

Levesek, Soups, Suppen

1. **Erőleves tojással**
Consomme with egg
Bouillon mit Ei
2. **Angolos húsleves (zöldségek, gyömbérrel ízesítve)**
Meat soup "English" (with vegetables, seasoned with ginger)
Fleischsuppe auf Englische Art (mit Gemüse, Ingwer gewürzt)
3. **Fokhagymakrém leves sajtos toasttal**
Garlic cream soup with cheesy toast
Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast
4. **Francia kagylóleves fűszeres sajtos toasttal**
French mussel soup with spiced cheesy toast
Französische Muschelsuppe mit Kräuterkäsetoast
5. **Toscanai mozzarellás paradicsomkrémleves, fokhagymás pizza kenyérrel**
Basil tomato creme soup with mozzarella, Italian style, served with little pizza bred
Tomaten Cremesuppe Toscan Art und Mozzarella, mit kleine pizzabrot
7. **Jókai bableves füstölt csülökkel, tarjával, kolbásszal, tejföllel**
Bean soup with sour cream and smoked meat / Jókai style
Bohnensuppe mit saure Sahne und geräuchertem Fleisch / Jókai Art

Köreték, Side dishes, Beilagen

11. **Vajas burgonya**
Buttery potato
Butterkartoffeln
13. **Hasábburgonya**
French fries
Pommes frites
14. **Burgonya krokett**
Croquette potatoes
Kartoffelkroketten
15. **Fűszeres héjas steakburgonya**
Spicy potato wedges
Gewürzte Steakkartoffeln
16. **Párolt rizs**
Steamed rice
Gedünsteter Reis
17. **Párolt zöldségek**
Steamed vegetables
Gedünstete Gemüse
18. **Burgonyapüré**
Mashed potatoes
Kartoffelpüre
19. **Grillezett Mediterrán zöldségek „Sevillai“ módra**
Grilled Mediterranean vegetables „Sevilla“ style
Gegrillte Mediterreano, Mittelmeer Gemüse „Sevilla“ art

Előételek, Appetizers, Vorspeisen

23. **Tatár-beefsteak, tavaszi körítéssel**
Beef-Tatar
Rind Tatar
24. **Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, kertizöldek, paradicsom, lilahagyma, kaviár),**
Cold goose liver with "Gourmet" garnish (olives, , onion, caviar),
Kalter Gänseleber mit „Gourmet“ Garnierung (Oliven, , Zwiebel, Kaviar),
25. **Rántott Camembert sajt (dzsem, barackbefőtt, toast)**
Camembert cheese fried in bread crumbs (with jam, peach & toast)
Gebackene Camembert Käse (Marmelade, Pfirsich, Toast)
26. **Norvég füstölt lazac Carpaccio, balzsamos salátaágyon, mustár szósz, toast**
Norwegian smoked salmon Carpaccio on salad, served with mustard sauce and toast
Norwegischer Räucherlachs Carpaccio auf Salat, serviert mit Senfsoße und Toast
27. **Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszósz, toast**
Norwegian smoked salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast
Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast
28. **Lazac Tatár, olíva, vaj, citrom, toast**
Salmon tatar with olives, butter, lemon, toast
Lachs Tatar mit Oliven, Butter, ZitroneToast
29. **Görögsaláta, toast**
Greek salad, toast
Griechischer Salat, Toast
30. **Tengerész salátatál (zöldsaláták, tengeri gyümölcsök, majonéz), toast**
Mariner's salad (lettuce, fruits of the sea, mayonnaise), toast
Salatplatte „Seemann“ (Grüner Salat, Meeresfrüchte, mayonnaise), toast
31. **Normandiai töltött csiga, fűszervajas toast**
Stuffed escargot "Normady", served with herb buttered toast
Gefüllte Schnecken „Normandie“, serviert mit Kräuterbuttertoast
32. **Cézársaláta (fokhagymás majonézdressing, sajt, crouton**
Caesar salad & crouton
Caesar Salat & crouton

