

Étlap



Garta
vendéglő

Szalai-Garta Vendéglő
Restaurant
Kapuvár
Rákóczi út 32.
Tel.: 96/242-555
III.kat.

Üzletvezető:
Szalai József

Konyhafőnök:
Szalai Józsefné

Jó étvágyat!-Guten Appetit!

Előételek - Vorspeisen

1. **Kapros Fitness-saláta** 900,- (L)
Fitness-Salat mit Dill
2. **Tavaszi csirkesaláta** 1300,- (T, L, M)
Frühling Hünchen Salat
3. **Hortobágyi húsos palacsinta** 1200,- (T, L, G, Z)
Fleischpalatschinken nach Hortobagyer Art
4. **Tatárbeefsteak** 3200,- (T, M)
Beafsteak Tatar

Levesek - Suppen

5. **Csontleves májgaluskával** 600,- (T, G, Z)
Knochensuppe mit Leberknödel
6. **Húsleves cérnametéllel gazdaasszony módra** 550,- (T, G, Z)
Fleischsuppe mit Fadennudel nach Hausfrau Art
7. **Sertés raguleves** (zöldséggel, sertéshússal, galuskával) 650,- (T, G, Z)
Schweinsragout Suppe (mit Gemüse, Schweinefleisch, Nockerln)
8. **Tejfölös gombaleves zöldségekkel** 600,- (T, L, G, Z)
Sahne Pilzsuppe mit Gemüse
9. **Görög gyümölcsleves** 650,- (L)
Griechische Obstsuppe
10. **Fokhagymakrémleves** 600,- (L, G, Z)
Knoblauch-cremsuppe
11. **Szoljanka** (Orosz leves különlegesség) 700,- (Z)
Szoljanka (Russische Suppen-Spezialität)
12. **Joghurtos málnaleves** 650,- (L)
Himbeer Suppe

Gulyás különlegességeink – Unsere Gulaschspezialitäten

13. *Jókai csülkösbab* (füstölt csülökkel, pirított debrecenivel) 1250,- (L, T, G, Z)
Bohnen mit Eisbein nach Jókai Art (mit geräuchertem Eisbein, gerösteten Debreciner)
14. *Gulyásleves Garta vendéglő módra* (marha-, sertéshússal, burgonyával) 1250,- (T, G, Z)
Gulaschsuppe nach Garta Restaurant Art (mit Rind, Schweinefleisch, Kartoffeln)
15. *Babgulyás* (sertéshússal, galuskával) 1250,- (T, G, Z)
Bohnengulasch (mit Schweinefleisch, Nockerln)
16. *Székelegulyás* (sertéshússal, savanyúkáposztával, tejjöllel) 1250,- (L, T, G, Z)
Szekelegulasch (mit Schweinefleisch, Sauerkraut, Rahm)
17. *Bográcsgulyás* (ősi recept alapján) 1250,- (T, G, Z)
Kesselgulasch (nach häuslichem Rezept)

Hús nélküli ételek – Vegetarianische Speise

18. *Rántott sajt tartármártással* 1600,- (T, L, G, Z)
Backkäse mit Mayonese
19. *Rántott gombafejek tartármártással* 1200,- (T, G, M)
Backchampignons mit Mayonese
20. *Rántott brokkoli tartármártással* 1200,- (T, G, M)
Backbrokkoli mit Mayonese
21. *Rántott sajttál* 1600,- (T, L, G, M)
*(Rántott trappista, rántott mozzarella, Rántott camambert) Gebackene Kaeseteller
(Gebackene Trappista, Gebackene Mozzarella, Gebackene Camambert)*
22. *Rántott camambert áfonyával* 2000,- (T, L, G)
Gebackene Camambert mit Heubeere
23. *Vegetáriánus tál (Rántott gomba, Rántott Brokkoli, Rántott sajt tartármártással)* 1400,- (T, L, G)
Vegetarianische Platte (Backchampions, Backkaese, Backbrokkoli mit Mayonese)

