

Előételek Appetizers, Vorspeisen

- | | | |
|------------|--|---------|
| 01. | Tatár-beefsteak, tavaszi körítéssel
Beef-Tatar
Rind Tatar | 2.790,- |
| 02. | Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, kertizöldek, paradicsom, lilahagyma, kaviár)
Cold goose liver with „Gourmet” garnish (olives, tomato, onion, caviar),
Kalter Gänseleber mit „Gourmet“ Garnierung (Oliven, Tomaten, Zwiebel, Kaviar), | 4.190,- |
| 03. | Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszós, toast
Norwegian smoked salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast
Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast | 2.590,- |
| 04. | Lazac Tatár, olíva, vaj, citrom, toast
Salmon tatar with olives, butter, lemon, toast
Lachs Tatar mit Oliven, Butter, ZitronenToast | 1.990,- |
| 05. | Normandiai töltött csiga, fűszervajas toast
Stuffed escargot „Normandy”, served with herb buttered toast
Gefüllte Schnecken „Normandie“, serviert mit Kräuterbuttertoast | 1.990,- |

Levesek Soups, Suppen

- | | | |
|------------|--|---------|
| 11. | Erőleves tojással
Consomme with egg
Bouillon mit Ei | 690,- |
| 12. | Angolos húsleves (zöldségek, gyömbérrel ízesítve)
Meat soup „English“ (with vegetables, seasoned with ginger)
Fleischsuppe auf Englische Art (mit Gemüse, Ingwer gewürzt) | 790,- |
| 13. | Fokhagymakrém leves sajtos toaosttal
Garlic cream soup with cheesy toast
Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast | 890,- |
| 14. | Francia kagylóleves fűszeres sajtos toaosttal
French mussel soup with spiced cheesy toast
Französische Muschelsuppe mit Kräuterkäse toast | 1.050,- |
| 15. | 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 | 1.290,- |
| 16. | Tárkonyos vad raguleves
Wildragou soup with tarragon
Wildragoutsuppe mit Estragon | 1.390,- |
| 17. | 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 | 1.390,- |

Halételek Fish dishes, Fischgerichte

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 21. | Szezámagos Norvég lazacfilé grillezve
Grilled Norwegian salmon with sesame crust,
Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, in Sesammantel | 3.790,- |
| 22. | Nyelvhal filé grillezve, fűszervajas spenót, mandula
Sole fish fillet grilled, served with herb buttered spinach and almond
Seezungenfilet vom Grill, serviert mit Kräuterbutter-Spinat, Mandeln | 3.890,- |
| 23. | 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 | 3.890,- |
| 24. | 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, Obst, Mozzarella | 3.590,- |
| 25. | 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) | 3.690,- |
| 26. | 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 „Kapitänssoße“ und Französischer Toast | 2.100,- |
| 27. | Kétszemélyes halas tál, Fischplatter for 2, Fischplatte für 2 | 8.190,- |

Szárnyasokból készült ételek Poultry dishes, Gerichte vom Geflügel

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 31. | Roston sült csirkemell fűszervajas gombával
Grilled chicken breast with herb butter mushrooms
Gegrillte Hähnchen Brustfilet mit Kräuterbutter Pilze | 1.990,- |
| 32. | Elizabet királynő kedvence (csirkemell, aszalt szilvás mandulával töltve, baconban)
Queen Elizabeth's favourite (chicken breast, prune, almonds)
Leibgericht der Königin Elisabeth (Hähnchen Brustfilet, Dörrpflaumen, Mandeln) | 2.990,- |
| 33. | Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)
Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom
Hähnchen Brustfilet mit Sahne-Käse-Soße und Pilze | 2.590,- |
| 34. | Csirkemell Madam Tussaud módra (őszibarack jam, dió)
Chicken breast „Madame Tussaud” (with peach jam, walnuts)
Hähnchen Brustfilet auf „Madame Tussaud“ Art (Pfirsichmarmelade, Walnuss) | 2.390,- |
| 35. | Csirkemell Strassburgi módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)
„Strasbourg“ chicken breast (goose liver /, Burgundy sauce, & mushrooms)
Hähnchen Brustfilet „Strassburg“ (Burgundy Soße, Gänseleber Pilze) | 5.190,- |
| 36. | Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)
Chicken Cordon Bleu
Hähnchen Cordon Bleu | 2.390,- |
| 37. | Érlelt grillezett libamáj „Calvados” módra (Calvados öntettel),
Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce)
Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße) | 5.190,- |
| 38. | 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) | 5.190,- |

Húsimádók Sertéshúsból készült ételei
Meat lovers Pork dishes, Gerichte Fleischliebhaber vom Schwein

