

Tisztelt Vendégeink!

Éttermünk 1995. januárjában nyitotta meg először kapuit
Kékfrankos Étterem és Borozó néven.

Több mint 25 éve járunk kedvükben a minket választó vendégeinknek.

Ezúton szeretnénk megköszönni bizalmukat irántunk,
és természetesen újonnan betért vendégeinket üdvözljük bízván abban,
hogy megfelelő mennyiséget,

minőséget és környezetet tudunk teremteni számukra.

Ételeink és szolgáltatásaink minőségét több évtizedes tapasztalattal rendelkező,
friss alapanyagokból dolgozó szakácsok,
valamint az Önök kívánságait mindenkor szem előtt tartó,
udvarias pincérek biztosítják.

Éttermünk a város központjában található,
nem messze a Polgármesteri Hivataltól, és a Művelődési Központtól.

Ebédidőben napi menünk házas és baráti áron kapható!

Tavasztól- ősziig éttermünk külső nagy terasszal biztosítja,
a hozzánk érkező vendégek kényelmét, kellemes hangulatát.

Az étterem szomszédságában 50-70 férőhellyel rendelkező,
klimatizált, ízlésesen kialakított rendezvény termében
vállaljuk családi események, rendezvények, biennálék lebonyolítását.



Jó Étvágyat és Kellemes Időtöltést Kívánunk!

Mátészalkai helyi specialitások

Van, aki forrón szereti"

5250Ft

Tüzes batyu, ahogy Tony Curtis szerette

(Tüzes batyu Steak burgonyával, füstölt csülök, sajt, hagyma, erős pista ,rántva)

Allergének: 1, 3, 7

Az I. Világháborút követően egy mátészalkai szegény szabólegény, Schwartz Emanuel kivándorolt Amerikába, ahol megismerkedett egy gyönyörű lánnyal, Klein Ilonával.

Az ismeretségből barátság, a barátságból szerelem, a szerelemből házasság lett.

Ebből a frigyből 1925-ben született egy gyönyörű gyerek, akit úgy hívtak, hogy Schwartz Bernát.

A mindennapi történetet az teszi érdekessé, hogy ez a fiúcska később Tony Curtis néven vált világhíressé és írta be nevét a filmművészetbe a legnagyobbak közé.

Kétszer Golden Globe-díjra, egyszer Oscar-díjra jelölték.

Magyar származására büszke volt! Többször Magyarországra látogatott, apja lábnyomait kereste a mátészalkai utcákon.

Közel 150 filmben szerepelt.

Leghíresebb filmjei: Van, aki forrón szereti, Megbilincseltek, Minden lében két kanál, Spartacus.

Tony 2010. szeptember 29-én hunyt el Hendersonban (Las Vegasban)

Gacsaly Pesta kedvenc betyársültje

5250Ft

(Fűszeres sertés tarja: hagyma, paprika, paradicsom,

kakas tarély szalonna, kolbászrózsa vegyes körettel)

Allergének: 3, 7

Legtöbbször csak úgy emlegetik városunkat a közismertebb ballada kapcsán, hogy "Mátészalka gyászban van". De miért is van gyászban? Mert Gacsaly Pesta halva van.

De ki volt Gacsaly Pesta?

Az 1860-as évek Mátészalkájának egy jó kiállítású, stramm legénye volt, akit a Jóisten hatalmas férfierővel áldott meg. Imádták a szalkai lányok, de hiszen ez így természetes.

A baj ott kezdődött, hogy hamar híre ment ennek a "nagy természetnek" és szalkai asszonyok is jogot formáltak Pestára.

Talán még ez is rendjén való, de az igazi galibát az okozta, hogy a bíró felesége is szerelmes lett Pestába.

De hamar a bíró fülébe jutott, hogy csorba esett a becsületen.

Ekkor megbízta a szalkai legényeket, hogy Pestát tegyék el láb alól.