Főnök és a konyhafőnök ajánlatai - Chef und Der Küchenchef empfiehlt

24. **Fetával, baconnal, póréval töltött csirkemell rántva, vegyes körettel** 2000,- (L, G, T)
Gebäckene Hühnerbrust, mit Feta, Bacon, Porree gefüllt, Pommes Frites und Reis
25. **Hansági lacipecsenye** 1900,- (G)
(fűszerezett sertéshússzeletek, vegyes savanyúságágyon, hasáburgonyával)
Braten auf Hansager Art (gewürzte Schweinsschnitzel mit gemischtem Salat und Pommes Frites)
26. **Kapuvári bicskás** 3000,- (G, T)
(Natúr bélszín, sertéskaraj, baconszalonna, szalonna, tükörtojás, sült vöröshagyma, hasáburgonya)
Messerstecher nach Kapuvarer Art (Naturbeefsteak, Schweinsskarree mit Baconspeck, Spiegelei, Bratzwiebeln, Pommes Frites)
27. **Csirkemájjal töltött csirketekercs gazdagon körítve** 2200,- (G, T, Z)
(hasáburgonya, rizs, zöldségköret)
Mit Hühneleber gefüllte Hünchenrollen, reichlich garniert
28. **Szepe kedvence** (Natúr szelet, Sajt, Pirított hagymás burgonya, Tojás lepény) 2100,- (L, G, T)
Chef Lieblingsgericht (Natur Schweinskotelett mit Käse, Kartoffeln mit gerösteten Zwiebel und Ei)
29. **Csirkemell csíkok tejszínes gombamártással, rizzsel** 2100,- (L, G)
Hühnerbruststreifen mit Rahm-Schwammsauce, Reis
30. **Jércemell szeletek szezámagos bundában, hasáburgonyával** 2100,- (Sz, G, T)
Hühnerbrustschnitzel in Sesamsamenmantel Pommes-Frites
31. **Aszalt szilvával, krémsajttal töltött csirkemell, mazsolás rizzsel** 2200,- (L, G, T)
Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und Cremekäse, Rosinenreis
32. **Cotelette Perinette** 2000,- (L, G, T)
(sertéskaraj sonkás bundában, tejszínes, ketchupos mártással, reszelt sajttal, hasáburgonyával)
Cotelette Perinette (Schweinskotelette in Schinken-Sauerrahm-Mantel, Ketchup-Sauce und geriebener Käse, Pommes Frites)
33. **Veszely bicskástál hasáburgonyával** 3000,- (L, G, T)
(Roston sült sertéskaraj, bélszín, rántott gombafejek, tojáslepénnyel burkolva, kakastaréj szalonnával)
Klappmesserteller nach Veszely-Art (Schweinsskarree gebacken auf Rost, Lendenbraten, gebackene Pilze, gebratene Eier, gebratener Speck, Pommes Frites)

Sertés- és Marhahús ételek - Schweins- und Rindsgerichte

- 34. Mecseki finomfalatok 1500,-** (G, T, Z)
(Sertéskaraj, fűszerezett, reszelt burgonyaköntösben sütve, meghintve reszelt sajttal)
Feine Stücke nach Mecseker-Art (Schweinskarree gewürzt, gebacken im Kartoffelteig, mit geriebenem Käse überstreut)
- 35. Kondáspecsenye 1600,-** (G, T, L)
(Sertéskaraj baconnal, füstölt sajttal töltve, bécsi bundában sütve)
Hitrenbraten (Schweinskarree mit Speck, mit geräuchertem Käse gefüllt, gebacken in Wiener Teig)
- 36. Zengővári sertéstekercs 1600,-** (G, T, L, Z)
(Sertéskaraj, trappistával, gépsonkával töltve, milánói bundában, tejfölös kapormártással)
Schweinsroulade nach Zengovärer-Art (Schweinskarree mit Käse und Schinken gefüllt, in Milanoer Teig gebacken, Sauerrahm-Dillsauce)
- 37. Garta göngyölt (sertéskaraj, gomba, bacon, kukorica) 1600,-** (G, T, L)
Gebackene Schweinskarree mit Pilz, Bacon und Mais gefüllt
- 38. Velővel töltött sertéskaraj rántva 1600,-** (G, T, Z)
Gebackene Schweinskarree mit Hirn gefüllt
- 39. Milánói sertésborda (Rántott sertésszeletek milánói spagettivel körítve) 2000,-** (G, T, L)
Milanoer Schweinskotelett (Gebackene Schweinskotlette mit milanoer Spagetti)
- 40. Óvári sertésborda (sonkával, pirított gombával, sajttal) 1500,-** (G, T, Z, L)
Ovarer Schweinskotelett (mit Schinken, gerösteten Pilzen, Käse)
- 41. Sertésborda Hentes módra (csíkokra vágott gépsonka, uborka, szalonna) 1500,-** (G, M)
Schweinskotelett nach Fleischer Art (mit Schinkenstreifen, Gurken und Speck)
- 42. Holstein borda (tükörtojással) 1500,-** (G, T)
Holsteiner Kotelett (mit Spiegelei)
- 43. Vadász sertésborda (pirított csirkemájjal, championgombával) 1500,-** (G, Z)
Jäger Schweinskotelett (mit gerösteter Hühneleber, Champignon)
- 44. Öreghegyi csőzpecsenye 1800,-** (G)
(Füstölt szalonnával tűzdelt sertéshússzeletek roston sütve, sült gombával, sült vöröshagyma szeletekkel, fűszeres paradicsomkrémmel locsolva)
Feldwächterbraten Öreghegyi-Art (Schweinefleisch-Stücke gespickt mit geräuchertem Speck, gebackene Pilze und Zwiebelringe, übergossen mit gewürzter Tomatensauce)
- 45. Bojtárpecsenye 1700,-** (G)
(Rostonsült sertéskaraj, füstölt szalonnás, vöröshagymás, lecsós, zöldborsós, kolbászos raguval)
Braten nach Bojtärer-Art (Schweinskarree gebacken auf Rost, mit Ragu aus geräuchertem Speck, Zwiebeln, Lecsó, Erbsen und Wurst)

