

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től



BOGLÁRKA
PANZIÓ - ÉTTEREM
GASTHOF
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA
PENSIJONAT I RESTAURACJA
ANNO 1993

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLŇÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Előételek / Vorspeisen / Predjedlá / Przystawki

- 1. RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT ŐSZIBARACKKAL, ERDEI
GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL, PÁROLT RIZZSEL
A, C, G** **2700,-**
CAMEMBERTKÄSE, MIT PFIRSICH, WALDBEERENSÖßE UND SCHMORREIS
VYPRÁŽANÝ CAMEMBERT SYR, NA BROSKYŇA S OMÁČKOU Z LESNÝCH PLODOV
PANIEROWANY SER CAMEMBERT Z BRZOSKWINIAMI, W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH, Z
GOTOWANYM RYZEM
- 2. VELŐRÓZSA RÁNTVA HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL
A, C, G, I, J** **2500,-**
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** **1900,-**
ORJASUPPE
POLIEVKA Z KRKOVIČKY S JEMNÝMI, REZANCAMI
ZUPA Z KARKÓWKI Z MAKARONEM
- 4. CSONTLEVES HÁZI MÁJGALUSKÁVAL (0,3 L) A, C, I** **1300,-**
LEBERKNÖDELSUPPE
POLIEVKA Z KOSTÍ S PEČÍENKOVYMI HALUŠKAMI
ROSÓŁ Z KOŚCI Z KLUSKAMI Z WĄTRÓBKİ
- 5. TÁRKONYOS PULYKARAGU LEVES (0,3 L) G, I** **1800,-**
ESTRAGON-PUTENRAGOUTSUPPE
MORČACIA POLIEVKA SO SMOTANOU
ZUPA RAGOUT Z INDYKA Z ESTRAGONEM
- 6. SÜTÖTÖKKRÉMLEVES PIRÍTOTT TÖKMAGGAL (0,3 L) A, G, I** **1900,-**
KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERN
TEKVICOVÁ POLIEVKA S PRAŽENÝMI JADIERKAMI
ZUPA KREM Z PIECZONEJ DYNİ Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNİ
- 7. BABGULYÁS BOGRÁCSBAN* (0,5 L) I** **2700,-**
BOHNENGULASCH AUS DEM KESSEL
KOTLÍKOVÝ FAZUL'OVÝ GULÁŠ
ZUPA GULASZOWA Z FASOLĄ W KOCIOŁKU

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Bőségtálak / Reich gefüllte Platten

