



# ÉTLAP MENU





## ELŐÉTELEK/ STARTERS

*Paraszttál*

1 490.-Ft

*(Mangalica sonka, paraszt kolbász, házi füstölt szalonna, kétféle sajt, főtt tojás, vaj, idény zöldségek és piritós)*

*Peasant dish*

*(Mangalica ham, sausage, smoked bacon, two kinds of cheese, boiled eggs, butter, seasonal vegetables and toast)*

*Cézár saláta*

990.-Ft

*Caesar salad*

*Bruschetta*

690.-Ft

*Bruschetta*

*Klasszikus görög saláta*

990.-Ft

*Classic greek salad*

## LEVESEK/ SOUPS

*Újházi tyúkhúsleves cérnametéllel*

650.-Ft

*„Újházi” chicken soup with vermicelli*

*Tárkonyos vadraguleves*

850.-Ft

*Game ragout with tarragon*

*Francia hagymakrém leves roquefort sajtos piritóssal*

750.-Ft

*French onion cream soup with roquefort cheese toast*

*Görög gyümölcsleves*

700.-Ft

*Greek fruit soup*

## LÁNGOS, AHOGY MI SZERETJÜK

*Lángos –Hungarian deep fried flat bread, as we love*

*Vörös boros szarvasragu lángoson tálalva*

2 100.-Ft

*Red wine venison ragout served on a lángos*

*Magyaros szűzcsíkok lángoson tálalva*

2 100.-Ft

*Hungarian medalion strips served on a lángos*

*Grillezett fokhagymás tejfölös csirkemell csíkok lángoson tálalva*

2 100.-Ft

*Grilled chicken breast with garlicsour cream served on a lángos*





## FŐÉTELEK / MAIN COURSES

<i>Marha hátszín steak vadász raguval</i> <i>Beef sirloin steak with venison ragout</i>	4 300.-Ft
<i>Egészben sült pisztráng pirított mandulával, fokhagymás vajos petrezselymes burgonya</i> <i>Fried whole trout with toasted almonds, buttered parsley potatoes with garlic</i>	2 900.-Ft
<i>Pirított hízott kacsamáj rögök, szilvás krogéttel és szilva chutney-val</i> <i>Roasted fattened duck liver nuggets with plum croquettes and plum chutney</i>	2 600.-Ft
<i>Fish and chips remulade mártással</i> <i>Fish and chips with remulade sauce</i>	1 890.-Ft
<i>Bécsi szelet – sertés szűzből – mini szarvasgombás krogéttel, lime juel</i> <i>Viennese Schnitzel-of pork medallion-mini truffle croquettes, lime juel</i>	2 690.-Ft
<i>Sertés szűzermék borsmártásban zöldséges tócsni ágyon</i> <i>Pork medallions in pepper sauce on vegetables „tócsni”</i>	2 690.-Ft
<i>Göngyölt csirkemellfilé rántva sajttal, aszaltszilvával, sárgabarackkal töltve, zöldséges jázminrizs</i> <i>Fried rolled chicken breast fillet, stuffed with cheese, plum and apricot, jasmine rice with vegetables</i>	2 400.-Ft
<i>Rántott csirke trió (csirkemáj, csirkeszárny, csirkemell) batáta és hasábburgonyával</i> <i>Fried chicken trio (chicken liver, chicken wings, chicken breast) with sweet potatoes and french fries</i>	2 400.-Ft
<i>Vasalt csirkemellfilé vajon pirított indonéz grill zöldségágyon, spárgás – parmezános mini gratinnal</i> <i>Ironed chicken leg fillet with indonesian grilled vegetables, with asparagus and parmesan mini gratin</i>	2 200.-Ft
<i>Kúria vegaburger édesburgonya hasábokkal</i> <i>Kúria vegetarianburger with sweet potatoes</i>	1 890.-Ft
<i>Kúria hamburger grillezett csirkemellel, édesburgonya hasábbal</i> <i>Kúria hamburger with grilled chicken breast, with sweet potatoes</i>	1 890.-Ft
<i>Kúria hamburger halpogácsával és hasábburgonyával</i> <i>Kúria hamburger with fish scones and french fries</i>	1 890.-Ft
<i>Kúria hamburger házi marhahúspogácsával, fűszeres cikkburgonyával</i> <i>Kúria hamburger with homemade beef patty, with spicy article potatoes</i>	1 890.-Ft
<i>Cigánypecsenye kakastaréjjal, fűszeres cikkburgonya</i> <i>Gipsy roast (Fried or spit-roasted pork) with fried bacon, with spicy article potatoes</i>	2 200.-Ft
<i>Szarvaslábszár pörkölt juhtúrós sztrapacskával, szalonna pörccel</i> <i>Deer stew with sheep cheese noodles, with fried bacon pieces</i>	2 400.-Ft





## TÉSZTÁK ÉS VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / PASTA AND VEGETARIAN

<i>Zöldséges lepcsánka sajttal, tejföll</i> <i>Vegetable roundel, sour cream</i>	700.-Ft
<i>Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel</i> <i>Sheep cheese noodles with bacon</i>	900.-Ft
<i>Penne arrabiata</i> <i>Penne arrabiata</i>	900.-Ft
<i>Rántott sajt hasáburgonyával tartármártással</i> <i>Fried cheese, french fries, tartar sauce</i>	1 800.-Ft