46. *Hansági göngyölt* 1600,- (G, T)
Gebäckene Schweinskotelett mit Käse und Schinken gefüllt
47. *Velős borda* 1500,- (G, Z)
Schweinskotelett mit Hirn
48. *Natúr borda gombával* 1500,- (G, Z)
Schweinskotelett mit Pilz
49. *Cigánypecsenye* (rostonsült sertéskaraj, fokhagymamártás, szalonna) 1500,- (G, Z)
Zigeunerbraten (Geröstetes Schweinskarree mit Knoblauchsauce und Speck)
50. *Rántott sertésborda* 1300,- (G, T)
Wiener Schnitzel
51. *Sertéspörkölt* 1200,- (Z)
Schweinspörkölt
52. *Rábaközi sertéspaprikás* (gombával, tejföllel) 1400,- (L, Z)
Schweinspaprikasch nach Rábaközer Art (mit Pilzen und Rahm)
53. *Brassói aprópecsenye* 2000,- (G, Z)
Brassoer Kleinbraten
54. *Velős sertéscsülök* 2000,- (Z)
Eisbein mit Hirn
55. *Sertéscsülök parasztosan* 2000,- (G)
Bäurisches Eisbein
56. *Bácskai rizseshús* 1600,- (Z)
Reisfleisch nach Bácskaer Art
57. *Marhapörkölt* 1300,- (Z)
Rindspörkölt
58. *Bélszín konyhafőnök módra* (gombával, velővel, sült hagymával) 3500,- (G, Z, M)
Beefsteak nach Küchenchef Art (mit Pilzen, Hirn, Bratzwiebeln)
59. *Bélszín Budapest módra* 3500,- (Z)
(gombás, zöldborsós, lecsós raguval, csirkemájjal, barnamártással összefogva) Beefsteak nach Budapester Art (mit Pilz-, Erbsen-, Hünchenleber, Letschoragout in Braunsauce)
60. *Bélszín Stroganoff módra* 3500,- (G, L, Z)
Beefsteak nach Stroganoff Art
61. *Pincszeres Bélszíncsíkok* 3500,- (G, Z)
(Csíkokra vágott bélszín, gombával, zöldborsóval, barnamártással)
Lendenbratenstücke nach Kellerei-Art (Lendenbraten in Streifen, Pilze, Erbsen, Braunsauce)
62. *Makói hagymás bélszínszelet* 3800,- (G)
(Roston süttött bélszín, aranysárgára sült hagymakarikákkal, törtburgonya talapzaton)
Lendenbratenstücke nach Makóer-Art (Lendenbraten gebacken auf Rost, goldgelb gebackene Zwiebelringe, Kartoffeln zerdrückt)

