefsteak vajjal, zöldségekkel, toasztal

- Steak tartare, butter, vegetables, toast
- Steak Tartar mit Butter, Gemüse und Toast

3 700 Ft

Kézműves sajt füstölt hungarikum, zöldségekkel

- Artisan cheese smoked Hungarian speciality
- Handwerker geräucherter Käse Hungarikum

2 800 Ft

Házilag füstölt kacsamell mozzarellás cukkini salátával, grissinivel

- Home-smoked duck breast, mozzarella courgette salad and grissini
- Haus geräucherte Entenbrust und Zucchini-Salat mit Mozzarella, Grissini

2 400 Ft

Levendulával sült kecskesajt grillezett zöldséggel, balsam emúzióval

- Goat cheese fragraned with lavender, grilled vegetables and balsamic emulsion
- Gebratene Ziegenkäse mit Lavendel und Grillgemüse, Balsamico-Emulsion

2 000 Ft

Grillezett camembert zöldséges bulgurral

- Grilled Camembert with vegetable bulgur
- Gegrillter Camembert mit Gemüse Bulgur

1 900 Ft

Rántott sajt, zöldség kavalkád vegyes körettel tartármártással

- Breaded cheese, vegetable cavalcade with mixed side dishes and tartare sauce
- Gebratener Käse, Gemüse Kavalkade mit gemischte Beilage und Tartar

1 900 Ft



LEVESEK

SOUPS / SUPPEN

Csicsókás zellerkrémleves dehidratált mangalica sonkával, kacsamorzsával

- Jerusalem artichoke celeriac soup with dehydrated Mangalica ham and duck pieces
- Sellerie-Cremesuppe mit Süßkartoffel, mit dehydrierten Mangalicaschinken und Entenkrümel

700 Ft

Sáfrányos bivalyraguleves vargányával

- Saffron buffalo soup with cep mushrooms
- Büffelragout mit Safran und Steinpilzen

900 Ft

Halászlé bográcsban / korhelyesen

- Fish soup in a pot / with lemon
- Fischeintopf auf Säufer Art

1 900 Ft

Tradicionális szürkemarha gulyás

- Traditional beef goulash soup of Hungarian grey
- Traditioneller grauer Rindfleisch-Eintopf

