

1936

Tercia
Hubertus

1998



REGGELI ÉTELEK - ITALOK

FRÜHSTÜCK • BREAKFAST MENU

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE • BREAKFAST DRINKS

Paraszttál fatányéron két személyre

(házi kolbász, szalonna, pácolt sült csülök, paradicsom, paprika, vaj) - G 2.790 Ft

Bauern Platte für zwei Personen

(Wurst, Speck, geräucherte Stelze, Tomaten, Paprika, Butter)

Farmer's style plate for two persons

(Sausage, smoked knuckle, bacon, green pepper, butter, tomato)

Vegyes sajtál

(Pannónia sajt, Edami sajt, füstölt sajtok, alma, olívbogyó, dió, vaj) - G, H 1.720 Ft

Käseplatte (Pannónia, Edamer, verschiedene Arten Räucherkäse, Apfel, Oliven, Walnuss, Butter)

Cheese dishes (Pannónia, Edami, smoked cheese, apple, olives, walnut, butter)

Hidegtál (sonka, sajt, szalámi, paradicsom, paprika, uborka, vaj) - F, G

1.720 Ft

Kalte Platte (Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Paprika, Gurken, Butter)

Cold cuts (Ham, cheese, salami, tomato, green pepper, cucumber, butter)

Rántották 3 tojásból kívánság szerint

(hagyma, gomba, sonka, szalonna) - C, F, G 890 Ft

Rührei aus 3 Eier nach Wunsch (Zwiebel, Pilz, Schinken, Speck)

Scrambled eggs on request out 3 eggs (Onion, mushroom, ham, bacon)

Parasztos rántotta lecsóval, kolbásszal - C

1.090 Ft

Rührei nach Bauernart mit Letscho und Wurst

Farmer's style scrambled eggs with sausage, fried tomato and paprika

Roppanós virsli mustárral - F, J

890 Ft

Frankfurter gekocht

Cooked wiener sausage

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 fatányéron fűszerekkel, vajjal, piritóssal - A, C, G, J Beef Tatar auf einer Holzplatte mit Gewürzen, Butter und Toast Tatar-steak served on a platter with seasoning, butter and toast	2.990 Ft
Gulyásleves bográcsban - A, C, I Kesselgulaschsuppe Goulash soup	1.850 Ft
Müzli - E, H Müsli Muesli	650 Ft
Gyümölcs tea/Tea citrommal Früchtetee/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



ELŐÉTELEK

VORSPEISEN • STARTERS

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

Hízott hideg kacsamáj lilahagymával, piritóssal - A 3.990 Ft
Kalte Entenleber mit rotem Zwiebel und Toast
Cold potted goose liver with purple onion and toast

Fűszeres csirkecsíkok tejszínes tökmagos öntettel, zöldsaláta ágyon - G, I 1.990 Ft
Gewürzte Hähnchenstreifen auf grünem Salat mit Kürbiskernöldressing
Spicy chicken strips with creamy pumpkin sauce on a green salad bed

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

LEVESEK

SUPPEN • SOUPS

Falusi húsleves daragaluskával - A, C, G, I 1.650 Ft
Ländliche Fleischbrühe mit Griessnockerln
Village bouillon with dumplings

**Húsleves kívánság szerint cérnametélttel,
májgaluskával, palacsinta tésztával - A, C, G, I** 790 Ft
Fleischsuppe nach Wunsch mit Fadennudeln, Leberknödeln oder Fridatten
Bouillon on request with vermicelli, liver dumplings or fridotto

Gulyásleves bográcsban - A, C, I 1.850 Ft
Kesselgulaschsuppe
Goulash soup

Magyaros bableves füstölt hússal, tejföllel - A, C, G, I, L 1.790 Ft
Ungarische Bohnensuppe mit geräucherte Fleisch und Sauerrahm
Hungarian bean soup with smoked meat and sour cream

Ököruszályleves kisfazékban - A, C, I 1.990 Ft
Ochsenchwanzsuppe 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 creamsoup served in loaf bread



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS CHEF'S RECOMMENDATION

Dankó Pista hegedűje két személyre - A, F, I, L

(pácolt csülök, fokhagymás kacsacomb, sertésstarja, csirkemell steak, jázmin rizs, hasábburgonya, héjas burgonya, házi csalamádé)

8.690 Ft

Danko Pista Geige für zwei Personen (Surstelze, Knoblauch-Entenkäule,

Kamm, Hühnersteak, Jasminreis, Pommes frites, Kartoffeln, "Puszta" Salat)

Danko's violin for two persons (Crispy fried marinated knuckle, garlic duck leg, pork neck, chicken breast steak, jasmine rice, french fries, shell potatoes, homemade pickled salad)