Szárnyasok - Geflügelgerichte

63. **Csirke mell háziasan** (gyengén fűszerezve, natúron sütve) 1300,- (G, Z)
Hausgemachte Hühnerbrüstchen (naturegebraten, leicht gewürzt)
64. **Hawaii csirke** (ananással, reszelt sajttal) 1300,- (G, L)
Hawaier Hünchenbrüstchen (mit Ananas, geriebenem Käse)
65. **Kjjevi csirke mell**(fűszervajjal, sajttal töltött) 1600,- (G, T, L, Z)
Kjjever Hünchenbrüstchen (mit würziger Kräuterbutter)
66. **Cordon Bleu** (sajttal, sonkával töltött)1600,- (G, T, L)
Cordon Bleu (mit Käse, und Schinken gefüllt)
67. **Rántott csirke mell** 1300,- (G, T)
Gebackene Hühnerbrust
68. **Egzotikus csirke mell falatok**1500,-
Egsotische Hühnerbrust
69. **Őszibarackkal töltött csirke mell rántva** 1600,- (G, T)
Gebackene Hühnerbrust mit Pfirsich gefüllt
70. **Bakonyi csirke mell** (natúr csirke mell gombás, szalonnás, tejfölös raguval)1600,- (L, G, Z)
Hühnerbrust nach Bakonyer Art (Natur Hünerbrust mit Pilz, Speck und Rahmsauce)
71. **Fokhagymás libamajszeletek** (Roston süttött libamáj, fokhagymás sajtmártással) 4000,- (L, G, Z)
(Gänseleber gebacken auf Rost, Knoblauch und Kasesauce)
72. **Rántott libamáj** 4000,- (L, G)
(Gabackene Gänseleber)
73. **Mozzarellás, paradicsomos csirke mell** 1900,- (L, G)
Hühnerbrust mit Tomaten und Mozzarella

Halételeink – Fischgerichte

74. **Tengeri halfilé rántva** 1400,- (H, G, T)
Backsee Fischfilets
75. **Fogasfilé fokhagymás sajtmártással** 2200,- (H, L, G, Z)
Zanderfilets mit Knoblauch- und Kasesauce
76. **Fogasfilé rántva** 2200,- (H, G, T)
Backzanderfilets
77. **Fogasfilé Udvarmester módra** (natúr fogasfilé fűszervajjal) 2200,- (H, L, G, Z)
Zanderfilets auf Hofmeister Art
78. **Fogasfilé paprikás mártásban, galuskával** 2800,- (H, L, G)
Zanderfilets im Paprikasauce, Nockerln
79. **Pangasiusfilé mozzarella sajttal, sonkával sütve** 1500,- (H, L, G)
Pangasiusfilets mit Mozzarella und Schinken gebraten

Vendégváró Tála - Bewirtungsplatten

- 80. Erdélyi fatányéros (2 személyre) 4000,-** (T, G, Z)
(Natúr sertésborda, párizsi szelet, rántott sertésborda, vegyes savanyúságágyon, vegyeskörettel)
Erdélyer Holzplatte Für 2 Personen (Natur Schweinskotelett, Gebackene Schweinskarree, Schweinskotelett nach Pariser Art, gemischtem Salat und Mischbeilage)
- 81. Garta Bőségtál (2 személyre) 4200,-** (L, G, T, Z)
(rántott sertésvelő, hansági göngyölt, pirított csirkemell sült hagymával, vegyes savanyúságágyon, vegyeskörettel)
Garta Holzplatte Für 2 Personen (Backhörn, Hansager Rollfleisch, geröstetes Hühnerbrüstchen mit Brat Zwiebeln, gemischtem Salat, Mischbeilage)
- 82. Ötszemélyes lakoma-tál 12000,-** (L, G, T, Z)
(Cordon Bleu, rántott gombafejek, rántott szelet, natúr csirkemell, sült sertéscsülök, natúr szelet vegyes körettel, házi vegyessavanyúsággal)
Holzplatte für 5 Personen (Cordon Bleu, Backchampignons, Gebackene Schweinskarree, natur Hühnerbrust, gebratene Eisbein, natur Schweinskotelett, Mischbeilage, gemischtem Salat)

Belsősegek - Innereien

- 83. Rántott sertésmáj 1200,-** (G, T)
Backleber
- 84. Sertésmáj „Böllér” módra (ősi recept szerint) 1300,-** (Z)
Schweinsleber nach „Metzger” Art (nach uraltem Rezept)
- 85. Rántott sertés velőrózsák, tartármártással 1200,-** (L, G, T, Z)
Gebackene Hirnrosen, mit Sauce Tartar

