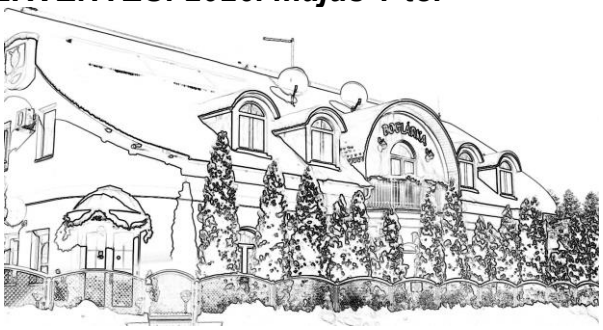
ÉRVÉNYES: 2026. május 1-től



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

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Előételek / Vorspeisen / Predjedlá / Przystawki

1. **RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT ŐSZIBARACKKAL, ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL, PÁROLT RIZZSEL** ***2700,-***
A, C, G
CAMEMBERTKÄSE, MIT PFIRSICH, WALDBEERENSOßE UND SCHMORREIS
VYPRÁŽANÝ CAMEMBERT SYR, NA BROSKYŇA S OMÁČKOU Z LESNÝCH PLODOV
PANIEROWANY SER CAMEMBERT Z BRZOSKWINIAMI, W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH, Z GOTOWANYM RYŻEM

2. **VELŐRÓZSA RÁNTVA HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL** ***2500,-***
A, C, G, I, J
ÜBERBACKENE MARKROSETTEN MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE
VYPRÁŽANÝ BRAVČOVÝ MOZEČEK S HRANOLKAMI A TATARSKOU OMÁČKOU
PANIEROWANY MÓŻDŻEK 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 PEČIENKOVYMI HALUŠKAMÍ
ROSÓŁ Z KOŚCI Z KLUSKAMI Z WĄTRÓBKI

5. **TÁRKONYOS PULYKARAGU LEVES** *(0,3 L)* **G, I** ***1800,-***
ESTRAGON-PUTENRAGOUTSUPPE
MORČACIA POLIEVKA SO SMOTANOU
ZUPA RAGOUT Z INDYKA Z ESTRAGONEM

6. **SÜTŐTÖKKRÉMLEVES PIRÍTOTT TÖKMAGGAL** *(0,3 L)* **A, G, I** ***1900,-***
KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERN
TEKVICOVÁ POLIEVKA S PRAŽENÝMI JADIERKAMI
ZUPA KREM Z PIECZONEJ DYNI Z PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI

7. **BABGULYÁS BOGRÁCSBAN*** *(0,5 L)* **I** ***2700,-***
BOHNENGULASCH AUS DEM KESSEL
KOTLÍKOVÝ FAZUĽOVÝ GULÁŠ
ZUPA GULASZOWA Z FASOLĄ W KOCIOŁKU

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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 KÖRETTEL** ***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, hasábburgonya, 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 bravčovym mozočkom, šunkou a hubami) ½, kuracie prsia plnené so syrom „camembert" ½, bravcovelícka na cesnaku s okorenenymi 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, móżdżek, szynka, pieczarki) ½, pierś kurczaka nadziewana serem camembert ½, policzki wieprzowe z czosnkiem ½, golonka wędzona i gotowana 1, pieczone udko kaczki 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 KÖRETTEL** ***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, hasábburgonya/) **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)

MYSA PRE 2 OSOBY „BOGLÁRKA" S BOHATOU ZMIEŠANOU PRÍLOHOU

pochúťková rolka „Boglárka" (vyprážané bravčové rebrá plnené bravčovym 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, móżdżek, szynka, pieczarki) ½, pierś kurczaka nadziewana serem camembert ½, golonka wędzona i gotowana ½, ser panierowany ½, parówki 1, różne dodatki /ryż, frytki/)

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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** (harcsafilével) (0,5 *L*) ***2900,-***
D, I
SZEGEDINER FISCHSUPPE (Welsfilet)
„SZEGEDSKÉ HALASZLÉ" RYBACIA POLIEVKA (sumec)
*SEGEDYŃSKA ZUPA RYBNA (*sum*)*

11. **KORHELYHALÁSZLÉ** (harcsafilével) (0,5 *L*) ***3100,-***
D, G, I, J
LUMPEN-FISCHSUPPE (Welsfilet) (säuerlich)
PIJANSKÉ HALÁSLÉ S KYSLOU SMOTANOU (sumec)
*PIJACKA ZUPA RYBNA (*sum*)*

12. **DANKÓ PISTA KEDVENCE*** ***4900,-***
A, C, D, G
(harcsapaprikás, kapros túrós csuszával)
LIEBLINGSGERICHT VON STEFAN DANKO
(Welsgulasch mit Dill-Quarknudeln)
POCHÚŤKA PÁNA „DANKÓ PISTA"
(sumčí paprikáš s tvarohovymi flačkami a kôprom*)*
PRZYSMAK DANKÓ PISTY
(paprykarz z suma, kluski z białym serem w koprze)

13. **FOKHAGYMÁS PISZTRÁNG ROSTON (30-35 DKG) HASÁBBURGONYÁVAL** ***4600,-***
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 koprowym i serem wędzonym)

„Egyen halat, legjobb falat!