Bőségtál két személyre - A, C, G, I

(juhsajtós sertés java, egészben sült szüzpecsenye, borzas borda, pulyka Cordon Bleu, fokhagymás csirkecsíkok, rántott sajt, hasábburgonya, jázmin rizs, párolt zöldség)

7.390 Ft

Überflusplatte für zwei Personen (Schweinemedailon mit Schafskäse, Jungfernbraten im Ganzen gebraten, Schweinskotelett nach Borzas Art, Puten Cordon Bleu, Knoblauch-Hühnerstreifen, gebackener Käse, Pommes frites, Reis, gedünstete Gemüse)

Plate of plenty for two persons (Pork medallions with sheep cheese, whole roast tenderloin, bumpy loin, turkey cordon bleu, garlic chicken strips, fried cheese, french fries, jasmine rice, steamed vegetables)

**Szárnyas tál két személyre (sült kacsacomb, pácolt kacsamell,
csirke steak, fokhagymás csirkecsíkok, jázmin rizs,
pirított burgonya, párolt káposzta, meggy chutney) - A, C, G, I** **8.190 Ft**

Geflügelplatte für zwei Personen (Gebratene Entenkeule, marinierte Entenbrust,
Hühnersteak, Knoblauch-Hähnchenstreifen, Jasminreis, geröstete Kartoffeln,
gedünstete Kraut, Sauerkirsch-Chutney)

Poultry dish for two persons (Roasted duck leg, pickled duck breast, chicken steak,
garlic chicken strips, jasmine rice, roasted potatoes,
steamed cabbage, cherry chutney)

**Feta sajttal töltött jércemell snidling mártással,
sajos burgonya lepényen, grillzöldséggel, - A, C, G, I, L** **2.890 Ft**

Hähnchenbrust gefüllt mit Feta, Schnittlauch-Sauce,
Käse-Kartoffeladen, Grillgemüse

Feta cheese filled chicken breast, chives sauce, cheesy potato pie, grilled vegetables

Malacpofa hagymás gombával, burgonya rösztivel és jázmin rizzsel - A, C, G, I **3.490 Ft**


Schweinebacken mit gebraten Pilz und Zwiebel, Rösti und Jasminreis

Pig snout with onion mushrooms, potato roast and jasmine rice

**Bőrön sült lazacfilé zöldbors mártással,
fehérboros grillzöldséggel és jázmin rizzsel - A, D, F, G, H, I, L** **3.990 Ft**

Lachsfilet mit Grünpfeffer-Sauce, Weißwein-Grillgemüse und Jasminreis

Fried salmon fillet with green pepper sauce, white wine grilled vegetables, jasmine rice



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA GYEREKEKNEK

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS FÜR KINDER
CHEF RECOMMENDS FOR CHILDREN

Húsleves fridottóval csészében - A, C, G, I

Fleischbrühe mit Fridatten in Tasse

Bouillon with fridotto in cup

500 Ft

Csirkemell sonkával-sajttal töltve bécsi bundában,

hasáburgonyával - A, C, F, G

Hühner Cordon Bleu mit Pommes frites

Cordon Bleu with french fries

1.780 Ft

Rántott sertésborda hasáburgonyával - A, C

Gebackenes Kotelett mit Pommes frites

Fried pork loin with french fries

1.680 Ft

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN • PORK DISHES

Csirkemájjal és szalonnával töltött szűzpecsenye pirított burgonyával - A, I, J 2.990 Ft
Jungfernbraten gefüllt mit Hühnerleber und Speck, geröstete Kartoffeln
With chicken liver and bacon stuffed tenderloin with roasted potatoes

Cigánypecsenye sertés tarjából bacon chipssel, hasábburgonyával - A, I 3.290 Ft
Zigeuner Schweinbraten mit Bacon Chips und Pommes frites
Gipsy pork with bacon chips and french fries

Borzas borda hasábburgonyával, házi csalamádével (fokhagymás sertésborda burgonyás panírban,tejföllel-sajttal csőben sütve) - A, C, G, I, L 2.990 Ft
Schweinskotelett nach Borzas Art mit Pommes frites und „Puszta” Salat
(Knoblauch-Kotelett in Kartoffelpanier, mit Rahm-Käse im Rohr überbacken)
Bumpy loin with French fries and homemade pickled salad
(Garlic pork loin fried in potato coat, baked with sour cream and cheese)