Köreték - Beilagen

<i>Hasábburgonya - Pommes Frites</i>	450,-	
<i>Hercegisasszony burgonya - Princessinnen Kartoffeln</i>	450,-	(L)
<i>Párolt rizs - Gedünsteter Reis</i>	400,-	
<i>Rizi-Bizi - Risotto</i>	400,-	
<i>Zöldségköret - Grüne Beilage</i>	400,-	
<i>Krokkett - Krokkett</i>	450,-	(G)
<i>Galuska - Fleckerln</i>	400,-	(G)
<i>Főtt burgonya - Brühkartoffeln</i>	400,-	
<i>Burgonyapüré - Kartoffelpüree</i>	450,-	(L)
<i>Fűszeres héjas burgonya - Gewürzte Kartoffeln</i>	500,-	

Saláták - Salate

<i>Salátatál (kínai kel, uborka, paradicsom, lilahagyma, olívaolaj, almaecet, oregánó)</i>	500,-	
<i>Salatplatte (Chinakohl, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Apfelwein, Oregano)</i>		
<i>Káposzta - Krautsalat</i>	400,-	
<i>Vágott vegyes - Gemischter Salat</i>	400,-	
<i>Csemegeuborka - Essiggurken</i>	400,-	
<i>Ecetes alma paprika - Essigapfelpaprika</i>	400,-	
<i>Paradicsomsaláta - Tomatensalat</i>	450,-	
<i>Cék saláta - Rote Rübesalat</i>	400,-	
<i>Házi vegyes - Hausgemachter, gemischter Salat</i>	400,-	
<i>Majonézes kukorica - Maissalat mit Majonnaise</i>	400,-	(L, T)
<i>Tejfölös uborkasaláta - Gurkensalat mit Rahm</i>	450,-	(L)
<i>Burgonyasaláta - Kartoffelsalat</i>	400,-	
<i>Babsaláta - Bohnensalat</i>	400,-	
<i>Tartármártás - Tartar sauce</i>	300,-	(L, T)

Desszertek - Desserts

<i>Somlói galuska - Somlauer Nockerln</i>	700,-	(G, L, T, D)
<i>Gundel palacsinta - Palatschinken a la Gundel</i>	800,-	(G, L, T, D)
<i>Ízes palacsinta - Palatschinken mit Marmelade</i>	500,-	(G, L, T)
<i>Túrós palacsinta - Palatschinken mit Topfen</i>	750,-	(G, L, T)
<i>Gesztenyés palacsinta - Palatschinken mit Kastanien</i>	650,-	(G, L, T)
<i>Gesztenyepüré - Kastanienpüree</i>	600,-	(L)
<i>Fagylaltos palacsinta - Palatschinken mit Eis</i>	750,-	(G, L, T)
<i>Fagylaltkehely - Eisbecher</i>	900,-	(L)

Üdítők Erfrischungsgetraenke

Coca Cola termékek:

Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér

Cola Zero, Fanta bodza 0.25l 320,-

	1,25 l	1l	1dl	2dl	3dl
Coca Cola, Fanta Coca Cola light	1750,-	1400,-	140,-	280,-	420,-

Cappy Eper, Körte, Fekete ribizli, Multivitamin 0,25l 320,-

	1l	1 dl	2dl	3dl
Cappy Ószibaracklé, Almalé, Juice100%	1400,-	140,-	280,-	420,-

Almdudler 0,33l

420,-

Ice Tea 0,25l

320,-

Burn energia ital

500,-

Ásványvíz Mineralwasser

Naturaqua mentes, szénsavas (0,25 I)	320,-
Naturaqua / mentes, szénsavas/ (0,75 I)	650,-
Szódavíz (1,00 I)	300,-

Tea

Tee

Tea/ egy csésze

400 -

Kávék Kaffe

Presszó kávé	350,-
Cappuccino	500,-
Hosszú kávé	400,-
Latte	550,-
Melange	500,-

Sörök

Bier

- Soproni (0,50 l)	400,-
- Soproni Szűz (0,50 l)	400,-
- Borsodi (0,50 l)	400,-
- Gösser (0,50 l)	420,-
- Gösser (0,33 l)	350,-
- Gösser citromos(0,33l,0%;2%)	350,-
- Heineken (0,50 l)	440,-
- Heineken (0,33 l)	350,-
- Kaiser (0,50 l)	420,-
- Edelweis / világos búzasör/ (0,50 l)	450,-
- Krusovice (0,50 l)	420,-

