



#tercia30



## *További éttermeink*

### OUR OTHER RESTAURANTS

#### **TERCIA FERTŐENDRÉD ÉTTEREM**

9442 Fertőendréd, Győri út 2.

Tel.: 99/544-640

E-mail: [fertoendred@terciarestaurants.hu](mailto:fertoendred@terciarestaurants.hu)

[www.terciarestaurants.hu](http://www.terciarestaurants.hu)

#### **TERCIA HUBERTUS ÉTTEREM**

9400 Sopron, Hubertusz út 1.

Tel.: 99/513-070

E-mail: [hubertus@terciarestaurants.hu](mailto:hubertus@terciarestaurants.hu)

[www.terciarestaurants.hu](http://www.terciarestaurants.hu)

#### **DEÁK ÉTTEREM**

9400 Sopron, Erzsébet út 20.

Tel.: 99/50-50-33

E-mail: [info@deaksopron.hu](mailto:info@deaksopron.hu)

Web: [www.deaksopron.hu](http://www.deaksopron.hu)

#### **TERCIA PARTISZERVIZ**

Mobil: 30/205-83-55, 30/552-54-65

Tel.: 99/531-200

E-mail: [info@partiszerviz.hu](mailto:info@partiszerviz.hu)

Web: [www.partiszerviz.hu](http://www.partiszerviz.hu)




#tercia30




## Élőételek

### STARTERS

 Tintahal rostos  
fokhagymás olívaolajjal – A, B, D, O 2.390 FT  
*Grilled calamari with garlic and olive oil*

Hortobágyi húsos palacsinta – A, C, G, I 1.590 FT  
*Pancake „Hortobágy style”*

Tatárbeefsteak – A, C, G, J 3.290 FT  
*Beefsteak tatar*

 Hideg kacsamáj zsírjával, lilahagyma  
lekvárral, pirított kalácscsal – A, C, G 4.390 FT  
*Cold duck liver in it's fat with onion jam, roasted milk-loaf*





## Levesek SOUPS

 Csülkös bableves csipetkével – A, C, G, I 1.990 FT

*Bean soup*

Húsleves májgombóccal | metélttel | fridottóval –  
A, C, I | A, C, I | A, C, G, I 890 FT

*Bouillon with liver dumpling | vermicelli | fridotto*

Húsleves májgombóccal | metélttel |  
fridottóval csészében – A, C, I | A, C, I | A, C, G, I 600 FT

*Bouillon with liver dumpling | vermicelli | fridotto  
– small portion*

Húsleves gazdagon – A, C, I 1.690 FT

*Rich bouillon*

Ökörszályleves – A, C, I 1.990 FT

*Oxtail soup*

Fokhagymakrémleves cipóban – A, G, I 1.290 FT

*Garlic cream soup served in a loaf of bread*

Gulyásleves – A, C, I 1.990 FT

*Hungarian goulash soup*

Tárkonyos vadraguleves – A, C, G, I, J 1.490 FT

*Game ragout soup*


*Örülünk, hogy velünk vagy.*

#tercia30



## Szárnyashúsból készült ételek

### POULTRY DISHES

 Ropogós csirkeszárnyak hasábburgonyával,  
barbecue szósszal – A, I, J 2.990 FT

*Crispy chicken wings with french fries and BBQ sauce*

Cézár saláta roston  
vagy rántott csirkemellel – A, C, G, I, J 2.790 FT

*Ceasar salad with fried or roasted chicken*

Roston csirkemell citromos vajmártással,  
wok zöldséggel, sült édesburgonyával – A, G, I 2.990 FT

*Roast chicken with lemon-buttersauce, vegetables  
and sweet potato*

Mozzarellás csirkemell csóban sütve  
rizzsel, hasábburgonyával – G, I 2.890 FT

*Chicken breast with mozzarella with rice  
and french fries*

Csirkemell fokhagymás-sajtos  
sörtésztában – A, C, G, I 2.890 FT

*Stripes of chicken breast fried in beer pastry*





**📷 Ropogós kacsacomb  
káposztás cvekedlivel – A, C, I** **3.690 FT**

*Fried leg of duck with cabbage-noodles*

**Csirkecomb filé rántva  
burgonyapürével – A, C, G, I** **2.690 FT**

*Fried chicken leg filet with mashed potatoes*

**Rántott csirkemáj burgonyasalátával – A, C, I** **2.590 FT**

*Fried chicken liver with potato salad*

**Tercia pulykamell – A, C, G, I** **3.190 FT**

*Turkey breast „Tercia style”*

*(Turkey breast filled with mushroom, ham, cheese in potato coat)*

**Besztercei pulykamell  
párolt rizzsel, almapürével – A, C, G** **2.990 FT**

*„Beszterce Style” turkey*

*(with cheese, dried plum, ham filled)*

**Fetával, paradicsommal,  
baconnal töltött pulykamell – A, C, G, I** **2.990 FT**

*Turkey breast stuffed with feta cheese, tomato and bacon*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*