Saláták, Salads, Salate

35. **Uborkasaláta**
Cucumber salad
Gurkensalat
36. **Paradicsomsaláta**
Tomato salad
Tomatensalat
37. **Pirított magvas vitaminsaláta**
Vitamin salad with roasted nuts
Vitamin Salat mit geröstete Nüsse
38. **Jégsaláta v. fejessaláta**
Iceberg salad or lettuce
Iceberg oder Kopfsalat
39. **Káposztasaláta**
Coleslaw, Krautsalat

Salátadressingek és mártások
Salad dressings and sauces, Salatdressings und Soßen

- 40/1. Fokhagymás- tárkonyos dressing (kefíres-majonézes)**
Garlic- tarragon dressings (kefir and mayonnaise based)
Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise)
- 40/2. Kapros-tormás dressing (tejfölös-majonézes)**
Dill - horseradish dressing (sour cream and mayonnaise based)
Dill-Meerrettich Dressing (mit Sauercreme und Mayonnaise)
- 40/3. Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße**
- 40/4. Sziciliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße**

Sertéshúsból készült ételek
Pork dishes, Gerichte vom Schwein

- 41. Sertésszűzermék gombával**
Pork medallions topped with mushrooms
Schweinemedallions mit Pilze
- 43. Sertésszűzermék bacon-ben**
Pork medallions in bacon
Schweinemedallions in Bacon
- 44. Sertéssteak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya)**
Pork steak” Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato)
Schweinesteak auf „Sherwood-Holzfüller“ Art (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel)
- 47. Sörivők kedvenc lakomája (Sertéscsülök barna sörrel sütve)**
Beerdrinkers’ favourite meal (Pork knuckle baked with dark beer)
Leibgericht von den Biertrinkern (Schweinshaxe gebraten mit dunklen beer)
- 48. Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve**
Pork knuckle “Pékné”, baked in a loaf
Schweinshaxe auf “Pékné” Art, im Wecken (Brotmantel) gebacken
- 49. Robin Hood-tál (pikáns sertés, pulykanyárs, csirkemell, bacon, tepsis burgonya)**
Robin Hood platter (spicy pork, turkey skewer, chicken breast, bacon, pan backed potato)
Robin Hood Platte (pikantes Schwein, Putenspieß, Hähnchen Brust, Bacon, Pfannenkartoffel)

2 személyes családi tálak
Family platter for 2, Familienplatte für 2

- Mediterrán grilltál (csirkemell, sertés szűz, pulyka, hal, , vegyes köret)**
Mediterranean grill platter (chicken breast, pork filet, turkey, fish, , mixed garnish)
Grillplatte Mediterran (Hähnchen Brust, Schweinelende, Pute, Fisch, , gemischte Garnierung)
- Monarchia grilltál (pikáns sertés, pulyka, csülök, bacon, vegyes köret)**
Monarchia grill platter (spicy pork, turkey, pork knuckle, bacon, mixed garnish)
Monarchia Grillplatte (pikantes Schwein, Pute, Schweinshaxe, Bacon, gemischte Garnierung)
- Argentín grilltál gazdagon (marhabélszín, sertés, csirke, pulykanyárs, bacon)**
Argentinian grill platter (filet of beef, pork, chicken, turkey skewer, bacon)
Argentinische Grillplatte (Rinderfilet, Schwein, Huhn, Putenspieß, Bacon)

