

## Előételek

### Starters

### Vorspeise



#### **Libamáj terrine friss zöldségekkel**

##### **Szarvasgombás vajjal**

Goose liver terrine with fresh vegetables and butter  
flavoured with truffle

Gänseleber Terrine mit frischer Gemüse  
Trüffelbutter

**1950 Ft**

#### **Graw laks édesköményes friss salátával lime olajjal**

Graw laks with sweet anise and lime oil

Graw laks mit Fenchel, frischem Salat mit Lime Öl

**1870 Ft**

#### **Tatár beefsteak**

Tartar beefsteak

Beefsteak á la tartare

**1890 Ft**

#### **Bélszín saláta mézes-mustáros öntettel**

Sirloin salad with honey and mustard dressing

Lendenbraten Salat mit einer Honig-Senfsoße

**1950 Ft**

#### **Zöldfűszerekben pácolt gomolya sajt roston**

##### **sültpaprika öntetes zöldsalátával\***

Roasted ewe cheese stewed in green spices with  
green salad topped with roasted paprika dressing

In Grüngewürzen mariniertes Schafskäse auf Rost  
mit Grünsalat mit Bratpaprिकासoße\*

**1720 Ft**

## Levesek

### Soups

### Suppen



#### **Marhahús leves vele főtt zöldségekkel, házi metélt tésztával**

Beef clear soup with vegetables cooked in it and with home-made pasta  
Rindfleischsuppe mit Gemüse und mit hausgemachten Nudeln

720 Ft

#### **Friss tárkonyos vadraguleves, vargánya gombával**

Fresh tarragon game ragout soup with flap mushroom  
Wildragout Suppe mit Estragon, Steinpilz

720 Ft

#### **Csicsóka-paradicsomkrém leves barramundi chips-szel**

Sweet potato and tomato cream soup with white sea bass chips  
Süßkartoffel-Tomatencremesuppe mit Barramundi Chips

720 Ft



#### **Bélszingulyás csipetkével**

Sirloin goulash with small dumplings  
Lendebratengoulaschsuppe mit Nudeln

**bogrács 950 Ft csésze 720 Ft**

bowl 950 Ft cup 720 Ft

Kessel 950 Ft Becher 720 Ft

#### **Halászlé /harcsa kocka, belsőség, folyami rák/**

Fish soup /catfish cube, offals and crab/  
Fischsuppe /Welsch Würfeln, Innereien, Flusskrebs

**bogrács 950 Ft csésze 720 Ft**

bowl 950 Ft cup 720 Ft

Kessel 950 Ft Becher 720 Ft

**Főételek**  
Main courses  
Hauptgericht



**Szürkemarha steak 250g Választható mártással**

(tejszínes medvehagyma mártással, paradicsomos paprikaraguval ,pácolt gombamártás rózsaborssal) **3930 Ft**

Hungarian grey cattle steak 250g with a salad of your choice

(with cream wild garlic dressing, tomato paprika ragout, stewed mushroom sauce with rose pepper)

Grauring Steak 250g mit wählbarer Soße

(Rahm- Bärlauh Soße, Tomaten-Paprikaragout, marinierte Pilzsoße mit Rosenpfeffer)

**Bélszín lángos roston, kecskesajtos friss salátával**

**3850 Ft**

Sirloin slice with fresh goat cheese salad

Lendenbraten Fladen auf Rost, mit frischem Salat mit Schafskäse

**Pannónia sajtos kukorica bundában sült sertés borda**

**zelleres burgonyapürével**

**2450 Ft**

Pork chop roasted in sour cheese and maize coat with celery mashed potato

In Mais mit Pannónia Käse Mantel gebratener Schweinefleisch

mit Kartoffelpüree mit Sellerie

**Libamáj roston, sárgabarackmagos meleg birsalma kompottal**

**Házi burgonya fánkkal**

**4650 Ft**

Roasted goose liver with apricot stone-flavoured stewed quince and with home made potato doughnut

Gänseleber auf Rost, mit warmer Quitte Kompott mit Aprikosen

mit hausgemachtem Kartoffelkrapfen

**Bazsalikomos tejfölben pácolt csirkemell filé roston,  
Zöldséges burgonya lángossal** 1750 Ft  
Roasted chicken breast fillet stewed in basil sour cream  
with vegetable potato flat bread  
In saurer Sahne mit Basilikum marinierte Hähnchenbrustfilet auf Rost,  
mit Gemüse-Kartoffelbrot

**Baconos pulykanyárs, paprikás mártással, tricolor galuskával** 1980 Ft  
Turkey on skewer with bacon and tri-colour dumplings  
Putenspieß mit Bacon, Paprikasauce, dreifarbigen Nudeln