#tercia30



## *Sertéshúsból készült ételek*

### PORK DISHES

- |   |          |
|---|----------|
|  Brassói aprópecsenye – A, I | 2.890 FT |
| <i>Fricassee „Brassó style”</i>   |          |
| Cigánypecsenye hasáburgonyával – A, I   | 2.890 FT |
| <i>Roasted pork cutles „Gipsy” with french fries</i>  |          |
| Pácolt tarja vaslapon sütve speciálsalátával,<br>pirított burgonyával – C, G, J                               | 2.790 FT |
| <i>Pork neck with salad and potato</i>  |          |
| Cordon bleu hasáburgonyával – A, C, G   | 2.890 FT |
| <i>Cordon bleu with french fries</i>  |          |



**Ropogós egész csülök tormával,  
mustárral, chips burgonyával – J** **3.390 FT**

*Whole knuckle with horseradish, mustard and chips*

**Velóvel töltött borda rántva,  
párolt rizzsel, hasáburgonyával– A, C, I** **2.890 FT**

*Pork slices stuffed with marrow, rice  
and french fries*

**📷 Mustáros-chilis szűzermék bacon köntösben  
borsmártással, csípős zöldségraguval,  
steakburgonyával – A, G, I, J** **2.990 FT**

*Baked pork tenderloin with chili-mustard, pepper sauce,  
hot vegetables and potato*



*Örülünk, hogy velünk vagy.*






#tercia30



## *Vegyes tálak* MIXED PLATES

 Szárnyas-tál wok zöldséggel, hasábburgonyával  
(roston csirkecomb, roston csirkemell, sült csirke-  
szárnyak, rántott csirkemáj) – A, C, I **3.190 FT**

*Poultry plate with wok vegetables and french fries  
(roasted chicken leg and breast, chickenwings, fried  
chicken liver)*

Rántott hús-tál  
chips burgonyával, rizzsel – A, C **3.190 FT**

*Fried meat dish plate with potato chips, rice*

Grill-tál chips burgonyával  
(sertéskaraj, sertésszűz, pácolt tarja) – I **3.190 FT**

*Grill-plate (pork cutlet, pork tenderloin, pork neck)*

Hal-tál parázsburgonyával, salátával  
(roston lazac, roston fogas,  
tintahal rántva) – A, B, D, O **3.990 FT**

*Fish plate with potato and salad  
(roasted salmon, roasted zander, fried calamari)*

Tercia-tál 2 személyre – A, C, G, I **6.490 FT**

*Tercia plate for two*





## *Marhahúsból készült ételek*

### BEEF DISHES


- |  |                 |
|--|-----------------|
|  <b>Hagymás rostélyos – A, J, I</b> | <b>3.590 FT</b> |
| <i>Roastbeef with fried onions</i>   |                 |
| <b>Csípős bélszíncsíkok salátaágyon – I, J</b>   | <b>3.990 FT</b> |
| <i>Spicy steak stripes with fresh salad</i>  |                 |
| <b>Marhapörkölt galuskával – A, C, I</b>   | <b>2.890 FT</b> |
| <i>Hungarian beef stew, dumplings</i>  |                 |
| <b>Vadas házi zsemlegombóccal – A, C, G, I, J</b>  | <b>2.890 FT</b> |
| <i>Leg of beef gamy style with homemade dumplings</i>  |                 |