Halételek, Fish dishes, Fischgerichte

71. **Szezámagos Norvég lazacfilé grillezve**
Grilled Norwegian salmon with sesame crust , Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, in Sesammantel
72. **Norvég lazacfilé grillezve, vajas mandulával**
Norwegian salmon grilled, with buttery almonds
Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, mit Buttermandeln
73. **Nyelvhal filé grillezve, ízletes párolt spárga, fűszervajas spenót, mandula**
Sole fish fillet grilled, served with steamed asparagus, herb buttered spinach and almond
Seezungenfilet vom Grill, serviert mit gedünstetem Spargel, Kräuterbutter-Spinat und Mandeln
74. **Nyelvhal filé, citromos vajmártással, paradicsom sajtfátyolban**
Breaded Sole fish filet of sea, Lemon Butter, Cheese Tomato veil
Gebratene Seezunge mit Zitronen-Butter Soß , Käse Tomate Schleier
75. **Citromfüves fogas filé, fűszervaj, grillezett zöldség-gyümölcs és Mozzarella**
Grilled pike perch with lemon grass, served with grilled vegetables and fruits, and Mozzarella
Zanderfilet vom Rost mit Zitronengras, serviert mit gegrillte Gemüse und Obst, und Mozzarella
76. **A „Ház specialitása”(fűszervajas fogas filé, grillezett garnéla, vajas spenót)**
The “house´s special” (grilled pike perch with herb butter, scampi, buttered spinach)
Spezialität des Hauses (gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Scampi, Spinat)
77. **Garnéla farkak burgonyakosárban /6db/**
King Prawns in potato basket /6 piece/, Königsgarnelen im Kartoffelkorb /6 Stück/
78. **Északi-tengeri garnélarák farkak nyárson, Kapitány mártás, francia toast**
Peeled shrimp on a skewer served with “Captain“ sauce and French toast
Geschälte Garnelen am Spieß, mit „Kapitänsoße“ und Französischer Toast
- 78/1 **Óriás garnéla /100 gr.//db, Giant / King/ shrimp/piece/, Riesen/König/ garnelen/ Stck**
79. **Kétszemélyes halas tál, || Fischplatter for 2, || Fischplatte für 2**

Marhahúsevők kedvencei Új-Zélandról és Dél-Amerikából, Ausztráliából

New-Zealand & South America, beef, Australia, Neuseeland & Südamerika Rindergerichte

50. **Angol steak (bélszín zöld borsmártással)**
English steak (filet of beef with green pepper sauce)
Englischer Steak (Rinderfilet mit Grüner Pfeffersoße)
51. **Churchill steak (bélszín, vörösboros barna mártás, gomba, bacon)**
Churchill steak (filet of beef, red wine-brown sauce, mushroom, bacon)
Churchill-Steak (Rinderfilet, Rotwein-Braunesoße mit Pilze, Bacon)
52. **VIII. Henrik kedvence (bélszín, zöldbab, tükörtojás)**
Henry VIII's favourite (filet of beef, green beans, fried egg)
Leibgericht von "Heinrich dem VIII-ten" (Rinderfilet, Grüner Bohnen, Spiegelei)
53. **Fülöp Herceg étke (bélszín, mustár, ketchup, Chili, tejföl, gomba)**
Prince Philip's delight (filet of beef, mustard, ketchup, Chili, sour cream, mushrooms)
Lieblingsgericht von Herzog Philipp (Rinderfilet, Senf, Ketchup, Chili, Sauercreme, Pilze)
55. **Érlelt bélszín hizott libamájjal**
Ripened filet with goose-liver
Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber
56. **Chateau Briand (400 gr) „Creol“**
Chateau Briand (400gr) with slightly hot Creole garnish
Chateau Briand (400Gr) mit leicht scharfen Creole Beilage
57. **Érlelt hátszín lyoni módra/ 200gr /**
Ripened Beef whore/ sirloin, rummsteak Lyons style, Gereiften Rumsteak Lyon Art
58. **T-Bone steak /4500-5000 gr./ „Creol“**
59. **Kenguru Tournedos steak Ausztráliából „Udvarmester” módra**
Australian Kangaroo Tournedos steak „Royal court master styl / with herb butter
Känguru Tournedos Steak aus Australien „Hofmeister” Art / mit Kräuterbutter