Bohatá misa / Talerze obfite

- 8. 4 SZEMÉLYES BOGLÁRKA BŐSÉGTÁL VEGYES KÖRETTTEL** **19000,-**
(Boglárka ínyenc /rántott sertésborda velős-sonkás-gombás töltelékkel/
½ adag, camembert sajttal töltött csirkemell ½ adag, fokhagymás
sertés pofahús ½ adag, füstölt-főtt csülök szeletek 1 adag, sült
kacsacomb 1 db, rántott sajt 1 adag, pulykamell Besztercei módra ½
adag, virslirózsa 1 db, vegyes köret /rizs, hasáburgonya, grillzöldség/)
REICHE BOGLÁRKA –PLATTE FÜR 4 PERSONEN MIT GEMISCHTER BEILAGE
(Boglárka-Feinschmecker /gebratene Schweineschnitzel gefüllt mit
Hirn, Schinken, Pilze/ ½ Portion, mit Camembert-Käse gefüllte
Hühnerbrust ½ Portion, Schweinmaul ½ Portion, geräuchert/gekochte
Haxe 1 Portion, Entenkeulenbraten 1 Portion, überbackene Käse 1
Portion, Putenbrust auf Besterzer Art ½ Portion, Würstchen- rosen 1
Stück, gemischte Beilage aus Reis, Pommes Frites, gegrilltes Gemüse)
HONOSTNÁ MISA „BOGLÁRKA” PRE 4 OSOBY SO ZMIEŠANOU PRÍLOHOU
(pochúťková rolka „Boglárka“ (vyprážané bravčové rebrá plnené
bravčovým mozočkom, šunkou a hubami) ½, kuracie prsia plnené so
syrom „camembert” ½, bravcovelická na cesnaku s okorenými ½,
údené bravčové koleno dusené 1, pečené kačacie stehno 1, vyprážany
syr 1, obalené morčacie prsia v štýle Besztercei s oblohou ½, ruža z
párkov 1, ryža, hranolky, grilovaná zelenina) **A, C, F, G, I**
4-OSOBOWA OBFITA PŁYTA BOGLÁRKA Z WIELORAKIMI DODATKAMI
(smakosz Boglárka (kotlet schabowy, mózdzek, szynka, pieczarki) ½,
pierś kurczaka nadziewana serem camembert ½, policzki wieprzowe z
czosnkiem ½, golonka wędzona i gotowana 1, pieczone udko kaczk 1,
ser panierowany 1, zawijana pierś z kurczaka á la Beszterce ½,
parówki 1, różne dodatki /ryż, frytki, grillowane warzywa/)
- 9. 2 SZEMÉLYES BOGLÁRKA TÁL GAZDAGON VEGYES KÖRETTTEL** **9900,-**
(Boglárka ínyenc /rántott sertésborda velős-sonkás-gombás töltelékkel/
½ adag, camembert sajttal töltött csirkemell ½ adag, füstölt-főtt csülök
½ adag, rántott sajt ½ adag, virslirózsa 1 db, vegyes köret /rizs,
hasáburgonya/)
A, C, F, G, I
2-PERSONEN BOGLÁRKA-PLATTE MIT GEMISCHTER BEILAGE
(Boglárka-Feinschmecker /gebratene Schweineschnitzel gefüllt mit
Hirn, Schinken, Pilze/ ½ Portion, mit Camembert-Käse gefüllte
Hühnerbrust ½ Portion, geräucherte/gekochte Haxe ½ Portion,
überbackene Käse ½ Portion, Würstchenrosen 1 Stück, gemischte
Beilage aus Reis und Pommes Frites)
MYSÁ PRE 2 OSOBY „BOGLÁRKA” S BOHATOU ZMIEŠANOU PRÍLOHOU
pochúťková rolka „Boglárka“ (vyprážané bravčové rebrá plnené
bravčovým mozočkom, šunkou a hubami) ½, kuracie prsia plnené so
syrom „camembert” ½, údené bravčové koleno dusené ½, vyprážany
syr ½, ruža z párkov 1, ryža, hranolky)
2-OSOBOWY TALERZ „BOGLÁRKA” Z DODATKAMI
(smakosz Boglárka (kotlet schabowy, mózdzek, szynka, pieczarki) ½,
pierś kurczaka nadziewana serem camembert ½, golonka wędzona i
gotowana ½, ser panierowany ½, parówki 1, różne dodatki /ryż, frytki/)

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Halételek / Fischgerichte / Ryby / Potrawy z ryb

- 10. SZEGEDI HALÁSZLÉ** (pontypatkóval vagy harcsafilével) (0,5 L) **2900,-**
D, I
SZEGEDINER FISCHSUPPE (mit Karpfen oder Welsfilet)
„SZEGEDSKÉ HALÁSZLÉ” *RYBACIA POLIEVKA* (kapor alebo sumec)
SEGEDYŃSKA ZUPA RYBNA (karp lub sum)
- 11. KORHELYHALÁSZLÉ** (pontypatkóval vagy harcsafilével) (0,5 L) **3100,-**
D, G, I, J
LUMPEN-FISCHSUPPE (mit Karpfen oder Welsfilet) (säuerlich)
PIJANSKÉ HALÁSLÉ S KYSLOU SMOTANOU (kapor alebo sumec)
PIJACKA ZUPA RYBNA (karp lub sum)
- 12. DANKÓ PISTA KEDVENCE*** **4900,-**
A, C, D, G
(harcsapaprikás, kapros túrós csuszával)
LIEBLINGSGERICHT VON STEFAN DANKO
(Welsgulasch mit Dill-Quarknudeln)
POCHŮŤKA PÁNA „DANKÓ PISTA”
(sumčí paprikáš s tvarohovými flačkami a kôprom)
PRZYSMAK DANKÓ PISTY
(paprykarz z suma, kluski z białym serem w koprze)
- 13. FOKHAGYMÁS PISZTRÁNG ROSTON (30-35 DKG)** **4600,-**
HASÁBBURGONYÁVAL
A, D, I
KNOBLAUCH-FORELLE VOM ROST MIT POMMES FRITES
PSTRUH GRILOVANÝ S CESNAKOM S HRANOLKY
PSTRĄG Z CZOSNKIEM Z RUSZTU, Z FRYTKAMI
- 14. HARCSAFILÉ ROSTON FŐNÖKASSZONY SALÁTÁJÁVAL** **5500,-**
A, C, D, G, I, J
(vegyes salátakoktél kapros öntettel füstölt sajttal)
WELSFILET MIT SALAT VON DER SCHEFIN
(Gemischter Salatkoktel mit Dressing und Käse)
SUMČIE FILÉ S ŠALÁTOVÝ KOKTEIL PANI ŠÉFKY
(miešaný šalátový kokteil s kôprovou polevou a údeným syrom)
FILET Z SUMA Z RUSZTU Z SAŁATKĄ SZEFOWEJ
(sałatkowy koktajl z sosem kopyrowym i serem wędzonym)