*Örülünk, hogy velünk vagy.*

#tercia30



## *Fal ételek* FISH DISHES

 **Tintahal rántva**  
tartármártással, polentával – A, B, D, O 2.990 FT

*Fried calamari, polenta, tartare sauce*

**Tintahal roston fokhagymás olívaolajjal,**  
friss salátával, polentával – A, B, D, O 2.990 FT

*Grilled calamari with garlic and olive oil, polenta*

**Lazacfilé roston sütve petrezselymes**  
burgonyagolyókkal, zöldségekkel – D, G, I 4.390 FT

*Roasted salmon with parsley potato, vegetables*

**Bőren sült fogasfilé fűszervajjal, chips burgonyával,**  
friss salátával – A, D, G, I 3.790 FT

*Zander grilled with spice butter, chips, fresh salad*

**Fogasfilé sörtésztában,**  
rizzsel, tartármártással – A, C, D, I 3.790 FT

*Pike perch fillets in beer pastry with rice, tartare sauce*


**Pisztráng egészben sütve fokhagymás vajjal, chips**  
burgonyával – D, G, I, J 3.390 FT

*Baked trout with garlic butter and chips*



## *Vegetáriánus ételek*

### VEGETARIAN DISHES

-  **Rántott camembert magvas bundában, rizzsel, áfonyával – A, C, G, J, K** **2.490 FT**  
*Fried camembert with rice and cranberry*
- Rántott sajt hasábburgonyával – A, C, G, J** **2.490 FT**  
*Fried cheese, tartare sauce*
- Rántott zöldség snidlingmártással – A, C, G, J** **1.990 FT**  
*Fried vegetables with chives sauce*
- Tejszínes spenótos gnocchi parmezán forgáccsal – A, C, G, I** **1.790 FT**  
*Creamy spinach gnocchi with parmesan*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*




#tercia30



## Desszertek

### DESSERTS

-  Vegyes édességtál 2 személyre – A, C, G **1.590 FT**  
*Mixed desserts for two*
- Somlói galuska – A, C, G, H **990 FT**  
*Somló sponge cake*
- Gesztenyepüré – G **990 FT**  
*Chestnut purée*
- Túrógombóc eper öntettel – A, C, G **1.190 FT**  
*Cottage cheese dumplings with strawberry mousse*
- Gundel palacsinta diófagyival – A, C, G, H **990 FT**  
*Pancake „Gundel style” with walnut ice cream*



**📷 Palacsintatál (8 db) – A, C, G, H** **2.990 FT**  
*Pancake Plate (8 pcs)*

**Palacsinta kívánság szerint:**

*Pancake as you like:*

**Túrós (vanília öntettel) – A, C, G** **890 FT**  
*with curd and sauce*

**Ízes – A, C, G** **500 FT**  
*with jam*

**Kakaós – A, C, G** **500 FT**  
*with chocolate*

**Nutellás – A, C, E, F, G** **750 FT**  
*with Nutella*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*



#tercia30



## Saláták

### SALADS

#### Vegyes saláta

*Mixed salad plate*

*Kicsi / small*

490 FT

*Nagy / large*

950 FT

#### Uborka saláta

600 FT

*Cucumber salad*

#### Burgonya saláta – C, I

690 FT

*Potato salad*

#### Káposzta saláta

550 FT

*Cabbage salad*

#### Csemege uborka

550 FT

*Pickled cucumber*

#### Almapaprika

550 FT

*Apple pepper salad*

#### Kovászos uborka (idény jelleggel) – A

550 FT

*Leavened cucumber*

#### Csalamádé

550 FT

*Mixed pickles*

#### Speciálsaláta – C, G, J

550 FT

*Special salad*





## *Köreték* GARNISHES

<b>Hasáburgonya, chips</b> <i>French fries, chips</i>	<b>550 FT</b>
<b>Burgonyapüré – G</b> <i>Mashed potato</i>	<b>450 FT</b>
<b>Párolt rizs</b> <i>Steamed rice</i>	<b>450 FT</b>
<b>Házi galuska – A, C</b> <i>Homemade dumplings</i>	<b>450 FT</b>
<b>Tartármártás – C, G, J</b> <i>Tartare sauce</i>	<b>350 FT</b>
<b>Áfonya</b> <i>Cranberry jam</i>	<b>300 FT</b>
<b>Ketchup</b>	<b>200 FT</b>

*Örülünk, hogy velünk vagy.*








#tercia30



## Italok DRINKS

### Üdítőitalok

Red Bull	0,25 l	690 Ft
Málnaszörp	0,5 l	600 Ft
Bodzasörp	0,5 l	600 Ft
Limonádék	0,5 l	750 Ft
Pepsi Cola	1,0 dl	160 Ft
Schweppes Narancs	1,0 dl	160 Ft
7Up	1,0 dl	160 Ft
Almalé 	1,0 dl	180 Ft
Őszibaracklé 	1,0 dl	180 Ft
Juice 100 % 	1,0 dl	180 Ft
Jegesteá 	1,0 dl	180 Ft
Rauch termékek 	0,2 l	450 Ft
Pepsi termékek	0,25 l	450 Ft
Frissen préselt narancslé	1,0 dl	330 Ft
Theodora szénsavas ásványvíz	0,33 l	450 Ft
Theodora szénsavmentes ásványvíz	0,33 l	450 Ft
Theodora szénsavas ásványvíz	0,75 l	850 Ft
Theodora szénsavmentes ásványvíz	0,75 l	850 Ft
Szóda	1,0 dl	60 Ft