**Vaddisznó pörkölt fűszertejfölös dödöllével** 2350 Ft  
Wild boar stew with potato dumplings in spicy sour cream  
Wildschweingulasch mit Nockerln mit Kartoffelpuffer  
mit gewürziger saurer Sahne

**Párolt lazac fokhagyma mártással, parajos rizzsel** 2720 Ft  
Stewed salmon in garlic sauce with spinach rice  
Schmorlachs mit Knoblauchsauce, Spinatreis

**Barramundi filé paprikás bundában, tejszínes kucsmagomba raguval,  
vaj, petrezselymes csicsókával** 2520 Ft  
White sea bass fillet in paprika coat with cream morel ragout and  
with buttered parsley sweet potato  
Barramundi Filet in Paprikamantel, mit Rahm-Ragout aus Speisemorchel,  
mit Süßkartoffeln mit Butter, Petersilie



## **Friss házi tészták**

Fresh home-made noodles

Frische hausgemachte Nudelgerichte



### **Juhtúrós sztapacska főtt-füstölt csülökkel**

**2550 Ft**

Cooked potato dumplings with sheep cheese and boiled and smoked trotters

Gnocchi mit Schafskäse mit gekochter - geräucherter Haxe

### **Káposztás tészta lepirítva grillezett kacsamellel**

**2250 Ft**

Roasted cabbage noodles with grilled duck breast

Krautnudeln mit gegrillter Entenbrust

### **Lecsós galuska göngyölt oldalassal**

**1850 Ft**

Lecsó dumplings with rolled fitch

Ratatouille Nudeln mit eingewickeltem Rippenfleisch

**SALÁTÁK**  
**SALADS**  
**SALATE**



**Paradicsom saláta friss lilahagymával\***

Tomato salad with fresh purple onion\*

Tomatensalat mit frischer Zwiebel\*

**580 Ft**

**Tejfölös uborkasaláta\***

Cucumber salad in sour cream

Gurkensalat mit saurer Sahne

**580 Ft**

**Káposztasaláta\***

Cabbage salad

Krautsalat

**450 Ft**

**Friss vegyes saláta bazsalikomos olívaolajjal\***

Fresh mixed salad with basil olive oil

Frischer gemischter Salat mit basilikum olivenöl

**680 Ft**

## Desszertek

Desserts

Desserts



### **Mézes-mákos dödöle**

Potato dumplings with honey and poppyseed  
Honig-Mohn Puffer

**790 Ft**

### **Csokoládé soufflé marcipános fehér csokoládé mártással**

Chocolate soufflé with marzipan white chocolate sauce  
Schokoladensoufflee mit Marzipan - weiße Schokolade Soße

**950 Ft**

### **Madártej tojáslikörrel**

Floating islands with egg liquor  
Hühnermilch mit Eierlikör

**950 Ft**

### **Szilvás gombóc**

Dumplings filled with plum  
Zwetschkenknödel

**790 Ft**

### **Gesztenyepüré bonbon meggy raguval**

Mashed chestnut with whipped cream and liquor sourcherry ragout  
Kastanienyüree mit Bonbonkirschragout

**790 Ft**

**Italok**  
Drinks  
Trinken



**Appertivek (8 cl)**  
Aperitifs

Martini	700 Ft
Campari	800 Ft

**Whiskey (4 cl)**  
Whiskeys

Ballantine's	700 Ft
Johnnie Walker	700 Ft
Johnnie Walker Black Label	1200 Ft
Jim Beam	800 Ft
Jack Daniels	1200 Ft
Chivas Regal	1200 Ft
Jameson	900 Ft
Grant's	800 Ft
Grant's (12year)	1200 Ft
Jameson	900 Ft

**Gyomorkeserűk (4 cl)**  
Bitters  
Magenbitter

Unicum	640 Ft
Jägermeister	700 Ft

## **Vodkák (4 cl)**

Vodka

Smirnoff	800 Ft
Finlandia	800 Ft

## **Pálinkák (4 cl)**

Spirits

Schnaps

Kosher szilva	1000 Ft
Kosher plum	
Kosher Pflaume	

Vilmoskörte	800 Ft
William's pear	
Williemsbirne	

## **Ginek (4 cl)**

Gin

Bombay Gin	900 Ft
Gordon's	800 Ft

## **Rumok (4 cl)**

Rum

Bacardi Light	800 Ft
Bacardi Premium Black	900 Ft

## **Tequilák (4 cl)**

Tequila

Tequila Sierra Silver

800 Ft

Tequila Sierra Gold

900 Ft

## **Likőrök (4 cl)**

Liquor

Likör

Amaretto

1000 Ft

Bailey's (6 cl)

