

ÉRVÉNYES: 2020. szeptember 1-től

II. kategória



**BOGLÁRKA**  
**PANZIÓ - ÉTTEREM**  
GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA  
PENSJONATU I RESTAURACJI  
ANNO 1993

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU**

**Előételek / Vorspeisen / Predjedlá / Przystawki**

- 1. RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT KARAMELLIZÁLT ŐSZIBARACKKAL, ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL, PÁROLT RIZZSEL A, C, G** **1350,-**  
*CAMEMBERTKÄSE, MIT KAMELISIERTE PFIRSICH, WALDBEERENSÖÙE UND SCHMORREIS*  
VYPRÁŽANÝ CAMEMBERT SYR, NA MASLE KAMELIZOVANÁ BROSKYŇA S OMÁČKOU Z  
LESNÝCH PLODOV  
*PANIEROWANY SER CAMEMBERT W KARMELIZOWANEM BRZOSKWINIE I SOSEM Z OWOCÓW*  
LEŚNYCH RYŹ NA PARZE
- 2. VELŐRÓZSA RÁNTVA HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL A, C, G** **1350,-**  
*ÜBERBACKENE MARKROSETTEN MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE*  
VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ MOZEČEK S HRANOLKAMI A TATARSKOU OMÁČKOU  
*PANIEROWANY MÓZDZEK Z FRYTKAMI W SOSIE TATARSKIM*

**Levesek / Suppen / Polievky / Zupy**

- 3. ORJALEVES FINOMMETÉLTTEL (0,4 L) A, C, I** **850,-**  
*ORJASUPPE*  
POLIEVKA Z KRKOVIČKY S JEMNÝMI, REZANCAMI  
*ZUPA ORJA – ROSOL Z KLUSECZKAMI*
- 4. CSONTLEVES HÁZI MÁJGALUSKÁVAL (0,3 L) A, C, I** **600,-**  
*LEBERKNÖDELSUPPE*  
POLIEVKA Z KOSTÍ S PEČIENKOVYMI HALUŠKAMI  
*ROSOL Z KLUSECZKAMI Z WAŤRÓBKI*
- 5. TÁRKONYOS PULYKARAGU LEVES (0,3 L) G, I** **850,-**  
*ESTRAGON-PUTENRAGOUTSUPPE*  
MORČACIA POLIEVKA SO SMOTANOU  
*ZUPA Z INDYKA ZE SMIETANKĄ*
- 6. HIDEG GÖRÖG GYÜMÖLCSLEVES TEJSZÍNHRÓZSÁVAL (0,3 L) A, G, I** **750,-**  
*KALTE GRIECHISCHE OBSTSUPPE MIT SCLAGSAHNEHÄUBCHEN*  
STUDENÁ GRÉCKÁ OVOCNÁ POLIEVKA SO ŠLAHAČKOU  
*GRECKA ZUPA OWOCOWA NA ZIMNO Z BITĄ ŚMIETANĄ*
- 7. BABGULYÁS\* (0,5 L) I** **1400,-**  
*BOHNENGULASCH*  
FAZULOVÝ GULÁŠ  
*ZUPA GULASZOWA Z FASOLĄ*
- 8. GULYÁSLEVES BOGRÁCSBAN\* (0,5 L) I** **1400,-**  
*KESSELGULASCH*  
KOTLÍKOVÝ GULÁŠ  
*ZUPA GULASZOWA*

# BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

## ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU

*Konyhafőnök ajánlatai / Der Küchenchef empfiehlt*  
*Ponuka šéfa kuchyne / Przysmak szefa kuchni*