## Palackozott sörök

Krusovice	0,5 l	650 Ft
Gösser	0,5 l	650 Ft
Gösser Natur Zitrone 0%	0,33 l	690 Ft
Heineken	0,33 l	700 Ft
Edelweiss búzasör	0,5 l	900 Ft
Soproni Szűz 0%	0,5 l	650 Ft
Soproni Démon Óvatos Duhaj	0,5 l	650 Ft

## Csapolt sörök

	0,3 l	0,5 l
Soproni	390 Ft	650 Ft

## Párlatok

2 cl

Irsai Olivér Törkölypálinka	550 Ft
Tercia Ágyas Barrique Szilva	650 Ft
Tercia Ágyas Vilmos körte	650 Ft
Tercia Pálinka	300 Ft
Vilmoskörte pálinka	350 Ft
Fütyülős barack	350 Ft
Fütyülős mézes barack	350 Ft
Barack ízű szeszesital	280 Ft
Cseresznye ízű szeszesital	280 Ft
Rum	280 Ft
Koser szilva	400 Ft
Kalinka vodka	350 Ft
Smirnoff vodka	400 Ft
Gordon's Gin	400 Ft
Montezuma Tequila	400 Ft
Bacardi	400 Ft

*Örülünk, hogy velünk vagy.*





#tercia30

<b>Rézangyal Pálinkák</b>		<b>2 cl</b>
Ágyas Málnapálinka		700 Ft
Kajsziarackpálinka		600 Ft
Mézes Ágyas Meggypálinka		600 Ft
Mézes Barackpálinka		600 Ft
<b>Szigetköz Pálinkaház</b>		<b>2 cl</b>
Birskörte pálinka		750 Ft
Sárgabarack pálinka		750 Ft
<b>Likőrök</b>		<b>2 cl</b>
Zwack Unicum		400 Ft
St. Hubertus		300 Ft
Jägermeister		400 Ft
Bailey's		400 Ft
Eristoff		400 Ft
<b>Pezsgők</b>		
Törley Charmant Doux	0,75 l	3200 Ft
Törley Charmant Doux	0,2 l	1100 Ft
Törley Gála Sec	0,75 l	3200 Ft
Törley Talisman	0,75 l	3200 Ft
Törley alkoholmentes	0,75 l	3200 Ft
Hungaria Extra Dry	0,75 l	4100 Ft
Hungaria Extra Dry Rosé	0,75 l	4100 Ft
Hungaria Extra Dry	0,2 l	1400 Ft
Asti Cinzano	0,75 l	6000 Ft
Bottega Prosecco Brut	0,75 l	5500 Ft
<b>Konyakok és borpárlatok</b>		<b>2 cl</b>
XIX. Lajos Napoleon brandy		300 Ft
Metaxa*****		400 Ft
Hennessy V.S.		990 Ft

<b>Whisky</b>	<b>2 cl</b>
Jack Daniel's Tennessee	500 Ft
Johnie Walker Red	400 Ft
Jim Beam	400 Ft
Ballantines	400 Ft

### **Vermutok**

Cinzano Bianco	1 dl	650 Ft
Campari	8 cl	1000 Ft
Aperol-Spritz	2 dl	1290 Ft

### **Kimért borok**

Soproni Zenit	2000 Ft
Soproni Zweigelt Rose	2000 Ft
Soproni Kékfrankos	2000 Ft

*Bővebb borválasztékunkat tekintse meg aktuális borlapunkon!*

### **Kávé**

Ristretto	450 Ft
Espresso Kávé	450 Ft
Hosszú Kávé	650 Ft
Cappuccino (tejhabbal)	650 Ft
Caffe Latte	750 Ft