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 41. | Sertésszűzermék bacon-ben
Pork medallions in bacon
Schweinemedallions in Bacon | 2.490,- |
| 42. | Kacsamájjal töltött sertésszűz vargánya gombával
Duck liver stuffed with Wild boar mushrooms porkmedallion
Schweine file/ medalion gefüllt mit Entenleber mit Wild Schindeln Pilz | 3.990,- |
| 43. | Sertéssteak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya, tükör tojás)
Pork steak „Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato, mirror eggs)
Schweinesteak auf „Sherwood-Holzfäller“ Art (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel, Spiegeleier) | 3.190,- |
| 44. | 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) | 3.490,- |
| 45. | 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) | 2.290,- |
| 46. | Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve
Pork knuckle „Pékné”, baked in a loaf
Schweinshaxe auf „Pékné” Art, im Wecken (Brotmantel) gebacken | 2.490,- |

Marhahúsevők kedvencei Új-Zélandról és Dél-Amerikából
New-Zealand & South America, beef, Neuseeland & Südamerika Rindergerichte

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 51. | Angol steak (bélszín zöld borsmártással)
English steak (filet of beef with green pepper sauce)
Englischer Steak (Rinderfilet mit Grüner Pfeffersoße) | 5.190,- |
| 52. | 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) | 5.290,- |
| 53. | 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) | 5.290,- |
| 54. | 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, Sauercrème, Pilze) | 5.390,- |
| 55. | Érlelt bélszín hízott libamájjal
Ripened filet with goose-liver
Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber | 7.200,- |
| 56. | Chateau Briand (400 gr) „Creol“
Chateau Briand (400gr) with slightly hot Creole garnish
Chateau Briand (400Gr) mit leicht scharfen Creole Beilage | 10.500,- |
| 57. | Érlelt marha hátszín „black Angus“ Dél-Amerikából Lyoni módra
Aged/Ripened Beef Rumpsteak „black Angus” from South-American Lyon style
Gereiftes Rumpsteak „schwarz Angus aus Südamerika nach Lyon Art | 4.400,- |
| 58. | PorterHaus érlelt „black Angus“ steak-tál / 2x200gr./ steak szósszal
PorterHouse ripened „black Angus” steaks-platter with steak sauce
PorterHaus Gereiftes „schwarz Angus“ Steaks-Teller mit Steaksauce | 9.900,- |
| 59. | T-Bone steak /450-500 gr./ Lyoni hagyma, héjában sült tejfölös burgonya
Lyons onion, sour cream potatoes in shell
Lyon Zwiebel, Sauerrahm Kartoffeln in der Schale | 10.500,- |

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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 61. | Mediterrán grilltál (csirkemell, sertés szűz, pulyka nyárs, hal, , zöldséges vegyes köret)
Mediterranean grill platter (chicken breast, pork filet, turkey, fish, mixed garnish & vegetables)
Grillplatte Mediterran (Hähnchen Brust, Schweinelende, Pute, Fisch, gemischte Garnierung, Gemüse) | 6.190,- |
| 62. | Monarchia grilltál (pikáns sertés, pulyka nyárs, csülök, bacon, vegyes köret)
Monarchia grill platter (spicy pork, turkey, pork knuckle, bacon, mixed garnish)
Monarchia Grillplatte (pikantes Schwein, Pute, Schweinshaxe, Bacon, gemischte Garnierung) | 6.190,- |
| 63. | Argentín grilltál gazdagon (marhabélszín, sertés, pulykanyárs, bacon, Argentín köret)
Argentinian grill platter (filet of beef, pork, chicken, turkey skewer, bacon, Argentine garnish)
Argentinische Grillplatte (Rinderfilet, Schwein, Huhn, Putenspieß, Bacon, Argentinische garnieren) | 9.190,- |

Köreték
Side dishes, Beilagen

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 71. | Vajas burgonya
Buttery potato, Butterkartoffeln | 650,- |
| 72. | Hasáburgonya
French fries, Pommes frites | 650,- |
| 73. | Burgonya krokett
Croquette potatoes, Kartoffelkroketten | 650,- |
| 74. | Hercegnő burgonya
Princess Potato, Prinzessin Kartoffel | 650,- |
| 75. | Fűszeres héjas steakburgonya
Spicy potato wedges, Gewürzte Steakkartoffeln | 650,- |
| 76. | Párolt rizs
Steamed rice, Gedünsteter Reis | 550,- |
| 77. | Párolt zöldségek
Steamed vegetables, Gedünstete Gemüse | 850,- |
| 78. | Burgonyapüré
Mashed potatoes, Kartoffelpüre | 800,- |
| 79. | Grillezett Mediterrán zöldségek „Sevillai“ módra
Grilled Mediterranean vegetables „Sevilla“ style, Gemüse Medditerrane „Sevilla“ Art | 1.190,- |