1 000 Ft

Gyöngytyúkleves csigatésztával

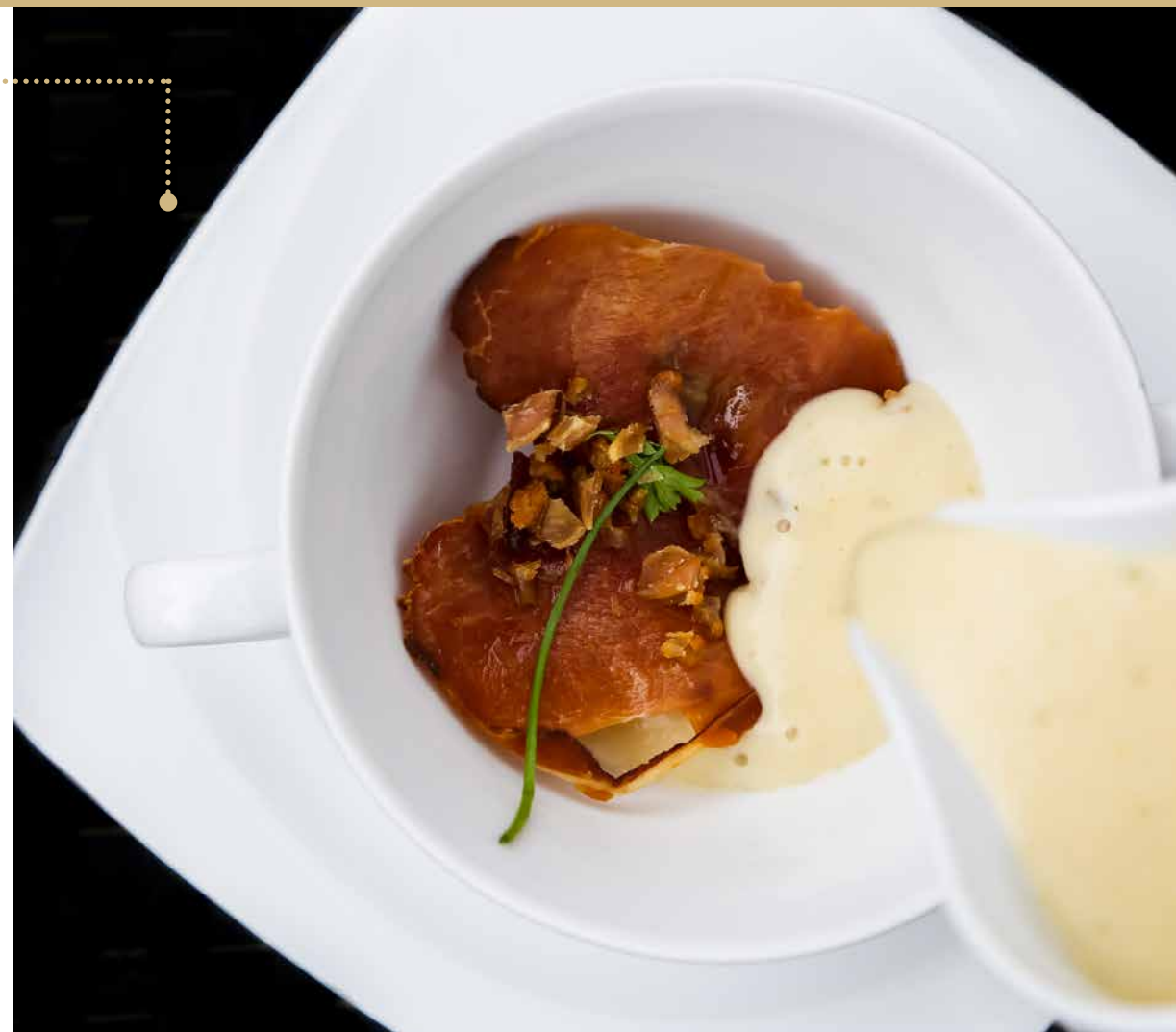
- Guinea fowl soup with snail pasta
- Perlhuhn Suppe mit Nudeln

800 Ft

Szamóca krémleves mentahabbal mandulachipsszel

- Strawberry cream soup with mint cream and almond chips
- Erdbeer-Cremesuppe mit Minzenschaum und Mandelsplittern

700 Ft



SZÁRNYAS ÉTELEK

POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

Sous vide borsikafüves tanyasi bőrös csirkemell, cukkini paprikással, vadrizzsel 2 900 Ft

- Sous vide summer savoury free range chicken breast with skin, paprika courgette sauce, wild rice
- Sous vide enthäutete Hühnerbrust vom Bauernhof mit Peppergrass, Zucchini-Eintopf und Wildreis

Bardírozott jércemell falatok BBQ mártással, vaslapon sült zöldségekkel 2 800 Ft

- Bacon-wrapped chicken breast with BBQ sauce with vegetables grilled on iron plate
- Bardierte Hühnerbrust Bites im BBQ-Sauce mit gebratene Gemüse vom Eisenblech

Mogyoró-chili kéregben sült csirkemell sajtcipsszel ananászos rizottóval 2 700 Ft

- Chicken breast fried in hazelnut and chilli crust with cheese chips and pineapple risotto
- Gegrillte Hähnchenbrust in Erdnuss-Chili-kruste mit Käsechips und Ananas-Risotto

Konfitált rozmaringos csirkecomb filé sült karfiollal, parajos fokhagymás házi burgonyával 2 400 Ft

- Rosemary chicken leg confit with fried cauliflower, spinach and garlic homegrown potatoes
- Confit Hähnchenschenkel Filets mit Rosmarin, gebratener Blumenkohl und hausgemachte Spinat und Knoblauch Kartoffeln

Lenmagvas pulykamell filé vegyes körettel, bazsalikomos joghurtos salátával 2 400 Ft

- Flax seed turkey breast with mixed side dishes, basil and yoghurt salad
- Leinsamen Putenbrustfilet mit gemischte Beilage, Basilikum-Salat mit Joghurt