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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 SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL RÁNTVA BURGONYAPÜRÉVEL* A, C, G** ***4900,-***
TIPP: ŐSZIBARACKBEFŐTT
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 BURGONYAKROKETTEL * A, C, G, I** ***4700,-***
SCHINKEN –PUTENBRUSTSTREIFEN IN –SCHINKEN-SAHNE SAUCE MIT KARTOFFELNKROKETTEN
MORCACIE REZANĆEKY SO ŠUNKOU, SO SMOTANOVO-SYROVOU OMÁCKOU A ZEMIAKOVE KROKETY
KAWAŁKI PIERSI INDYKA Z SZYNKĄ W SOSIE SEROWYM ZE ŚMIETANĄ, KROKIETY ZIEMNIACZANE

18. **SÜLT KACSACOMB ALMÁS BURGONYAKROKETTEL, ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL A, C, G, I** ***4700,-***
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: 2026. május 1-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)
POCHÚŤKOVÁ ROLKA „BOGLÁRKA“, DUSENÁ RYŽA
(vyprážané bravčové rebrá plnené bravčovym mozočkom, šunkou a hubami)
PRZYSMAK BOGLÁRKA Z RYŻ DUSZONY
(kotlet schabowy, móżdżek, szynka, pieczarki)

20. **CIGÁNYPECSENYE FŰSZERES HÉJAS BURGONYÁVAL* I, J** ***5500,-***
(fűszeres sertés tarja fokhagymás pecsenyeszaftban)
ZIGEUNERBRATEN MIT GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE
(Würziger Schweinekamm in Knoblauchsauce)
CIGÁŇSKÁ PEČEŇ S MIEŠANOU OBLOHOU
(pikantná bravčová krkovička v cesnakovej štave s haranolkami)
PIECZEŃ PO CYGAŃSKU 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-FŐTT CSÜLÖKKEL SAJTTAKARÓVAL FŰSZERES 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 PŁYCIE ŻELAZNEJ Z DOMOWĄ GOLONKĄ WĘDZONĄ I GOTOWANĄ POD POKRYCIEM Z SERA, ORAZ PIECZONE ZIEMNIAKI

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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 wołowiny

24. **ERDÉLYI FATÁNYÉROS FŰSZERES KOCKABURGONYÁVAL** ***6200,-***
I, J, L
(s.karaj, csirkemell, bélszín, f. szalonna, vegyes saláta)
SIEBENBÜRGER HOLZPLATTE
(Schweinekamm, Geflügelbrustfilet, Lende, gerächerter Speck, würzige Würfelkartoffeln, gemischter Salat)
TRANSYLVÁNSKY DREVENÝ TANIER
(bravcové karé, kuracie prsia, sviečkovica, údená slanina, na kocky pokrájené pikantné korenené zemiaky, miešaný šalát)
PŁYTA SIEDMIOGRODZKA
(kotlet wieprzowy, pierś z kurczaka, polędwica, wędzona słonina, ziolowe kostki ziemniaczane, sałatka)

25. **BÉLSZÍNÉRMÉK ROSTON JÓASSZONY MÓDRA FŰSZERES KOCKABURGONYÁVAL** ***8500,-***
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)
POLĘDWICA Z RUSZTU ZE ZIOLOWE 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 HOVEDZÍE 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 FLAČKAMI A KÔPROM
PAPRYKARZ Z CIELĘCINY Z KLUSKI Z BIAŁYM SEREM I SKWARKAMI

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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 *** ***4200,-***
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 *** ***3500,-***
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) ***2200,-***
A, C, G, I
LIEBLINGSGERICHT VON SHREK (Schnitzel mit Lächelnde Kartoffelköpfe)
SHREKOV MILÁČIK (vyprážané 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 hviezdičkou môže byť učtovaná na 70% z ceny.
Nezjedené 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: 2026. május 1-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Köretek / Beilagen / Príloha / Dodatki

31. **HASÁBBURGONYA** ***900,-***
POMMES FRITES
HRANOLKY
FRYTKI

32. **FŰSZERES KOCKABURGONYA** ***900,-***
WÜRZIGE WÜRFELKARTOFFELN
NA KOCKY POKRÁJENÉ PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY
ZIOLOWE KOSTKI ZIEMNIACZANE

33. **BURGONYAKROKETT (8 DB)** ***900,-***
A, C
KARTOFFELNKROKETTEN
ZEMIAKOVE KROKETY
KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)

34. **ALMÁS BURGONYAKROKETT (8 DB)** ***1200,-***
A, C, G
APFEL-KARTOFFELKROKETTEN
JABLKOVO ZEMIAKOVÉ KROKETY
JABŁECZNE KROKIETY ZIEMNIACZANE (8 SZT.)

