

**ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től**



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

**ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS**

***Előételek / Vorspeisen / Predjedlá / Przystawki***

- |                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>1. RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT ŐSZIBARACKKAL, ERDEI<br/>GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL, PÁROLT RIZZSEL<br/>A, C, G</b>                                                                                                                                                | <b>2700,-</b> |
| <i>CAMEMBERTKÄSE, MIT PFIRSICH, WALDBEERENSÖßE UND SCHMORREIS</i><br><i>VYPRÁŽANÝ CAMEMBERT SYR, NA BROSKYŇA S OMÁČKOU Z LESNÝCH PLODOV</i><br><i>PANIEROWANY SER CAMEMBERT Z BRZOSKWINIAMI, W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH, Z</i><br><i>GOTOWANYM RYZEM</i> |               |
| <b>2. VELŐRÓZSA RÁNTVA HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL<br/>A, C, G, I, J</b>                                                                                                                                                                         | <b>2500,-</b> |
| <i>ÜBERBACKENE MARKROSETTEN MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE</i><br><i>VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ MOZEČEK S HRANOLKAMI A TATARSKOU OMÁČKOU</i><br><i>PANIEROWANY MÓZDZEK Z FRYTKAMI, W SOSIE TATARSKIM</i>                                                    |               |

***Levesek / Suppen / Polievky / Zupy***

- |                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>3. ORJALEVES FINOMMETÉLTTEL (0,4 L) A, C, I</b>                                                                        | <b>1900,-</b> |
| <i>ORJASUPPE</i><br><i>POLIEVKA Z KRKOVIČKY S JEMNÝMI, REZANCAMI</i><br><i>ZUPA Z KARKÓWKI Z MAKARONEM</i>                |               |
| <b>4. CSONTLEVES HÁZI MÁJGALUSKÁVAL (0,3 L) A, C, I</b>                                                                   | <b>1300,-</b> |
| <i>LEBERKNÖDELSUPPE</i><br><i>POLIEVKA Z KOSTÍ S PEČÍENKOVYMI HALUŠKAMI</i><br><i>ROSÓŁ Z KOŚCI Z KLUSKAMI Z WĄTRÓBKİ</i> |               |
| <b>5. TÁRKONYOS PULYKARAGU LEVES (0,3 L) G, I</b>                                                                         | <b>1800,-</b> |
| <i>ESTRAGON-PUTENRAGOUTSUPPE</i><br><i>MORČACIA POLIEVKA SO SMOTANOU</i><br><i>ZUPA RAGOUT Z INDYKA Z ESTRAGONEM</i>      |               |
| <b>6. HAGYMAKRÉMLEVES (0,3 L) A, G, I</b>                                                                                 | <b>1900,-</b> |
| <i>ZWIEBELCREMESUPPE</i><br><i>CIBUL'OVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA</i><br><i>ZUPA-KREM CEBULOWY</i>                                |               |
| <b>7. BABGULYÁS BOGRÁCSBAN* (0,5 L) I</b>                                                                                 | <b>2700,-</b> |
| <i>BOHNENGULASCH AUS DEM KESSEL</i><br><i>KOTLÍKOVÝ FAZUL'OVÝ GULÁŠ</i><br><i>ZUPA GULASZOWA Z FASOLĄ W KOCIOŁKU</i>      |               |

