

**Predjela**

	dkg	Ft
1. Riblji čvarak na Makói način, sa pohovanim karikama crnog luka <i>Trbuhi šarana isečemo na pruge, fino začinimo, paniramo i ispečemo, serviramo sa hirskačkim karikama od crnog luka.</i>	15	1850,-
2. Pohovano riblje mleko	15	1750,-
3. Hrskave, začinjene riblje uši <i>Vrat i prednju peraju šarana fino začinimo i ispečemo u obilnom ulju.</i>	20	850,-
4. Pohovani camembert sir, sa pekmezom od borovnice	12,5	1800,-

Uz naša predjela preporučujemo odlični Rosé Konyári vinarije (2017).

**Supe**

	dl	Ft
5. Bogata supa od goveđeg mesa kostne kosti i tost <i>(Vreme pripreme: oko 15 minuta.)</i>	4	1290.-
6. Krem supa od belog luka, sa sirom i baconom, sa kockicama od zemičke	4	850.-
7. Čureća ragu čorba sa ekstragonom, sa zajedno kuvanim povrćima i spiralnim testom	5	1050.-
8. Buljon sa jajem u šolji	3	590.-
9. Krem corba od sumskog	4	950.-

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom

## Jela od ribe

	dkg	Ft
<b>9. Öreg Kőrössy riblja čorba</b>		
<i>Kosti filovanih riba kuvamo u obilnoj vodi sa lukom i sitnim ribama, a nakon toga ih probijamo. Začinimo sa segedinskom paprikom, na osnovu recepata starih kuvara riba.</i>		
- od filea šarana	18	2740.-
- od filea soma	18	2940.-
- mešano, od filea šarana i soma	18	2840.-
- riblje iznutrice u šolji (riblje mleko i ikra)	10	1650.-
- segedinska riblja čorba od šarana sa kostima	20	2600.-
- testo iz Baje u obliku šibice (vreme spremanja: 15-20 minuta)	10	550.-
<b>10. Odresci ribe na segedinski način, obrćeni u brašnu sa paprikom</b>		
Preporučeni prilog: pečeni krompir		
- od filea šarana	18	2150.-
- od filea soma	18	2500.-
- od filea smuđa	18	3300.-
<b>11. Pohovani odresci ribe</b>		
Preporučeni prilog: pečeni krompir		
- od filea šarana	18	2400.-
- od filea soma	18	2750.-
- od filea smuđa	18	3350.-
<b>12. Pečeni odresci ribe sa Pečeni riblji odresci na Mátyás način</b>		
Preporučeni prilog: sa knedlama		
- od filea šarana	18	2400.-
- od filea soma	18	2750.-
- od filea smuđa	18	3450.-
<b>13. Pečeni odresci ribe sa umakom od slatkog vrhnja i pečurke</b>		
Preporučeni prilog: mešani prilog		
- od filea šarana	18	2400.-
- od filea soma	18	2750.-
- od filea smuđa	18	3550.-

Uz naša jela od ribe preporučujemo: Konyári Chardonnay 2017 (Konyári Vinarija)  
Frittman Kadarka 2016 (Frittman Vinarija)

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.

## Jela od ribe

	dkg	Ft
<b>14. Odresci ribe sa roštilja</b>		
Preporučeni prilog: mešani prilog		
- file od šarana	18	2150.-
- file od soma	18	2450.-
- file od smuđa	18	3350.-
<b>15. Grilovani odresci ribe sa zelenim povrćima</b>		
Preporučeni prilog: mešani prilog		
- od filea šarana	18	2150.-
- od filea soma	18	2450.-
- od filea smuđa	18	3350.-
<b>16. File od šarana na Orly način</b>	18	2400.-
Preporučeni prilog: pečeni krompir		
<i>Odreske šarana pečemo u mekanom testu od piva, u obilnom ulju.</i>		
<b>*17. Paprikaš od šarana na Marosmenti način sa kuvanim testom sa sirom</b>	20	2900.-
<b>*18. Paprikaš od soma, sa kuvanim testom sa sirom</b>	20	2950.-
<i>od segedínske paprike i najboljih delova soma skuvamo ukusan paprikaš, serviramo sa kuvanim testom sa sirom</i>		
<b>19. Jelo od mešane ribe za jednu osobu</b>	18	2750.-
Preporučeni prilog: mešani prilog		
<i>File od šarana paniramo u mekanom testu od piva, file od smuđa obrćemo u brašnu sa paprikom, file od soma paniramo i sve pečemo u obilnom ulju.</i>		
<b>20. Jelo od mešane ribe sa roštilja za jednu osobu</b>	24	2900.-
Preporučeni prilog: pečeni krompir, povrće sa roštilja		
<i>odresci šarana, soma i smuđa sa roštilja.</i>		

Uz naša jela od ribe preporučujemo: Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)

Dúzsi Kékfrankos Rosé 2018 (Szekszárdi Pincészet)

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.