„Egyen halat, legjobb falat!”

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Szárnyasból készült ételek / Gerichte aus Geflügelfleisch

Jedlá z hydiny / Potrawy z drobiu

- 15. CAMEMBERT SAJTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL RÁNTVA** **4900,-**
BURGONYAPÜRÉVEL* A, C, G
TIPP: ÖSZIBARACKBEFŐTT
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT CAMEMBERT-KÄSE UND KARTOFFELPÜREE
TIPP: PFIRSICHKOMPOTT
VYPRÁŽANÉ KURACIE PRSIA, PLNENÉ CAMEMBERTOM S ZEMIAKOVÁ KAŠA
TIPP: BROSKYŇOVÝ KOMPÓT
PANIEROWANA PIERŚ KURCZAKA NADZIEWANA SEREM CAMEMBERT Z PURÉE ZIEMNIACZANYM
RADA: KOMPOT BRZOSKWINIOWY
- 16. PULYKAMELL BESZTERCEI MÓDRA BURGONYAKROKETTEL*** **4700,-**
(pulykamellfilé, 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 A ZEMIAKOVE KROKETY
(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)
- 17. SONKÁS PULYKAMELL CSÍKOK TEJSZÍNES SAJTMÁRTÁSBAN** **4700,-**
BURGONYAKROKETTEL* A, C, G, I
SCHINKEN –PUTENBRUSTSTREIFEN IN –SCHINKEN-SAHNE SAUCE MIT KARTOFFELNKROKETTEN
MORCACIE REZANČEKY SO ŠUNKOU, SO SMOTANOVY-SYROVOU OMÁČKOU A ZEMIAKOVE KROKETY
KAWAŁKI PIERSI INDYKA Z SZYNKĄ W SOSIE SEROWYM ZE ŚMIETANĄ, KROKIETY ZIEMNIACZANE
- 18. SÜLT KACSACOMB ALMÁS BURGONYAKROKETTEL, ERDEI** **4700,-**
GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL A, C, G, I
ENTENKEULE MIT APFEL-KARTOFFELKROKETTEN UND WALDFRUCHTSAUCE
PEČENÉ KAČACIE STEHNO, JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY S OMÁČKOU Z LESNÉHO OVOCIA
PIECZONE UDKO KACZKI Z JABŁECZNYMI KROKIETAMI ZIEMNIACZANYMI, W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

