

Tüköry Étterem

ELŐÉTELEK - APPETIZERS - VORSPEISEN

- 1. Hortobágyi palacsinta (1db)-Pancake in "Hortobagy" style (1 piece) - 1250 Ft.**
Gefüllte Palatschinken nach Hortobagyer Art (1 Stück)
(magyar különlegesség-palacsinta hússal töltve, paprikás szósszal)
(Hungarian specialties – pancake stuffed with meat in paprika sauce)
(Ungarische Spezialität – fleischgefüllte palatschinken)
- 2. Tatár beefsteak-Tatar Beefsteak- Tatar 2480 Ft.**
- 3. Magyaros ízelítő-Hungarian tasting 1950 Ft.**
Ungarische Kostprobe
(kolbász, tepertő, szalonna, sajtok, paprika, paradicsom, uborka, lilahagyma, kenyér)
(sausage, greaves, hungarian bacon, cheeses, paprika, tomato, cucumber, red onion, bread)
(Wurst, Griebe, ungarische Speck, Käsesorten, Paprika, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, hausgemachtes Brot)

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK - VEGETARIAN MEALS - VEGETARISCHE GERICHTE

- 4. Vitamin salátatál joghurtos öntettel 1270 Ft.**
Vitamin Salad with Yoghurt Dressing
Fitness-Salat mit Joghurt Soße
(paradicsom, paprika, uborka, fejes saláta, kapros joghurtos öntet, reszelt sajt)
(tomato, paprika, cucumber, lettuce, yoghurt dressing with dill hinted with grated cheese)
(tomaten, paprika, gurken, kopfsalat, joghurt soße mit dill, geriebener käse)
- 5. Juhtúróval töltött rántott gombafejek tartármártással, párolt rizzsel 1750 Ft.**
Breaded mushrooms stuffed with Ewe-cheese with Tartar suace, rice
Panierte Pilze gefüllt mit Schafskäse mit Tartar Soße, reis
- 6. Rántott gomba tartármártással, párolt rizzsel 1450 Ft.**
Breaded mushrooms with Tartar Sauce, rice
Panierte Pilze mit Tartar Soße, reis
- 7. Rántott sajt tartármártással, hasábburgonyával 1550 Ft.**
Breaded Cheese with Tartar Sauce, french Fries
Panierter Käse mit Tartar Soße, pommes Frites
- 8. Rántott camembert sajt áfonyalekvárral, vegyes körettel 1750 Ft.**
Breaded Camembert with Cranberry Jam, Mixed Garnish (rice and French fries)
Panierter Camembert mit Marmelade aus Moosbeeren, Gemischte Beilage (reis und Pommes frites)

Tüköry Étterem

LEVESEK - SOUPS - SUPPEN

CSÉSZE

TÁL

CUP

BOWL

TASSE

TELLER

9. Húsleves finommetélttel, hússal és zöldséggel <i>Broth with Meat, Vegetables and Noodles</i> <i>Fleischbrühe mit Nudeln und Gemüse</i>	680 Ft.	930 Ft.
10. Erőleves tojással <i>Consomme with Egg</i> <i>Kraftbrühe mit Eis</i>	680 Ft.	
11. Csókaakői kolbászleves <i>Sausage Soup from Csókaakő</i> <i>Wurstbrühe nach Csókaakőer Art</i>	730 Ft.	1280 Ft.
12. Bécsi tányérhúsleves ecetes tormával <i>Vienna Broth with Pickled Horseradish</i> <i>Wiener Suppe mit Essig verrührten Meerretich</i>		1180 Ft.
13. Gulyásleves <i>Hungarian Goulash Soup</i> <i>Ungarische Gulasch Suppe</i>	790 Ft.	1350 Ft.