9. **MATYÓFÖLDI CSIRKEMELL ROSTON (borsos, mustáros pácban érelve) FRISS SALÁTAÁGYON JOGHURTOS ÖNTETTEL\*** **2700,-**  
**G, J**  
GEFLÜGELBRUST „MATYOLAND” (IN PFEFFER-SENF-BEIZE GELAGERT) MIT JOGHURT-SAUCE AUF SALATBETT  
KURACIE PRSIA „MATYÓFÖLD” (PÁCOVANÉ VO VÍNOVO HORČICOVOM NÁLEVE ) S ČERSTVÝM ŠALÁTOM A JOGURTOVOU OMÁČKOU  
PIERŚ Z KURCZAKA ZIEMI MATYÓ (DOJRZEWAJĄCA W MARYNACIE Z PIEPRZU I MUSZTARDY) NA ŚWIEŻEJ SAŁACIE Z POLEWĄ JOGURTOWĄ
10. **VASLAPON SÜLT SERTÉS TARJA HÁZI FÜSTÖLT-FÖTT CSÜLÖKKEL SAJTAKARÓVAL FÜSZERES HÉJAS BURGONYÁVAL\*** **3000,-**  
**G**  
AUF EISENPLATTE GEBRATENER SCHWEINEKAMM IM KÄSEMANTEL AUS GERÄUCHERTE UND GEKOCHTE SCHWEINSHAXE UND GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE  
NA KOVOVEJ PLATNI PEČENÁ BRAVČOVÁ KRKOVIČKA, DOMÁCÉ ÚDENÉ BRAVČOVÉ KOLENO SO SYROM, PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE  
KARCZEK WIEPRZOWY PIECZONY NA PLYCIE BLASZANEJ Z DOMOWYM WEDZONYM GOLONKIEM Z SEROWA KOLDERKA I ZIOŁOWYMI ZIEMNIAKAMI
11. **ERDÉLYI FATÁNYÉROS FÜSZERES KOCKABURGONYÁVAL** **3100,-**  
**A, J, L**  
(s.karaj, csirkemell, bélszín, f. szalonna, vegyes saláta)  
SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE  
(Schweinekamm, Geflügelbrustfilet, Lende, geräucherter Speck, würzige Würfelnkartoffeln, gemischter Salat)  
TRANSYLVÁNSKY DREVENÝ TANIER  
(bravcové karé, teláci plátok, sviečkovica, údená slanina, na kocky pokrájené pikantné korenené zemiaky, miešaný šalát)  
PŁYTA SIEDMIOGRODZKA  
(kotlet wieprzowy, kotlet cielęcy, polędwica, wędzona słonina, surówka, ziolowe kostki ziemniaczane )
12. **FOKHAGYMÁS SERTÉS POFAHÚS FÜSZERES KOCKABURGONYÁVAL\*** **2800,-**  
SCHWEINMAUL MIT KNOBLAUCH, WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN  
BRAVČOVÉLÍČKA NA CESNAKU S OKORENENÝMI ZEMIAKOVÝMI KOCKAMI  
POLICZKI WIEPRZOWE Z CZOSNKIEM I ZIOŁOWYMI ZIEMNIAKAMI W KOSZULKACH

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Bőségtálak / Reich gefüllte Platten  
Bohatá misa / Bogate płyty**

- 13. 4 SZEMÉLYES BOGLÁRKA BŐSÉGTÁL VEGYES KÖRETTTEL** **10900,-**
- (libamájjal töltött sertés karaj, camembert sajttal töltött csirkemell, füstölt-főtt csülök, fokhagymás sertés pofahús, göngyölt pulykamell Besztercei módra, sült kacsacomb, rántott sajt, rántott gomba, virsli rózsa, vegyes köret /rizs, hasábburgonya, párolt zöldköret/)
- A, C, F, G, J**
- REICHE BOGLÁRKA –PLATTE FÜR 4 PERSONEN MIT GEMISCHTER BEILAGE**  
(mit Gänseleber gefüllter Schweinekamm, mit Camembert-Käse gefüllte Hühnerbrust, geräuchert/gekochte Haxe, Schweinefleisch, Putenbrust nach Besterzer Art, Entenkeulenbraten, überbackene Pilze und Käse, Würstchenrosen, gemischte Beilage aus Reis, Pommes F. Gemüse)
- HONOSTNÁ MISA „BOGLÁRKA” PRE 4 OSOBY SO ZMIEŠANOU PRÍLOHOU**  
(bravčové mäso plnené s husacou pečienkou, kuracie prsia plnené so syrom „camembert”, údené bravčové koleno dusené, bravčové mäso na rošte, morčacie prsia po Bystricky, pečené kačacie stehno, vyprážany syr, vyprážany šampiňon, ruža z párkov, ryža, hranolky, zelenina)
- 4-OSOBOWA OBFITA PŁYTA BOGLÁRKA Z WIELORAKIMI DODATKAMI**  
(schab nadziewany wątrobą z gęsi, pierś z kurczaka nadziewana serem camembert, gotowane i wędzone golonko, karczek wieprzowy, zawijana pierś z indyka na sposób Besztercei, pieczone udko z kaczkę, ser w panierce, grzyby w panierce, róża z parówek, dodatki /ryż, frytki, warzywne dodatki/)
- 14. 2 SZEMÉLYES BOGLÁRKA TÁL GAZDAGON VEGYES KÖRETTTEL** **5900,-**
- (libamájjal töltött sertés karaj, camembert sajttal töltött csirkemell, füstölt-főtt csülök, fokhagymás sertés pofahús, rántott sajt, rántott gomba, virsli rózsa, vegyes köret /rizs, hasábburgonya/)
- A, C, F, G, J**
- 2-PERSONEN BOGLÁRKA-PLATTE MIT GEMISCHTER BEILAGE**  
(mit Gänseleber gefüllter Schweinekamm, mit Camembert-Käse gefüllte Hühnerbrust, geräucherte/gekochte Haxe, Schweinefleisch, überbackene Pilze und Käse, Würstchenrosen, gemischte Beilage aus Reis und Pommes Frites)
- MYSA PRE 2 OSOBY „BOGLÁRKA” S BOHATOU ZMIEŠANOU PRÍLOHOU**  
(bravčové mäso plnené s husacou pečienkou, kuracie prsia plnené so syrom „camembert”, údené bravčové koleno dusené, bravčové mäso na rošte, vyprážany syr, vyprážany šampiňon, ruža z párkov, ryža, hranolky, zelenina)
- 2-OSOBOWA BOGATA PŁYTA BOGLÁRKA Z RÓŻNYMI DODATKAMI**  
(schab nadziewany wątrobą z gęsi, pierś z kurczaka nadziewana serem camembert, wędzone golonko, karczek wieprzowy, ser w panierce, grzyby w panierce, róża z parówek, dodatki /ryż, frytki/)