800 Ft

Grand Marnier

1100 Ft

## **Konyakok (4 cl)**

Cognac

Hennessy Fine de cognac

2900 Ft

Hennessy V.S

1800 Ft

Remy Martin V.S.O.P

2600 Ft

Remy Martin V.S

1800 Ft

-----  
Raynal X.O

800 Ft

Ararat örmény 5éves

900Ft

Ararat örmény 10éves

1400 Ft

Metaxa\*\*\*\*\*

1200 Ft

## **Pezsgők (75 cl)**

Champagnes

Sekte

Martini Édes	4800 Ft
Sweet,Süß	
Törley Talisman Medium Dry	3250 Ft
Törley Charmant Doux	3250 Ft
Törley Gála Sec	3450 Ft
Hungária Extra Dry	3950 Ft
Henkell Trocken	6950 Ft
Mumm Cordon Rouge	19500 Ft

## **Csapolt sörök**

Draught beers

Bier vom Fass

Dréher

Kicsi 0,3 l	390 Ft
Small,Klein	
Nagy 0,5 l	550 Ft
Big, Groß	

## **Üveges sörök**

Bottled beers

Flaschenbier

Dreher bak( 0,5 l)	550 Ft
Dreher Alkohol mentes (0,5 l)	550 Ft
Non alcoholic,Alkoholfrei	
H B Szűretlen Búzasör (Weissbeer)( 0,5 l)	690 Ft

## Üveges üdítők

Bottled soft drinks

Flaschen Erfrischungsgetränke

Coca cola (0,2 l)	320 Ft
Coca cola light (0,2 l)	320 Ft
Sprite( 0,2 l)	
Kinley Gyömbér (0,25 l)	320 Ft
Kinley ginger	
Kinley Tonik (0,25 l)	320 Ft
Fanta narancs (0,2 l)	320 Ft
Fanta orange	
Nestea (0,25 l)	320 Ft
Naturaqua (0,25 l)	320 Ft
Mineral water,Mineralwasser	
Naturaqua (0,75 l)	590 Ft
Mineral water,Mineralwasser	
Evian (0,25)	690 Ft

## Rostos üdítők

Juices

Safte

Cappy( 0,2 l)

Narancslé 390 Ft  
100% orange juice,100% Orangensaft

Almaital 390 Ft  
Apple juice,Apfelsaft

Öszibarackital 390 Ft  
Peach juice,Pfirsichsaft

Paradicsomlé 390 Ft  
Tomato juice,Tomatensaft

Ananászlé 390 Ft  
Pineapple juice, Ananassaft

Fekete ribizlilé 390 Ft  
Black currant juice, Schwarze Johannisbeere Saft

Facsart narancslé (0,1 l) 290 Ft  
Squeezed orange juice  
Frischgepresster Orangensaft

## **Limonádék**

Lemonade

Limonade

Limonádé 3 dl

490 Ft

Bodzás-mentás limonádé 3 dl

490 Ft

Elderberry and mint

Holunder-Minze Limonade

Zöldalmás limonádé 3 dl

490 Ft

Green apple

Grünapfel Limonade

## **Teák (Tee house exclusive)**

### Tea, Tee

Ízesített gyümölcssteák	450 Ft
Flavoured fruit tea,Früchtetee	
Fekete teák	450 Ft
Black tea,schwarz Tee	
Zöld teák	450 Ft
Green tea,Grüner Tee	

## **Kávé**

### Coffee

### Kaffee

Espresso	320 Ft
Cappuccino	380 Ft
Caffè latte macchiato	380 Ft
Long black coffee	350 Ft
Melange	380 Ft
Koffeinmentes kávé	380 Ft
Decaffeinated coffee,Koffeinfreier Kaffee	
Jeges kávé	490 Ft
Ice coffee,Eis Kaffee	
Forró csoki	450 Ft
Hot chocolate,Heiße Schokolade	

Kiskastély  
2100 Gödöllő, Táncsics Mihály u. 5.  
I. kategóriájú étterem  
Class 1 restaurant



Üzemeltető: Deltavia Kft.

Operator: Deltavia LLC.

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 65%-át számítjuk fel.

We respectfully remind our guests that in case of half portion order, we charge 65 per cent of the ordinary price.

Liebe Gäste! Wenn Sie ein halb Portion bestellen, bezahlen Sie 65 Prozent des Preises!

Az ételekhez jó étvágyat kívánunk!

Have a nice meal!

Guten Appetit!

Chéf/Chef: Hámori Csaba

Üzletvezető/Manager: Hámori Péter

\*-gal jelölt ételeket vegetáriánus vendégeink is fogyaszthatják!

\* recommended for our vegetarian guests

\* Unsere Empfehlung für unsere vegetarischen Gäste!