## Jela od ribe

	dkg	Ft
21. Jelo od ribe za dve osobe Preporučeni prilog: mešani prilog <i>File od šarana paniramo u mekanom testu od piva, file od soma paniramo, file od smuđa obrćemo u brašnu sa paprikom,</i>	54	6050.-
22. File od soma sa baconom, pirinčem sa pečurkom i umakomod belog luka	18	2900.-
23. Grilovani odresci soma sa orahom, pesto kremom i mešanom salatam od cukinija	20	3650.-
24. Grilovani sivi som sa belim lukom i svežom vrtlarskom salatam	32	3850.-
25. U obliku potkovice pohovani Tiski šaran Preporučeni prilog: pečeni krompir <i>Paniramo odreske bedra šarana i pečemo u obilnom ulju da budu hrškave.</i>	30	3000.-
26. Pohovani odresci soma sa američkom kupus salatam	18	3050.-
27. Komade pržene ribe s prženim lukom	85	2990.-
28. Sterlet sa roštilja sa mešovitom salatam	35	2990.-

Uz naša jela od ribe preporučujemo: Szeremley Rizling 2016 (Szeremley Huba)  
Frittman Kékfrankos Rozé 2018 (Soltvadkert)

*„ Tajna naših jela od ribe su sveže osnovne materije,  
Luk iz Makoa, tradicionalni začini  
I održavanje tradicionalnih postupaka spremanja*

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.

Extra csomagolás estén, a doboz méretétől függően külön díjat számolunk fel.

Áraink magyar HUF-ban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

## Jela od živinskog mesa i divljači

	dkg	Ft
*29. Cezar salata (pileći file, krutoni, paradajz, krastavac, iceberg salata)	20	2350.-
30. Filovani pohovani pileći batak Preporučeni prilog: pečeni krompir	25	1850.-
31. Filovani pileći batak sa roštilja Preporučeni prilog: krompir sa maslacem i peršunom	25	1850.-
*32. Pohovane pileće grudi Preporučeni prilog: pečeni krompir	18	2000.-
33. Pileće grudi sa roštilja omotane u bacon slaninu Preporučeni prilog: pečeni krompir	18	2000.-
34. U peći Guščiji batak sa parenim crvenim kupusom, sa pireom od krompira i pohovanom	45	3600.-
*35. Pohovani rolad od ćureće grudi tovljen sa sirom Preporučeni prilog: pečeni krompir <i>Ispečemo panirane ćureće grudi punjene sa začinjanim sirom.</i>	20	2200.-
*36. Odresci ćureće grudi sa dimljenom mozarelom i paradajzom ispečene u cevi Preporučeni prilog: pareni pirinač	16	2250.-
37. Jelenji perkelt sa knedlicama	30	2800.-

Uz jela od živinskog mesa i divljači može biti odličan izbor: Frittman Irsai Olivér 2018  
Szeleshát Merlot 2015 (Szekszárd)

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.

## Preporuka šefa kuhinje

	dkg	Ft
38. Obilno jelo za dve osobe Preporučeni prilog: mešani prilog <i>Pohovani file od pileće grudi, pileće curece grudi sa rostilja omotane u bacon slaninu i svinjski odrezak punjen sa kremom od sira i pečurke.</i>	48	5050.-
39. Öreg Kőrössy cigansko pečenje Preporučeni prilog: pečeni krompir <i>na žaru ispečemo svinjski vrat, začinimo zajedno sa svežim povrćima.</i>	25	2500.-
*40. Tenkes odrezak Preporučeni prilog: pečeni krompir <i>panirani svinjski odrezak punjen sa nadevom od pečurke, sira i začina, pečen u obilnom ulju.</i>	16	2450.-
41. Ogromna pohovana svinjska karmenadla Preporučeni prilog: pečeni krompir	24	2250.-
42. Obilno jelo za jednu osobu Preporučeni prilog: mešani prilog <i>Pohovani file od pileće grudi, pileće curece grudi sa rostilja omotane u bacon slaninu i svinjski odrezak punjen sa kremom od sira i pečurke.</i>	25	2590.-
43. -Steak od lososa, sa parenim povrćem	20	3490.-

Vinska preporuka šefa kuhinje: Heimann Mammaróza 2017 (Szekszárd)  
Günzer Kékfrankos 2015 (Villány)

„ *Tajna uspeha Öreg Kőrössya je veoma jednostavna:  
Svako naše jelo je spremljeno na osnovu tradicionalnog recepta,  
- od izabranih osnovnih materija izuzetnog kvaliteta -  
Sa najvećom brigom i pažnjom.*”

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.