35. **FŰSZERES HÉJAS BURGONYA** ***900,-***
GEWÜRZTE KARTOFFELN IN SCHALE
PIKANTNÉ KORENENÉ ZEMIAKY V ŠUPKE
PIECZONE ZIEMNIAKI

36. **BURGONYAPÜRÉ** ***1200,-***
C
KARTOFFELPÜREE
ZEMIAKOVÁ KAŠA
ZIEMNIACZANE PURÉE

37. **MOSOLYGÓS BURGONYA (6 DB)** ***900,-***
A, C
LÄCHELNDE KARTOFFELKÖPFE
USMIATÉ ZEMIAKY
WESOŁE KARTOFLE (6 SZT.)

38. **PÁROLT RIZS** ***900,-***
REIS
DUSENÁ RYŽA
RYŻ DUSZONY

39. **GRILLZÖLDSÉG** ***2000,-***
I
GEGRILLTES GEMÜSE
GRILOVANÁ ZELENINA
GRILLOWANE WARZYWA

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-től

BOGLÁRKA

PANZIÓ - ÉTTEREM / GASTHOF
PENZIÓN A REŠTAURÁCIA / PENSJONAT I RESTAURACJA

ÉTLAP / SPEISEKARTE / JEDÁLNÝ LÍSTOK / JADŁOSPIS

Saláták / Salate / Šaláty / Sałatki

40. **FŐNÖKASSZONY SALÁTÁJA C, G, J** ***2500,-***
(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)

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. **KOVÁSZOS UBORKA** ***900,-***
EINGELEGTE SALZGURKEN
RYCHLO KVASENÉ UHORKY
OGÓRKI KISZONE

45. **ECETES ALMAPAPRIKA J, L** ***800,-***
APFELPAPRIKA
JABLKOVÁ PAPRIKA V OCTOVOM NÁLEVE
PAPRYKA JABŁKOWA 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: 2026. május 1-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,-***
KONTINENTALESFRÜHSTÜCK (Butter, Marmelade, Honig, Käse)
KONTINENTALNÝ TANIER (máslo, džem, med, sýr)
KONTYNENTALNE (masło, dżem, miód, serek topiony)

51. **VEGYES TÁL** (vaj, jam, méz, sajt, felvágott, zöldség) **G** ***2200,-***
GEMISCHTE PLATTE (Butter, Marmelade, Honig, Käse, Schnitt, Gemüse)
OBLOŽENÝ TANIER (máslo, džem, med, sýr, strih, zelenina)
MIESZANE (masło, dżem, miód, ser, wedliny, jarzyny)

52. **VIRSLI MUSTÁRRAL** (3 db) **F, J** ***1200,-***
WÜRSTCHEN MIT SENF / PÁRKY S HORČICOU / PARÓWKI Z MUSZTARDĄ (3 SZT.)

53. **SONKA TOJÁSSAL** (Ham & eggs) **C** ***2200,-***
SCHINKEN MIT EI / ŠUNKA S VAJCOM / HAM & EGGS

54. **SONKÁSRÁNTOTTA C** ***2200,-***
SCHINKEN MIT RÜHREI / PRAŽENICOU SO ŠUNKOU / JAJECZNICA Z SZYNKĄ

55. **GOMBÁSRÁNTOTTA C, I** ***1800,-***
PILZEN MIT RÜHREI / HUBY S VAJCOM / JAJECZNICA Z PIECZARKAMI

56. **TOJÁSRÁNTOTTA C** ***1600,-***
RÜHREI / PRAŽENICA / JAJECZNICA

57. **TOJÁSRÁNTOTTA VELŐVEL C, I** ***2200,-***
SCHWEINEMARK MIT RÜHREI
BRAVČOVÝ ŠPIK S PRAŽENICOU
JAJECZNICA Z MÓŻDŻKIEM

Reggeli italok / Frühstücksgetränke
Pitie k raňajkám / Napoje do śniadania

58. **TEJ** (4 dl) **G** ***500,-***
MILCH / MLIEKO / MLEKO

59. **TEA** (4 dl) ***500,-***
TEE / ČAJ / HERBATA

60. **TEJESKÁVÉ** (4 dl) **A, G** ***600,-***
MILCHKAFFE / KÁVA, MLIELKO / KAWA Z MLEKIEM

61. **KAKAÓ** (4 dl) **G** ***600,-***
KAKAO

62. **HOSSZÚ KÁVÉ** (4 dl) ***500,-***
LANGER KAFFEE (schwarz) / *DLHÁ KÁVA / KAWA DUŻA*

ÉRVÉNYES: 2026. május 1-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 ANANÁSOM (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

Váczi Ferenc
Főszakács / Schefkoch
Vedúci kuchyne / Szef kuchni