

1936

Tercia
Hubertus

1998



REGGELI ÉTELEK

FRÜHSTÜCK • BREAKFAST MENU

| | |
|---|-----------------|
| Paraszttál fatányéron két személyre (házi kolbász, szalonna, füstölt csülök, paradicsom, paprika, vaj) - G Bauern Platte für zwei Personen (Wurst, Speck, geräucherte Stelze, Tomaten, Paprika, Butter) Farmers' style plate for two (Sausage, smoked knuckle, bacon, green pepper, butter, tomato) | 2.790 Ft |
| Vegyes sajttál (Pannónia, Edami, füstölt sajtok, vaj) - G, H Käseplatte (Pannónia, Edamer, verschiedene Arten Räucherkäse, Butter) Cheese dishes (Pannónia, Edami, smoked cheese, butter) | 1.720 Ft |
| Hidegtál (sonka, sajt, szalámi, paradicsom, paprika, vaj) - G, F Kalte Platte (Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Paprika, Butter) Cold cuts (Ham, cheese, salami, tomato, green pepper, butter) | 1.720 Ft |
| Rántották kívánság szerint (hagyma, gomba, sonka, szalonna) - C Rührei nach Wunsch (Zwiebeln, Pilze, Schinken, Speck) Scrambled eggs on request (onions, mushrooms, ham, bacon) | 890 Ft |
| Parasztos rántotta lecsóval, kolbásszal - C Rührei auf Bauernart mit Letscho und Wurst Farmer's style scrambled eggs with sausage, fried tomato and paprika | 1.090 Ft |
| Főtt virsli - F, J Frankfurter gekocht Cooked wiener sausage | 890 Ft |
| Ham and Eggs / Bacon and Eggs - C, F Ham and Eggs / Bacon and Eggs Ham and Eggs / Bacon and Eggs | 890 Ft |
| Jam, vaj - G Marmelade, Butter Jam, butter | 520 Ft |

| | |
|---|-----------------|
| Tatárbeefsteak pirítóssal - A, C, G, J Beef Tatar mit Toast Tatar-steak with toast | 2.990 Ft |
| Müzli - E Müsli Muesli | 650 Ft |
| Gulyásleves bográcsban - A, I Kesselgulaschsuppe Goulash soup | 1.790 Ft |

REGGELI ITALOK

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE • BREAKFAST DRINKS

| | |
|---|---------------|
| Gyümölcs tea/Tea citrommal Früchtetea/Tee mit Zitrone Fruit tea/Tea with lemon | 450 Ft |
| Tea rummal Tee mit Rum Tea with rum | 850 Ft |
| Kakaó tejszínhabbal - G Kakao mit Schlagsahne Cocoa with whipped cream | 680 Ft |
| Tej (2 dl) - G Milch Milk | 340 Ft |



HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK


KALTE-WARME VORSPEISEN • COLD-WARM STARTERS

Tatárbeefsteak fatálon fűszerekkel, vajjal, pirítóssal - A, C, G, J 2.990 Ft
Beef Tatar auf Holzplatte mit Gewürz, Butter und Toast
Tatar-steak served on a platter with seasoning, butter and toast

Hideg kacsamáj zsírjában lilahagymával, pirítóssal - A 3.390 Ft
Kalte Entenleber im eigenen Fett mit roten Zwiebeln und Toast
Cold potted goose liver with purple onions and toast

Fűszeres csirkecsíkok zöldsaláta ágyon, tejszínes tökmagos öntettel - G, I, J 1.990 Ft
Hühnerstreifen mit frischem Salat und Rahm-Kürbiskern Dressing
Turkey stripes with fresh salad and creamy pumpkin seed oil dressing

Hortobágyi húsos palacsinta - A, C, G 1.490 Ft
Fleischpalatschinken nach "Hortobágyer" Art
Pancake "Hortobagy" style