Egészben sült sertés szűz tejszínes gombaraguval, jázmin rizzsel és sajtos burgonyaroláddal - A, C, G, I, L 3.390 Ft
Jungfernbraten im Ganzen gebraten mit Sahne-Pilzragout, Jasminreis und Käse-Kartoffel-Roulade
Whole baked pork tenderloin with creamy mushroom ragout with jasmine rice and cheese potato rolls

Pácolt sült csülök fűszeres héjas burgonyával - I 3.390 Ft
Knusprig gebratene und marinierte Surstelze mit Kartoffeln
Crispy fried marinated knuckle with potatoes

Parasztos borda sajtos tócsnival - A, C, G, I, L 3.190 Ft
Schnitzel nach Bauer Art mit Käse-Totschni
Breaded pork loin à la rustic, cheese potato roast

VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

WILDGERICHTE • GAME DISHES

Hubertus-tál két személyre fatálon tálalva

(szarvas gerinc, párolt szarvas comb,
bordírozott fácánmell, vargányás gyöngyhagyma,
meggy chutney, hagymalekvár, jázmin rizs, krokett) - A, C, I, J

12.900 Ft

Hubertusplatte für zwei Personen auf Holzplatte serviert

(Hirschrücken, Hirschkeule, bordierte Fasanbrust, Steinpilz-Schalotten,
Sauerkirsch-Chutney, Zwiebelkonfitüre, Jasminreis, Kroketten)

Hubertus plate for two persons served on wooden plate

(Saddle of venison, leg of venison, pheasant breast wrapped in bacon,
porcini and pearl onion, cherry chutney, onion jam, jasmine rice, potato croquettes)

Vadászslakoma egy személyre

(párolt szarvas comb, szarvas gerinc, bordírozott fácánmell,
vargányaragu burgundi mártással, jázmin rizs, krokett) - A, C, I

7.690 Ft

Jägerschmaus für eine Person (Hirschkeule, Hirschrücken,

bordierte Fasanbrust, Steinpilz burgunder Art, Jasminreis, Kroketten)

Hunter's feast for one person (Spine and leg of venison, pheasant breast

wrapped in bacon, porcini ragout, jasmine rice, potato croquettes)

Bordírozott fácánmell meggy chutney-val, burgonyakrokettel - A, C, I 4.990 Ft
Bordierte Fasanbrust mit Sauerkirsch-Chutney und Kroketten
Pheasant breast wrapped in bacon with cherry chutney, potato croquettes

Szarvas gerinc vargányás-gyöngyhagyma raguval és jázmin rizzsel - I, J 5.590 Ft
Hirschrücken mit Steinpilz-Schalotten Ragout und Jasminreis
Spine of venison, porcini-pearl onion ragout, jasmine rice

Párolt szarvas comb vadas mártással és zsemlegombóccal - A, C, G, I, J 3.690 Ft
Hirschkeule gedünstet mit Wildrahmsauce und Semmelknödeln
Steamed leg of venison gamy style with dumplings

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

Tercia pulykamell jázmin rizzsel - A, C, F, G, I, L **2.990 Ft**

Putenbrust nach Tercia Art mit Jasminreis

(mit Schwammerln, Schinken, Käse gefüllte Putenbrust wird
in geriebenen Erdapfel 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 káposzta salátával - A, C, G, J **2.990 Ft**

Riesen Putenbrust mit Pommes frites und Mayonnaise-Krautsalat

Giant turkey with french fries and cabbage salad with mayonnaise

**Sült csirkemell chilis-füstölt sajtmártással csöben sütve,
grill zöldségekkel és jázmin rizzsel - A, C, G, I, J** **2.990 Ft**

Hühnerbrust überbacken mit Chili-Käsesauce, Grillgemüse, Jasminreis

Fried chicken breast with chili-smoked cheese sauce, grilled vegetables and jasmine rice

Fokhagymás grillezett csirkemell friss salátával **2.590 Ft**

Gegrillte Hühnerbrust mit Knoblauch und frischem Salat

Garlic grilled chicken breast with fresh salad

Sörtésztában sütött csirkecsíkok uborkás tejföllel és jázmin rizzsel - A, C, G **2.790 Ft**

In Bierteig gebackene Hühnerstreifen mit Gurken-Sauerrahm Dressing und Jasminreis

Chicken stripes fried in beer pastry with cucumber-sour cream and jasmine rice

**Csirke rögök sajttal töltve, baconnel kötve,
tökmagos-tejszínes pennetésztával - A, C, G, H, I** **2.890 Ft**

Hähnchen mit Käse gefüllt, in Speck gewickelt,
mit Rahm-Kürbiskernöl-Pennennudeln serviert
Chicken filled with cheese, rolled into bacon,
served with cream-pumpkin seed oil-noodles