És bizony Pestát a legények egy kocsmai mulatozás után meglesték és egy duplaélű késsel szíven szúrták, és a különös kegyetlenség okán egy rézfokost is a fejébe vágtak.

Ez a balladában meg is jelenik eképpen: "...hazafelé mentében dufla kés a szívében, rézfokos a fejében...".

Mátészalka gyászba van,
Gacsaly Pesta halva van.

Nem megyek én még haza,
Vérben gázolok még ma.

Még vasárnap délután,
Maga ment a lány után.

Hazafelé mentében,
Dufla kés a szívében,
Rézfokos a fejében.

Mondta neki az anyja,
Pesta fiam, jer haza.

Lányok, lányok sírjatok,
Gyöngykoszorút fonjatok!

Fényes kacsamell grillezett körtével-édes hasábugonya 7450Ft

Allergének: 9, 10, 11

A gyászban lévő Mátészalkából hogyan lett mégis a Fény városa?

1864-ben Schwarcz Mór és testvére Jakab, korszerű mezőgazdasági gyártelepet hoztak létre, gőzmalommal, szesz és likörgyárral.

A Párizsi Világkiállításon járva megláttak egy egyenáramú dinamót, melyet megvásároltak cégük korszerűsítésére.

A gyártelepről a szalkai utcákön elvezették az áramot saját lakásukhoz is, így a mai Magyarországon elsőként hozták létre 1888-ban a közcélú világítást New York-kal egyidőben, Párizs után két évvel, és Budapestet öt évvel megelőzve.

A mai Mátészalkán a Kossuth utca 16. számú ház őrzí az első magyar villamosított lakóház emlékét.

Szélhámos szelet Strassnoff Ignác módra

5250Ft

(Kacsamájás gombás raguval töltött sertés karaj,
lapcsánka masszában vegyes körettel)

Allergének: 1, 3, 7

A mátészalkai születésű Strassnoff Ignác (1868-1933) bűnügyi aktái fél mázsát is nyomnak.

Ő volt az egyház és az arisztokrácia szellemes vámszedője, az élet színpadán rögtönzött szerepeket eljátszó zseniális kalandor. Szípkázott az ötletektől.

Strassnoff Ignácnál nagyobb szélhámost talán még sosem hordott a hátán a Föld.

Európa számos országában, de még Amerikában is „fellepett” barátnőjével, Zelmával együtt.

Keleti Márton filmrendezőt is megihlette Strassnoff története, és 1966-ban háromrészes tévésorozatot forgatott az életéről Benkő Gyula főszereplésével.

Az Én, Strassnoff Ignác, a szélhámos című sorozat kasszasikert aratott.

Két évvel idősebb bátyja, az országos hírv színész és színházigazgató Szendrey Mihály azt mondta, ha Ignác a színpadon kamatoztatta volna a tehetségét, világsztár lehetett volna belőle.

Csak hogy Strassnoff nem szeretett dolgozni.

Mottója így hangzott: „Ne vegyél el semmit, intézd úgy, hogy önszántukból adják!”

Zukor Adolf kehely

2100Ft

(somlói galuska, őszibarack, málnaöntet, tejszínhab)

Allergének: 1, 3, 7, 8

A Fény városa mellett, némi túlzással nevezhetjük Mátészalkát Hollywood bölcsőjének is, ugyanis a Zemplén-megyei Ricsén 1873-ban született Zukor Adolf, korán árvaságra jutott, és iskoláit Mátészalkán végezte a zsidóiskolában, 16 évesen innen indult Amerikába, ahol megismerkedett a mozi őisével, az un. vetítő bódékkal, amelyben meglátta az üzlet lehetőségét.

Létrehozta az első mozivállalatot, majd azt követően megalapította a Paramount Pictures filmvállalatot, mellyel Hollywood alapjait rakta le.

Zukor Adolf 1976-ban 103 éves korában Hollywood örökös elnökeként halt meg.