Tüköry Étterem

KÖRETEK - GARNISH - BEILAGEN

14. Rizs		200 Ft.
Rice		
Reis		
15. Vegyes köret (hasábburgonya, párolt rizs)		200 Ft.
Mixed Garnish (rice and French fries)		
Gemischte Beilage (reis und Pommes frites)		
16. Petrezselymes burgonya		200 Ft.
Parsley Potatoes		
Petersilienkartoffel		
17. Hasábburgonya		300 Ft.
French Fries		
Pommes Frites		
18. Burgonyafánk		300 Ft.
Potato Doughnut		
Kartoffel-Donat		
19. Steak burgonya		300 Ft.
Steak potatoes		
Steak kartoffel		
20. Zöldségköret	(brokkoli, zöldborsó, sárgarépa, kukorica)	400 Ft.
Vegetable Garnish (broccoli, green peas, carrots, corn)		
Gemüsebeilage (brokkoli, grünen erbsen, möhren, mais)		
21. Vajas brokkoli		400 Ft.
Buttered Broccoli		
Gebutterter Brokkoli		
22. Grillezett zöldségek	(paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán, lilahagyma, gomba)	700 Ft.
Grilled vegetable	(tomato, white parika, zucchini, eggplant, purple onion, mushroom)	
Gegrillte gemüse	(tomaten, parika, zucchini, aubergine, rote Zwiebel, pilz)	

Tüköry Étterem

SZÁRNYAS ÉTELEK - POULTRY DISHES - GEFLÜGEL

- 23. Sajttal, sonkával töltött csirkemell rántva vegyes körettel** **1890 Ft.**
Breaded chicken breast stuffed with cheese and ham, Mixed Garnish (rice and French fries)
Panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Gemischte Beilage (reis und Pommes frites)
- 24. Csirkemell filé óvári módra petrezselymes burgonyával** **1990 Ft.**
Chicken Filet in Óvár style, Parsley Potatoes
Hühnerbrust Filet nach Óvárer Art, Petersilienkartoffel
(natúr csirkemell sonkával, gombával sajttal rásütve)
(grilled chicken breast melt with ham, mushrooms and cheese)
(hühnerbrust braten, mit schinken, pilz und käse überbackt)
- 25. Kárpáti borzaska párolt rizzsel** **1990 Ft.**
“Kárpáti Borzaska”, Rice
(csirkemell párizsiasan, fokhagymás tejföllel, sajttal)
(chicken breast in Parisian coat with sour cream, garlic and grated cheese)
(panierte hühnerbrust mit saurer sahne, knoblauch und käse)
- 26. Spenóttal, juhtúróval töltött pulykamell rántva steak burgonyával** **1990 Ft.**
Breaded Turkey Breast Stuffed with spinach and ewe cheese, Steak potatoes
Panierte Putenbrust gefüllt mit spinat und Schaf Quark, Steak kartoffel
- 27. Baconba göngyölt pulykamell érmék sültalmával, burgonyafánkkkal** **1990 Ft.**
Turkey Breast medallions wrapped in bacon with fried apple, Potato Doughnut
Putenbreustmedaillons im speckmantel mit braten apfel, Kartoffel- Donat
- 28. Gombával, sajttal töltött pulykamell rántva hasáburgonyával** **2180 Ft.**
Breaded Turkey Breast Stuffed with Mushrooms and Cheese, French Fries
Panierte Putenbrust gefüllt mit Pilz und Käse, Pommes Frites

