

ÉTLAP - ITALLAP  
MENU CARD - DRINK CARD  
SPEISEKARTE - GETRÄNKEKARTE

I.  
KATEGÓRIÁJÚ ÉTTEREM  
FIRST CATEGORY RESTAURANT  
ERSTE KATEGORISCHES RESTAURANT

**FRIDRIK JÓZSEF**  
KONYHAFŐNÖK  
EXECUTIVE CHEF

**HÁGA PÉTER**  
ÉTTERMI IGAZGATÓ  
F&B MANAGER



HIDEG ELŐÉTELEK

❖ COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

<p><b>„ANDRÁSSY” LIBAMÁJPÁSTÉTOM</b>  <i>Aszús hárslevelű lekvárral és pirított kalácscsal</i></p>	<p><b>2.990 Ft</b></p>
<p><b>ANDRÁSSY GOOSE LIVER PATÉ</b>  <i>served with Hárslevelű Aszú jam and toasted "kalács" bread</i></p>	
<p><b>ANDRÁSSY GÄNSELEBERPASTETE</b>  <i>mit Lindenblättiger Marmelade mit Tokajer Aszú und geröstetem Milchbrot.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Puttonyos <i>Aszú</i> 2006</li> </ul>	
<p><b>ZEMPLÉNI FALUSI ÍZELÍTŐ</b></p>	<p><b>2.490 Ft</b></p>
<p><b>REGIONAL ZEMPLÉNI COLD MEAT PLATTER</b></p>	
<p><b>ZEMPLÉNER VORSMACK DER DORF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hárslevelű félszáraz</i> 2006</li> </ul>	
<p><b>HIDEG HALVARIÁCIÓK</b>  <i>dióolajos kerti salátával</i></p>	<p><b>2.590 Ft</b></p>
<p><b>ASSORTED COLD FISH</b>  <i>with garden salad with walnut oil</i></p>	
<p><b>KALTE FISCHVARIATIONEN</b>  <i>mit Gartensalat mit Nuöl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Furmint száraz</i> 2008</li> </ul>	
<p><b>CÉZÁR SALÁTA KÍVÁNSÁG SZERINT</b>  <i>csirkemellel vagy fűszeres garnélával</i></p>	<p><b>1.990 Ft</b></p>
<p><b>CAESAR SALAD TOPPED</b>  <i>with grilled chicken breast or shrimp</i></p>	
<p><b>CAESAR SALAT NACH WUNSCH</b>  <i>mit Hubnbrust oder gewürzten Garnele</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tokaji Muscat Lunel száraz</i> 2008</li> </ul>	

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
 Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*





LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

<p><b>ASZÚVAL ÍZESÍTETT FOKHAGYMA KRÉMLEVES</b> <i>Gorgonzola sajttal</i></p>	<p><b>990 Ft</b></p>
<p><b>GORGONZOLA GARLIC CREAM SOUP</b> <i>flavoured with Aszú wine</i></p>	
<p><b>KNOBLAUCH CREMESUPPE MIT TOKAJER ASZÚ GEWÜRZT</b> <i>und mit Gorgonzola Käse</i></p>	
<p><b>FALUSI GYÖNGYTYÚKLEVES</b> <i>zöldséggel és házi csigatésztával</i></p>	<p><b>990 Ft</b></p>
<p><b>FREE- RANGE GUINEA FOWL SOUP</b> <i>with vegetables and home-made pasta</i></p>	
<p><b>LÄNDLICHE PERLHUHN SUPPE</b> <i>mit Gemüse und Nudeln</i></p>	
<p><b>TEJFÖLÖS CSÜLKÖS BABLEVES</b></p>	<p><b>1.190 Ft</b></p>
<p><b>SOUR CREAM BEAN SOUP WITH HAM HOCK</b></p>	
<p><b>BOHNENSUPPE MIT GEÄFTER UND SAUERRAHM</b></p>	
<p><b>TÁRKONYOS HEGYALJAI VADRAGULEVES</b> <i>cipóban tálalva</i></p>	<p><b>1.290 Ft</b></p>
<p><b>WILD MEAT RAGOUT SOUP FROM TOKAJ FOOTHILLS WITH TARRAGON,</b> <i>served in bread bowl</i></p>	
<p><b>WILDENRAGOUTSUPPE AUS TOKAJ-BERGFUÂ MIT ESTRAGON,</b> <i>serviert in Brotlaib</i></p>	
<p><b>TOKAJI BOR KRÉMLEVES MELEGEN</b></p>	<p><b>990 Ft</b></p>
<p><b>WARM TOKAJI WINE CREAM SOUP</b></p>	
<p><b>TOKAJER WEINCREMESUPPE WARM SERVIERT</b></p>	
<p><b>HALÁSZLÉ</b></p>	<p><b>1.190 Ft</b></p>
<p><b>HUNGARY'S FAMOUS FISH SOUP</b></p>	
<p><b>UNGARISCHE FISCHSUPPE</b></p>	