Kékfrankos Étterem és Pub

Házunk specialitása /Specialities of the House / Spezialitäten des Hauses

Kékfrankos tál (3 fő részére)

12600Ft

2db rántott szelet, 2db párizsi csirkemell, 2db baconos csirkemell
4-5 db rántott karfiol, 1 adag rántott sajt, fűszeres gerezd / rizs köret

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Kékfrankos platter (for three people)

2 fried slices, 1 portion of chicken breast with bacon, 2 Parisian chicken breasts,
4-5 pieces of fried cauliflower, 1 portion of fried cheese, spicy potato or rice side dish

Kékfrankos Platte (für 3 Personen)

2 Stücke paniertes Steak, 1 Portion Hähnchenbrust mit Speck, 2 Stücke Hähnchenbrust,
4-5 Stücke gebratener Blumenkohl, 1 Portion gebratener Käse, Gewürznelken, Reisbeilage

Kékfrankos Bőség tál (5 fő részére)

18200Ft

1 adag rántott sajt, 1 adag sokmagvas csirkemellfilé, 1 adag kapros juhtúróval töltött csirkemell,
1 adag sous vide tarja, 1 adag sajttal-sonkával töltött borda, rizzsel / párolt zöldség köret

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11, 13

Kékfrankos galore platter (for five people)

1 portion of fried cheese, 1 serving of multi-seeded chicken breast fillet, 1 portion for chicken
breast stuffed with dill sheep curd, 1 portion suppenlende, 1 portion of souvid collar,
1 portion of ribs stuffed with cheese and ham, with rice or steamed vegetables

Kékfrankos Füllplatte (für 5 Personen)

1 Portion gebratener Käse, 1 Portion Hähnchenbrustfilet mit vielen Körnern,
1 Portion mit Dill und Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust, 1 portion suppenlende,
1 Portion mit Käse und Schinken gefülltes Rippchen, Reis / gedünstetes Gemüse

Tanyasi tál (5 fő részére)

21300Ft

1 adag konfitált kacsacomb, 1 adag tüzes tarja, 1 adag angyal szelet,
1 db ropogós csülök, 1 adag velővel töltött karaj, fűszeres gerezd / rizs köret

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7

Ranch platter (for five people)

1 serving of confit duck leg, 1 serving of fried ribs, 1 portion of „angel slices”,
1 piece of crispy pork knuckle, 1 portion of pork chop filled marrow, spicy potato or rice side dish

Bauernplatte (für 5 Personen)

1 Portion konfierte Entenkeule, 1 Portion Feuerfilet, 1 Portion Seeteufelkotelett,
1 knusprige Keule, 1 Portion mit Mark gefüllte Lende, Gewürznelken, Reisbeilage

Csülök tál (2 fő részére)

12300Ft

2 db ropogósra sült csülök, fűszeres gerezd, párolt lilakáposzta

Allergének /Allergens /Allergene: 9, 10, 11

Knukle dish (for two people)

2 crispy fried knuckles with spicy potato and braised red cabbage

Rinderfiletgericht (für 2 Personen)

2 Stücke knusprig gebratene Keule, Gewürznelken, gedünstetes Kraut

Xékfrankos Étterem és Bú

Tradicionális ételek / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

Pacalpörkölt

4350Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 9, 10, 11

Saure Kutteln

Hungarian Tripe Stew

Ropogós csülök

4450Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 9, 10, 11

Knusprige Lammkeule

Crispy knuckle

Vörösboros marhapörkölt

4550Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 9, 10, 11

Beef stew with red wine

Rindergulasch in Rotwein

Erdélyi fatányéros

6450Ft

(1db rántott karaj, 1db párizsi karaj, 1db bélszínérme, 1db kakastaréj)

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 9, 10, 11

Transylvanian grill platter

Siebenbürger Holzplatte

Rántott karaj

3400Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Pork chops in breadcrumbs