## DESSZERTÉK / DESSERTS

<i>Császármorza málnavelővel, barack chutney</i> <i>Kaiserschmarren with raspberry marrow, peach chutney</i>	800.-Ft
<i>Almás fahéjas palacsinta korong erdei gyümölcs raguval</i> <i>Apple cinnamon pancake (disc) with berry (ragout)</i>	800.-Ft
<i>Füstös whiskey csokoládé mossue karamelizált narancssal</i> <i>Smoky whiskey chocolate mossue with caramelized orange</i>	1 200.-Ft
<i>Áfonyás túrólabdák csokoládé köntösben</i> <i>Blue berry cottage cheese ball with chocolate dressing</i>	900.-Ft
<i>Túró rudi palacsinta</i> <i>„Túró rudi” pancake</i>	750.-Ft

## SAVANYÚSÁGOK / PICKLES

<i>Házi csalamádé / Homemade mixed pickles</i>	400.-Ft
<i>Mini savanyú uborka / Mini sour cucumber</i>	400.-Ft
<i>Kúria saláta (paradicsom, lilahagyma, uborka, jégsaláta, dresszing) /</i> <i>Kúria salad (tomato, onion, cucumber, iceberg, dressing)</i>	600.-Ft



**Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák!**  
**Our prices do not include the Service!**





# IT ALL AP DRINKS





### PÁLINKÁK / SPIRITS

<i>Kardos Birsalma pálinka 43%</i>		
	0,02 l	500.-
	0,04 l	800.-

<i>Kardos Tündérvért Törköly pálinka 43%</i>		
	0,02 l	500.-
	0,04 l	800.-

### LIKŐRÖK / LIQUEUR

<i>Unicum</i>	0,04 l	750.-
	0,02 l	400.-

<i>Jägermeister</i>	0,04 l	750.-
	0,02 l	400.-

### WHISKY

<i>Ballantines</i>	0,04 l	900.-
	0,02 l	500.-

### SÖRÖK / BEERS

*Borsodi Világos* 0,5 l 500.-

*Heineken* 0,5 l 500.-

*Staropramen Világos* 0,5 l 600.-

*Stella Artois NA* 0,5 l 500.-

*Hoegaarden* 0,33 l 600.-





## ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

Szentkirályi 0,25 l 350.-  
(szénsavas, szénsavmentes)

Szentkirályi 0,75 l 800.-  
(szénsavas, szénsavmentes)

Coca-Cola 0,25 l 400.-

Coca-Cola light 0,25 l 400.-

Fanta Narancs 0,25 l 400.-

Fanta Orange

Kinley Gyömbér 0,25 l 400.-

Kinley Ginger

Kinley Tonic 0,25 l 400.-

Fuzetea Citrom 0,33 l 400.-

Fuzetea Lemon

Cappy Ószibarack 0,25 l 400.-

Cappy Peach

Cappy Alma 0,25 l 400.-

Cappy Apple

Cappy Narancs 0,25 l 400.-

Cappy Orange

Cappy Körte 0,25 l 400.-

Cappy Pear



## TEÁK / TEA

Fekete-, gyümölcs-, zöld, 500.-  
Black-, fruit-, green-,

## LIMONÁDÉ / LEMONADE

Klasszikus limonádé pohár 600.-

kancsó 1 200.-

Classic lemonade glass or jug

Kézműves bodzás limonádé pohár

Craft elderberry lemonade glass

700.-

## KÁVÉK (Molinari) / COFFEES

Ristretto 400.-

Espresso 400.-

Hosszú kávé 600.-

Cappuccino 700.-

Latte Macchiato 700.-

Melange 700.-



## FEHÉR BOROK / WHITE WINES

### Szepsy István

Szepsy Tokaji Furmint (sz.)/ 2017	8 000.-
1 dl	1 100.-

### Demeter Vin

Délceg (Furmint- Hárslevelű) (sz.)/2017	3 800.-
1 dl	600.-
Birtok Furmint (sz.)/2016	6 000.-
1 dl	900.-
Tokaji Élvezet (é.) / 2017	3 800.-
1 dl	800.-

### Royal Tokaji

Royal Tokaji Dry (sz.) 2016	3 200.-
1 dl	500.-
Royal Tokaji Sárgamuskotály (sz.) 2016	3 900.-
1 dl	700.-
Royal Tokaji Cuvée (é.) 2016	4 000.-
1 dl	800.-

### Szent Tamás Pincészet

Nyúlászó (sz.) 2015	6 600.-
1 dl	950.-
Mád Furmint (sz.)/2016	3900.-
1 dl	700.-
Mád Hárslevelű (fsz.) 2017	3900.-
1 dl	700.-

### Holdvölgy

Holdvölgy Vision (sz.) 2015/2016	4 900.-
1 dl	700.-

### Hold and Hollo

Hold and Hollo (sz.) 2016	3 600.-
1 dl	550.-
Hold and Hollo (é.) 2009	4 400.-
1 dl	850.-
Hold and Hollo Uppp (fsz.) 2017	
Gyöngyöző bor (sparkling wine)	3 800.-

### Juliet Victor

Furmint (sz) 2016	8 000.-
1 dl	1200.-

### Kardos

Furmint (sz) 2017	3 000.-
1 dl	450.-
Supreme Birtokbor (sz) 2015	4 000.-
1 dl	600.-
Tündérmese 2017 (é.)	3 800.-
1 dl	800.-
Szamorodni (é.)	6 000.-
1 dl	1 200.-

## VÖRÖSBOROK / RED WINES

Vylyan Ördög Cuvée (sz.) 2014	4 000.-
1 dl	600.-

### Rosé

Vylyan Rosé Kakas	3 600.-
1 dl	600.-