LEVESEK

SUPPEN • SOUPS

- Falusi húsleves daragaluskával - A, C, I** 1.590 Ft
Ländliche Fleischbrühe mit Griessnockerln
Village bouillon with dumplings
- Húsleves kívánság szerint, cérnametéllel, májgaluskával, fridottóval - A, C, G, I** 750 Ft
Fleischsuppe nach Wunsch mit Fadennudeln, Leberknödeln, Frittaten
Bouillon on request with vermicelli, liver dumplings or fridotto
- Gulyásleves bográcsban - A, C, I** 1.790 Ft
Kesselgulaschsuppe
Goulash soup
- Káposztás-csülkös bableves fazékban - G, I** 1.790 Ft
Geräucherte Stelzen-Bohnensuppe mit Kraut
Bean soup with smoked knuckle and cabbage in a pot
- Ököruszályleves kislevesben - A, C, I** 1.990 Ft
Ochsenschwanzsuppe im Topf
Oxtail soup served in a petite pot
- Tárkonyos tejfölös vadraguleves - A, C, G, I** 890 Ft
Wildragout-Rahmsuppe mit Estragon
Game ragout soup with tarragon and sour cream
- Fokhagymakrémleves cipóban - A, G, I** 990 Ft
Knoblauchcremesuppe im Brotlaib
Garlic cream soup served in loaf bread
- 

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS CHEF'S RECOMMENDATION

Dankó Pista hegedűje két személyre - A, C, G, I, J

(pácolt csülök, fokhagymás kacsacomb, szalonnás sertésnyárs,
borskéregben sült pulyka steak, párolt rizs, káposztás-hagymás
burgonya gombóc, héjas steakburgonya, házi csalamádé)

7.690 Ft

Danko Pista's Geige für zwei Personen

(Surstelze, Entenkeule, Schweinespiess, Putensteak in Pfefferkruste,
Reis, Kraut-Zwiebel Kartoffelknödel, Steakkartoffeln, "Pusztá Salat")

Danko Pista's violin for two

(Marinated knuckle, garlic leg of duck, turkey steak in peppercoat,
steamed rice, cabbage-dumplings, steak potatoes in their jacket, home-made pickles)

Bőségtál két személyre - A, C, F, G, J

(juhsajtós sertésjava, borzas borda, fokhagymás csirkecsíkok,
pulyka Cordon Bleu, bordírozott szüzpecsenye, rántott sajt,
hasáburgonya, jázmin rizs, párolt zöldség)

6.590 Ft

Überflussplatte für zwei Personen (Schweinsmedaillons mit Schafkäse,

Schweinskotelett auf "Borzas Art" in Kartoffelkruste gebacken,
Knoblauch-Hühnerstreifen, Puten Cordon bleu, Schweinsbraten,
Käse gebacken, Pommes frites, Jasminreis, gedünstete Gemüse)

Plate of plenty for two


(Pork medaillons with sheep cheese, bumpy ribs, garlic-chicken stripes,
turkey cordon bleu, pork medaillons rolled in bacon, fried cheese, french fries, rice, steamed
vegetables)

**Feta sajttal töltött jércemell, tökmagos burgonyalepényen,
grillzöldséggel, snidling mártással - A, C, G, H** **2.790 Ft**
Hähnchenbrust gefüllt mit Feta, Kartoffelfladen
mit Kürbiskernen, Grillgemüse, Lauch-Dressing
Chickenbreast filled with feta, potato cake
with pumpkin seed, frilled vegetables, chives dip

**Szarvasgerinc egészben sütve burgundi vargányával,
párolt szilvával, sült tészta körettel - A, C, J** **4.990 Ft**
Hirschrücken im ganzem gebraten mit Steinpilz, gedünsteten Pflaumen, Nudeln
Spine of venison with porcini, steamed plum, noodles

**Sertésjáva metélohagymás juhsajttal töltve
bécsi bundában, hasáburgonyával - A, C, G** **2.690 Ft**
Gebackene Schweinemedallions gefüllt mit Schafkäse, Pommes frites
Baked porkmedallion filled with sheep cheese, french frise

Pulyka steak borskéregben, grillezett barackkal, jázmin rizzsel **2.650 Ft**
Putensteak in Pfefferkruste mit gegrillten Marillen, Jasminreis
Turkey steak in pepper-coat with grilled peach, rice