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

- 19. BOGLÁRKA ÍNYENC PÁROLT RIZZSEL* A, C, I** **4700,-**
(rántott sertésborda velős-sonkás-gombás töltelékkel)
BOGLÁRKA-FEINSCHMECKER MIT REIS
(gebratene Schweineschnitzel gefüllt mit Hirn, Schinken, Pilze)
POCHŮŤKOVÁ ROLKA „BOGLÁRKA“, DUSENÁ RYŽA
(vyprážené bravčové rebrá plnené bravčovým mozočkom, šunkou a hubami)
PRZYSMAK BOGLÁRKA Z RYŻ DUSZONY
(kotlet schabowy, mózdzek, szynka, pieczarki)
- 20. CIGÁNYPECSENYE FÜSZERES HÉJAS BURGONYÁVAL* I, J** **5500,-**
(fűszeres sertés tarja fokhagymás peccsenyeszaftban)
ZIGEUNERBRATEN MIT GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE
(Würziger Schweinekamm in Knoblauchsauce)
CIGAŇSKÁ PEČEŇ S MIEŠANOU OBLOHOU
(pikantná bravčová krkovička v cesnakovej štave s haranolkami)
PIECZEŇ PO CYGAŇSKU Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI
(karkówka w sosie czosnkowym)
- 21. RÁNTOTT SERTÉSBORDA HASÁBBURGONYÁVAL* A, C** **3600,-**
SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES
VYPRÁŽANÉ KARÉ S HRANOLKAMI
KOTLET SCHABOWY Z FRYTKAMI
- 22. SÜLT ELSŐ CSÜLÖK PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL, HAGYMÁS TÖRTBURGONYÁVAL** **4900,-**
GEBRATENES EISBEIN MIT GEDAMPFTEM KOHL UND KARTOFFELN
PEČENÉ PREDNÉ KOLENO S DUSENOU KAPUSTOU, ZEMIAKY
PIECZONY PIERWSZY STEK Z GOTOWANA NA PARZE FIOLETOWĄ KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI
- 23. VASLAPON SÜLT SERTÉS TARJA HÁZI FÜSTÖLT-FÖTT CSÜLÖKKEL SAJTAKARÓVAL FÜSZERES HÉJAS BURGONYÁVAL* G, I, J** **5800,-**
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
KARKÓWKA WIEPRZOWINA PIECZONA NA PŁYTCIE ŻELAZNEJ Z DOMOWĄ GOŁONKĄ WĘDZONĄ I GOTOWANĄ POD POKRYCIEM Z SERA, ORAZ PIECZONE ZIEMNIAKI

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Marhahúsból készült ételek / Rindgerichte

Jedlá z hovädziny / Potrawy z wolowiny

- 24. ERDÉLYI FATÁNYÉROS FÚSZERES KOCKABURGONYÁVAL** **6200,-**
I, J, L
(s.karaj, csirkemell, bélszín, f. szalonna, vegyes saláta)
SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE
(Schweinekamm, Geflügelbrustfilet, Lende, geräucherter Speck, würzige Würfelpommes, gemischter Salat)
TRANSYLVÁNSKY DREVENÝ TANIER
(bravcové karé, kuracie prsia, sviečkovica, údená slanina, na kocky pokrájané pikantné korenené zemiaky, miešaný šalát)
PŁYTA SIĘDMIOGRODZKA
(kotlet wieprzowy, pierś z kurczaka, polędwica, wędzona słonina, zielone kostki ziemniaczane, sałatka)
- 25. MARHAPÖRKÖLT JUHTÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL** **5300,-**
RINDEREINTOPF MIT SCHAF KVARK STRAPACKA
HOVÁDZÍ GULÁS S BRYNDZOVÝMI STRAPÁČKAMI
PIECZEN WOLOWA Z SEREM OWOCZYM
- 26. ÉRLELT HÁTSZÍN „FŐVADÁSZ” MÓDRA BURGONYAKROKETTEL*** **5800,-**
A, C, G, J
(hátszín, vörösboros barnamártás, gomba, libamáj)
RINDERBRATEN AUF JÄGERART MIT KROKETTEN
(Rinderbraten, Rotweinsauce, Pilze, Gänselleber)
ULEŽANÉ ZADNÉ HOVEDZIE NA „LOVECKÝ” ZPÔSOB SO ZEMIAKOVÝMI KROKETAMI
(huby, husacia pečeň, vínová omáčka)
ROZBRATEL DOJRZEWANY W SPOSÓB WIELKIEGO ŁOWCZEGO Z KROKIETAMI ZIEMNIACZANYMI
(ciemny sos z czerwonego wina, pieczarki, gęsia wątróbka)
- 27. BORJÚ PAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL*** **5500,-**
A, C, G
KALBSGULASCH MIT DILL-QUARKNUDELN
TELACÍ PAPRIKÁS S S TVAROHOVÝMI FLÁČKAMI A KÔPROM
PAPRYKARZ Z CIEŁĘCINY Z KLUSKI Z BIAŁYM SEREM I SKWARKAMI

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Vegetáriánus- és tésztaételek

