

## Előételek Appetizers, Vorspeisen

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>01.</b> | <b>Tatár-beefsteak, tavaszi körítéssel</b><br>Beef-Tatar<br>Rindertatar  | <b>2.890,-</b> |
| <b>02.</b> | <b>Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, kertizöldek, paradicsom, lilahagyma, kaviár)</b><br>Cold goose liver with „Gourmet” garnish (olives, tomato, onion, caviar)<br>Kalter Gänseleber mit „Gourmet” Garnierung (Oliven, Tomaten, Zwiebel, Kaviar) | <b>4.390,-</b> |
| <b>03.</b> | <b>Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszósz, toast</b><br>Norwegian smoked salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast<br>Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast    | <b>2.790,-</b> |
| <b>04.</b> | <b>Lazac Tatár, olíva, vaj, citrom, toast</b><br>Salmon-tatar with olives, butter, lemon, toast<br>Lachstatar mit Oliven, Butter, Zitrone, Toast   | <b>1.990,-</b> |
| <b>05.</b> | <b>Normandiai töltött csiga, fűszervajas toast</b><br>Stuffed escargot „Normandy”, served with herb buttered toast<br>Gefüllte Schnecken „Normandie”, serviert mit Kräuterbuttertoast  | <b>1.990,-</b> |

## Levesek Soups, Suppen

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>11.</b> | <b>Erőleves tojással</b><br>Consomme with egg<br>Rinderbouillon mit Ei  | <b>750,-</b>   |
| <b>12.</b> | <b>Angolos húsleves (zöldségek, gyömbérrel ízesítve)</b><br>Meat soup „English” (with vegetables, seasoned with ginger)<br>Fleischsuppe nach Englischer Art (mit Gemüse, Ingwer gewürzt)  | <b>850,-</b>   |
| <b>13.</b> | <b>Fokhagymakrém leves sajtos toasztal</b><br>Garlic cream soup with cheesy toast<br>Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast  | <b>950,-</b>   |
| <b>14.</b> | <b>Francia kagylóleves fűszeres sajtos toasztal</b><br>French mussel soup with spiced cheesy toast<br>Französische Muschelsuppe mit Kräuterkäsetoast                                      | <b>1.050,-</b> |
| <b>15.</b> | <b>Toszkán Mozzarella paradicsomkrémleves, fokhagymás pizza kenyérral</b><br>Basil tomato creme soup with Mozzarella, pizza bread<br>Tomatencremesuppe Toskana mit Mozzarella, Pizzabrot  | <b>1.390,-</b> |
| <b>16.</b> | <b>Tárkonyos vad raguleves</b><br>Wildragou soup with tarragon<br>Wildragoutsuppe mit Estragon  | <b>1.490,-</b> |
| <b>17.</b> | <b>Jókai bableves füstölt csülökkel, tarjával, kolbásszal, tejföllel</b><br>Bean soup Jókai, with sour cream and smoked meat<br>Bohnensuppe Jókai, mit Sauerrahm und geräuchertem Fleisch | <b>1.490,-</b> |

## Halételek Fish dishes, Fischgerichte

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>21.</b> | <b>Szezámagos Norvég lazacfilé grillezve</b><br>Grilled Norwegian salmon with sesame crust,<br>Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, in Sesammantel   | <b>3.990,-</b> |
| <b>22.</b> | <b>Nyelvhal filé grillezve, fűszervajas spenót, mandula</b><br>Sole fish fillet grilled, served with herb buttered spinach and almond<br>Seezungenfilet vom Grill, serviert mit Kräuterbutter-Spinat, Mandeln  | <b>3.990,-</b> |
| <b>23.</b> | <b>Nyelvhal filé, citromos vajmártással, paradicsom sajtfátyolban</b><br>Breaded Sole fish filet of sea, Lemon Butter, Cheese Tomato veil<br>Gebratene Seezunge mit Zitronen-Buttersoße, Käse Tomate Schleier  | <b>3.990,-</b> |
| <b>24.</b> | <b>Citromfüves fogas filé, fűszervaj, grillezett zöldség-gyümölcs és Mozzarella</b><br>Grilled pike perch with lemon grass, served with grilled vegetables, fruits and Mozzarella<br>Zanderfilet vom Rost mit Zitronengras, serviert mit gegrillte Gemüse, Obst und Mozzarella | <b>3.890,-</b> |
| <b>25.</b> | <b>A „Ház specialitása” (fűszervajas fogas filé, grillezett garnéla, vajas spenót)</b><br>„House’s special” (grilled pike perch with herb butter, scampi, buttered spinach)<br>Spezialität des Hauses (gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Scampi, Spinat)               | <b>4.190,-</b> |
| <b>26.</b> | <b>Északi-tengeri garnélaráfkarak nyárson, Kapitány mártás, francia toast</b><br>Peeled shrimp on a skewer, served with „Captain” sauce and French toast<br>Geschälte Garnelen am Spieß, mit „Kapitänssoße” und Französischer Toast  | <b>2.200,-</b> |
| <b>27.</b> | <b>Kétszemélyes halas tál    Fischplatter for 2    Fischplatte für 2</b>   | <b>8.490,-</b> |