Paniertes Schweinekotelett

Előételek / Entrées / Vorspeisen

Tatár beefsteak kerti javakkal

7300Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 9, 10, 11

Beefsteak Tartare garnished with vegetables

Tatarbeefsteak mit Gemüse

Padlizsánkrém sparhelten sült házi kenyérrel

2800Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 3, 10

Eggplant cream with homebaked bread

Auberginencreme mit hausgebackenem Brot

Levesek / Soups / Suppen

Adag
Portion

Húsleves gazdagon

1550Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3

Clear meat soup with vegetables
Fleischbrühe mit Gemüse

Babgulyás

2750Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7

Bean goulash
Bohnengulasch

Kapros húsgombóclevés

1550Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7

Meatball soup with dill
Fleischklößchensuppe mit Dill

Harcsa halászlé /szürke harcsa/

3200Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 4, 9, 10, 12

Catfish soup /sheatfish/
Fischsuppe /grauer Wels/

Eperkrémleves

1550Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 7

Strawberry cream soup
Erdbeercremesuppe

Xékfrankos Étterem és Pub

Szárnyas húsból készült kínálatunk /Poultry dishes / Geflügelgerichte

Fokhagymás,baconos jércemell, füstölt sajtmártással

4250Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 7, 9, 10, 11

Pullet breast with garlic and bacon, smoked cheese sauce

Junghühnerbrust mit Knoblauch, Speck mit geräucherter Käsesoße

Fenséges csirkemell (füstölt tarja, feta sajt, olajbogyó, szezámag kéregben)

4250Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Majestic Chicken Breast (smoked pork loin, feta cheese, olives, sesame crust)

Majestätische Hähnchenbrust /geräucherter Haferbrei, Fetakäse, Oliven, Sesamkruste /

Hölgyek kedvence (aszalt szilva, camembert mandula kéregben)

4250Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 7, 9, 10, 11

Ladies' Delight (dried plum, Camembert cheese, almond crust)

Damenliebling /Pflaumen, Camembert, Mandelrinde/

Ropogós kukoricapehely bundában sült csirkemell,

4250Ft

zöldfűszeres négy sajttal töltve

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Chicken breast in cornflake crumbs stuffed with 4 types of cheese and herbs

Gebratene Hühnerbrust in Cornflakes, mit 4 Käsesorten und frischen Kräutern gefüllt

Konfitált kacsacomb – párolt lilakáposztával

5450Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 9, 10, 11

Duck leg confit with sautéed red cabbage

Entenkeule mit Konfitüre, mit gedünstetem Rotkraut

Rosé kacsamell, vörösboros áfonyaszósz

5950Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 9, 10, 11

Rosé duck breast, red wine cranberry sauce

Rosé-Entenbrust, Rotwein-Cranberry-Sauce

Szerpenyős kacsamell grillezett camembert, lilahagyma chatney

5950Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 7, 9, 10, 11

Pan-seared duck breast with grilled camembert, red onion chutney

Gebratene Entenbrust mit gegrilltem Camembert und rotem Zwiebel-Chatney

Sous vide rozsmaringos libamell, gesztenyés zöldségraguval

6750Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 7, 9, 10, 11

Sous Vide Rosemary Duck Breast with Chestnut Vegetable Ragout

Gänsebrust mit Sous vide Rosmarin, Kastanien-Gemüse-Eintopf

Roston libamáj – juharszirupos békikörtével

9150Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 7, 9, 10, 11

Roast foie gras - with apples fried in butter

Gebratene Gänseleberpastete – mit in Butter gebratenen Äpfeln

Sertés húsból készült kínálatunk / Pork dishes / Schweinegerichte

Cigány pecsenye

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 9, 10, 11

Gipsy style roast with boiled

Zigeunerbraten

Sous vide sertésszűz baconos sztrapacska, sült paprika mártás

5950Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 9, 10, 11, 12

Sous Vide Pork Tenderloin with Bacon Potato Dumplings and Roasted Pepper Sauce

Schweinefilet mit Sous-Vide-Sauce, Speck, gerösteter Paprikasauce

Szűzermék, erdei gomba mártással

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 9, 10, 11

Fillet of pork with wild mushroom sauce

Jungfernbraten mit Pilzsoße

Angyal szelet (trappista-füstölt sajt, lilahagyma, bacon)