Illatos zöldfűszerekkel, tokaji borecetben érlelt sous vide kacsamell szőlő chutney-val, mascarponés burgonyakrémmel 3 600 Ft

- Fragrant herb sous vide duck breast confit in Tokaj wine vinegar with grape chutney, mascarpone potato cream
- In Tokajer Weinessig ausgehärtete sous-vide Entenbrust mit duftende Kräuter, Traubenchutney und Kartoffelcreme mit Mascarpone

Kakukkfüves libacomb snidlinges törtburgonyával, pergelt káposztával 3 800 Ft

- Thyme goose leg with chive potatoes, fried cabbage
- Gänsekeule mit Thymian und Schnittlauchkartoffeln, gerösteter Kohl



Kókuszsírban sült csirkemell vele sült fehérboros zöldségekkel, pirított szezámaggal 2 600 Ft

- Chicken breast fried in coconut oil with white wine and vegetables, fried sesame seeds
- In Kokosfett gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse in Weißwein gebraten, gerösteter Sesam

Roston sült libamáj aszóban párolt gyümölcsökkel, burgonya krokettel 5 550 Ft

- Grilled goose liver with fruits steamed in Tokaji Aszú, potato croquettes
- Gegrillte Gänseleber mit Aszú Kompott und Kroketten

SERTÉS ÉTELEK

PORK DISHES / GERICHTE VOM SCHWEIN

**Bardírozott szürkemarha krémmel
töltött szűz mignon konfitált lecsóval,
sült puliszkával**

- Pork fillet confit filled with bacon-rolled Hungarian grey beef cream, ratatouille, fried polenta
- Bardierte Mignon vom Schwein mit Grauvieh Creme gefüllt, Confit-Rataouille und gebraten Hominy

3 600 Ft

**Rántott sertés szűzermék
vajás petrezselymes burgonyával,
friss roppanós salátával**

- Pork cutlet with skin, parsley and onion potatoes, garlic jus, sauerkraut cream
- Gebratene Mignon vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Butter, knackiger Salat

2 400 Ft

**Feketeköménnyel sült csípős oldalas
gyöngyhagymás, füstölt sonkás beluga
lencsesalátával**

- Spicy roasted ribs with black cumin, pearl onion and smoked ham beluga lentil salad and grilled sausage
- Mit Schwarzkümmel gebratene, scharfe Schweineseite, Beluga-Linsensalat mit Schalotten und geräucherten Schinken, Grillwürste

3 000 Ft

**Sörben sült csülök kolozsvári
burgonyával, hagymachipsszel**

- Knuckle roasted in Czech beer with Kolozsvár-style baked layered potatoes, fried onion chips
- Tschechisches Bier gebratenes Eisbein mit Kolozsvár Kartoffeln, Zwiebelchips

2 800 Ft



HALÉTELEK

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

**Szent Jakab kagyló rukkolás rizottóval,
citromos vajjal, parmezános garnélával**

- Scallops with rocket risotto, lemony butter, parmesan prawns
- Kammuscheln und Risotto mit Rucola, Zitronenbutter, Parmesan Garnelen

5 400 Ft

**Párolt tőkehalfilé aszalt paradicsomos
rikottás gnocchi, hollandi mártással**

- Steamed cod fillet with dried tomato ricotta gnocchi, hollandaise sauce
- Gedämpftes Kabeljaufilet mit Tomaten und Ricottagnocci, Sauce Hollandaise

3 100 Ft

**Kukoricalisztben sült pisztráng
fokhagymás mustáros friss salátával**

- Trout fried in cornflour with garlic mustard fresh salad
- In Maismehl gebratene Forelle und frischer Salat mit Knoblauch und Senf

2 950 Ft

**Pankómorzsában sült harcsafilé
vajás bébi zöldségekkel**

- Catfish fillet fried in panko crumbs with buttery baby vegetables
- Panko paniert Welsfilet mit junge Butter-Gemüse

2 600 Ft

**Grillezett lazacfilé zöldséges bulgurral,
fokhagymás kókusztej mártással**

- Grilled salmon fillet with bulgur and garlic coconut milk sauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse-Bulgur, Knoblauch und Kokosmilch-Sauce