## Szárnyasokból készült ételek Poultry dishes, Gerichte vom Geflügel

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>31.</b> | <b>Roston sült csirkemell fűszervajas gombával</b><br>Grilled chicken breast with herb butter mushrooms<br>Gegrillte Hähnchen Brustfilet mit Kräuterbutter Pilze   | <b>1.990,-</b> |
| <b>32.</b> | <b>Elizabet királynő kedvence (csirkemell, aszalt szilvás mandulával töltve, baconban)</b><br>Queen Elizabeth's favourite (chicken breast, prune, almonds, bacon)<br>Leibgericht der Königin Elisabeth (Hähnchen Brustfilet, Dörrpflaumen, Mandeln, Bacon) | <b>3.390,-</b> |
| <b>33.</b> | <b>Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)</b><br>Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom<br>Hähnchen Brustfilet mit Sahne-Käse-Soße und Pilze   | <b>2.790,-</b> |
| <b>34.</b> | <b>Csirkemell Madam Tussaud módra (őszibarack jam, dió)</b><br>Chicken breast „Madame Tussaud” (with peach jam, walnuts)<br>Hähnchen Brustfilet auf „Madame Tussaud” Art (Pfirsichmarmelade, Walnuss)  | <b>2.590,-</b> |
| <b>35.</b> | <b>Csirkemell Strاسبourgi módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)</b><br>„Strasbourg” chicken breast (goose liver, mushroom, Burgundy sauce)<br>Hähnchen Brustfilet „Strasbourg” (Gänseleber, Pilze, Burgundy Soße)                                | <b>5.590,-</b> |
| <b>36.</b> | <b>Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)</b><br>Chicken Cordon Bleu<br>Hähnchen Cordon Bleu  | <b>2.490,-</b> |
| <b>37.</b> | <b>Érlelt grillezett libamáj „Calvados” (Calvados öntettel)</b><br>Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce)<br>Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße)   | <b>5.590,-</b> |
| <b>38.</b> | <b>Királynő álma (hízott libamáj, erdei gyümölcsös öntet)</b><br>Dream of Queen (goose liver, wild fruit sauce)<br>Traum der Königin (Gänseleber, Waldbeerensoße)  | <b>5.590,-</b> |

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

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>41.</b> | <b>Sertésszűzermék bacon-szalonnában sütve</b><br>Pork medallions in bacon<br>Schweinemedallions in Bacon   | <b>2.690,-</b> |
| <b>42.</b> | <b>Kacsamájjal töltött sertésszűz vargánya gombával</b><br>Duck liver stuffed pork-filet, with porcini<br>Schweinefilet gefüllt mit Entenleber, mit Steinpilz   | <b>4.290,-</b> |
| <b>43.</b> | <b>Sertéssteak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya, tükör tojás)</b><br>Pork steak „Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato, fried egg)<br>Schweinesteak „Sherwood-Holzfaller” (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel, Spiegelei)                 | <b>3.390,-</b> |
| <b>44.</b> | <b>Robin Hood-tál (pikáns sertés, pulykanyárs, csirkemell, bacon, tepsis burgonya)</b><br>Robin Hood platter (spicy pork, turkey skewer, chicken breast, bacon, pan backed potato)<br>Robin Hood Platte (pikantes Schwein, Putenspieß, Hähnchen Brust, Bacon, Pfannenkartoffel) | <b>3.690,-</b> |
| <b>45.</b> | <b>Sörivők kedvenc lakomája (sertéscsülök barna sörrel sütve)</b><br>Beerdrinkers' favourite meal (pork knuckle baked in dark beer)<br>Leibgericht von den Biertrinkern (Schweinshaxe gebraten in Dunkelbier)   | <b>2.390,-</b> |
| <b>46.</b> | <b>Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve</b><br>Pork knuckle „Pékné”, baked in a loaf<br>Schweinshaxe nach „Pékné” Art, im Wecken gebacken  | <b>2.690,-</b> |