Sült kacsacomb párolt káposztával és szalvétagombóccal - A, C, G, I **3.990 Ft**


Gebratene Entenkeule mit gedünstetem Rotkraut und Semmelknödel
Fried leg of duck with boiled cabbage and dumplings

**Pácolt sült kacsamell tejszínes erdei gomba raguval,
jázmin rizzsel és burgonyakroketten - A, C, G, I, L** **3.990 Ft**

Gebratene Entenbrust mit Sahne-Pilzragout, Jasminreis und Kroketten
Marinated roast duck breast with creamy mushroom ragout,
jasmine rice and potato croquette

Rántott csirkemáj burgonyasalátával - A, C, I, J **2.290 Ft**

Gebackene Hühnerleber mit Kartoffelsalat
Breaded fried chicken liver with potato salad



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

Bélszín steak borsmártással és burgonyakrokettel - A, C, G, I, J **5.490 Ft**

Rindersteak mit Pfeffersauce und Kroketten
Sirloin steak with pepper sauce and potato croquette

Bélszín steak tükörtojással, grillzöldséggel és hasáburgonyával - C, J, I, L **5.490 Ft**

Rindersteak mit Spiegelei, Grillgemüse und Pommes frites
Sirloin steak with fried egg, grilled vegetables and french fries

Bélszín csíkok Stroganoff módra tojásos galuskával - A, C, G, I, J **4.690 Ft**

Lendenstreifen nach Stroganoff Art mit Eier Nockerln
Stripes of sirloin Stroganoff style, with egg dumplings

Marhapörkölt galuskával - A, C, G, I **2.790 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, jázmin rizzsel - A, D, G, I 3.690 Ft

Zitrone-Zanderfilet gegrillt mit Gemüse und Jasminreis
Lemon-zanderfilet grilled with vegetables and Jasmin rice

**Fogasfilé bakonyi módra kapos-túrós galuskával,
serpenyőben tálalva - A, C, D, G, I, J, L** 3.990 Ft

Zanderfilet nach Bakonyi Art in Pfanne mit Kaper-Topfen-Nockerln
Zanderfilet a'la Bakonyi dill-cottage cheese dumplings in pan served

Sült lazac csíkok olívás zöldsalátával, parmezán forgáccsal - D, I, G 2.590 Ft


Gebratene Lachsstreifen mit Oliven-Salat und Parmesan
Baked salmon stripes, green salad with olivas and parmesan chips

Rántott fogas jázmin rizzsel, tartármártással - A, C, D, G, I, J, L 3.490 Ft

Zander gebacken mit Jasmineis und Tartarsauce
Breaded zanderfilet with jasmin rice and tartare sauce

Rántott camembert áfonyával jázmin rizzsel - A, C, G 2.390 Ft

Camembert gebacken mit Heidelbeere und Jasminreis
Fried camembert cheese with blueberry and jasmine rice



DESZERTEK

DESSERTS • DESSERTS

Somlói galuska - A, C, G, H **890 Ft**
Somlauer Nockerln
Sponge cake à la Somló

Gesztenyepüré kívánság szerint - F, G **890 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 souce 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 fagyalttal - A, C, G **990 Ft**
Heißer Apfelkuchen mit Vanille Eis
Hot apple pie with vanilla ice cream

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 - Szezámag / 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

SALÁTÁK

SALATE • SALADS

Vegyes salátatál Gemischte Salatplatte Mixed salad	850 Ft
Uborkasaláta Gurkensalat Cucumber salad	550 Ft
Paradicsomsaláta Tomatensalat Tomato salad	550 Ft
Burgonyasaláta - I, J Hausgemachte Kartoffelsalat Homemade potato salad	550 Ft
Csemegeuborka - J Delikatessgurken Pickled cucumber	490 Ft
Almapaprika Apfelpaprika Apple-pepper	490 Ft
Házi csalamádé „Pusztá” Salat Homemade pickled salad	490 Ft
Káposztasaláta Krautsalat Cabbage salad	490 Ft



KÖRETEK

BEILAGEN • GARNISHES

Hasáburgonya Pommes frites French fries	550 Ft
Jázmín rizs Jazminreis Jasmin 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, L 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	170 Ft
Őszibaracklé	1,0 dl	170 Ft
Juice 100%	1,0 dl	170 Ft
Jeges tea	1,0 dl	170 Ft
Rauch		
(mangó, kajszi, multiv.)	2,0 dl	520 Ft/ü.
Cappy (eper, feketeribizli)	0,25 l	420 Ft/ü.
Coca-Cola	0,25 l	420 Ft/ü.
Coca-Cola Zero	0,25 l	420 Ft/ü.
Gyömbér	0,25 l	420 Ft/ü.
Tonic	0,25 l	420 Ft/ü.
Frissen préselt narancslé	1,0 dl	300 Ft
Red Bull	0,25 l	690 Ft