4 000 Ft

**Tintahal karika currys szójaszószban
wok zöldségekkel, üvegtészttával**

- Squid rings with curry and soya sauce vegetables in the wok and glass noodles
- Tintenfischringe in Currysauce mit Wokgemüse und Zellophannudeln

2 900 Ft



HAGYOMÁNYOS ÉTELEINK

OUR TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE GERICHTE

Harcsapaprikás Krúdy módra kapros juhtúrós galuskával

2 800 Ft

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

Szürkemarha pörkölt töporthyús galuskával

2 600 Ft

- Traditional beef stew (of grey cattle) with pork scratching galuska pasta dumplings
- Graurindeintops mit Knistern Knödeln

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

2 600 Ft

- Classic pork strips fried with potatoes roasted in their skin, served with a spicy garlic gravy and “cock’s comb”-shaped fatty bacon
- Zigeunerbraten auf klassiker Art mit Fritten, würziger Fleischsoße, Hahnenkamm Speck

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

2 750 Ft

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



STEAKEK ÉS KULINÁRIS ÍNYENCSÉGEK

STEAKS & DELICACIES/ STEAKS & LECKEREIEN

**Lassan sült vaddisznó pofa szalvétagombóccal,
vörösboros gombaraguval, ropogós baconnel**

- Slow roasted wild boar cheek with stuffing dumplings, red wine mushroom stew and crispy bacon
- Langsam gebratene Wildschwein Kiefer mit Deckchenscoop, Pilzragout mit Rotwein, knuspiger Speck

4 400 Ft

**Sous vide nyúl hátfilé karalábéval,
baconos-vargányás polentával**

- Sous vide rack of rabbit with kohlrabi and bacon polenta
- Sous-vide Kaninchenrücken mit Kohlrabi, Polenta mit Bacon

3 900 Ft

Thai bélszínfalatok rizstésztaival

- Thai fillet steak pieces with rice noodles
- Thai Speckbeißer mit Reismudeln

4 300 Ft

**Borskéregben sült bardírozott marha steak,
rösztli burgonyával, gyöngyhagymás jussal**

- Bacon-wrapped beef steak fried in pepper crust with hazelnut potatoes, pearl onion jus
- Roastbeef Steak im Pfefferkruste, Erdnusskartoffeln, Schalottenjus

6 000 Ft

**Marha steak szarvasgomba olajos burgonya-
krémrel, hagymachipsszel, rukkolás feta sajttal**

- Beef steak with truffle oil potato cream, onion chips, rocket feta cheese
- Rindersteak, Kartoffelcreme mit Trüffelöl, Zwiebelchips, Feta und Ruccola