Tüköry Étterem

- 29. Csirkemell Tüköry módra zöldségkörettel** **1990 Ft.**
Chicken Breast in Tüköry style, Vegetable Garnish
Hühnerbrust nach Tüköry Art, Gemüsebeilage
(grillezett csirkemell, paradicsomkarikával, sajttal rásütve)
(grilled chicken breast melt with tomato and cheese)
(gegrillte Hühnerbrust mit Tomaten und geschmolzener Käse)
- 30. Csirkemell Murat módra burgonyafánkkal** **2110 Ft.**
Chicken Breast in Murat style, Potato Doughnut
Hühnerbrust nach Murat Art, Kartoffel- Donat
(grillezett csirkemell, füstölt tarjával, barnamártással)
(grilled chicken breast with smoked ham and gravy sauce)
(gegrillte hühnerbrust mit geräucherter schweinekamm und braune soße)
- 31. Baconba göngyölt csirke aszalt szilvával töltve, áfonya lekv., párolt rizzsel** **2110 Ft**
Rolled chicken breast wrapped in bacon stuffed with sun dried plum served with cranberry jam, Rice
Hühnerbrust im speckmantel mit Backpflaumen gefüllt mit Marmelade aus Moosbeeren, Reis
- 32. Magyaros libamáj steak burgonyával** **5990 Ft.**
Hungarian Goose liver with steak potatoes
Ungarische Gänseleber mit steak kartoffeln
(roston sült libamáj lecsóágyon)
(grilled goose liver on a bed of „lecsó”)
(gegrilltes gänseleber und paprika Eintopf)
- 33. Fokhagymás libamáj steak burgonyával** **5990 Ft.**
Goose liver with garlic and steak potatoes
Gänseleber mit Knoblauch und steak kartoffeln
(libamáj szeletek fokhagymával roston sütve)
(grilled goose liver slices with garlic)
(gegrilltes gänseleberschintte mit knoblauch)

Tüköry Étterem

FRISSENSÜLTEK – PORK DISHES – FRISCH GEMACHTES

- 34. Cigánypecsenye (18 dkg) steak burgonyával** **2150 Ft.**
(pácolt, fokhagymás grillezett tarja kakastaréjjal)
(grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon), steak potatoes
(schweinekamm mit knoblauch und speck), steak kartoffeln
- 35. Sertésborda Kalocsa módra párolt rizzsel** **2150 Ft.**
Pork Cutlet in Kalocsa style, Rice
Schweinekotelett nach Kalocsa Art, Reis
(natúr sertés és natúr máj lecsóval, sült gombával)
(grilled pork cutlet and grilled liver with mushrooms and lecsó)
(gegrilltes schweineschnitzel und schweineleber mit paprika eintopf und gerösteten pilzen)
- 36. Magyaros sertésszűz karikaburgonyával** **2150 Ft.**
Pork Medallions with „lecsó”, Potato ring
Schweinemedailles mit „lecsó”, Kartoffelring
- 37. Sertésmáj rántva vegyes körettel** **2050 Ft.**
Breaded Pork Liver, Mixed Garnish (rice and French fries)
Panierte Schweineleber, Gemischte Beilage (reis und Pommes frites)
- 38. Sertésmáj Marshall módra hasáburgonyával** **1990 Ft.**
Pork Liver in Marshall style, French Fries
Schweineleber nach Marshall Art, Pommes Frites
(roston sertésmáj kakastaréjjal)
(grilled pork liver with hungarian fried bacon)
(gegrillte schweineleber mit speck)
- 39. Szakács bosszúja burgonyafánkkal** **2150 Ft.**
Revenge of the Chef, Potato Doughnut
Rachegericht vom Küchenchef, Kartoffel-Donat
(natúr sertésborda, chilis hagymás babos raguval)
(grilled pork cutlet with chili-onion beans ragout)
(gegrillte Schweinefleisch Chili mit Bohnen und Zwiebel-Ragout)