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

"Angel" pork scallops with red onion, bacon and cheese

"Engelschnitzel" gebratenes Kotelett gefüllt mit Zwiebeln

Juhtúróval, aszalt paradicsommal töltött karaj, szezámos kéregben

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Pork loin cutlet in sesame crumbs stuffed with ewe cheese and dried tomatoes

Kotelett in Sesamkörner paniert, gefüllt mit Schafquark, Dörrtomaten

Fejedelmi karaj (pirított hagyma, juhtúró, csülök)

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 3, 7, 9, 10

Royal Pork Chop (caramelized onions, sheep's cheese, ham hock)

Fürstliches Kotelett / geröstete Zwiebeln, Schafsquark, Hachse

Velővel töltött sertésborda

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 3, 7, 9, 10

Pork chop filled marrow

Mit Kürbis gefüllte Schweinekoteletts

BBQ oldalas

4250Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 9, 10, 11, 12

BBQ ribs

BBQ Soße

Borjú és Marha húsból készült kínálatunk
Veal and Beef dishes / Kalb- und Rindfleischgerichte

Bécsi szelet

6350Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel

Meggysörben párolt marhapofa bÉbirÉpás demi-glace mártás

5150Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 9, 10, 11

Beef Cheeks Braised in Cherry Beer with Baby Carrots and Demi-Glace Sauce

In Kirschbier geschmorte Rinderbäckchen mit Babykarotten-Demi-Galce-Sauce

Hagymás rostélyos

7400Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 9, 10, 11

Prime rib with fried onions

Roastbeef mit geröstete zwiebel

BÉlszín whiskey-s gombamártással, karamellizált hagymával

7400Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 1, 9, 10, 11

Beef Tenderloin with Whiskey Mushroom Sauce and Caramelized Onions

Filet mit Whisky und Pilzsauce karamellisierten Zwiebeln

BÉlszínjava bacon köntösben, borsmártással

7400Ft

Allergének/Allergens/Allergene: 9, 10, 11

Tenderloin steak covered in bacon with pepper sauce

Lendenbraten in Bacon-Speck aufgerollt mit Pfeffersöße

Tésztás ételeink / Pasta dishes / Pasta Gerichte

Juhtúrós sztapacska

4100Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 7

Sheep's Cheese and Potato Dumplings

Nockeln aus Schafsqquark

Túrós csusza töpörtyűvel

3200Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 7

Pasta with curd cheese, sour cream and fried bacon dices

Topfenfleckerl mit Schweinsgrammeln

Vegetáriánus kínálatunk

/ Vegetarian selection / Vegetarische Gerichte

Camembert sajt dió bundában - áfonya mártással

3200Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7, 8

Camembert cheese in nut crumbs with cranberry sauce

Camembert Käse paniert in Nussteig mit Blaubeersosse

Rántott trappistasajt

3200Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7

Fried Trappist cheese

Gebratener Trappistenkäse

Kapros juhtúróval töltött gomba

3200Ft

Allergének /Allergens /Allergene: 1, 3, 7

Port Salut cheese in breadcrumbs

Pilze gefüllt mit Dill-Schafkäse

A vegetáriánus ételeinkhez köret igény szerint választható!

Garnish for our vegetarian dishes can be chosen on request!

Beilagen für unsere vegetarischen Gerichte können auf Wunsch gewählt werden!