Bárány ételek Új-Zélandról és Dél-Amerikából

New-Zealand & South America lamb dishes, Neuseeland & Südamerika Lammgerichte

61. **Új-Zélandi bárány kotlett kakukkfűves, fokhagymás ír fűszervajjal**
New-Zealand lamb cutlet steak with thyme and Irish garlic-herb butter
Lammkotelett Steak aus Neuseeland mit Thymian, Irisch Knoblauch- Kräuterbutter
62. **Új-Zélandi bárány kotlett walesi módra (grillezett baconos zöldbab rózsével, Feta)**
New-Zealand lamb cutlet steak „Wales” style (grilled Grilled green beans with bacon, twigs, Feta)
Lammkotelett Steak aus Neuseeland auf „Wales“ Art (Gegrillte grüne Bohnen mit bacon, Feta)
63. **Új-Zélandi báránycsülök ingyenc módon (kakukkfűves zöldséges öntet)**
Leg of lamb from New-Zealand “Gourmet” style (Thyme vegetable sauce)
Lammshaxe aus Neuseeland auf Feinschmecker Art (Thymian-Gemüsesoße)
64. **Házias Új-Zélandi báránycsülök (rozmaringos Burgundi mártás, zöldségek)**
New-Zealand leg of lamb, specialty of the house (rosemary-Burgundy sauce, vegetables)
Lammshaxe aus Neuseeland, auf Hausgemachte Art (Rosmaring-Burgundy Soße, Gemüse)

Szárnyasokból készült ételek

Poultry dishes, Gerichte vom Geflügel

83. **Elizabet királynő kedvence (csirkemell, aszalt szilva, gomba, mandula)**
Queen Elizabeth's favourite (chicken breast, prune, mushroom, almonds)
Leibgericht der Königin Elisabeth (Hähnchen Brustfilet, Dörrpflaumen , Pilze, Mandeln)
84. **Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)**
Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom
Hähnchen Brustfilet mit Sahne-Käse-Soße und Pilze
85. **Fűszeres kefirben érlelt rozmaringos csirkemell, kiskertem salátával**
Spiced joghurt-ripped, rosemary breast of chicken, with fresh garden salad
In würzigem Joghurt eingelegte Hähnchen Brustfilet, dazu frische Gartensalat
87. **Grillezett csirkemell falatkák görög salátaágyon, Fetával, fűszervajas toasztal**
Grilled strips of chicken breast on a bed of Greek salad, served with herb buttered toast
Gegrillte Hähnchen Bruststreifen auf Griechischem Salat, serviert mit Kräuterbutter Toast
88. **Roston sült csirkemell fűszervajas gombával**
Grilled chicken breast with herb butter mushrooms
Gegrillte Hähnchen Brustfilet mit Kräuterbutter Pilze
89. **Csirkemell Madam Tussaud módra (őszibarack jam, dió)**
Chicken breast “Madame Tussaud” (with peach jam, walnuts)
Hähnchen Brustfilet auf "Madame Tussaud" Art (Pfirsichmarmelade, Walnuss)
90. **Csirkemell Strassburgi módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)**
“Strasbourg“ chicken breast (goose liver /, Burgundy sauce, & mushrooms)
Hähnchen Brustfilet „Strassburg“ (Burgundy Soße, Gänseleber Pilze)
91. **Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)**
Chicken Cordon Bleu, || Hähnchen Cordon Bleu
92. **Érlelt grillezett libamáj „Calvados” módra (Calvados öntettel) ,**
Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce),
Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße),
93. **Királynő álma (hízott libamáj, aszalt szilva, gyümölcsös fahéjas öntet),**
Dream of Queen (goose liver, prune, fruit-cinnamon sauce),
Traum der Königin (Gänseleber, Dörrpflaumen, Zimt-Obst Sauce)

Desszertek
Desserts, Nachtisch

- 201. Somlói galuska**
Somloi cake (vanilla pudding-white cake with chocolate sauce and whipped cream)
Schomlauer Nockerln (Vanillepudding-Kuchenschnitt, mit Schokoladensöße und Schlagsahne)
- 202. Somlói galuska fagylalttal**
Somloi cake with ice-cream
Schomlauer Nockerln mit Eis
- 203. Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal**
Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach
Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesöße und Pfirsich
- 204. Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal és fagylalttal**
Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream
Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesöße, Pfirsich und Eis
- 205. Fagylalt tejszínhabbal**
Ice cream with whipped cream,
Eis mit Schlagsahne
- 206. Hawaii fagylaltkehely /ananásszal/**
Ice cream bowl "Hawai"
„Hawai“ Eisbecher
- 207 Lady fagylaltkehely vanília fagylalttal, forró földieper öntettel és tejszínhabbal**
"Lady" ice cream bowl (with vanilla ice crème, hot strawberry and whipped cream)
Eisbecher „Lady“ (Vanille Eis, heiße Erdbeeren und Schlagsahne)
- 208. Fekete erdő fagylalt kehely/meggyel/**
Black Forest ice cream sundae
Schwarzwald eis becher
- 218. Gesztenyepüré**
Chestnut purée
Kastanien Pürree