Saláták
Salads, Salate

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 81. | Uborkasaláta
Cucumber salad, Gurkensalat | 650,- |
| 82. | Paradicsomsaláta
Tomato salad, Tomatensalat | 650,- |
| 83. | Píritott magvas vitaminsaláta
Vitamin salad with roasted nuts, Vitamin Salat mit geröstete Nüsse | 950,- |
| 84. | Jégsaláta v. fejessaláta
Iceberg salad or lettuce, Iceberg oder Kopfsalat | 600,- |
| 85. | Házi savanyúságok
Homemade pickles, Selbst gemachte Essigsalat | 550,- |

Salátadressingek és mártások
Salad dressings and sauces, Salatdressings und Soßen

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 90. | Fokhagymás- tárkonyos dressing (kefíres-majonézés)
Garlic- tarragon dressings (kefir and mayonnaise based)
Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise) | 600,- |
| 91. | Kapros-tormás dressing (tejfölös-majonézés)
Dill - horseradish dressing (sour cream and mayonnaise based)
Dill-Meerrettich Dressing (mit Sauercreme und Mayonnaise) | 600,- |
| 92. | Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße | 400,- |
| 93. | Szicíliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße | 500,- |

Sajtok, Sör és Borharapók
Cheese, Käseplatten

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 201. | Sajttál tavaszi körítéssel
Cheese platter served with spring garnish
Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage | 2.890,- |
| 202. | 2 személyes Angol sajttál, tatárbeefsteak-el
English Cheese platter for two, with beef tatar
Englische Käseplatte für 2 Personen, mit Rindertatar | 5.590,- |
| 203. | 2 személyes Norvég sajttál, füstölt lazaccal
Norwegian cheese platter for two, with smoked salmon
Norwegische Käseplatte für 2 Personen, mit Räucherlachs | 4.990,- |

Desszertek
Desserts, Nachtisch

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 211. | Somlói galuska
Somloi cake (vanilla pudding-white cake with chocolate sauce and whipped cream)
Schomlauer Nockerln (Vanillepudding-Kuchenschnitt, mit Schokoladensauce, Schlagsahne) | 950,- |
| 212. | Somlói galuska fagylalttal
Somloi cake with ice-cream
Schomlauer Nockerln mit Eis | 1.150,- |
| 213. | Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal
Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach
Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesauce und Pfirsich | 950,- |
| 214. | Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal és fagylalttal
Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream
Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesauce, Pfirsich und Eis | 1.150,- |
| 215. | 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) | 1.050,- |
| 216. | Fekete erdő fagylalt kehely/meggyel/
Black Forest ice cream sundae
Schwarzwald eis becher | 1.050,- |
| 217. | Gesztenyepüré
Chestnut purée
Kastanien Pürree | 690,- |

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

Pizzák, Pizzas, Pizza

	26 cm	32 cm
100/1. Pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj), Pizza bread (garlic, olive oil, Pizzabrot)	600,-	740,-
100. Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt) Forno Pizza bread (garlic-olive oil, cheese), Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)	820,-	1000,-
101. Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom) Margarita (tomato sauce & cheese), Margarita (Tomatensoße & Käse)	900,-	1.100,-
102. Funghi (gomba, sajt) Funghi (mushroom, cheese), Funghi (Pilze, Käse)	1.100,-	1.350,-
103. Capri (szalámi, hagyma, olíva, sajt) Capri (salami, onions, olives, cheese), Capri (Salami, Zwiebel, Oliven, Käse)	1.100,-	1.350,-
104. Szalámis (szalámi, sajt) Salami (salami, cheese), Salami (Salami, Käse)	1.100,-	1.350,-
105. Sonkás (sonka, sajt) Pizza with ham (ham, cheese), Pizza mit Schinken (Schinken, Käse)	1.100,-	1.350,-
106. Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt) Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese) Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)	1.180,-	1.450,-
107. Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni) Milano (salami, onions, olives, cheese & peperoni) Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)	1.260,-	1.550,-
108. Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt) Bella Italia (ham, mushrooms, onions, garlic, cheese) Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)	1.260,-	1.550,-
109. Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás) Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg) Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)	1.340,-	1.650,-
110. Hawaii (kukorica, ananász, sonka, sajt) Hawaii (corn, pineapple, ham, cheese) Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)	1.340,-	1.650,-
111. Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt) Pizza with tuna (tuna, olives, cheese) Pizza mit Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)	1.500,-	1.850,-
112. Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó) Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives) Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)	1.380,-	1.700,-
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!!	1.420,-	1.800,-
114. Poppey (sonka, spenót, sajt) Poppey (ham, spinach, cheese), Poppey (Schinken, Spinat, Käse)	1.320,-	1.700,-
115. Tengeri gyümölcsös Pizza with Seafood, Pizza mit Meeresfrüchten	1.540,-	1.900,-
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)	1.660,-	2.050,-
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)	2.060,-	2.550,-