Xékfrankos Étterem és Pub

Halak / Fish dishes / Fischgerichte

Szürkeharcsa bakonyi gombamártásban - túrós csusza

5950Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 4, 7

Gray catfish in Bakony mushroom sauce - cottage cheese slider

Grauer Wels in Bakony-Pilzsauce – Hüttenkäse-Slider

Vajban sült lazac, póréhagymás erdei gombamártásban

5400Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 4, 9, 11

Salmon fried in butter, in a forest mushroom sauce with leeks

In Butter gebratener Lachs in einer Waldpilzsauce mit Lauch

Lazac steak - tejszínes tagliatelle

6350Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 4, 7

Salmon steak creamed tagliatelle

Lachssteak mit Sahnetagliatelle

Magyaros egészben sült süllő

6200Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 4

Hungarian-style Whole Roasted Zander

Ungarischer ganzer gebratener Barsch

Roston pisztráng

4950Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 4

Grilled trout

Gegrillte Forelle

Gyermekeknek kínáljuk / Offers for kids / Kinderkarte

Bolognai spagetti

3000Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 9, 10, 11

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

Rántott csirkemell csíkok

3250Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 9, 10, 11

Fried chicken breast stripes

Gebratene Hühnerbrustfilet

Xékfrankos Étterem és Pub

Köreték/Mártások

Garnishes/Sauces /Beilagen/Soßen

Burgonyapüré 1100Ft
Mashed potatoes / Kartoffelpüree

Párizsi burgonya 1300Ft
Paris potatoes/ Pariser Kartoffeln

Fűszeres steak burgonya 1300Ft
Seasoned steak potatoes/Gewürzte Steak Kartoffeln

Édesburgonya hasáb 1650Ft
Sweet potato fries / Süßkartoffeln

Párolt rizs 1100Ft
Steamed rice / Gedämpfter Reis

Galuska 1200Ft
Dumplings / Nockerl

Fűszervajban párolt zöldségköret 1450Ft
Steamed vegetables with herb butter
Gedünstetes Gemüse in Kräuterbutter

BBQ mártás 800Ft
BBQ sauce / BBQ-Sauce

Borsmártás 800Ft
Pepper sauce / Pfeffersauce

Füstölt sajtmártás 800Ft
Smoked cheese sauce / Geräucherte Käsesauce

Tartármártás 550Ft
Tartar sauce / Remoulade

Ketchup 550Ft
Ketchup / Ketchup

Saláták-savanyúságok

Salads and pickles / Salate-Sauergemüse

Friss uborka saláta 1300Ft
Fresh cucumber salad
Frischer Gurkensalat

Paradicsom saláta 1300Ft
Tomato salad
Tomatensalat

Káposzta saláta 1100Ft
Cabbage salad
Krautsalat

Házi csemege uborka 1100Ft
Homemade gherkins
Hausgemachte Delikatessgurke

Házi ecetes almapaprika 1100Ft
Homemade pickled yellow pepper
Hausgemachte Apfelpaprika in Essig

Görög saláta 2100Ft
Greek salad
Griechischer Salat

Frankos kevert saláta 1850Ft
"Frankos" mixed salad
"Frankos" gemischter Salat

Cézár saláta 4550Ft
Caesar salad
Caesar-Salat

Coleslaw saláta 1850Ft
Coleslaw salad
Krautsalatsalat

Desszertek / Desserts / Desserts

Szatmári palacsinta

2100Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 7, 8

"Szatmári" pancake

"Szatmári" Palatschinken

Pisztáciás profiterol

2100Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 5, 7, 8

Pistachio profiteroles

Pistazien-Profiteroles

Csokoládé szuflé fehér csoki mousse

2100Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 5, 7, 8

Chokolate soufflé with white chocolate mousse

Schokoladensoufflé mit weißer Mousse au Chocolat

Somlói galuska

2100Ft

Allergének / Allergens / Allergene: 1, 3, 8

Delicacy of "Somló "

Somlauer Nockerl

Az Étterembe behozott torta szerízdíjja 10 fő fölött 11.000Ft.