Sajtok, Sör és Borharapók
Cheese, Käseplatten

- 220. Sajttál tavaszi körítéssel**
Cheese platter served with spring garnish
Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage
- 221. 2 személyes Angol sajttál, tatárbeefsteak-el**
English Cheese platter for two, with beef tatar
Englische Käseplatte für 2 Personen, mit Rindertatar
- 222. 2 személyes Norvég sajttál, füstölt lazaccal**
Norwegian cheese platter for two, with smoked salmon
Norwegische Käseplatte für 2 Personen, mit Räucherlachs

Tészták,
Pasta

Tagliatelle Amatriciana

Tagliatelle Amatriciana, Tagliatelle Amatriciana

Tagliatelle Piemonti módra

Tagliatelle Piedmont style, Tagliatelle mit Piedmont Stil

Cukkinis spagetti all'Alfredo

Zucchini & spaghetti all' Alfredo, Zucchini Spaghetti all' Alfredo

Jó étvágyat kíván Önnek
Have a pleasant dining! Guten Appetit!
Old Jack's Pub Team!

Pizzák, Pizzas, Pizza

- 100. Pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj),** Pizza bread (garlic, olive oil, Pizzabrot)
- 100/1. Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt)**
Forno Pizza bread (garlic-olive oil, cheese), Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)
- 101. Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom)**
Margarita (tomato sauce & cheese), Margarita (Tomatensoße & Käse)
- 102. Funghi (gomba, sajt)**
Funghi (mushroom, cheese), Funghi (Pilze, Käse)
- 103. Capri (szalámi, hagyma, olíva, sajt)**
Capri (salami, onions, olives, cheese), Capri (Salami, Zwiebel, Oliven, Käse)
- 104. Szalámis (szalámi, sajt)**
Salami (salami, cheese), Salami (Salami, Käse)
- 105. Sonkás (sonka, sajt)**
Pizza with ham (ham, cheese), Pizza mit Schinken (Schinken, Käse)
- 106. Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt)**
Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese)
Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)
- 107. Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni)**
Milano (salami, onions, olives, cheese & peperoni)
Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)
- 108. Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt)**
Bella Italia (ham, mushrooms, onions, garlic, cheese)
Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)
- 109. Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás)**
Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg)
Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)
- 110. Hawaii (kukorica, ananász, sonka, sajt)**
Hawaii (corn, pineapple, ham, cheese) || Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)
- 111. Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt)**
Pizza with tuna (tuna, olives, cheese)
Pizza mit Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)
- 112. Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó)**
Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives)
Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)
- 113. Diavolo (sonka, szalámi, peperoni, vöröshagyma, fokhagyma, olíva, sajt)**
Diavolo Pizza (ham, salami, peperoni, onion, garlic, olives, cheese) Hot!!!
Diavolo Pizza (Schinken, Salami, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Käse) Scharf!!
- 114. Poppey (sonka, spenót, sajt)**
Poppey (ham, spinach, cheese), Poppey (Schinken, Spinat, Käse)
- 115. Tengeri gyümölcsös**
Pizza with Seafood, Pizza mit Meeresfrüchten
- 116. Z & B (f. tarja, sonka, lilahagyma, Camembert, Mozzarella, Trappista)**
Z & B (smoked pork chuck, ham, onions, Camembert, Mozzarella, Trappist)
Z & B (geräucherter Schweinskamm, Schinken, Camembert, Mozzarella, Trappist)
- 118. Toscana (f. tarja, bacon, négy sajt, peperoni, tojás)**
Tuscany (smoked pork chuck, bacon, 4 different cheese, peperoni, egg)
Toscana (geräucherter Schweinskamm, Bacon, 4 verschiedene Käsesorten, Peperoni, Ei)