## Vegetarijanska jela

	dkg	Ft
44. Paprikaš od gljiva sa knedlama	25	1700.-
45. Pohovani Trapist sir Predloženi prilog: pečeni krompir	15	1500.-
46. Dimljeni mozarella sir sa roštilja, na zelenoj salati sa jogurtom	12	1950.-
47. Veganska zdela sa remulad sosom (pohovane pečurke nadevene svežim sirom i mirođijom, pohovani trapist, cukini ispečen na železnoj ploči, pohovani kolutići luka)	25	2050.-

## Testa

	dkg	Ft
48. Domaće kuvano testo sa sirom i čvarcima	25	1200.-
49. Na crveno prženo kuvano testo sa mekim i tvrdim sirom i pavlakom	25	1400.-
50. Domaće kuvano testo sa sirom i prženim baconom	25	1400.-
Po želji: - čvarak za kuvano testo	15	250.-
- bacon za kuvano testo	10	250.-
- tvrdi sir za kuvano testo	10	250.-
- pavlaka za kuvano testo	10	250.-

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju!*

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku

## Salate

	Ft
51. Sveža vrtlarska salata ( <i>zelena salata, krastavac, paradajz, crveni luk</i> )	900.-
52. Šopska salata ( <i>krastavac, paradajz, paprika, crni luk, feta sir, maslinovo ulje</i> )	900.-
53. Paradajz salata sa lukom	500.-
54. Ovogodišnja mešana salata	500.-
55. Salata od krastavca sa pavlakom	500.-
56. Kmetska salata ( <i>kupus salata</i> )	440.-
57. Delikates krastavac/Kiseli krastavac	480.-
58. Salata od cvekle	480.-
59. Domaca kisela salata it bureta	750.-

## Prilozi

	dkg	Ft
60. Pečeni krompir	25	490.-
61. Pareni pirinač	16	490.-
62. Parena povrća sa maslacem (engleski prilog)	20	590.-
63. Mešani prilog (pareni pirinač – pečeni krompir)	25	490.-
64. Princeza krompir	20	590.-
65. Grilovano povrće	20	900.-
66. Pareni crveni kupus	20	490.-
67. Kormpir pire	25	490.-
68. Pohovane karike od luka	15	490.-
69. Krompir sa peršunom	25	490.-
70. Rizi-bizi	16	490.-
71. Valjuške	15	490.-
72. Hleb	1 kriška	70.-

**-Naše cene ne sadrže cenu priloga i servisiranja!**

U slučaju ekstra pakovanja, u zavisnosti od dimenzije kutije obračunavamo dodatni trošak.

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

O-Od jela koja su u jelovniku označena sa \* mogu se naručiti i male porcije, prilikom naručivanja istih, naplatićemo 75 % od cene koja se nalazi u jelovniku.



**Umaci**

Ft

72. Umak od majoneza	1 dl	450.-
73. Umak od majoneza sa slatkim vrhnjem	1,5 dl	650.-
74. Mátyás(Paprikaš od gljiva)	1,5 dl	550.-
75. Puding od vanile	1 dl	250.-
76. Pavlaka	1 dl	250.-
77. Ketchup	1 dl	300.-
78. Remulad sos	1 dl	500.-

**Deserti**

db

Ft

79. Tápai palačinka sa jabukom sa prelivom od karamele i čokolade	2	800.-
80. Gundel palačinka	2	900.-
81. Palačinka sa makom, šlagom i umakom od višnje	2	900.-
82. Palačinka sa sirom, sa blagim prelivom od vanile	2	850.-
83. Zlatna knedlica	13 dkg	1000.-

Uz desert može biti izuzetan izbor: Frittman Muskotály Cuveé 2012  
Tokaji Slatki Szamorodni 2012  
(grof Degenfeld Vinograd)