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA GYEREKEKNEK

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS FÜR KINDER
CHEF RECOMMENDS FOR CHILDREN

Húsleves fridottóval csészében - A, C, G, I **500 Ft**
Fleischbrühe mit Frittaten in Tasse
Bouillon with fridotto in cup

Sajttal töltött zsebes virsli bundában sütve, hasáburgonyával - A, C, G **1.680 Ft**
Gebackene Frankfurter mit Käse gefüllt, Pommes frites
Fried wiener filled with cheese, French fries

Csirke mell sonkával-sajttal töltve bécsi bundában, burgonyapürével - A, C, G, F **1.780 Ft**
Hühner Cordon bleu mit Kartoffelpüree
Cordon Bleu with mashed potatoes

Rántott sertésborda rizibizivel - A, C **1.680 Ft**
Gebackenes Kotelett mit Risibisi
Fried cutlet with rice and peas

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN • PORK DISHES

- Sertés szűzermék szárított paradicsommal,
mozzarellával grillezve, burgonyapürével - G** 2.990 Ft
Schweinsmedaillons mit gegrillten Tomaten und Mozzarella, Kartoffelpüree
Porkmedallions with grilled tomatoes and mozzarella, mashed potato
- Sertés flekken sült hagymával, kakastaréjjal, hasáburgonyával - A, I** 2.990 Ft
Schweinekamm mit geröstetem Zwiebel und Hahnenkamm, Pommesfrites
Roasted pork with fried onion, fried potato
- Borzasborda hasáburgonyával, házi csalamádéval - A, C, G**
(fokhagymás sertésborda burgonyás panírban, tejföllel-sajttal csöben sütve) 2.990 Ft
Schweinskotelett auf Borzas Art, mit Pommes frites und „Puszta“ Salat
(Knoblauch-Kotelett in Kartoffelpanier, mit Rahm-Käse im Rohr überbacken)
Bumpy ribs with French fries and homemade pickled salad
(Garlic pork rib fried in potato coat, baked with sour cream and cheese)
- Erdélyi betyár borda káposztás-burgonyás
gombóccal, serpenyőben tálalva - A, C, G, I** 2.790 Ft
Schweinskotelette "Siebenbürger Art" in Pfanne mit Kraut-Kartoffel-Knödeln
Pork rib served in pan with cabbage-potato-dumplings
- Pácolt sült csülök fűszeres héjas burgonyával - J** 3.290 Ft
Knusprig gebratene und marinierte Surstelze mit Kartoffeln
Crispy fried marinated knuckle with potatoes
- Tepsis csülök - G, I** 2.990 Ft
Stelze in Pfanne serviert
Knuckle served in pan

VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

WILDGERICHTE • GAME DISHES

Hubertus-tál két személyre fatálon tálalva - A, I, J

(Szarvas gerinc, párolt szarvas comb, tűzdelt fácánmell
vargányás gyögyhagyma, borókás szeder ragu, hagymalekvár,
jázmin rizs, krokett)

12.900 Ft

Hubertusplatte für zwei Personen auf Holzplatte serviert

(Hirschrücken, Hirschkeule, gespickte Fasanenbrust, Steinpilz,
Wacholder- Brombeeren Ragout, Zwiebelkonfitüre, Jasminreis, Kroketten)

Hubertus plate for two served on wooden plate

(saddle of venison, leg of venison, breast of pheasant, porcini and pearl onion,
mulberry ragout, onion marmelade, rice, potato croquettes)

Vadásztlakoma egy személyre - A, C, I, J

(párolt szarvas comb, szarvas gerinc, tűzdelt fácánmell,
vargánya ragu burgundi mártással, jázmin rizs, krokett)

7.590 Ft

Jägerschmaus für eine Person

(Hirschkeule, Hirschrücken, gespickte Fasanenbrust,
Steinpilz burgunder art, Jasminreis, Kroketten)

Hunter's feast for one

(Spine and leg of venison, breast of pheasant,
porcini, rice, potato croquettes)