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Halételek / Fischgerichte / Ryby / Potrawy z ryb**

- 15. SZEGEDI HALÁSZLÉ** (ponty, harcsa)\* (0,5 L) **1500,-**  
**D**  
 SZEGEDINER FISCHSUPPE (Karpfen, Wels)  
 „SZEGEDSKÉ HALASZLÉ” RYBACIA POLIEVKA (kapor, sumec)  
 SZEGEDYNSKA ZUPA RYBNA (karp, sum)
- 16. KORHELYHALÁSZLÉ** (ponty, harcsa)\* (0,5 L) **1600,-**  
**D, G, J**  
 LUMPEN-FISCHSUPPE (Karpfen, Wels) (säuerlich)  
 PIJANSKÉ HALÁSLÉ S KYSLOU SMOTANOU (kapor, sumec)  
 ZUPA RYBNA Z KARPIA (karp, sum)
- 17. DANKÓ PISTA KEDVENCE\*** **2900,-**  
**A, C, D, G**  
 (harcsapaprikás, kapos túrós csuszával)  
 LIEBLINGSGERICHT VON STEFAN DANKO  
 (Welsgulasch mit Dill-Quarknudeln)  
 POCHÚŤKA PÁNA „DANKÓ PISTA”  
 (sumčí paprikáš s tvarohovými flačkami a kôprom)  
 PRZYSMAK DANKÓ PISTY  
 (paprykarz z suma, kluski z serem w koprze)
- 18. HARCSAFILÉ ROSTON FÖNÖKASSZONY SALÁTÁJÁVAL** **2900,-**  
**A, D, G, J**  
 (vegyes salátakoktél kapos öntettel füstölt sajttal)  
 WELSFILLET MIT SALAT VON DER SCHEFIN  
 (Gemischter Salatkoktel mit Dressing und Käse)  
 SUMČIE FILÉ SO ŠALÁTOM „PANI VEDÚCEJ”  
 (zmiešany šalátovy koktail s kôprovou omáčkou a údeným syrom)  
 FILET Z SUMA Z RUSZTU Z SAŁATKĄ SZEFOWEJ  
 (mieszana sałatka z sosem koperkowym i wędzonym serem)
- 19. FOKHAGYMÁS PISZTRÁNG ROSTON (30-35 DKG)** **2800,-**  
**HASÁBBURGONYÁVAL**  
**A**  
 KNOBLAUCH-FORELLE VOM ROST MIT POMMES FRITES  
 PSTRUH GRILOVANÝ S CESNAKOM S HRANOLKY  
 CZOSNKOWY PSTRĄG Z RUSZTU Z FRYTKI

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU**

**Szárnyasból készült ételek / Gerichte aus Geflügelfleisch**  
**Jedlá z hydiny / Potrawy z drobiu**

- 20. LIBAMÁJJAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL HERCEGNŐBURGONYÁVAL\* 3100,-**  
**A, C, G**  
GEFLÜGELBRUST MIT GÄNSELEBER GEFÜLLT MIT  
PRINZESSINENKARTOFFELN  
KURACIE PRSIA PLNENÉ S HUSACOU PEČIENKOU A PRINCEZINÉ ZEMIAKY  
PIERŚ Z KURCZAKA NADZIEWANA WĄTROBĄ Z GĘSI
- 21. PULYKAMELL BESZTERCEI MÓDRA BURGONYAKROKETTEL\* 2700,-**  
(pulykafilé, füstölt sajt, füstölt-főtt tarja, aszalt szilva,  
hagyma)  
**A, C, G**  
PUTENBRUST AUF BESTERZER ART MIT KROKETTEN  
(Putenfilet, geräucherte Käse, geräucherte/gekochte  
Schweinekamm, Backpflaumen, Zwiebel)  
OBALENÉ MORČACIE PRSIA V ŠTÝLE BESZTERCEI S OBLOHOU  
(morčacie filé, údený syr, vareno – údená krkovička zemiaky,  
sušené slivky, cibuľa)  
ZAWIJANA PIERŚ Z KURCZAKA Á LA BESZTERCE Z KROKIETAMI Z  
ZIEMNIAKOW  
(filety z indyka, wędzony ser, wędzona i gotowana golonka,  
cebula, śliwki)
- 22. SONKÁS PULYKAMELL CSÍKOK TEJSZÍNES SAJTMÁRTÁSBAN 2200,-**  
**HERCEGNŐBURGONYÁVAL, PÁROLT ZÖLDKÖRETTTEL \***  
(pulykamell, sonka, tejszín, sajt)  
**A, C, G**  
SCHINKEN – PUTENBRUSTSTREIFEN IN – SCHINKEN-SAHNE SAUCE MIT  
PRINZESSINENKARTOFFELN, GEMÜSE-BEILAGE  
MORCACIE REZANČEKY SO ŠUNKOU, SO SMOTANOVO-SYROVOU OMÁČKOU  
A ZEMIAKMI ALA „PRINCENZA“, S MASLOVOU ZELENINOU  
KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA Z SZYNKĄ W SOSIE ŚMIETANKOWYM, Z  
„ZIEMNIAKAMI KSIĘŻNICZKI“, GROSZEK W MAŚLE
- 23. SÜLT KACSACOMB ALMÁS BURGONYAKROKETTEL, ERDEI 3100,-**  
**GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL**  
**A, C, G**  
ENTENKEULE MIT APFEL-KARTOFFELKROKETTEN UND  
WALDFRUCHTSAUCE  
PEČENÉ KAČACIE STEHNO, JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY S OMÁČKOU Z  
LESNÉHO OVOCIA  
PIECZONE UDKO KACZE Z JABŁKOWE KROKIETY ZIEMNIACZANE I SOSEM Z  
OWOCÓW LEŚNYCH