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*



MELEG ELŐÉTELEK

•• HOT STARTERS / W ARME VORSPEISEN

**GRILLEZETT ERDŐBÉNYEI KECSKE-ÉS JUHSAJT** 2.190 Ft  
*sült paprikával, fűszeres toaston*

**GRILLED GOAT AND SHEEP CHEESE FROM ERDŐBÉNYE**  
*served with sautéed paprika on seasoned toast*

**GEGRILLTEN ZIEGEN- UND SCHAFKÄSE AUS ERDŐBÉNYE**  
*mit Bratenpaprika auf Tost*

- *Szentkereszt Furmint száraz 2007*

**VASLAPON SÜLT LIBAMÁJ** 3.490 Ft  
*mustban párolt körtével és törkölyben áztatott aszúszemekkel*

**IRON GRIDDLE SAUTÉED GOOSE FOIE GRAS (FATTENED GOOSE LIVER)**  
*served with pear steamed in grape must and aszú berries soaked in fermented grape marc*

**AUF EISENPLATTE GEBRATENE GÄNSELEBER**  
*mit im Most gedünsteten Birne und mit getränkten Aszú Trauben*

- *Kései Szüretelésű Hárslevelű édes 2007*

**FÜSTÖLT LAZAC TÉSztAKORONGON** 1.690 Ft  
*fokhagymás tejföllel grillezve*

**SMOKED SALMON SERVED ON A BED OF CRISP NOODLES**  
*with garlic cream sauce*

**RÄUCHERLACHS AUF NUDELSCHEIBEN MIT KNOBLAUCH,**  
*mit Sauerrahm gegrillt*

- *Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
 Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

❖ VEGETARIAN DISHES / VEGETARIANER GERICHTE

FETÁVAL TÖLTÖTT PAPRIKÁK GRILLEZVE, PIRITÓSSAL 1.690 Ft

GRILLED PAPRIKA FILLED WITH FETA CHEESE, SERVED WITH TOAST

MIT FETA GEFÜLLTE PAPRIKA GEGRILLT MIT TOAST

- Tokaji Száraz Furmint 2007

KERTI ZÖLDSÉGEK VAJAS TÉSZTA BATYUBAN ZÖLDFŰSZERES MÁRTÁSSAL 1.890 Ft

GARDEN VEGETABLES IN A PASTA-BUNDLE WITH SAUCE A LA PROVENCAL

GARTENGEMÜSE IM TEIG MIT KRÄUTER DRESSING

- Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007

GRILLEZETT ZÖLDSÉGNYÁRS 1.690 Ft

(cukkini, lilabagyma, kaliforniai paprika) füstölt sajtmártással

GRILLED VEGETABLE-PROD

(courgette, purple-onion, bell-pepper) with smoked cheese sauce

GEGRILLTER GEMÜSESPIESS

(Zucchini, lila Zwiebel, kalifornische Paprika) mit Räucherkäsesosse

- Tokaji Száraz Furmint 2007

❖ TÉSZTÁK / PASTAS / NUDELN

ERDŐHORVÁTI ÖNTÖTT PEREC JUHTÚRÓVAL 1.490 Ft

ERDŐHORVÁT VILLAGE FLAVOURED PRETZEL SERVED WITH SHEEP CURD

BRETZEL AUS ERDŐHORVÁTI MIT SCHAFKÄSE

- Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007

VARGÁNYÁS SZÉLES METÉLT PESTOVAL 1.890 Ft

PORCINI MUSHROOM SERVED WITH TAGLIATELLE AND PESTO

TAGLIATELLE MIT STEINPILZ UND PESTO

- Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007

Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.