Tüköry Étterem

Bőségtálak – Wooden platter – Gemischte grillplatte

- 40. Fatányéros egy személyre** **3890 Ft.**
Wooden platter for one person
Gemischte grillplatte für ein personal
(Cigánypecsenye, Hátszín tükörtojással, Steak burgonya, csalamádé)
(Grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, Grilled Rumpsteak with fried egg, steak potatoes and Pickled Vegetables)
(Schweinekamm mit knoblauch und speck, Rumpsteak mit Spiegelei, steak kartoffel und Hausgemachter gemischter Salat mit Essig)
- 41. Két személyes Bőségtál** **4290 Ft.**
Wooden platter for two person
Gemischte grillplatte für zwei personal
(Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, Cigánypecsenye, Rántott gomba, Hasábburgonya, Rizs, tartármártás)
(breaded chicken breast stuffed with cheese and ham, grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, Breaded Mushrooms, French Fries, Rice and tartar sauce)
(panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Schweinekamm mit knoblauch und speck, Panierte Pilze, Pommes Frites, Reis, sauce tartare)
- 42. Klasszik négy személyes Bőségtál** **7690 Ft.**
Classik wooden platter for four person
Klassiker gemischte grillplatte für vier personal
(Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, Cigánypecsenye, Kárpáti borzaska, Rántott gomba, Rántott sajt, Hasábburgonya, Rizs, zöldségköret, tartármártás)
(Breaded chicken breast stuffed with cheese and ham, grilled neck fillet with garlic and Hungarian fried bacon, chicken breast in Parisian coat with sour cream, garlic and grated cheese, Breaded Mushrooms, Breaded Cheese, French Fries, Rice, vegetable garnish and tartar sauce)
(Panierte Hühnerbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Schweinekamm mit knoblauch und speck, panierte Hühnerbrust mit saurer sahné, knoblauch und käse, Panierte Pilze, Panierte Käse, Pommes Frites, Reis, Gemüsebeliage sauce tartare)
- 43. Parasztos tál két személyre** **4890 Ft.**
Wooden platter for two person in Peasant style
Gemischte grillplatte für zwei personal nach Bauer Art
(Csülök Pékné módra, Rántott máj, Gombával-sajttal töltött pulyka, Juhtúrós galuska, hasábburgonya)
(Knuckle in Baker's wife style, Breaded pork liver, Breaded Turkey Breast Stuffed with Mushroom and Cheese, Noodles with Ewe Cheese, French Fries)
(Eisbein nach Pékné Art, Panierte Schweineleber, Panierte Putenbrust gefüllt mit Pilz und Käse, Nudeln mit Schaf Quark, Pommes Frites)
- 44. Magyaros tál két személyre** **10490 Ft.**
Hungarian wooden plater for two person
Ungarische gemixhte grillplatter für zwei personal
(Bélszín lecsóval, libamáj szeletek fokhagymával grillezve, Grillezett tarja sült hagymával, kolbásszal, kakastaréjjal, Steak burgonya, párolt rizs)
(Beef tenderloin setak wiht „lecsó”, grilled goose liver slices with garlic, grilled pork neck fillet with fried onion sausage and Hungarian bacon, with Steak potatoes and rice)
(Gegrilltes lendenbraten und paprika eintopf, Gegrilltes gänseleberschintte mit knoblauch, Schweinekamm mit zwiebeln, wurst und speck und Steak kartoffel und Reis).

Tüköry Étterem

Marhahúsból készült ételek - Dishes made of Beef - - Gerichte aus Rindfleisch

45. **Bécsi szelet hasáburgonyával** 2450 Ft.
Wiener schnitzel, French Fries
Wiener Schnitzel, Pommes Frites
46. **Hátszín pirított gombával, steak burgonyával** 2310 Ft.
Grilled rumpsteak with sautéed Mushrooms, steak potatoes
Rumpsteak mit gerösteten Pilzen, steak kartoffeln
47. **Hagymás rostélyos petrezselymes burgonyával** 2370 Ft.
Grilled rumpsteak with fried onion rings, Parsley Potatoes
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebelringen, Petersilienkartoffel
48. **Bélszín hasáburgonyával** 3890 Ft.
Steak, French Fries
Lendenbraten, Pommes Frites
49. **Magyaros Bélszín petrezselymes burgonyával** 4190 Ft.
Hungarian Steak, Parsley Potatoes
Ungarische Lendenbraten, Petersilienkartoffel
(Roston sült bélszín lecsóágyon)
(grilled rumpsteak on a bed of „lecso”)
(gegrilltes lendenbraten und paprika eintopf)
(filet streifen mit pilzen, gurken, senf und sahnesoße)
50. **Bélszín Rossini módra burgonyafánkával** 4980 Ft.
Beef tenderloin steak in Rossini style, Potato Doughnut
Lendenbraten nach Rossini Art, Kartoffel- Donat
(roston sült bélszín, sült libamáj, barna mártás, sült gomba)
(grilled tenderloin with fried goose liver, fried mushroom and gravy sauce)
(gegrilltes lendenbraten und gänsebratenleber mit gerösteten pilzen und brauner soße)
51. **Bélszínérmék zöldbors mártásban steak burgonyával** 4080 Ft.
Tenderloin medallions with green pepper sauce, steak potatoes
Lendenmedalions in grüner Pfeffersauce, steak kartoffeln
(bélszínérmék baconba tekerve, tejszínes zöldbors mártással)
(grilled tenderloin wrapped in bacon with creamy green pepper sauce)
(lendenmedalions im speckmantel mit shanesoße grüner Pfeffersauce)