Tűzdelt fácánmell diós körtével, mazsolás rizzsel - H

4.990 Ft

Gespickte Fasanenbrust mit
Nuss und Birne, Weinbeeren-Reis
Breast of pheasant
with nut and pear, plummy rice

Szarvas gerinc vargányás-gyöngyhagyma raguval, párolt rizzsel - J


5.590 Ft

Hirschrücken mit Steinpilz-Schalotten Ragout, Reis
Spine of venison, porcini-pearl onion ragout, rice

Párolt szarvas comb vadasmártással, zsemlegombóccal - A, C, G, I, J

3.590 Ft

Hirschkeule gedünstet
mit Wildrahmsauce und Semmelknödeln
Steamed leg of venison
gamy style with dumplings



SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

- Tercia pulykamell jázmin rizszel - A, C, F, G** **2.990 Ft**
Putenbrust auf Tercia Art mit Jasminreis
(die mit Schwammerl, Schinken, Kase gefüllte Putenbrust wird
in geriebenen Erdapfen paniert und knusprig gebacken)
Turkey breast "Tercia style" with jasmin rice
(we fry the turkey breast filled with mushroom,
ham and cheese in grated potato coat)
- Óriás pulykamell hasáburgonyával, majonézes káposztasalátával - A, C, J** **2.890 Ft**
Riesen Putenbrust mit Pommes frites und Mayonnaise-Krautsalat
Giant turkey with french fries and cabbage salad with mayonnaise
- Csirkemell füstölt sonkával koronázva, friss salátával - C, G, I** **2.890 Ft**
Hühnerbrust gebrönt mit Räucherschinken, mit frischem Salat
Chicken breast with smoked ham, fresh salad
- Fokhagymás grillezett csirkemell mádársalátával** **2.590 Ft**
Gegrillte Hühnerbrust mit Knoblauch, Vogelsalat
Garlic grilled chicken breast with fresh Salad
- Sörtésztában süttött csirkecsíkok jázmin rizszel, uborkás tejföllel - A, C, G** **2.790 Ft**
In Bierteig gebackene Hühnerstreifen
mit Jasminreis und Gurken-Sauerrahm Dressing
Chicken stripes fried in beer pastry
with jasmin rice and cucumber-sour cream

**Csirke rögök sajttal töltve,baconnal kötve,
tökmagos-tejszínes penne tésztával - A, C, G, H** **2.890 Ft**
Hähnchen mit Käse gefüllt, in Speck gewickelt,
mit Rahm-Kürbiskernöl-Pennenudeln serviert
Chicken filled with cheese, rolled into bacon,
served with Cream-Pumpkin seed oil- noodles

Sült kacsacomb zsemlegombóccal, párolt káposztával - A, C, G, I **3.890 Ft**
Gebratene Entenkeule mit gedünstetem Rotkraut und Semmelknödel
Fried leg of duck with boiled cabbage and dumplings

Ropogós kacsacomb, tejszínes erdei gombás szélesmetélttel - A, C, G, I **4.190 Ft**
Knusprige Entenkeule mit Rahm-Wildschwammerl Nudeln
Crispy duckleg with cream-wildmushroom noodles

Rántott csirkemáj bajor burgonyasalátával - A, C, I, J **1.990 Ft**
Gebackene Hühnerleber mit Kartoffelsalat
Breaded fried chicken liver, Potato salad



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

Bélszínérmék Hortobágyi módra, zsemlegombóccal - A, C, G, I, J 5.490 Ft
Lendenmedaillons "Hortobagyer Art" mit Semmelknödel
Sirloin medallions with dumplings

Bélszín steak borsmártással, krokettel - A, G, I, J 5.490 Ft
Pfeffersteak mit Kartoffelkroketten
Sirloin steak with pepper sauce, potato croquettes

Bélszín csíkok Stroganoff módra, zsemlegombóccal - A, C, G, J 4.590 Ft
Lendenstreifen Stroganoff Art mit Semmelknödel
Stripes of sirloin Stroganoff style, with dumplings

Marhapörkölt galuskával - A, C, I 2.690 Ft
Rindsgulasch mit Nockerln
Beef stew with noodles