❖ HALÉTELEK / FISHDISHES / FISCHGERICHTE

**KONFITÁLT LAZACSTEAK** 3.790 Ft  
*gorgonzolás széles metélttel*

**CONFIT OF SALMON STEAK PAIRED**  
*with gorgonzola thick vermicelli noodles*

**LACHSSTEAK MIT TAGLIATELLE**  
*und Gorgonzola*

- *Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007*

**HARCSASZELETEK ROSTON,** 3.490 Ft  
*csőben süített kelvirággal és sültpaprika mártással*

**FRESHWATER CATFISH FILLET BAKED IN A CAST IRON OVEN**  
*served with Brussel sprouts with sautéed fresh pepper sauce*

**WELLER SCHIEBEN GEGRILLT**  
*mit Blumenkohl und Bratenpaprika Soße*

- *Szentkereszt Hárslevelű félédes 2007*

**MELEGEN FÜSTÖLT PISZTRÁNGFILÉ** 3.290 Ft  
*barnavajjal és sáfrányos rizzzsel*

**WARM SMOKED TROUT FILLET**  
*served with brown butter and saffron rice*

**WARM GERÄUCHERTE FORELLE**  
*mit braun Butter und Reis mit Safran*

- *Szentkereszt Furmint száraz 2006/2007*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
 Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*



SZÁRNYAS ÉTELEK

POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

<b>ROSTON SÜLT LIBAMÁJSZELETEK</b> <i>sült hagymakarikával</i>	<b>3.790 Ft</b>
<b>SAUTÉED GOOSE FOIE GRAS ( OR FATTERED GOOSE LIVER)</b> <i>with sautéed onions on the side</i>	
<b>GEBRATENEN GÄNSELEBERSCHNITTE</b> <i>mit gebratenen Zwiebelringe</i>	
• <i>Andrássy 3 Puttonyos Aszú</i>	
<b>TANYASI RÁNTOTT CSIRKE</b> <i>petrezselymes vajas burgonyával</i>	<b>2.490 Ft</b>
<b>MALL FARMED BREADED AND FRIED CHICKEN</b> <i>served with cubed, parsley buttered potatoes</i>	
<b>BACKHUHN</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalat mit Zitrone</i>	
• <i>Szentkereszt Furmint száraz 2006/2007</i>	
<b>JÉRCESTEAK RÓZSABARACK-VELŐVEL</b> <i>hercegnőburgonyával</i>	<b>2.590 Ft</b>
<b>YOUNG CHICKEN BREAST DECORATED WITH APRICOT JAM SAUCE</b> <i>and princess style potato</i>	
<b>HAHNSTEAK MIT APRIKOSEN MÄRK</b> <i>und Prinzessinkartoffeln</i>	
• <i>Kései Szüretelésű Muscat Lunel száraz 2008</i>	
<b>HÁZILAG FÜSTÖLT PÁCOLT KACSAMELL</b> <i>hárslevelűben párolt fügével, körte-krokkett</i>	<b>3.590 Ft</b>
<b>HOMEMADE SMOKED AND MARINATED DUCK BREAST SERVED</b> <i>with fig steamed in Hárslevelű wine accompanied by pear croquette</i>	
<b>HÄUSLICH GERÄUCHERTES, MARINIERTE ENTENBRUST</b> <i>mit im Lindenblättigen gedünsteten Feige und Birnekorketten</i>	
• <i>Kései Szüretelésű Hárslevelű 2006</i>	

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*





**KONFITÁLT KACSACOMB**

3.290 Ft

*diós meggyes káposztával, héjában süített burgonyával*

**CONFIT OF DUCK THIGH**

*served with mixed cabbage of walnut and sour cherry and side of potatoes on the skin*