*-Dragi naši gosti! Očekivano vreme pripremanja naših jela je 35-40 minuta!  
Hvala vam na razumevanju*

**Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr**

.Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit \* bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

**Mineralna voda**

	Ft/litar	litar	Ft
Naturaqua (gazirano,negazirano)	1320,-	0,33	440,-
Naturaqua (gazirano,negazirano)	1067,-	0,75	800,-
Evian	2600,-	0,25	650,-

**Gazirana osvežavajuća pića**

	Ft/litar	litar	Ft
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero	1600,-	0,25	400,-
Fanta narandža,limun	1600,-	0,25	400,-
Kinley tonic	1600,-	0,25	400,-
Kinley đumbir	1600,-	0,25	400,-
Sprite	1600,-	0,25	400,-

**Energetsko piće**

	Ft/litar	litar	Ft
Red Bull	3600,-	0,25	900,-

**Gusti sokovi**

	Ft/litar	litar	Ft
Vlaknast sokovi: (Ananas,narandža,jabuka,breskva,kruška,multivitamin)	1700,-	0,1	170,-
Vlaknast sokovi 100% : (narandža)	2200,-	0,1	220,-
Nestea (breskva, limun)	2200,-	0,1	220,-

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

**Piva u flaši**

	Huf/litar	litar	Huf
Gösser	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (sa limunom)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken(bezalkoholni)	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (bezalkoholni- sa limunom)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken	1,665.-	0,33	550.-
Soproni Démon (tamno)	1,300.-	0,50	650.-
Krusovice	1,400.-	0,50	700.-
Edelweis (necedeno pivo od žita)	1,900.-	0,50	950.-

**Vermut**

	Huf/litar	litar	Huf
Martini Bianco	6,500,-	0.10	650,-
Martini Dry	6,500.-	0,10	650.-
Campari Bitter	15,000.-	0,10	1500.-

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

**Destilati**

	Huf/litar	2cl	4cl
Bacardi rum	15,000.-	300.-	600.-
Beefeater gin	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Lady Pink	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Blue Man	19,000.-	380.-	760.-
Sierra Tequila silver	16,500.-	330.-	660.-

**Votke**

	Huf/litar	2cl	4cl
Absolut	17,500.-	300.-	700.-
Finlandia	16,250.-	300.-	650.-
Smirnoff	17,500.-	300.-	700.-

**Rakije**

	Huf/litar	2cl	4cl
Gong Dunje	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Irsai Olivér Solo	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Malina-Jabuka	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Kajsije	40,000.-	800.-	1600.-
Gong Zrele šljive	40,000.-	800.-	1600.-
Panyolai Elixír sazrevana Szatmári rakija od šljive	35,000.-	700.-	1400.-
Panyolai Elixír rakija od kajsije	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixír rakija od crne trešnje	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixír rakija od zove	37,500.-	750.-	1500.-

**Whiskey**

	Huf/litar	2cl	4cl
Johnnie Walker (red label)	17,500.-	350.-	700.-
Johnnie Walker (black label)	32,500.-	650.-	1300.-
Ballantines	17,500.-	350.-	700.-
Jim Beam	17,500.-	350.-	700.-
Jack Daniel's	20,000.-	400.-	800.-

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.

### Konjak & Brandy

	Huf/litar	2cl	4cl
Metaxa*****	17,500,-	350.-	700.-
Remy Martin cognac (vs)	42,500,-	850.-	1700.-
Hennessy cognac	37,500,-	750.-	1500.-

### Likeri

	Huf/litar	2cl	4cl
Zwack Unicum Next	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum Šljiva	17,500.-	350.-	700.-
Ouzo	15,000.-	300.-	600.-
Baileys	17,500.-	350.-	700.-
Jagermeister	18,750.-	375.-	750.-

### Šampanjci

	Huf/litar	Litar	Huf
BB Spumante	3,600,-	0,75,-	2700 .-
BB suvi	3,335-	0,75.-	2500.-
Henkel Trocken	5,865.-	0,75.-	4400.-
Asti Cinzano	8,665.-	0,75.-	6500.-
Dečji šampanjac	2,000.-	0,75.-	1500.-

### Čaj & Kafa

	Huf
Tea	380.-
Kafa bez kofeina	450.-
Espresso	380.-
Cappucino	450.-
Šlag	70.-
Slatki skorup	60.-
Mleko	60.-
Med	170.-

Cene su date u mađarskim forintama i sadržavaju PDV.