Tüköry Étterem

KISADAG ÉTELEK - SMALL PORTION FOOD - KLEINE PORTIONEN

52. *Rántott csirkemell filé* 890 Ft.
Breaded Chicken Breast
Panierte Hühnerbrust

53. *Rántott sajt tartármártással* 790 Ft.
Breaded Cheese with Tartar Sauce
Panierte Käse mit Tartar Soße

KÉSZÉTELEK - MEALS - VERTIG ESSEN

54. *Csülök Pékné módra hasáburgonyával* 1970 Ft.
Knuckle in Baker's wife style with French Fries
Eisbein nach Pékné Art, mit Pommes Frites

55. *Csornai töltött paprikás juhtúrós galuskával* 1990 Ft.
Stuffed Pork from Csorna with Ewe Cheese Noodles
Schweine Rouladen nach Csorna Art, mit Topfenfleckern aus Schaf Quark
(göngyölt sertéshús, fűszeres, gombás darált hússal töltve, paprikás mártással, juhtúrós galuskával)
(grilled pork stuffed with mushrooms, spicy minced meat and paprika sauce, noodles with Ewe cheese)
(schweine roulade gefüllt mit pilz und gewürztem hackfleisch und paprika soße, nudeln mit Schaf Quark)

56. *Marhapörkölt galuskával* 1770 Ft.
Hungarian beef stew with noodles
Ungarisch rindergulasch mit nudeln

57. *Sztrapacska juhtúróval* 1670 Ft.
„Sztrapacska” with curd cheese
„Sztrapacska” mit Schaf Quark

Tüköry Étterem

SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK - PICKLES-SALAT

58. <i>Házi csalamádé - Pickled Vegetables - Hausgemachter gemischter Salat mit Essig</i>	430 Ft.
59. <i>Ecetes alma paprika - Pickled Paprika - Paprika mit Essig</i>	470 Ft.
60. <i>Uborkasaláta - Cucumber Salad - Gurkensalat</i>	530 Ft.
61. <i>Paradicsomsaláta - Tomato Salad - Tomatensalat</i>	530 Ft.
62. <i>Hordós uborka - Cucumber in Barrels - Gurken aus dem Fass</i>	520 Ft.

DESSZERTEK - DESSERTS - NACHSPEISEN

63. <i>Somlói galuska Hungarian Sponge Cake Biscotte mit Nuss, Schokolade, und Schlagsahne</i>	880 Ft.
64. <i>Túrós palacsinta Pancake with sweet Cottage Cheese Pfannkuchen mit Quark</i>	650 Ft.
65. <i>Áfonyás túrós palacsinta Pancake with Cranberry jam and sweet Cottage Cheese Pfannkuchen mit Moosbeeren marmalade und Quark</i>	650 Ft.
66. <i>Túrós palacsinta vanília öntettel Pancake with sweet Cottage Cheese and vanilian sauce Pfannkuchen mit Quark</i>	690 Ft.
67. <i>Diós palacsinta csokoládé öntettel Pancake with Walnut and chocolate sauce Pfannkuchen mit Nuss und Schokoladensauce (pfannkuchen gefüllt mit marmelade aprikose und schokoladensauce)</i>	860 Ft.

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!
ENJOY YOUR MEAL!
WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!**

.....
Üzletvezető

mm

.....
Konyhafőnök