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU**

**Sertéshúsból készült ételek / Gerichte aus Schweinefleisch  
Jedlá z bravčoveho mäsa / Potrawy z wieprzowiny**

- |   |                      |
|---|----------------------|
| <p><b>24. SERTÉSPÖRKÖLT GALUSKÁVAL*</b></p> <p><b>A, C</b><br/>SCHWEINEGULASCH MIT NOKERLN<br/>BRAVČOVÝ PÖRKÖLT S HALUŠKAMI<br/>DUSZONA WIEPRZOWINA Z KLUSECZKAMI</p>   | <p><b>2100,-</b></p> |
| <p><b>25. RÁNTOTT SERTÉSBORDA HASÁBBURGONYÁVAL*</b></p> <p><b>A, C</b><br/>SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES<br/>VYPRÁŽANÉ BRAVČOVE REBIERKO, HRANOLKY<br/>KOTLET SCHABOWY Z FRYTKAMI</p>   | <p><b>2000,-</b></p> |
| <p><b>26. BOGLÁRKA ÍNYENC VEGYES KÖRETTTEL*</b></p> <p><b>A, C, G</b><br/>(sertésborda, velő, sonka, gomba, rizs, hasábburgonya)<br/>BOGLÁRKA-FEINSCHMECKERROULADE MIT GEMISCHTER BEILAGE<br/>(Schweineschnitzel, Hirn, Schinken, Pilze, Reis, Pommes F.)<br/>POCHŮŤKOVÁ ROLKA „BOGLÁRKA“, MIEŠANÁ OBLOHA<br/>(bravčove reberko, mozoček, Šunka, huby)<br/>ROLADA Á LA „BOGLÁRKA“ Z MIESZANYMI DODATKAMI<br/>(schab, mózdžek, szynka, pieczarki)</p>              | <p><b>2900,-</b></p> |
| <p><b>27. CIGÁNYPECSENYE FŰSZERES HÉJAS BURGONYÁVAL*</b></p> <p><b>A, C, G, J</b><br/>(fűszeres sertés tarja fokhagymás pecsenyesaftban)<br/>ZIGEUNERBRATEN MIT GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE (Würziger<br/>Schweinekamm in Knoblauchsauce)<br/>CIGÁŇSKÁ PEČEŇ S MIEŠANOU OBLOHOU (pikantná bravčová krkovička v<br/>cesnakovej štave s haranolkami)<br/>PIECZEŇ CYGAŇSKA Z MIESZANYMI DODATKAMI (ziółowy karczek<br/>wieprzowy w czoskowym sosie z pieczeni)</p> | <p><b>3100,-</b></p> |
| <p><b>28. MILÁNÓI SERTÉSBORDA MAKARÓNIVAL*</b></p> <p><b>A, C, G</b><br/>(sertésborda, sonka, gomba, reszelt sajt)<br/>MILANOER SCHWEINESCHNITZEL MIT MAKARONI<br/>(Schweineschnitzel, Schinken, Pilze, Käse)<br/>BRAVČOVE REBIERKO PO MILÁNSKY<br/>(bravčove reberko, sunka, huby, syr, makarony)<br/>KOTLET SCHABOWY Z MILANO<br/>(schab, tarty ser, pieczarki, szynka, makaron)</p>  | <p><b>2900,-</b></p> |