Vegetarische Gerichte und Teigwaren

Bezmäsité jedlá z cestoviny / Potrawy wegetariańskie z kluski

28. **RÁNTOTT SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL, HASÁBBURGONYÁVAL *** **4000,-**
A, C, G, J
GEBACKENER KÄSE MIT TATARENSOSSE UND POMMES FRITES
VYPRÁŽANÝ SYR, TATARSKÁ OMÁČKA, HRANOLKY
PANIEROWANY SER Z SOSEM TATARSKIM I FRYTKAMI
29. **TÚRÓS CSUSZA TEPERTŐVEL *** **3000,-**
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 / Potrawy dla dzieci

30. **SHREK KEDVENCE** (Rántott husi mosolygósburgonyával) **1900,-**
A, C, G, I
LIEBLINGSGERICHT VON SHREK (Schnitzel mit Lächelnde Kartoffelköpfe)
SHREKOV MILÁČIK (vyprážené mäsko s usmiatými zemiakmy)
PUPILEK SHREKA (Panierowane mięsko z wesołymi kartoflami)

Köretmódosítás felára: 500,- Ft/étel

A * -gal jelölt ételekből fél adag is rendelhető.

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

Tortaszervíz: 250,- Ft/fő

Az el nem fogyasztott ételeket kérésre szívesen elcsomagoljuk.

Aufpreis für wechselnde Beilagen: 500,- HUF/Gericht

Aus mit * markierten Speisen servieren wir auch halbe Portionen.

Halbe Portionen werden mit 70% des vollen Preises verrechnet.

Auf Wunsch verpacken wir gerne nicht verzehrte Speisen.

Príplatok za výmenu príloh: 500,- HUF/jedlo

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

Nejedené jedlá Vám radi zabalíme na požiadanie.

Dopłata za zmianę dodatków: 500 HUF/danie

U daniach oznakowanych * można zamówić połowę porcji. W tym wypadku zaliczamy 70% ceny. Na życzenie klienta z przyjemnością zapakujemy pozostałą żywność.

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Köreték / Beilagen / Príloha / Dodatki

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 31. | HASÁBBURGONYA
<i>POMMES FRITES</i>
<i>HRANOLKY</i>
<i>FRYTKI</i> | 900,- |
| 32. | FÜSZERES KOCKABURGONYA
<i>WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN</i>
<i>NA KOCKY POKRÁJENÉ PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY</i>
<i>ZIOLOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE</i> | 900,- |
| 33. | BURGONYAKROKETT (8 DB)
A, C
<i>KARTOFFELNKROKETTEN</i>
<i>ZEMIAKOVE KROKETY</i>
<i>KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)</i> | 900,- |
| 34. | ALMÁS BURGONYAKROKETT (8 DB)
A, C, G
<i>APFEL-KARTOFFELKROKETTEN</i>
<i>JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY</i>
<i>JABŁECZNE KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)</i> | 1200,- |
| 35. | FÜSZERES HÉJAS BURGONYA
<i>GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE</i>
<i>PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE</i>
<i>PIECZONE ZIEMNIAKI</i> | 900,- |
| 36. | BURGONYAPÜRÉ
C
<i>KARTOFFELPÜREE</i>
<i>ZEMIAKOVÁ KAŠA</i>
<i>ZIEMNIACZANE PURÉE</i> | 1200,- |
| 37. | MOSOLYGÓS BURGONYA (6 DB)
A, C
<i>LÄCHELNDE KARTOFFELKÖPFE</i>
<i>USMIATÉ ZEMIAKY</i>
<i>WESOŁE KARTOFLE (6 SZT.)</i> | 900,- |
| 38. | PÁROLT RIZS
<i>REIS</i>
<i>DUSENÁ RYŽA</i>
<i>RYŻ DUSZONY</i> | 900,- |
| 39. | GRILLZÖLDSÉG
I
<i>GEGRILLTES GEMÜSE</i>
<i>GRILOVANÁ ZELENINA</i>
<i>GRILLOWANE WARZYWA</i> | 2000,- |

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Saláták / Salate / Šaláty / Sałatki