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

- |            |   |                 |
|------------|---|-----------------|
| <b>51.</b> | <b>Angol steak (bélszín zöldborsmártással)</b><br>English steak (filet of beef with green pepper sauce)<br>Englischer Steak (Rinderfilet mit Grüne Pfeffersoße)   | <b>5.490,-</b>  |
| <b>52.</b> | <b>Churchill steak (bélszín, vörösboros barna mártás, gomba, bacon)</b><br>Churchill steak (filet of beef, red wine-brown sauce, mushroom, bacon)<br>Churchill-Steak (Rinderfilet, Rotwein-Braunesoße mit Pilze, Bacon)   | <b>5.590,-</b>  |
| <b>53.</b> | <b>VIII. Henrik kedvence (bélszín, zöldbab, tükörtojás)</b><br>Henry VIII's favourite (filet of beef, green beans, fried egg)<br>Leibgericht von „Heinrich dem VIII-ten” (Rinderfilet, Grüner Bohnen, Spiegelei)  | <b>5.590,-</b>  |
| <b>54.</b> | <b>Fülöp Herceg étke (bélszín, mustár, ketchup, Chili, tejföl, gomba)</b><br>Prince Philip's delight (filet of beef, mustard, ketchup, Chili, sour cream, mushrooms)<br>Lieblingsgericht von Herzog Philipp (Rinderfilet, Senf, Ketchup, Chili, Sauerrahm, Pilze) | <b>5.690,-</b>  |
| <b>55.</b> | <b>Érlelt bélszín hízott libamájjal</b><br>Ripened filet with goose-liver<br>Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber   | <b>7.500,-</b>  |
| <b>56.</b> | <b>Chateau Briand (400 gr)</b><br>Chateau Briand (400gr)<br>Chateau Briand (400Gr)  | <b>10.900,-</b> |
| <b>57.</b> | <b>Érlelt marha hátszín „black Angus” Dél-Amerikából Lyoni módra</b><br>Ripened Beef Rumpsteak „black Angus” from South-American Lyon style<br>Gereiftes Rumpsteak „schwarz Angus” aus Südamerika nach Lyon Art   | <b>5.100,-</b>  |
| <b>58.</b> | <b>Érlelt Porterhouse „black Angus” steak-tál / 2x200gr./ steak szósszal</b><br>Ripened Porterhouse „black Angus” steaks-platter with steak sauce<br>Gereiftes Porterhouse „schwarz Angus” Steaks-Teller mit Steaksauce   | <b>10.500,-</b> |
| <b>59.</b> | <b>T-bone steak /450-500 gr./ Lyoni hagyma, héjában sült tejfölös burgonya</b><br>T-bone with Lyon-onion, sour cream backed potato<br>T-bone mit Lyon-Zwiebel, Sauerrahm Kartoffeln in der Schale   | <b>10.900,-</b> |

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

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>61.</b> | <b>Mediterrán grilltál (csirkemell, sertés szűz, pulyka nyárs, hal, zöldséges vegyes köret)</b><br>Mediterranean grill platter (chicken breast, pork filet, turkey, fish, mixed garnish & vegetables)<br>Grillplatte Mediterran (Hähnchenbrust, Schweinelende, Pute, Fisch, gemischte Garn.)  | <b>6.290,-</b> |
| <b>62.</b> | <b>Monarchia grilltál (pikáns sertés, pulyka nyárs, csülök, bacon, vegyes köret)</b><br>Monarch grill platter (spicy pork, turkey, pork knuckle, bacon, mixed garnish)<br>Monarchie Grillplatte (pikantes Schwein, Pute, Schweinshaxe, Bacon, gemischte Garn.)                                | <b>6.290,-</b> |
| <b>63.</b> | <b>Argentín grilltál gazdagon (marhabélszín, sertés, pulykanyárs, bacon, Argentín köret)</b><br>Argentinian grill platter (filet of beef, pork, chicken, turkey skewer, bacon, Argentine garnish)<br>Argentinische Grillplatte (Rinderfilet, Schwein, Huhn, Putenspieß, Bacon, Argent. Garn.) | <b>9.290,-</b> |