**KONFITIERTES ENTENSCHENKEL**

*mit Kraut mit Nuß und Kirschen mit im Pellkartoffeln*

- *Andrássy 3 Puttonyos Aszú 1999*

**PULYKAMELL FŰSZERES VAJJAL TÖLTVE,**

2.690 Ft

*bécsi bundában gombás jászminrizs*

**BREADED TURKEY BREAST STUFFED**

*with butter and spice accompanied by jasmine, mushroom rice*

**PUTENBRUST MIT KRÄUTERBUTTER**

*gefüllt im Wiener Mantel mit Jasminreis mit Pilz*

- *Tokaji Muscat Lunel száraz 2008*



**HŰSÉTELEK / MEATDISHES / FLEISCHGERICHTE**

**ROPOGÓSRA SÜTÖTT MANGALICA OLDALAS**

1.990 Ft

*pirított savanyú káposztás sztrapacskával*

**CRISPY "MANGALICA" RIBS**

*with lightly fried sour cabbage sztrapacska noodles*

**KNUSPERIGES „MANGALICA” RIPPENFLEISCH**

*mit Nudeln und Sauerkraut*

- *Andrássy Cuvée félédes 2005*

**FOKHAGYMÁS SERTÉS FLEKKEN**

2.590 Ft

*hájában süített burgonyával*

**GARLIC PORK COOKED ON AN IRON GRIDDLE**

*served with potatoes on the skin*

**SCHWEINFILET MIT KNOBLAUCH**

*und mit Pellkartoffeln*

- *Szentkereszt Hárslevelű félszáraz 2007*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*





**SERTÉS SZŰZ ÍNYENCEKNEK LIBAMÁJJAL,** **2.890 Ft**  
*burgonyalángoson Muscat Lunel mártással*

**A SPECIAL GOURMET DELICACY, PORK TENDERLOIN STUFFED**  
*with goose Foie Gras and mushrooms on a bed of potato flatbread*  
*with Mushrooms on the bed of potato flatbread with Muscat Lunel flavoured sauce*

**JUNGFERNBRATEN MIT GÄNSELEBER**  
*mit Kartoffelpuffer mit Muscat Lunel Soße*  
 • *Kései Szüretelésű Hárslevelű 2006*

**BORJÚPÖRKÖLT** **2.590 Ft**  
*júbtúrós tejfölös polentával*

**VEAL GOULASH SHEEP CURD**  
*and sourcream polenta*

**KALBGULASCH MIT POLENTA**  
*mit Schafkäse und Sauerrahm*  
 • *Andrássy Cuvée édes 2006*

**BÉLSZÍNÉRMÉK CSÍPÓS LIBAMÁJMÁRTÁSSAL** **4.390 Ft**  
*hagymával piritott kocka burgonya*

**BEEF TENDERLOIN SERVED WITH LIGHTLY SPICED GOOSE LIVER SAUCE**  
*and sautéed onions with cubed potatoes*

**LENDENMEDALLION MIT SCHARFE GÄNSELEBERSOÄE**  
*und mit Zwiebel gebratenen Würfelkartoffeln*  
 • *Tokaji Muscat Lunel 2008*

**SZARVAS GERINC ROSTON SÜTVE** **5.190 Ft**  
*áfonyás szedres raguval, burgonya fánkkal*

**DEEP CHOP GRILLED, TOPPED WITH BLUEBERRY**  
*and blackberry reduction (ragu), potato croquette*

**HIRSCHRÜCKEN GEGRILLT MIT SOSE AUS HEIDELBEERE**  
*und Brombeere mit Kartoffelkräpfen*  
 • *Apassionata 2006*

**BORJÚ BÉCSI** **2.990 Ft**  
*citromgerezddel és hasáburgonyával*

**WIENER SCHNITZEL**  
*served with quartered lemon and french fries*

**WIENER SCHNITZEL**  
*mit Zitrone und Pommes Frites*  
 • *Tokaji Muscat Lunel 2008*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
 Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*