Pezsgők

Sekt

- Törley Iédes I(0,75 l)	2200,-
- Törley/ édes/ (0,20 l)	800,-
- Törley alkoholmentes (0,75 l)	2000,-
- Hungária pezsgő / száraz / (0,75 l)	2500,-
- Hungária pezsgő / száraz / (0,20 l)	800,-

Röviditalok

Schnaps

	3 cl	5 cl	1 l
<i>St. Hubertus likőr</i>	300,-	500,-	10.000,-
<i>Zwack Unicum</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Szilvás Unicum</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Zwack Vilmoskörte</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Roster Eristoff Vodka</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Fütyülős mézes barack</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Fütyülős mézes bodza</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Fütyülős mézes málna</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Jagermeister</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Sierra Tequila</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Baileys Krémlikőr</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Metaxa Brandy</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Finsbury Gin</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Jim Beam</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Jonny Walker</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Jack Daniels</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Bacardi</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Finlandia Vodka</i>	360,-	600,-	12.000,-
<i>Birkás körte pálinka</i>	540,-	900,-	18.000,-
<i>Birkás szilva pálinka</i>	540,-	900,-	18.000,-
<i>Birkás kajsziabarack pálinka</i>	540,-	900,-	18.000,-
<i>Birkás fürtös meggy pálinka</i>	540,-	900,-	18.000,-
<i>Birkás bodza pálinka</i>	540,-	900,-	18.000,-
<i>Martini (száraz, édes)</i>	400,-/dl		

Garta Vendéglő borlapja

Fehér borok:

<i>Pannonhalmi Irsai Olivér, Cseri Pince 0,75 l</i>	2700,-
<i>Pannonhalmi Sauvignon Blanc, Hangyál Balázs 0,75 l</i>	3000,-
<i>Pannonhalmi Chardonnay, Herold Pince 0,75 l</i>	3000,-
<i>Balatonfüred-Csopakj Olaszrizling, Figula Mihály 0,75 l</i>	3000,-
<i>Somlói Juhfark, Kancellár Birtok 0,75 l</i>	3000,-
<i>Tokaji Késői szüretelésű Furmint, Sárga Borház 0,75l</i>	3000,-

Rosé borok:

<i>Pannonhalmi Rosé, Hangyál Balázs 0,75 l</i>	2700,-
<i>Villányi Rosé, Bock József 0,75 l</i>	3000,-

Vörösborok:

<i>Pannonhalmi Cabernet Franc, Tar Pince 0,75 l</i>	3300,-
<i>Soproni Merlot Classic, Pfneiszl Pince 0,75 l</i>	2700,-
<i>Szekszárdi Kadarka Classic, Mészáros Pál 0,75 l</i>	2700,-
<i>Villányi Cabernet Sauvignon, Tiffán Ede 0,75 l</i>	4000,-

Házi borok:	1,5 l	1l	1dl	Kisfröccs	Nagyfröccs
<i>Balatoni Olaszrizling</i>	2700,-	1800,-	180,-	200,-	380,-
<i>Balatoni Muskotály, félédes</i>	2700,-	1800,-	180,-	200,-	380,-
<i>Balatoni Rosé</i>	2700,-	1800,-	180,-	200,-	380,-
<i>Balatoni Kékfrankos</i>	2700,-	1800,-	180,-	200,-	380,-
<i>Balatoni Kékfrulander, félédes</i>	2700,-	1800,-	180,-	200,-	380,-

Jó Étvágyat ! - Guten Appetit !

Ételeink nyomokban tartalmazhatnak adalékanyagot, aromát vagy enzimet!

Az allergén anyagokat kezdőbetűjükkel jelölve tüntettük fel, úgy mint:

L - laktóz

G - glutén

T - tojás

M - mustár

Z - zeller

H - hal

D - dió

Csomagolási díjak:

Menübox: 100 Ft

Műanyag salátás kicsi: 50 Ft

Fehér habtálca, ezüst színű tálca kicsi: 150 Ft

Fehér habtálca, ezüst színű tálca nagy: 200 Ft

Leveses nagy: 60 Ft

Leveses kicsi: 40 Ft

Áraink a köretek árát nem tartalmazzák!

Unsere Preise beinhalten die verschiedenen Beilagen nicht!

A kisadag ételeink ára, a teljes adag árának 70 %-a ! Die Preise der kleinen

Portionen ist 70 % der Preise der ganzen Portionen!

Áraink forintban értendők és az AFA-t tartalmazzák!

Szalai József üzletvezető

Jó Étvágyat ! - Guten Appetit !