HAL- ÉS KÍMÉLŐ ÉTELEK

FISCH - UND SCHONENDE GERICHTE

FISH - AND LIGHT DISHES

Citruson sült fogasfilé grillezett zöldséggel, burgonyapürével - A, D, G, I 3.990 Ft
Zitrone-Zanderfilet gegrillt mit Gemüse und Kartoffelpüree
Lemon-Zanderfilet grilled with vegetables and mashed potatoes

Szerb fogas petrezselymes burgonyával - A, D, G 3.790 Ft
Zander auf Serbischer Art mit Petersilienkartoffeln
Zander "Serbian style" with parsley potatoes

Sült lazac csíkok márványsajtos-paradicsomos penne tésztával - A, C, D, I, G 3.990 Ft
Gebratene Lachsstreifen mit Tomaten-Roquefort Penne
Roasted Salmon stripes with tomato-roquefort penne noodles

**Füstölt lazaccal és sajttal töltött fogas bundában sütve,
párolt rizzsel, tejszínes cukkinivel - A, C, D, G** 3.990 Ft
Zander mit Räucherlachs und Käse gefüllt, Reis, Rahm-Zucchini
Zander filled with smoked salmon and cheese, rice, cream-zucchini

Rántott camembert áfonyával, rizzsel - A, C, G 2.290 Ft
Camembert gebacken mit Reis und Heidelbeere
Fried camembert cheese with rice and blueberry

Spenót főtt burgonyával és tükörtojással - A, C, G 1.690 Ft
Spinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei
Spinach with boiled potatoes and fried egg

DESSZERTEK

DESSERTS • DESSERTS

Somlói galuska - A, C, G, H **890 Ft**
Somlauer Nockerln
Somló sponge style cake

Gesztenyepüré kívánság szerint - F, G **850 Ft**
(áfonya-csokoládé öntettel vagy eper fagyival)
Kastanienreis nach Wunsch
(mit Heidelbeeren oder Schokoladensauce oder Erdbeer Eis)
Chestnut puree as you like it
(with chocolate or blueberry mouse or Strawberry eis)

Mákosguba - A, G **890 Ft**
Ungarischer Mohnkuchen
Poppy seed cake

Totyogós túrós palacsinta - A, C, G **990 Ft**
Deftige Palatschinken mit Topfen gefüllt
Hot pancake stuffed with sweet cottage cheese

Forró almáspite vanília fagylalttal - A, C, G **790 Ft**
Heißer Apfelkuchen mit Vanille Eis
Hot apple pie with vanilla ice cream

SALÁTÁK

SALATE • SALADS

| | |
|--|--------|
| Vegyes salátatál Gemischte Salatplatte Mixed salad | 850 Ft |
| Uborkasaláta Gurkensalat Cucumber salad | 550 Ft |
| Házi burgonyasaláta - I, J Hausgemachte Kartoffelsalat Home made potato salad | 550 Ft |
| Csemegeuborka - J Delikatessgurken Pickled cucumber | 490 Ft |
| Almapaprika Apfelpaprika Apple-pepper | 490 Ft |
| Házi csalamádé - J „Pusztai” Salat Homemade pickled salad | 490 Ft |

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ

ALLERGENE INFORMATIONEN / ALLERGEN INFORMATION

Jelölés Allergén anyagok

A - Glutén / Glutenhaltiges Getreide / Gluten

B - Rákfélék / Krebstiere / Crustaceans

C - Tojás / Eier / Egg

D - Hal / Fische / Fish

E - Földimogyoró / Erdnüsse / Peanuts

F - Szójabab / Sojabohnen / Soybeans

G - Tej / Milch / Milk

H - Diófélék / Schalenfrüchte / Nuts

I - Zeller / Sellerie / Celery

J - Mustár / Senf / Mustard

K - Szezám / Sesamsamen / Sesame seeds

L - Kén-dioxid és szulfitok / Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide

M - Csillagfürt / Lupinen / Lupin

O - Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs

Az ételek allergén összetevőinek jelölését készítette: Kiss Zoltán Séf-Mesterszakács