**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 SMOTANOVO-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 Schweinekeim in Knoblauchsauce)  
*CIGÁŇSKÁ 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. LIBAMÁJJAL TÖLTÖTT SERTÉSBORDA RÁNTVA BURGONYAKROKETTEL\* A, C** **4800,-**  
*SCHWEINESCHNITZEL MIT GÄNSELEBER GEFÜLLT*  
*KARTOFFELNKROKETTEN*  
*VYPRÁŽANÉ BRAVČOVE REBIERKO PLNENÉ HUSACOU PEČIENKOU, S ZEMIAKOVE KROKETY*  
*SCHAB FASZEROWANY WĄTRÓBKĄ Z GĘSI Z KROKIETY ZIEMNIACZANE*
- 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 GOLONKĄ 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 SIEDMIOGRODZKA*  
(kotlet wieprzowy, pierś z kurczaka, polędwica, wędzona słonina, zielone kostki ziemniaczane, sałatka)
- 25. BÉLSZÍNÉRMÉK ROSTON JÓASSZONY MÓDRA FÚSZERES** **8500,-**  
**KOCKABURGONYÁVAL**  
**J**  
(bélszín, császárszalonna, hagyma, gomba)  
*LENDENBRATEN VOM ROST AUF GUTFRAUEN-ART MIT WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN*  
(Lende, Kaiserspeck, Zwiebeln, Pilze)  
*SVIEČKOVÁ NA ROŠTE NA SPÔSOB „DOBREJ ŽENY”, NA KOCKY POKRÁJENÉ PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY*  
(sviečková, anglická slanina, cibuľa, huby)  
*POŁĘDWICA Z RUSZTU ZE ZIOŁOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE*  
(polędwica, słonina, cebula, pieczarki)
- 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 MIT DILL-QUARKNUDELN*  
*TELACÍ PAPRIKÁS S S TVAROHOVYMI 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. <b>HASÁBBURGONYA</b>                            | 900,-  |
| <i>POMMES FRITES</i>                                |        |
| <i>HRANOLKY</i>                                     |        |
| <i>FRYTKI</i>                                       |        |
| 32. <b>FÜSZERES KOCKABURGONYA</b>                   | 900,-  |
| <i>WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN</i>                     |        |
| <i>NA KOCKY POKRÁJENÉ PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY</i> |        |
| <i>ZIOLOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE</i>                  |        |
| 33. <b>BURGONYAKROKETT (8 DB)</b>                   | 900,-  |
| <b>A, C</b>                                         |        |
| <i>KARTOFFELNKROKETTEN</i>                          |        |
| <i>ZEMIAKOVE KROKETY</i>                            |        |
| <i>KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)</i>               |        |
| 34. <b>ALMÁS BURGONYAKROKETT (8 DB)</b>             | 1200,- |
| <b>A, C, G</b>                                      |        |
| <i>APFEL-KARTOFFELKROKETTEN</i>                     |        |
| <i>JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY</i>                   |        |
| <i>JABŁECZNE KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)</i>     |        |
| 35. <b>FÜSZERES HÉJAS BURGONYA</b>                  | 900,-  |
| <i>GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE</i>                |        |
| <i>PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE</i>            |        |
| <i>PIECZONE ZIEMNIAKI</i>                           |        |
| 36. <b>BURGONYAPÜRÉ</b>                             | 1200,- |
| <b>C</b>                                            |        |
| <i>KARTOFFELPÜREE</i>                               |        |
| <i>ZEMIAKOVÁ KAŠA</i>                               |        |
| <i>ZIEMNIACZANE PURÉE</i>                           |        |
| 37. <b>MOSOLYGÓS BURGONYA (6 DB)</b>                | 900,-  |
| <b>A, C</b>                                         |        |
| <i>LÄCHELNDE KARTOFFELKÖPFE</i>                     |        |
| <i>USMIATÉ ZEMIAKY</i>                              |        |
| <i>WESOŁE KARTOFLE (6 SZT.)</i>                     |        |
| 38. <b>PÁROLT RIZS</b>                              | 900,-  |
| <i>REIS</i>                                         |        |
| <i>DUSENÁ RYŽA</i>                                  |        |
| <i>RYŻ DUSZONY</i>                                  |        |
| 39. <b>GRILLZÖLDSÉG</b>                             | 2000,- |
| <b>I</b>                                            |        |
| <i>GEGRILLTES GEMÜSE</i>                            |        |
| <i>GRILOVANÁ ZELENINA</i>                           |        |
| <i>GRILLOWANE WARZYWA</i>                           |        |



**ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től**

## **BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

### **ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS**

#### **Saláták / Salate / Šaláty / Sałatki**

- |                                                                                          |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>40. FÖNÖKASSZONY SALÁTÁJA C, G, J</b>                                                 | <b>2500,-</b> |
| (vegyes salátakoktél 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)                       |               |
| <b>41. TÉLI VEGYES SALÁTA J</b>                                                          | <b>800,-</b>  |
| (káposztasaláta, csemegeuborka, ecetes almapaprika)                                      |               |
| GEMISCHTER WINTERSALAT (Kraut, Gewürzgurken, Apfelpaprika)                               |               |
| ZIMNY MIESANY ŠALÁT (KAPUSTA, KYSLE UHORKY, JABLKOVÁ PAPRIKA)                            |               |
| KAPUSTA, PAPRYKA W OCCIE OGOREK KONSERWOWY                                               |               |
| <b>42. KÁPOSZTASALÁTA</b>                                                                | <b>800,-</b>  |
| KRAUTSALAT                                                                               |               |
| KAPUSTOVÝ ŠALÁT                                                                          |               |
| KAPUSTA KISZONA                                                                          |               |
| <b>43. UBORKASALÁTA</b>                                                                  | <b>800,-</b>  |
| GURKENSALAT                                                                              |               |
| UHORKOVÝ ŠALÁT                                                                           |               |
| MIZERIA                                                                                  |               |
| <b>44. CSEMEGEUBORKA J</b>                                                               | <b>800,-</b>  |
| GEWÜRZGURKEN                                                                             |               |
| KYSLE UHORKY                                                                             |               |
| OGÓREK KONSERWOWY                                                                        |               |
| <b>45. ECETES ALMAPAPRIKA J, L</b>                                                       | <b>800,-</b>  |
| APFELPAPRIKA                                                                             |               |
| JABLKOVÁ PAPRIKA V OCTOVOM NÁLEVE                                                        |               |
| PAPRYKA JABLKOWA W OCCIE                                                                 |               |
| <b>46. ŐSZIBARACKBEFŐTT</b>                                                              | <b>1000,-</b> |
| PFIRSICHKOMPOTT                                                                          |               |
| BROSKYŇOVÝ KOMPÓT                                                                        |               |
| KOMPOT BRZOSKWINIOWY                                                                     |               |

#### **Mártások / Sossen / Omáčky / Sosy**

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

**ÉRVÉNYES: 2025. október 15-től**

## **BOGLÁRKA**

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF

PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

### **ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS**

**Reggeli / Frühstück / Raňajky / Śniadanie**

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

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

**Ádám Mátyás**

Üzletvezető / Geschäfteführer  
Majiteľ podniku / Kierownik firmy

**Váczí Ferenc**

Főszakács / Schefkoch  
Vedúci kuchyne / Szef kuchni