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU**

**Marha- és borjúételek / Rind- und Kalbsgerichte**  
**Jedlá z hovädziny a divina / Potrawy z wołowiny i dziczyzny**

- 29. BÉLSZÍNÉRMÉK ROSTON JÓASSZONY MÓDRA FÚSZERES 3800,-**  
**KOCKABURGONYÁVAL\***  
**J**  
 (bélszín, császárszalonna, hagyma, gomba)  
*LENDEBRATEN VOM ROST AUF GUTFRAUEN-ART MIT WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN*  
 (Lende, Kaiserspeck, Zwiebeln, Pilze)  
*SVIEČKOVÁ NA ROŠTE NA SPÔSOB „DOBREJ ŽENY”, NA KOCKY POKRÁJENÉ PİKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY*  
 (sviečková, anglická slanina, cibuľa, huby)  
*POŁĘDWICA Z RUSZTU ZE ZIÓLOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE*  
 (polędwica, słonina, cebula, pieczarki)
- 30. HAGYMÁS ROSTÉLYOS HASÁBBURGONYÁVAL\* 3100,-**  
**A, J**  
 (pácolt hátszín, hagymakarika)  
*ZWIEBELBRATEN MIT POMMES FRITES*  
 (Gebeizter Rinderrücken mit Zwiebelringen)  
*ROŠTENKA NA CIBULI, HRANOLKY*  
 (roštenka v páci, koliečká z cibule)  
*PIECZEŃ Z RUSZTU Z FRYTKAMI*  
 (marynowana wołowina, cebula)
- 31. ÉRLELT HÁTSZÍN „FŐVADÁSZ” MÓDRA BURGONYAKROKETTEL\* 3100,-**  
**A, C, G, J**  
 (hátszín, vörösboros barnamártás, gomba, libamáj)  
*RINDERBRATEN AUF JÄGERART MIT KROKETTEN*  
 (Rinderbraten, Rotweinsauce, Pilze, Gänseleber)  
*ULEŽANÉ ZADNÉ HOVEDZIE NA „LOVECKÝ” ZPÔSOB SO ZEMIAKOVÝMI KROKETAMI*  
 (huby, husacia pečeň, vínová omáčka)  
*„KARKÓWKA MYŚLIWEGO” Z KROKIETAMI*  
 (karkówka, sos z czerwonym winem, grzyby, wątróbka z gęsi)
- 32. BORJÚ PAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL\* 2900,-**  
**A, C, G**  
*KALBSGULASCH MIT MIT DILL-QUARKNUDELN*  
*TELACÍ PAPRIKÁS S S TVAROHOVYMI FLAČKAMI A KÔPROM*  
*PAPRYKARZ Z CIEŁĘCINY Z KLUSKI Z SEREM W KOPRZE*

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU**

**Vegetáriánus ételek / Vegetarische Gerichte**  
**Bezmäsité jedlá / Potrawy wegetariańskie**

- 33. RÁNTOTT SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL, HASÁBBURGONYÁVAL \* 1800,-**  
**A, C, G, J**  
GEBACKENER KÄSE MIT TATARENSOSSE UND POMMES FRITES  
VYPRÁŽANÝ SYR, TATARSKÁ OMÁČKA, HRANOLKY  
PANIEROWANY SER Z SOSEM TATARSKIM I FRYTKAMI
- 34. RÁNTOTT GOMBA TARTÁRMÁRTÁSSAL, PÁROLT RIZZSEL \* 1800,-**  
**A, C, G, J**  
GEBACKENER PILZE MIT TATARENSOSSE UND REIS  
VYPRÁŽANÉ HUBY, TATARSKÁ OMÁČKA, RYŽA  
PANIEROWANE PIECZARKI Z SOSEM TATARSKIM I RYŻ
- 35. TÚRÓS CSUSZA TEPERTŐVEL \* 1500,-**  
**A, C, G**  
TEIGWAREN MIT QUARK UND GRIEBEN  
TVAROHOVE REZANCE S OŠKVARKAMI  
KLUSKI Z BIAŁYM SEREM I SKWARKAMI

**Gyermekmenü / Menüs für unsere kleinen Gäste**  
**Detske menü / Menu dla dzieci**

- 36. MILÁNÓI MAKARÓNI (sonka, gomba, sajt) 1090,-**  
**A, C, G**  
MILANOER MAKARONI  
(Schinken, Pilze, Käse)  
MILÁNSKE MAKARÓNY (sunka, huby, syr)  
MAKARON Z MILANO (szynka, pieczarki, ser)
- 37. SHREK KEDVENCE (rántott husi mosolygósburgonyával) 1090,-**  
**A, C, G**  
LIEBLINGSGERICHT VON SHREK (Schnitzel mit Lächelnde Kartoffelköpfe)  
SHREKOV MILÁČIK (vyprážené mäsko s usmíatými zemiakmy)  
PRZYSMAK SHREKA (kotlet schabowy i uśmiechnięte ziemniaki)

**A \* -gal jelölt ételekből fél adag is rendelhető.**

**Fél adag rendelése esetén a teljes ár 70%-át számítjuk fel.**

**Aus mit \* markierten Speisen servieren wir auch halbe Portionen.  
Halbe Portionen werden mit 70% des vollen Preises verrechnet.**