KÖRETEK

BEILAGEN • GARNISHES

| | |
|---|--------|
| Hasáburgonya Pommes frites French fries | 550 Ft |
| Párolt rizs Reis Steamed rice | 450 Ft |
| Házi galuska - A, C Hausgemachte Nockerln Homemade dumplings | 400 Ft |
| Burgonyakrokkett - A, C Kartoffelkroketten Potato croquettes | 600 Ft |
| Steak burgonya Steakkartoffeln Steak potatoes | 600 Ft |
| Petrezselymes burgonya - G Petersilienkartoffel Parsley potatoes | 450 Ft |
| Sült burgonya Bratkartoffeln Fried potatoes | 500 Ft |
| Tartármártás - C, G, I, J Sauce tartare Tartare sauce | 350 Ft |
| Ketchup 17 g | 200 Ft |



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

ÜDÍTŐITALOK

| | | |
|------------------------------|--------|-----------|
| Coca-Cola | 1,0 dl | 150 Ft |
| Fanta | 1,0 dl | 150 Ft |
| Sprite | 1,0 dl | 150 Ft |
| Almalé | 1,0 dl | 150 Ft |
| Őszibaracklé | 1,0 dl | 150 Ft |
| Juice 100% | 1,0 dl | 150 Ft |
| Jeges tea | 1,0 dl | 150 Ft |
| Cappy (eper, fekete ribizli) | 0,25 l | 390 Ft/ü. |
| Coca-Cola | 0,25 l | 390 Ft/ü. |
| Coca-Cola Zero | 0,25 l | 390 Ft/ü. |
| Gyömbér | 0,25 l | 390 Ft/ü. |
| Tonic | 0,25 l | 390 Ft/ü. |
| Frissen préselt narancslé | 1,0 dl | 300 Ft |
| Red Bull | 0,25 l | 590 Ft |



ÁSVÁNYVIZEK:

| | | |
|--|--------|--------|
| Theodora üveges szénsavas ásványvíz | 0,33 l | 390 Ft |
| Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz | 0,33 l | 390 Ft |
| Theodora üveges szénsavas ásványvíz | 0,75 l | 690 Ft |
| Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz | 0,75 l | 690 Ft |
| Szóda | 1,0 dl | 50 Ft |
| Tercia Szóda (üveges) | 1 l | 500 Ft |

CSAPOLT SÖRÖK

| | | | | |
|----------------------|-------|--------|-------|--------|
| Soproni | 0,3 l | 330 Ft | 0,5 l | 550 Ft |
| Soproni Óvatos Duhaj | 0,3 l | 440 Ft | 0,5 l | 690 Ft |

PALACKOZOTT SÖRÖK

| | | |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Soproni 1895 | 0,5 l | 600 Ft |
| Gösser | 0,5 l | 600 Ft |
| Gösser Natur Zitrone 0% | 0,33 l | 570 Ft |
| Heineken | 0,33 l | 550 Ft |
| Soproni Fekete Démon | 0,5 l | 600 Ft |
| Csíki sör | 0,5 l | 690 Ft |
| Paulaner búzasör (alkoholmentes) | 0,5 l | 900 Ft |
| Soproni Maxx | 0,5 l | 550 Ft |

KIMÉRT BOROK

| | | |
|-----------------------------|-----|---------|
| Zenit | 1 l | |
| (Payrits Családi Pincészet) | | 2000 Ft |
| Kékfrankos Rosé | | |
| (Payrits Családi Pincészet) | | 2000 Ft |
| Kékfrankos | | |
| (Payrits Családi Pincészet) | | 2000 Ft |

PÁRLATOK

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| | 2 cl | 4 cl |
| Tercia pálinka | 275 Ft | 550 Ft |
| Barack ízű szeszestital | 240 Ft | 480 Ft |
| Rum | 240 Ft | 480 Ft |
| Tequila | 350 Ft | 700 Ft |
| Finlandia vodka | 350 Ft | 700 Ft |
| Gordon's Gin | 350 Ft | 700 Ft |
| Bacardi | 350 Ft | 700 Ft |
| Captain Morgan | 350 Ft | 700 Ft |