- | | |
|--|---------------|
| 40. FÖNÖKASSZONY SALÁTÁJA C, G, J | 2500,- |
| (vegyes salátakoktéll kapros öntettel füstölt sajttal) | |
| SALAT VON DER SCHEFIN | |
| (Gemischter Salatkoktel mit Dressing und geräucherte Käse) | |
| ŠALÁTOVÝ KOKTEIL PANI ŠÉFKY (miešaný šalátový kokteil s kôprovou polevou a údeným syrom) | |
| SAŁATKĄ SZEFOWEJ (różne surówki z sosem koprowym i serem wędzonym) | |
| 41. TÉLI VEGYES SALÁTA J | 800,- |
| (káposztasaláta, csemegeuborka, ecetes almapaprika) | |
| GEMISCHTER WINTERSALAT (Kraut, Gewürzgurken, Apfelpaprika) | |
| ZIMNY MIESANY ŠALÁT (KAPUSTA, KYSLE UHORKY, JABLKOVÁ PAPRIKA) | |
| KAPUSTA, PAPRYKA W OCCIE OGOREK KONSERWOWY | |
| 42. KÁPOSZTASALÁTA | 800,- |
| KRAUTSALAT | |
| KAPUSTOVÝ ŠALÁT | |
| KAPUSTA KISZONA | |
| 43. UBORKASALÁTA | 800,- |
| GURKENSALAT | |
| UHORKOVÝ ŠALÁT | |
| MIZERIA | |
| 44. CSEMEGEUBORKA J | 800,- |
| GEWÜRZGURKEN | |
| KYSLE UHORKY | |
| OGÓREK KONSERWOWY | |
| 45. ECETES ALMAPAPRIKA J, L | 800,- |
| APFELPAPRIKA | |
| JABLKOVÁ PAPRIKA V OCTOVOM NÁLEVE | |
| PAPRYKA JABLKOWA W OCCIE | |
| 46. ŐSZIBARACKBEFŐTT | 1000,- |
| PFIRSICHKOMPOTT | |
| BROSKYŇOVÝ KOMPÓT | |
| KOMPOT BRZOSKWINIOWY | |

Mártások / Sossen / Omáčky / Sosy

- | | |
|---|--------------|
| 47. TARTÁRMÁRTÁS TATARENSOSSE /TATARSKÁ OMÁČKA /SOS TATARSKI C, G, J | 500,- |
| 48. KETCHUP | 500,- |
| 49. MAJONÉZ C, G, J | 500,- |

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Reggeli / Frühstück / Raňajky / Śniadanie

- | | |
|---|---------------|
| 50. KONTINENTÁL (vaj, jam, méz, kockasajt) G | 1200,- |
| <i>KONTINENTALESFRÜHSTÜCK</i> (Butter, Marmelade, Honig, Käse) | |
| <i>KONTINENTALNÝ TANIER</i> (máslo, džem, med, сыр) | |
| <i>KONTYNENTALNE</i> (masło, džem, miód, serek topiony) | |
| 51. VEGYES TÁL (vaj, jam, méz, sajt, felvágott, zöldség) G | 2200,- |
| <i>GEMISCHTE PLATTE</i> (Butter, Marmelade, Honig, Käse, Schnitt, Gemüse) | |
| <i>OBLOŽENÝ TANIER</i> (máslo, džem, med, сыр, strih, zelenina) | |
| <i>MIESZANE</i> (masło, džem, miód, ser, wedliny, jarzyny) | |
| 52. VIRSLI MUSTÁRRAL (3 db) F, J | 1200,- |
| <i>WÜRSTCHEN MIT SENF / PÁRKY S HORČICOU / PARÓWKI Z MUSZTARDA</i> (3 SZT.) | |
| 53. SONKA TOJÁSSAL (Ham & eggs) C | 2200,- |
| <i>SCHINKEN MIT EI / ŠUNKA S VAJCOM / HAM & EGGS</i> | |
| 54. SONKÁSRÁNTOTTA C | 2200,- |
| <i>SCHINKEN MIT RÜHREI / PRAŽENICOU SO ŠUNKOU / JAJECZNICA Z SZYNKĄ</i> | |
| 55. GOMBÁSRÁNTOTTA C, I | 1800,- |
| <i>PILZEN MIT RÜHREI / HUBY S VAJCOM / JAJECZNICA Z PIECZARKAMI</i> | |
| 56. TOJÁSRÁNTOTTA C | 1600,- |
| <i>RÜHREI / PRAŽENICA / JAJECZNICA</i> | |
| 57. TOJÁSRÁNTOTTA VELŐVEL C, I | 2200,- |
| <i>SCHWEINEMARK MIT RÜHREI</i> | |
| <i>BRAVČOVÝ ŠPIK S PRAŽENICOU</i> | |
| <i>JAJECZNICA Z MÓZDŽKIEM</i> | |