**Polovičná dávka označená hviezdíčkou môže byť účtovaná na 70% z ceny.**

**Dania oznaczone \* można również zamówić jako pół porcji. W przypadku zamówienia połowy porcji cena do zapłaty wynosi 70%.**



**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Köreték / Beilagen / Príloha / Dodatki**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>38. HASÁBBURGONYA</b>                            | <b>500,-</b> |
| <i>POMMES FRITES</i>                                |              |
| <i>HRANOLKY</i>                                     |              |
| <i>FRYTKI</i>                                       |              |
| <b>39. FÚSZERES KOCKABURGONYA</b>                   | <b>500,-</b> |
| <i>WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN</i>                     |              |
| <i>NA KOCKY POKRÁJENÉ PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY</i> |              |
| <i>ZIOLOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE</i>                  |              |
| <b>40. HERCEGNŐBURGONYA A, C, G</b>                 | <b>500,-</b> |
| <i>PRINZESSINENKARTOFFELN</i>                       |              |
| <i>PRINCEZNINÉ ZEMIAKY</i>                          |              |
| <i>ZIEMNIAKI „KNÍŽETE“</i>                          |              |
| <b>41. BURGONYAKROKETT A, C</b>                     | <b>500,-</b> |
| <i>KARTOFFELNKROKETTEN</i>                          |              |
| <i>ZEMIAKOVE KROKETY</i>                            |              |
| <i>KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW</i>                        |              |
| <b>42. ALMÁS BURGONYAKROKETT A, C, G</b>            | <b>600,-</b> |
| <i>APFEL-KARTOFFELKROKETTEN</i>                     |              |
| <i>JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY</i>                   |              |
| <i>JABŁKOWE KROKIETY ZIEMNIACZANE</i>               |              |
| <b>43. FÚSZERES HÉJAS BURGONYA</b>                  | <b>500,-</b> |
| <i>GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE</i>                |              |
| <i>PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE</i>            |              |
| <i>ZIOLOWE ZIEMNIAKI W KOSZULKACH</i>               |              |
| <b>44. MOSOLYGÓS BURGONYA A, C</b>                  | <b>500,-</b> |
| <i>LÄCHELNDE KARTOFFELKÖPFE</i>                     |              |
| <i>USMIATÉ ZEMIAKY</i>                              |              |
| <i>UŚMIECHNIĘTE ZIEMNIAKI</i>                       |              |
| <b>45. PÁROLT RIZS</b>                              | <b>500,-</b> |
| <i>REIS</i>   |              |
| <i>DUSENÁ RYŽA</i>                                  |              |
| <i>RYŽ Z PARY</i>                                   |              |
| <b>46. GALUSKA A, C</b>                             | <b>500,-</b> |
| <i>NOCKERLN</i>                                     |              |
| <i>HALUŠKY</i>                                      |              |
| <i>KLUSECZKAMI</i>                                  |              |
| <b>47. PÁROLT ZÖLDKÖRET I</b>                       | <b>700,-</b> |
| <i>GEMÜSE-BEILAGE</i>                               |              |
| <i>MASLOVÁ ZELENÁ OBLOHA</i>                        |              |
| <i>WARZYWA GOTOWANE NA PARZE Z MASŁEM</i>           |              |

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF  
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Saláták / Salate / Šaláty / Sałatki**

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>48. FŐNÖKASSZONY SALÁTÁJA C, G, J</b>                           | <b>1200,-</b> |
| (vegyes salátakoktél kapros öntettel füstölt sajttal)              |               |
| SALAT VON DER SCHEFIN  |               |
| (Gemischter Salatkoktel mit Dressing und geräucherte Käse)         |               |
| MIEŠANY ŠALÁTOVÝ KOKTEIL PANI ŠÉFKY, KÔPROVÁ POLEVA S ÚDENÝM SYROM |               |
| SAŁATKA MIESZANA ZE SMIETANA                                       |               |
| <b>49. GÖRÖGSALÁTA G</b>   | <b>1200,-</b> |
| GRIECHISCHER SALAT   |               |
| GRÉCKY ŠALÁT   |               |
| SAŁATKA GRECKA   |               |
| <b>50. TÉLI VEGYES SALÁTA J</b>                                    | <b>600,-</b>  |
| (káposztasaláta, csemegeuborka, ecetes almapaprika)                |               |
| GEMISCHTER WINTERSALAT (Kraut, Gewürz Gurken, Apfelpaprika)        |               |
| ZIMNY MIESANY ŠALÁT (KAPUSTA, KYSLE UHORKY, JABLKOVÁ PAPRIKA)      |               |
| KAPUSTA, PAPRYKA W OCCIE OGOREK KONSERWOWY                         |               |
| <b>51. KÁPOSZTASALÁTA</b>  | <b>600,-</b>  |
| KRAUTSALAT   |               |
| KAPUSTOVÝ ŠALÁT  |               |
| SAŁATKA Z KAPUSTY  |               |
| <b>52. UBORKASALÁTA</b>  | <b>600,-</b>  |
| GURKENSALAT  |               |
| UHORKOVÝ ŠALÁT   |               |
| SAŁATKA Z OGÓRKÓW  |               |
| <b>53. CSEMEGEUBORKA J</b>   | <b>600,-</b>  |
| GEWÜRZGURKEN   |               |
| KYSLE UHORKY   |               |
| OGÓREK KONSERWOWY  |               |
| <b>54. ECETES ALMAPAPRIKA J</b>                                    | <b>600,-</b>  |
| APFELPAPRIKA   |               |
| JABLKOVÁ PAPRIKA V OCTOVOM NÁLEVE                                  |               |
| PAPRYKA W OCCIE  |               |
| <b>55. ŐSZIBARACKBEFŐTT</b>  | <b>600,-</b>  |
| PFIRSICHKOMPOTT  |               |
| BROSKYŇOVÝ KOMPÓT  |               |
| KOMPOT Z BRZOSKWIŃ   |               |