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

LIKÖRÖK

| | 2 cl | 4 cl |
|------------------------|--------|--------|
| Zwack Unicum | 325 Ft | 650 Ft |
| Zwack Unicum Szilva | 325 Ft | 650 Ft |
| St. Hubertus | 275 Ft | 550 Ft |
| Jägermeister | 325 Ft | 650 Ft |
| Bailey's | 350 Ft | 700 Ft |
| Eristoff (vörös vodka) | 325 Ft | 650 Ft |

VERMUTOK

| | | |
|---------------------------|------|----------|
| Cinzano Bianco | 1 dl | 550 Ft |
| Cinzano Extra Dry | 1 dl | 550 Ft |
| Campari | 1 dl | 900 Ft |
| Aperol | 4 cl | 750 Ft |
| Aperol Spritz | | 1.490 Ft |
| (Aperol, Prosecco, szóda) | | |

PEZSGŐK

| | | |
|----------------------------|--------|----------|
| Törley Charmant Doux | 0,75 l | 2.800 Ft |
| Törley Charmant Doux | 0,2 l | 900 Ft |
| Törley Gála Dry Sec | 0,75 l | 2.800 Ft |
| Hungária Extra Dry | 0,75 l | 3.800 Ft |
| Hungária Extra Dry Rosé | 0,75 l | 3.800 Ft |
| Hungária Extra Dry | 0,2 l | 1.200 Ft |
| Fantinel Spumante Prosecco | 0,75 l | 5.500 Ft |
| Fantinel Spumante Prosecco | 0,1 l | 750 Ft |
| Asti Cinzano Doux | 0,75 l | 5.500 Ft |

WHISKY

| | 2 cl | 4 cl |
|-------------------------|--------|----------|
| Jack Daniel's Tennessee | 400 Ft | 800 Ft |
| Jameson | 400 Ft | 800 Ft |
| Johnnie W. Red Label | 350 Ft | 700 Ft |
| Johnnie W. Black Label | 500 Ft | 1.000 Ft |
| Jim Beam | 350 Ft | 700 Ft |
| Chivas Regal | 550 Ft | 1.100 Ft |
| Ballantines | 350 Ft | 700 Ft |

KONYAKOK ÉS BORPÁRLATOK

| | 2 cl | 4 cl |
|----------------------|----------|----------|
| Metaxa*** | 275 Ft | 550 Ft |
| Metaxa**** | 375 Ft | 750 Ft |
| Hennessy V. S. | 600 Ft | 1.200 Ft |
| Hennessy V. S. O. P. | 1.000 Ft | 2.000 Ft |
| Hennessy X. O. | 3.575 Ft | 7.150 Ft |

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

KÁVÉK

| | |
|---|--------|
| Ristretto | 390 Ft |
| Espresso Káv | 390 Ft |
| Melange | 520 Ft |
| Cappuccino | 520 Ft |
| Hosszúkáv tejszínhabbal | 570 Ft |
| Cafe Latte | 620 Ft |
| Karamellás Latte | 850 Ft |
| Mézeskalács Latte | 850 Ft |
| Zhi Mocca Ganoderma káv | |
| (100% arabica káv, pecsétviaszgomba keveréke, kakaó) | 450 Ft |

A kávék koffeinmentes változatban is kaphatók!

TEÁK

| | |
|---|--------|
| Filteres teák (fekete, gyümölcs, zöld) | 450 Ft |
| Méz | 160 Ft |

A HÁZ PÁLINKÁJA


SCHNAPS DES HAUSES • SPIRITS OF THE HOUSE

| | 2 cl | 4 cl |
|--|--------|----------|
| Tercia vegyes gyümölcs pálinka 45° | 275 Ft | 550 Ft |
| Tercia Ágyas Barrique Szilva pálinka 40° | 550 Ft | 1.100 Ft |
| Tercia Ágyas Vilmoskörte pálinka 40° | 550 Ft | 1.100 Ft |