*A kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük*

*Örülünk, hogy velünk vagy.*



# Reggeli ételek 7:00-11:00 h

## BREAKFAST DISHES

<b>PARASZT-TÁL - G</b> (téliszalámi, házi kolbász, szalonna) Cottage-dish (hungarian salami, home-made sausage, bacon)	1550 Ft
<b>HIDEGTÁL - G</b> (vaj, sajt, sonka) Cold platter (Butter, cheese, ham)	1.250 Ft
<b>SAJT TÁL - G, H</b> (Trappista, Ementáli, füstölt sajt) Cheese platter (portsulat cheese, Ementhaler cheese, smoked cheese)	1.550 Ft
<b>VIRSLI MUSTÁRRAL - J</b> Frankfurter with mustard	990 Ft
<b>HAM AND EGGS - C</b>	990 Ft
<b>SONKÁS OMLETT - C</b> Omelett with ham	890 Ft
<b>SAJTOS OMLETT - C, G</b> Omelett with cheese	890 Ft
<b>GOMBÁS OMLETT - C, I</b> Omelett with mushrooms	890 Ft
<b>HAGYMÁS OMLETT - C</b> Omelett with onion	850 Ft
<b>NATÚR OMLETT - C</b> Omelett natur	600 Ft
<b>JAM, VAJ - G</b> Jam, Butter	650 Ft
<b>GULYÁSLEVES - A, C, I</b> Hungarian goulasch soup	1.950 Ft
<b>MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL - A, C, I</b> Hungarian beef stew, dumplings	2.890 Ft

#tercia30



## *Reggeli italok* 7:00-11:00 h BREAKFAST DRINKS

<b>GYÜMÖLCSTEA</b> <i>Fruit tea</i>	450 Ft
<b>TEA CITROMMAL</b> <i>Tea with lemon</i>	450 Ft
<b>TEA RUMMAL</b> <i>Tea with rum</i>	900 Ft
<b>KAKAÓ TEJSZÍNHAZZAL – G</b> <i>Cocoa with whipped cream</i>	700 Ft
<b>TEJ – G</b> <i>Milk (2 dl)</i>	350 Ft

### ALLERGÉN INFORMÁCIÓ / ALLERGENE INFORMATIONEN

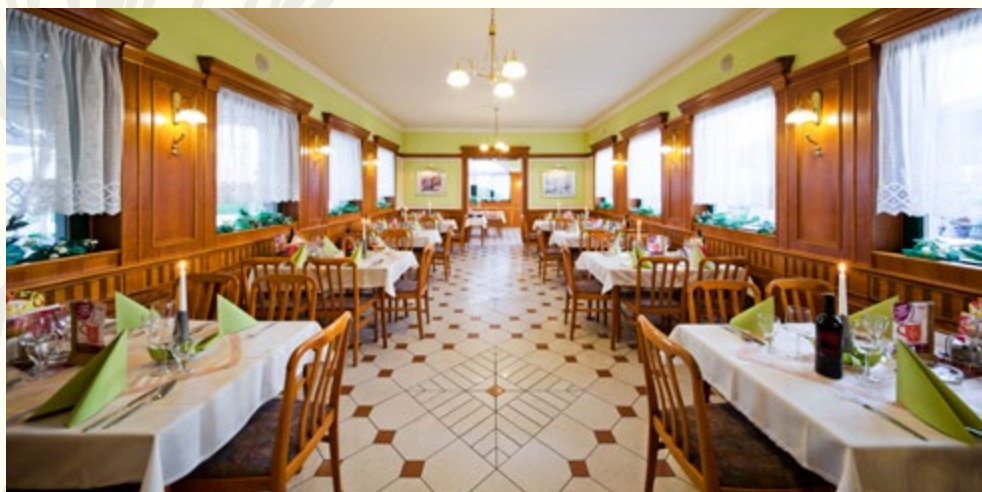
A - Glutén / Glutenhaltiges Getreide	H - Diófélék / Schalenfrüchte
B - Rákfélék / Krebstiere	I - Zeller / Sellerie
C - Tojás / Eier	J - Mustár / Senf
D - Hal / Fische	K - Szezám / Sesamsamen
E - Földimogyoró / Erdnüsse	L - Kén-dioxid és szulfidok / Schwefeldioxid und Sulphite
F - Szójabab / Sojabohnen	M - Csillagfű / Lupinen
G - Tej / Milch	O - Puhatestűek / Weichtiere

*Örülünk, hogy velünk vagy.*





#tercia30



## *Kedves vendégeink!*

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

Csomagolás +180 Ft/doboz

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Halász Zsolt kereskedelmi igazgató

Horváth Gyula konyhafőnök és személyzete.

Tulajdonos és üzemeltető: Tercia Kft.

Az étlap érvényes: 2019.03.15-től

II. kategória

## *Dear Guests!*

In case of order of half dish you can  
calculate on 70% of total price

Package +180HUF/box

ENJOY YOUR MEAL

Zsolt Halasz Restaurant Director

Gyula Horvath chef and the staff

Owned and operated by Tercia Kft.

Menu is available from 15.03.2019.