SALÁTÁK / SALADS / SALATE

CSEMEGE UBORKA HOME MADE GHERKINS HAUSGEMACHTE GEWÜRZGURKEN	690 Ft
UBORKASALÁTA CUCUMBER SALAD WITH GARLIC GURKENSALAT MIT KNOBLAUCH	690 Ft
PARADICSOMSALÁTA TOMATO SALAD TOMATENSALAT	690 Ft
CSALAMÁDÉ MIXED COUNTRY PICKLES HAUSGEMACHTE GEMISCHTE GESÄUERTE GEMÜSE	690 Ft
FRISS KERTI SALÁTA VÁLASZTHATÓ DRESSZINGGEL <i>(kapros joghurtos, mézes-francia mustáros, balzsametes-olivás)</i> FRESH GARDEN SALAD WITH A CHOICE OF DRESSING <i>(dill-yogurt, french honey-mustard, or blam-vinegar and olive)</i> FRISCHER GARTENSALAT MIT DRESSING NACH WUNSCH <i>(Dill Joghurt, Honig-französischer Senf, Balsamesig-Oliven)</i>	690 Ft

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*





SAJTOK / CHEESES / KÄSE

---

ZEMPLÉNI SAJT KÜLÖNLEGESSÉGEK

2.690 Ft

CHEESE SPECIALITIES FROM ZEMPLÉN

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS ZEMPLÉN

- *Apassionata 2006*

KÉZMŰVES SAJTOK EGERBŐL

2.990 Ft

HANDMADE CHEESES FROM EGER

HANDGEMACHTE KÄSE AUS EGER

- *Hárslevelű félédes 2007*
- *Hárslevelű félszáraz 2007*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*



❖ DESSZERTEK / DESSERTS / NACHSPEISEN

HÁZI HÚZOTT ALMÁS ÉS MEGGYES RÉTES 1.190 Ft

HOME MADE APPLE AND SOUR CHERRY STRUELS

HÄUSLICHE APFELSTRUDEL UND SAUERKIRSCHENSTRUDEL

- *Apassionata 2006*

ANDRÁSSY MANÓ RAKOTT PALACSINTÁJA 1.190 Ft

CAKE MADE OF PANCAKES A LA ANDRÁSSY MANÓ

GEFALTETEN PFANKUCHEN VON ANDRÁSSY MANÓ

- *6 Puttonyos Aszú*

MADÁRTEJ KARAMELL KUPOLÁVAL 990 Ft

FLOATING ISLAND WITH CARAMELL

MILCHSTERN MIT ZUCKERKANDIS

- *4 Puttonyos Aszú 1999*

FEHÉRCSOKI FELFÚJT

*chilis csokimártással*

990 Ft

WHITE CHOCOLATE SOUFFLE

*with chocolate sauce with chili*

WEISSESCHOKOLADENAUF LAUF

*mit Schokoladensoße mit Chili*

- *4 Puttonyos Aszú 1999*

„ANDRÁSSY” CSOKOLÁDÉTORTA VANÍLIAFAGYLALTTAL 1.290 Ft

ANDRÁSSY CHOCOLATE CAKE WITH VANILA ICE-CREAM

ANDRÁSSY SCHOKOLADENTORTE MIT VANILLENIES

- *4 Puttonyos Aszú 1999*

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*



❖ GYERMEK ÉTELEK / CHILD MENU / KINDER MENÜ

---

<b>HAL RUDACSKÁK RÁNTVA,</b> <i>hasábburgonyával és tartármártással</i>	<b>1.390 Ft</b>
<b>FRIED FISH-FINGERS</b> <i>with french fries and sauce tartar</i>	
<b>FISCHSTÄBCHEN</b> <i>mit Pommes Frites und Tartarsosse</i>	
<b>CSIRKEMELL ROSTON SÜTVE,</b> <i>fabéjas gyümölcsökkel, hercegnő burgonyával</i>	<b>1.390 Ft</b>
<b>ROASTED CHICKEN-BREAST</b> <i>with cinnamon fruits and princess potatoes</i>	
<b>GEGRILLTE HUHNBRUST MIT OBST</b> <i>mit Zimt und Princesskartoffeln</i>	
<b>MILÁNÓI MAKARÓNI SAJTTAL SZÓRVA</b>	<b>990 Ft</b>
<b>MACARONI MILANESE WITH CHEESE</b>	
<b>MAKARONI MIT KÄSE</b>	

*Az árak az ajánlott borokat nem tartalmazzák, de tartalmazzák 12% szervizdíjat.  
Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.*