PALACKOZOTT SÖRÖK

Soproni 1895	0,5 l	650 Ft
Soproni Óvatos Duhaj	0,5 l	650 Ft
Gösser Natur Zitroné 0%	0,33 l	590 Ft
Heineken	0,33 l	650 Ft
Csíki sör	0,5 l	730 Ft
Paulaner búzasör (világos, barna, alkoholmentes)	0,5 l	900 Ft
Soproni Szűz	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

ÁSVÁNYVIZEK:

Theodora (savas, mentes)	0,75 l	750 Ft
Theodora (savas, mentes)	0,25 l	420 Ft
Szóda	1,0 dl	60 Ft
Szóda (üveges)	1 l	600 Ft

CSAPOLT SÖRÖK

	0,3 l	0,5 l
Soproni	360 Ft	600 Ft
Soproni Démon		
Óvatos Duhaj	390 Ft	650 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)		

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

PEZSGŐK

Törley Charmant Doux	0,75 l	2.800 Ft
Törley Charmant Doux	0,2 l	900 Ft
Törley Talizmán Demi 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
Bottega Spumante Prosecco	0,75 l	5.500 Ft
Bottega Spumante Prosecco	0,1 l	750 Ft
Asti Cinzano Doux	0,75 l	5.500 Ft

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

KÁVÉK

Ristretto	420 Ft
Espresso Kávé	420 Ft
Melange	550 Ft
Cappuccino	550 Ft
Hosszú kávé tejszínhabbal	590 Ft
Café Latte Macchiato	650 Ft
Karamellás Latte	850 Ft
Mézeskalács Latte	850 Ft
Zhi Mocca Ganoderma kávé (100% arabica kávé, pecsétviaszgomba keveréke, kakaó)	500 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 Irsai Törköly pálinka 40°	450 Ft	900 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 LIQUEURS

	2 cl	4 cl
Márton és Lányai Mézes Ágyas Áfonya	500 Ft	1.000 Ft
Rézangyal Mézes Barack	400 Ft	800 Ft
Agárdi Csokoládélikőr	600 Ft	1.200 Ft

NEMES PÁLINKÁK

QUALITÄTSSCHNAPS • QUALITY SPIRITS

Szigetköz Lelke Pálinkaház	2cl	4cl
Birskörte pálinka	700 Ft	1.400 Ft
Bodza pálinka	700 Ft	1.400 Ft
Sárgabarack pálinka	700 Ft	1.400 Ft
Málna pálinka	900 Ft	1.800 Ft
Agárdi Pálinkafőzde	2cl	4cl
Birsalma pálinka	800 Ft	1.600 Ft
Fekete cseresznye	650 Ft	1.300 Ft
Árpád Pálinkaház	2cl	4cl
Kisüsti körte pálinka	550 Ft	1.100 Ft
Prémium Piros Vilmos	700 Ft	1.400 Ft
Prémium fekete ribizli	700 Ft	1.400 Ft
Dupla Ágyas Barack 60°	650 Ft	1.300 Ft
Dupla Ágyas Meggy 60°	650 Ft	1.300 Ft
Czimeres Pálinkafőzde	2cl	4cl
Őszibarack pálinka	650 Ft	1.300 Ft
Szilva pálinka	650 Ft	1.300 Ft
1Csepp Pálinka (Hegykő)	2cl	4cl
Piros Veltelini szőlő pálinka	800 Ft	1.600 Ft
Hegykői körte pálinka	700 Ft	1.400 Ft
Irsai Olivér szőlő pálinka	700 Ft	1.400 Ft
Érelet Golden Alma pálinka	700 Ft	1.400 Ft

KEDVES VENDÉGEINK!

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Major Vilmos kereskedelmi igazgató
Kiss Zoltán konyhafőnök és személyzete
II. kategóriájú üzlet

Tulajdonos és üzemeltető: Státusz-2002 Kft.

Az étlap érvényes: 2018. április 3-tól.

A fogyasztói áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

•

LIEBE GÄSTE!

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 70% vom Endpreis.

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 03. April 2018.

Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive Mwst.

•

DEAR OUR GUESTS!

In case of order of half dish you can calculate with 70% of the total price.

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 valid from 03th April 2018.

All prices are in HUF, including VAT



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



majorvilmos@terciarestaurants.hu • +36 30 552 54 65



www.terciarestaurants.hu
www.partiszerviz.hu

www.facebook.com/terciarestaurants