PÁLINKA LIKÖRÖK

PÁLINKA LIQUEUR

| | 2 cl | 4 cl |
|-------------------------------------|--------|----------|
| Márton és Lányai Mézes Ágyas Áfonya | 500 Ft | 1.000 Ft |
| Rézangyal Mézes Barack | 400 Ft | 800 Ft |



NEMES PÁLINKÁK

QUALITÄTSSCHNAPS • QUALITY SPIRITS

| Szigetköz Lelke Pálinkaház | 2cl | 4cl |
|-----------------------------------|--------|----------|
| Faeper pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Birskörte pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Bodza pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Sárgabarack pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Málna pálinka | 900 Ft | 1.800 Ft |
| Tercia vegyes gyümölcs pálinka | 275 Ft | 550 Ft |

| Gyulai Pálinka Manufaktúra | 2cl | 4cl |
|-----------------------------------|--------|----------|
| Jonathan alma pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Illatos szőlő pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |

| Agárdi Pálinkafőzde | 2cl | 4cl |
|----------------------------|--------|----------|
| Birsalma pálinka | 800 Ft | 1.600 Ft |
| Fekete cseresznye | 600 Ft | 1.200 Ft |

| Árpád Pálinkaház | 2cl | 4cl |
|------------------------------|--------|----------|
| Kisüsti körte pálinka | 500 Ft | 1.000 Ft |
| Prémium erdei szeder pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Prémium fekete ribizli | 650 Ft | 1.300 Ft |

| Czimeres Pálinkafőzde | 2cl | 4cl |
|------------------------------|--------|----------|
| Őszibarack pálinka | 600 Ft | 1.200 Ft |
| Szilva pálinka | 600 Ft | 1.200 Ft |

| 1Csepp Pálinka (Hegykő) | 2cl | 4cl |
|--------------------------------|--------|----------|
| Piros Veltelini szőlő pálinka | 750 Ft | 1.500 Ft |
| Hegykői körte pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |
| Irsai Olivér szőlő pálinka | 650 Ft | 1.300 Ft |

KEDVES VENDÉGEINK!

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 65%-át számoljuk fel.
Csomagolás +150 Ft/doboz

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Major Vilmos kereskedelmi igazgató
Kiss Zoltán konyhafőnök és személyzete
II. kategóriájú üzlet
Tulajdonos és üzemeltető: Státusz-2002 Kft.
Az étlap érvényes: 2017. május 15-től.
A fogyasztói áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

LIEBE GÄSTE!

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 65% vom Endpreis.
Packung +150HUF/Dose

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN

Vilmos Major Restaurant Direktor
Zoltán Kiss Küchenschef und Personal
Restaurant II. Kategorie
Inhaber und Inbetriebhalter: Státusz-2002 Kft.
Die Speisekarte ist gültig ab 15. Mai 2017.
Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive Mwst.

DEAR OUR GUESTS!

In case of order of half dish you can calculate with 65% of the total price.
Package +150HUF/box

ENJOY YOUR MEAL!

Vilmos Major restaurant director
Zoltán Kiss chef and the staff
Restaurant category II.
Owned and operated by Státusz-2002 Kft.
Menu is available from 15th Mai 2017.
All prices are in HUF, including VAT

KEDVES VENDÉGEINK!

Ételeink összetevőire vonatkozó rendelkezést, amelyben az allergiát vagy intoleranciát okozó élelmiszerek részletesen fel vannak tüntetve, kérje a felszolgálóinktól.

LIEBE GÄSTE!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage in Form einer eigenen Speisekarte von unsern Servicemitarbeiterinnen.



TOVÁBBI ÉTTERMEINK

UNSERE RESTAURANTS • OUR OTHER RESTAURANTS



Fertőendréd, Győri út 2. • (36 99) 544-640 • fertoundred@terciarestaurants.hu



Kópháza, Soproni út 54. • (36 99) 531-200 • kophaza@terciarestaurants.hu



Sopron, Erzsébet utca 20. • (36 99) 50-50-33 • info@deaksopron.hu



halaszsolt@terciarestaurants.hu • majorvilmos@terciarestaurants.hu



www.terciarestaurants.hu
www.partiszerviz.hu

www.facebook.com/terciarestaurants