5 800 Ft

**Cheddar sajtos steak, házi sült burgonyával, vajás
brokkolival, mustáros színes borsmártással**

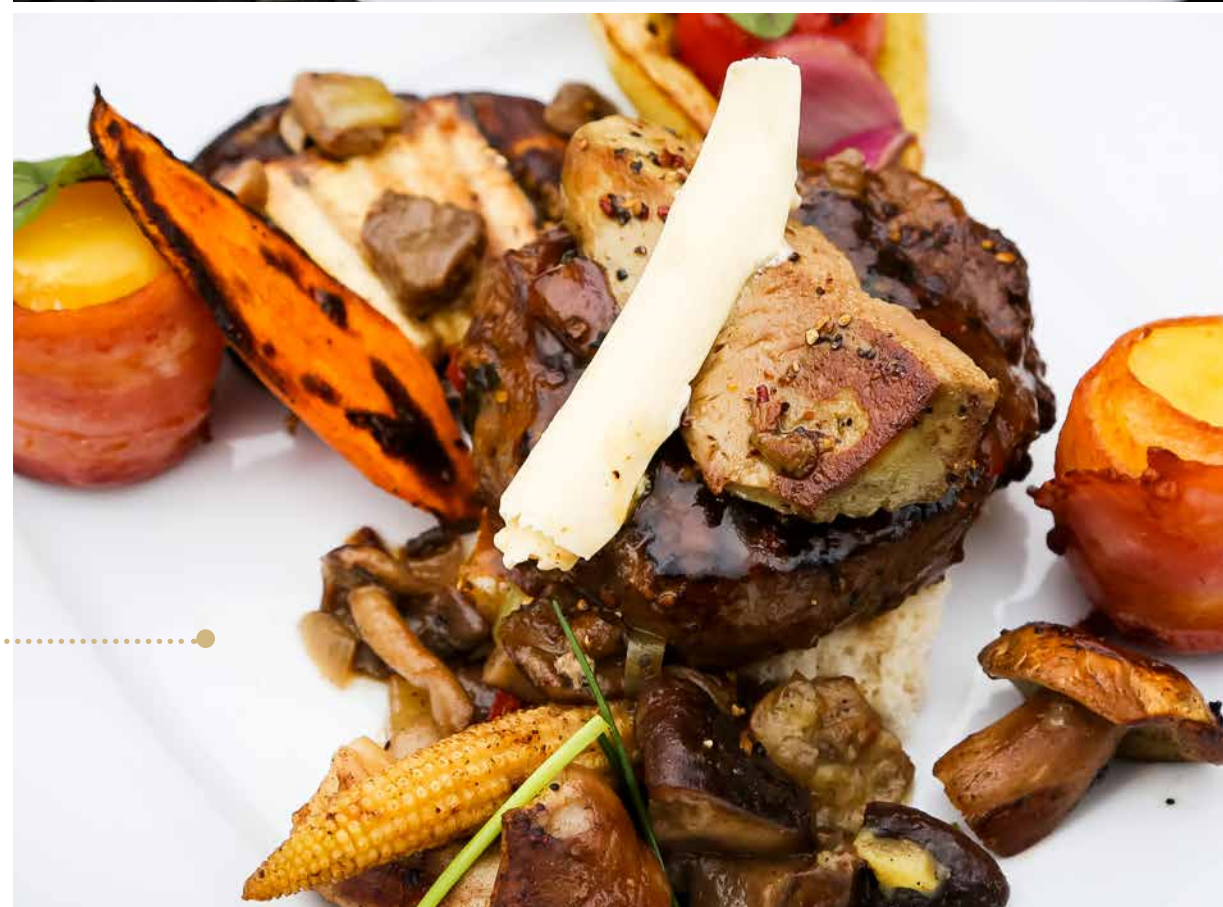
- Cheddar cheese steak, homemade chips, buttery broccoli, mustard and coloured pepper sauce
- Rindersteak mit Cheddar, hausgebackenen Kartoffeln, farbige Pfeffersauce mit Senf

6 300 Ft

**Steak erdei gombaraguval, sült libamájjal,
grilletett zöldségekkel, baconos burgonyával**

- Steak with wild mushrooms, fried goose liver, grilled vegetables, bacon potatoes
- Rindersteak mit Waldpilzragout, Gänsebraten, gegrillte Gemüse, Kartoffeln mit Bacon

6 900 Ft



GYEREK ÉTELEINK

OUR DISHES FOR CHILDREN / KINDERMENÜ

Rántott csirkemell falatok, mogyoróburgonyával, madárbegy salátával

- Breaded chicken bites with hazelnut potatoes, lamb's lettuce
- Panierte Hähnchenbrust Bissen mit Erdnusskartoffeln, Rapunzel

850 Ft

Sonkás paradicsomos gnocci

- Ham and tomato gnocchi
- Gnocci mit Schinken und Tomaten

750 Ft

Halrudacska vegyes körettel, tartármártással

- Fish fingers with mixed side dishes
- Fischstäbchen, gemischte Beilage

850 Ft

Rántott sajt mosolygós burgonyával, ketchuppal

- Breaded cheese with 'smiling' potatoes and ketchup
- Gebratener Käse mit lächelnd Kartoffeln, Ketchup

750 Ft



DESSZERTEK

DESSERTS / DESSERTS

Vanília parfé forró feketekávéval, házi keksz textúrákkal, málnával

- Vanilla parfait with hot black coffee, homemade biscuit crumbs and raspberry
- Vanille-parfait mit heißen schwarzen Kaffee, hausgemachte Kekse, Himbeere

750 Ft

Vörös áfonya torta

- Cranberry cake
- Cranberry-Kuchen

850 Ft

Sós karamellás panna cotta mogyoróchipsszel

- Salty caramel Panna cotta with hazelnut chips
- Panna Cotta mit gesalzen Karamell, Erdnuß-Chips