Xékfrankos

Étterem és Pub

Üdítő italok

	0,25l
Coca-cola	750Ft
Coca-cola zero	750Ft
Kinley gyömbér-rozmaring	750Ft
Kinley tonic-citromfű	750Ft
Kinley pink tonik	750Ft
Fanta narancs	750Ft
Sprite zero	750Ft
Cappy barack	800Ft
Cappy eper	800Ft
Cappy narancs	800Ft
Cappy ananász	800Ft
Cappy alma	800Ft

Kávé

Espresso	600Ft
Cappuccino	700Ft
Latte Macchiato	800Ft

Long drink

Jack & Coke	2500Ft
Bacardi&Coke	2500Ft
Finlandia&Kinley tonic	2500Ft
Bombay& Kinley tonic	2500Ft

Teák

Fuzetea/citrom,barack/	0.25l	750Ft
Forró tea		580Ft

Házi készítésű limonádé	1dl	280Ft
-------------------------	-----	-------

Szörpök	0.66l	1200Ft
---------	-------	--------

Ásványvíz

Naturaqua savas	0.33l	600Ft
Naturaqua mentes	0.33l	600Ft
Naturaqua savas	0.75l	1000Ft
Naturaqua mentes	0.75l	1000Ft
383	0.383l	750Ft
383	0.766l	950Ft

Energia ital

Red-Bull	0.25l	900Ft
----------	-------	-------

Sörök

Borsodi	0,5l	800Ft
Soproni	0,5l	800Ft
Heineken	0,5l	1000Ft
Heineken alkoholmentes	0,33l	950Ft
Edelweiss	0,5l	1150Ft
Gösser citromos alkoholmentes	0,33l	950Ft
Gösser csapolt	3dl	1050Ft
Gösser csapolt	4dl	1260Ft
Mort Subite csapolt	0.4l	1700Ft

Xékfrankos Étterem és Pub

Rövid italok

2cl

4cl

Panyolai elixír	1050Ft	2100Ft
Ciroc	750Ft	1450Ft
Finlandia vodka	750Ft	1450Ft
Finsbury Gin	750Ft	1450Ft
Chivas regal	1150Ft	2250Ft
Jim Beam	850Ft	1650Ft
Jack Daniel's	850Ft	1650Ft
Tatratea	850Ft	1650Ft
Hennessy	1150Ft	2250Ft
Metaxa5*	800Ft	1550Ft
Unicum	750Ft	1450Ft
Unicum Next/szilva	750Ft	1450Ft
Unicum Riserva	1050Ft	2100Ft
Jägermeister	750Ft	1450Ft
El Jimador Tequilla	750Ft	1450Ft
Baileys	750Ft	1450Ft
Legendarió Ronsée	750Ft	1450Ft

1dl

Campari	1100Ft
Martini Bianco	1000Ft
Aperol	2050Ft

Asti cinzano 6000Ft/ü

Kedves vendégeink!

Ételeink allergiát és intoleranciát
okozó összetevőiről tájékozódjanak
az ételeknél feltüntetett számjelzés(ek) alapján,
melyek jelentései az alábbi táblázatban lettek összefoglalva,
vagy érdeklődjenek a felszolgálóinknál!

Ételeink a táblázatban felsorolt allergéneket tartalmazhatják.

A jelzett allergének mellett
esetenként egyéb allergének is előfordulhatnak.

ALLERGÉNJEJELÖLÉSEK



GLUTÉN
1.



RÁKFÉLÉK
2.



TOJÁS
3.



HALAK
4.



MOGYORÓ
5.



SZÓJA
6.



TEJ
7.



DIÓFÉLÉK
8.



ZELLER
9.



MUSTÁR
10.



SZEZÁM
11.



KÉN-DIOXID
12.



CSILLAGFÜRT PUHATESTŰEK
13.



14.