Reggeli italok / Frühstücksgetränke Pitie k raňajkám / Napoje do śniadania

- | | |
|--|--------------|
| 58. TEJ (4 dl) G | 500,- |
| <i>MILCH / MLIEKO / MLEKO</i> | |
| 59. TEA (4 dl) | 500,- |
| <i>TEE / ČAJ / HERBATA</i> | |
| 60. TEJESKÁVÉ (4 dl) A, G | 600,- |
| <i>MILCHKAFFEE / KÁVA, MLIELKO / KAWA Z MLEKIEM</i> | |
| 61. KAKAÓ (4 dl) G | 600,- |
| <i>KAKAO</i> | |
| 62. HOSSZÚ KÁVÉ (4 dl) | 500,- |
| <i>LANGER KAFFEE (schwarz) / DLHÁ KÁVA / KAWA DUŻA</i> | |

ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Desszertek / Desserte / Dezert / Desery

- 63. GYURI BÁCSI PALACSINTÁJA (1 db) A, C, G** **1800.-**
(túróval töltött palacsinta vaníliaöntettel, vanília fagylalttal)
PALATSCHINKEN MIT QUARK GEFÜLLT UND VANILLESAUCE
PALACINKA (tvarohu, vanilková a zmrz. poleva 1ks)
NALEŚNIKI WUJA GYURI (1 szt., naleśniki nadziewane z serem białym, w sosie waniliowym, z lodami waniliowymi)
- 64. PALACSINTA (ízes, kakaós, nutellás) A, C, G** **500,-/db**
PALATSCHINKEN (Marmelade, Kakao, Nutella)
PALACINKY (marmeládová, kakaová, nutella)
NALEŚNIKI (z marmeladą, z kakao, z nutella)
- 65. GESZTENYEPÜRÉ G** **2000.-**
KASTANIENPÜREE / GAŠTANOVE PYRÉ / PURÉE KASZTANOWE
- 66. ANANÁSZOS FAGYLALTKEHELY A, E, G, H** **2600.-**
(3 gombóc vanília fagylalt ananásszal, tejszínhabbal)
ANANAS-EISBECHER (Vanilleeis mit Ananas und Sahne)
ZMRZLINOVÝ POHÁR S ANANÁSEM (vanilková zmrzlina)
PUCHAREK LODÓW Z ANANASEM (3 gałki lodów waniliowych z ananasem i bitą śmietaną)
- 67. GESZTENYÉS FAGYLALTKEHELY A, E, G, H** **2600.-**
(3 gombóc csokoládé fagylalt gesztenyepürével, tejszínhabbal)
KASTANIEN-EISBECHER (Schokoladeneis mit Kastanienpüre und Sahne)
GAŠTANOVÝ ZMRZLINOVÝ POHÁR (Čokoládová zmrzlina)
PUCHAREK LODÓW WANILIOWYCH (3 gałki lodów czekoladowych z purée kasztanowym i bitą śmietaną)
- 68. „TITANIC” GYÜMÖLCSÖS JÉGHEGY A, E, G, H** **2600.-**
(3 gombóc vegyes fagylalt trópusi gyümölcsökkel, tejszínhabbal)
TITANIC-OBST-EISBERG (Eisbecher mit Obst und Sahne)
„TITANIC” OVOCNÝ ZMRZLINOVÝ POHÁR
„TITANIC” GÓRA LODOWA OWOCOWA (3 gałki lodów mieszanych z owocami tropikalnymi i bitą śmietaną)

Jó étvágyat kíván / Guten Appetit / Dobrú chut' praje / Smacznego:

Ádám Mátyás

Üzletvezető / Geschäfteführer
Majiteľ podniku / Kierownik firmy

Váczí Ferenc

Főszakács / Schefkoch
Vedúci kuchyne / Szef kuchni