**Mártások / Sossen / Omáčky / Sosy**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>56. TARTÁRMÁRTÁS C, G, J</b>               | <b>300,-</b> |
| TATARENSOSSE / TATARSKÁ OMÁČKA / SOS TATARSKI |              |
| <b>57. KETCHUP</b>                            | <b>300,-</b> |
| <b>58. MAJONÉZ C, G, J</b>                    | <b>300,-</b> |

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Reggeli / Frühstück / Raňajky / Śniadanie**

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>59. KONTINENTÁL</b> (vaj, jam, méz, kockasajt) <b>G</b>                | <b>600,-</b>  |
| <i>KONTINENTALESFRÜHSTÜCK (Butter, Marmelade, Honig, Käse)</i>            |               |
| <i>KONTINENTALNÝ TANIER (máslo, džem, med, sýr)</i>                       |               |
| <i>KONTYNENTALNE (masło, džem, miód, ser)</i>                             |               |
| <b>60. VEGYES TÁL</b> (vaj, jam, méz, sajt, felvágott, zöldség) <b>G</b>  | <b>1000,-</b> |
| <i>GEMISCHTE PLATTE (Butter, Marmelade, Honig, Käse, Schnitt, Gemüse)</i> |               |
| <i>OBLOŽENÝ TANIER (máslo, džem, med, sýr, strih, zelenina)</i>           |               |
| <i>MIESZANY TALERZ (masło, džem, miód, ser, wedliny, warzywa)</i>         |               |
| <b>61. VIRSLI MUSTÁRRAL</b> (3 db) <b>F</b>                               | <b>600,-</b>  |
| <i>WÜRSTCHEN MIT SENF / PÁRKY S HORČICOU / PARÓWKI Z MUSZTARDA</i>        |               |
| <b>62. SONKA TOJÁSSAL</b> (Ham & eggs) <b>C</b>                           | <b>1000,-</b> |
| <i>SCHINKEN MIT EI / ŠUNKA S VAJCOM / JAJKA SADZONE NA SZYNCE</i>         |               |
| <b>63. SONKÁSRÁNTOTTA</b> <b>C</b>  | <b>1000,-</b> |
| <i>SCHINKEN MIT RÜHREI / PRAŽENICOU SO ŠUNKOU / JAJECZNICA Z SZYNKĄ</i>   |               |
| <b>64. GOMBÁSRÁNTOTTA</b> <b>C</b>  | <b>800,-</b>  |
| <i>PILZEN MIT RÜHREI / HUBY S VAJCOM / JAJECZNICA Z PIECZARKAMI</i>       |               |
| <b>65. TOJÁSRÁNTOTTA</b> <b>C</b>   | <b>700,-</b>  |
| <i>RÜHREI / PRAŽENICA / JAJECZNICA</i>                                    |               |
| <b>66. TOJÁSRÁNTOTTA VELŐVEL</b> <b>C</b>                                 | <b>1000,-</b> |
| <i>SCHWEINEMARK MIT RÜHREI</i>  |               |
| <i>BRAVČOVÝ ŠPIK S PRAŽENICOU</i>   |               |
| <i>MÓZDZEK WIEPRZOWY Z JAJECZNICĄ</i>                                     |               |

**Reggeli italok / Frühstücksgetränke  
Pitie k raňajkám / Napoje do śniadania**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>67. TEJ</b> (3 dl) <b>G</b>                     | <b>300,-</b> |
| <i>MILCH / MLIKHO / MLEKO</i>                      |              |
| <b>68. TEA</b> (3 dl)                              | <b>300,-</b> |
| <i>TEE / ČAJ / HERBATA</i>                         |              |
| <b>69. TEJESKÁVÉ</b> (3 dl) <b>A, G</b>            | <b>300,-</b> |
| <i>MILCHKAFFEE / KÁVA, MLIKHO / KAWA Z MLEKIEM</i> |              |
| <b>70. KAKAÓ</b> (3 dl) <b>G</b>                   | <b>300,-</b> |
| <i>KAKAO</i>                                       |              |
| <b>71. HOSSZÚ KÁVÉ</b> (3 dl)                      | <b>300,-</b> |
| <i>LANGER KAFFEE (schwarz) / DLHÁ KÁVA / KAWA</i>  |              |

**BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONATU I RESTAURACJI

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / MENU****Desszertek / Desserte / Dezert / Desery**

- 72. GUNDEL PALACSINTA (2 db) A, C, G, H** **1000.-**  
 (dióval töltött palacsinta rumos csokoládé öntettel)  
*GUNDEL PALATSCHINKEN (mit Nüssen gefüllte Palatschinken mit Rum-Schokoladen-Sauce)*  
*PALACINKA „GUNDEL“ (s orechami plená a rumovou polevou 2ks)*  
*NALEŚNIKI GUNDEL (n. nadziewane orzechami z polewa rumowo-czekol)*
- 73. GYURI BÁCSI PALACSINTÁJA (2 db) A, C, G** **1000.-**  
 (mazsolás túróval töltött palacsinta vaníliaöntettel, vanília fagylalttal)  
*PALATSCHINKEN MIT ROSINENQUARK GEFÜLLT UND VANILLESAUCE*  
*PALACINKA (hrozienka v tvarohu, vanilková a zmrz. poleva 2ks)*  
*NALEŚNIKI Z BIAŁYM SEREM Z RODZYNKAMI POLANE SOSEM WANILIOWYM*
- 74. PALACSINTA A, C, G** **300,-/db**  
 (ízes, túrós, kakaós)  
*PALATSCHINKEN (Marmelade, Quark, Kakao)*  
*PALACINKY (marmeládová, tvarohová, kakaová)*  
*NALEŚNIKI (z džemem, z białym serem, z kakao)*
- 75. GESZTENYEPÜRÉ G** **900.-**  
*KASTANIENPÜREE / GAŠTANOVE PYRÉ / PURE Z KASZTANÓW*
- 76. ANANÁSZOS FAGYLALTKEHELY A, E, G, H** **1000.-**  
 (3 gombóc vanília fagylalt ananással, tejszínhabbal)  
*ANANAS-EISBECHER (Vanilleeis mit Ananas und Sahne)*  
*ZMRZLINOVÝ POHÁR S ANANÁSOM (vanilková zmrzlina)*  
*LODY WANILIOWE Z ANANASEM*
- 77. GESZTENYÉS FAGYLALTKEHELY A, E, G, H** **1000.-**  
 (3 gombóc csokoládé fagylalt gesztenyepürével, tejszínhabbal)  
*KASTANIEN-EISBECHER (Schokoladeneis mit Kastanienpüre und Sahne)*  
*GAŠTANOVÝ ZMRZLINOVÝ POHÁR (Čokoládová zmrzlina)*  
*LODY CZEKOLADOWE Z KASZTANAMI*
- 78. „TITANIC” GYÜMÖLCSÖS JÉGHEGY A, E, G, H** **1000.-**  
 (3 gombóc vegyes fagylalt trópusi gyümölcsökkel, tejszínhabbal)  
*TITANIC-OBST-EISBERG (Eisbecher mit Obst und Sahne)*  
 „TITANIC” OVOCNÝ ZMRZLINOVÝ POHÁR  
*LODY OWOCOWE „TITANIC” (pucharek lodów z owocami)*

**Jó étvágyat kíván / Guten Appetit**  
**Dobrá chuť praje / Smacznego:**

**Ádám Mátyás**

üzletvezető / Geschäfteführer  
 majiteľ podniku / właściciel firmy

**Váczai Ferenc**

főszakács / Schefkoch  
 vedúci kuchyne / szef kuchni

## **ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK LISTÁJA**

*Tájékoztatjuk kedves Vendégeinket, hogy az 1169/2011/EU Rendelet alapján allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek az alábbi lista alapján betűkkel vannak jelölve étlapunkon.*

*Amennyiben további kérdésük lenne, kollégáink készséggel állnak rendelkezésükre.*

- A** 1. *Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:*
- búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is*
  - búzából készült maltodextrin*
  - árpából készült glükózszirup;*
  - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.*
- B** 2. *Rákfélék és a belőlük készült termékek*
- C** 3. *Tojás és a belőle készült termékek*
- D** 4. *Hal és a belőle készült termékek, kivéve:*
- vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;*
  - a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag*
- E** 5. *Földimogyoró és a belőle készült termékek*
- F** 6. *Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:*
- teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;*
  - szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;*
  - szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;*
  - szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.*
- G** 7. *Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:*
- alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;*
  - lakit*
- H** 8. *Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok*
- I** 9. *Zeller és a belőle készült termékek*
- J** 10. *Mustár és a belőle készült termékek*
- K** 11. *Szezám-mag és a belőle készült termékek*
- L** 12. *Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni*
- M** 13. *Csillagfürt és a belőle készült termékek*
- N** 14. *Puhatestűek és a belőlük készült termékek*