700 Ft

Gluténmentes csokoládétorta vörös pezsgős aszalt szilvás szamózával

- Gluten-free chocolate cake with red sparkling wine prunes and strawberries
- Glutenfreie Schokoladenkuchen mit Backpflaumen, Erdbeeren und Red Hot

850 Ft

Citromos sajtorta bogyós erdei gyümölcsökkel

- Lemony cheesecake with berry forest fruits
- Lemon Cheesecake mit Wildbeeren

850 Ft

Palacsinta variációk:

**rumos gesztenyés, szabolcsi almás,
mogyorókrémes, áfonyás mákos, málnás túrós
választható öntetek: erdei gyümölcsös,
csokoládés, karamellás**

- 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, Szabolcs Apfel, Erdnussbutter, Cranberry-Mohn, Himbeer-Quar
Dressing: Waldfrüchte, Schokolade, Karamell

700 Ft



KÖRETEK

SIDE DISHES / BEILAGE

Jázmín rizs Jasmine rice Jasmireis	500 Ft	Burgonyapüré Potato purée Kartoffelpüree	500 Ft
Vadrizs Wild rice Wildreis	500 Ft	Petrezselymes burgonya Parsley potatoes Petersilienkartoffeln	500 Ft
Fűszeres burgonyagerezd Herby potato wedges Würzige kartoffelscheiben	500 Ft	Grillezett zöldség Grilled vegetables Gegrillte Gemüse	500 Ft
Hasábburgonya Chips Französisch frites	500 Ft	Párolt zöldség Steamed vegetables Gedünstetes Gemüse	500 Ft
Rösztli burgonya Rösti potatoes Rösti	500 Ft	Galuska Galuska (Hungarian gnocchi pasta) Nudeln	500 Ft
Burgonyakrokkett Potato croquettes Krokkett	500 Ft	Tócsni Potato cakes Reigen	500 Ft

SALÁTÁK

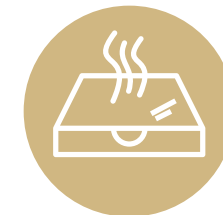
SALADS / SALATE

Paradicsomsaláta Tomato salad Tomatensalat	500 Ft	Ecetes alma paprika Pickled spicy apple chilli peppers Eingelegte Paprika	500 Ft
Friss kevert saláta Fresh mixed salad Frischer gemischter Salat	500 Ft	Vegyes vágott Mixed pickles Mixed cut	500 Ft
Uborkasaláta Cucumber salad Gurkensalat	500 Ft	Barack befőtt Peach compote Pfirsichkompott	500 Ft
Csemege uborka Gherkin salad Essiggurke	500 Ft	Meggy befőtt Sour cherry compote Sauerkirschenkompott	500 Ft
Kovászos uborka Dill pickle cucumber salad Gesäuert Gurke mit Dill	500 Ft		

MÁRTÁSOK

SAUCES / SOSSEN

Tartármártás Tartare sauce Tartarsoße	350 Ft	Barbecue szósz BBQ sauce BBQ Soße	350 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	350 Ft	Gombamártás Mushroom sauce Pilzsauce	350 Ft
Citrusos áfonya Citrusy blueberry Balubeerensoße mit Zitrus	350 Ft	Vörösboros kakukkfűves barnamártás Red wine and thyme gravy Braune Sauce mit Rotwein und Thymian	300 Ft
Snidlinges sajtmártás Chive cheese sauce Käsesauce mit Schnittlauch	350 Ft		



CSOMAGOLÁS
150 Ft/doboz

ÉTELEINK ALLERGÉNEKET TARTALMAZHATNAK. ALLERGÉNEK:



GLUTÉN



SZÓJABAB



FÖLDIMOGYORÓ



RÁKFÉLÉK



TOJÁS ÉS TOJÁS-
KÉSZÍTMENYEK



TEJ ÉS TEJ-
TERMÉKEK



SZEZÁM-
MAGOK



SZULFIT
10 mg/kg
felett



FÁN TERMŐ
DIÓFÉLÉK
(kesudió,
mandula,
dió stb.)



ZELLER



MUSTÁR

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

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