## Köreték Side dishes, Beilagen

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>71.</b> | <b>Vajas burgonya</b><br>Buttery potato, Butterkartoffeln  | <b>600,-</b>   |
| <b>72.</b> | <b>Hasábburgonya</b><br>French fries, Pommes frites  | <b>700,-</b>   |
| <b>73.</b> | <b>Burgonya krokett</b><br>Croquette potatoes, Kartoffelkroketten  | <b>700,-</b>   |
| <b>74.</b> | <b>Hercegnő burgonya</b><br>Princess Potato, Prinzessin Kartoffel  | <b>750,-</b>   |
| <b>75.</b> | <b>Fűszeres héjas steakburgonya</b><br>Spicy potato wedges, gewürzte Steakkartoffeln   | <b>750,-</b>   |
| <b>76.</b> | <b>Párolt rizs</b><br>Steamed rice, gedünsteter Reis   | <b>600,-</b>   |
| <b>77.</b> | <b>Párolt zöldségek</b><br>Steamed vegetables, gedünstete Gemüse   | <b>900,-</b>   |
| <b>78.</b> | <b>Burgonyapüré</b><br>Mashed potatoes, Kartoffelpüre  | <b>850,-</b>   |
| <b>79.</b> | <b>Grillezett Mediterrán zöldségek „Sevillai” módra</b><br>Grilled Mediterranean vegetables „Sevilla” style, Mediterrane Grillgemüse „Sevilla” | <b>1.290,-</b> |

## Saláták Salads, Salate

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>81.</b> | <b>Uborkasaláta</b><br>Cucumber salad, Gurkensalat   | <b>700,-</b> |
| <b>82.</b> | <b>Paradicsomsaláta</b><br>Tomato salad, Tomatensalat  | <b>700,-</b> |
| <b>83.</b> | <b>Píritott magvas vitaminsaláta</b><br>Vitamin salad with roasted nuts, Vitamin Salat mit geröstete Nüsse | <b>950,-</b> |
| <b>84.</b> | <b>Jégsaláta v. fejessaláta</b><br>Iceberg salad or lettuce, Iceberg oder Kopfsalat                        | <b>600,-</b> |
| <b>85.</b> | <b>Házi savanyúságok</b><br>Homemade sours, hausgemachte Sauren  | <b>600,-</b> |

**Salátadressingek és mártások**  
**Salad dressings and sauces, Salatdressings und Soßen**

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>90.</b> | <b>Fokhagymás- tárkonyos dressing (kefíres-majonézés)</b><br>Garlic- tarragon dressings (kefir and mayonnaise based)<br>Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise) | <b>690,-</b> |
| <b>91.</b> | <b>Kapros-tormás dressing (tejfölös-majonézés)</b><br>Dill-horseradish dressing (sour cream and mayonnaise based)<br>Dill-Meerrettich Dressing (mit Sauerrahm und Mayonnaise)  | <b>690,-</b> |
| <b>92.</b> | <b>Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße</b>  | <b>450,-</b> |
| <b>93.</b> | <b>Szicíliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße</b>   | <b>550,-</b> |

**Sajtok, Sör- és Borharapók**  
**Cheese, Käseplatten**

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>201.</b> | <b>Sajttál tavaszi körítéssel</b><br>Cheese platter served with spring garnish<br>Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage   | <b>2.990,-</b> |
| <b>202.</b> | <b>2 személyes Angol sajttál, tatárbeefsteak-el</b><br>English Cheese platter for two, with beef tatar<br>Englische Käseplatte für 2 Personen, mit Rindertatar         | <b>5.990,-</b> |
| <b>203.</b> | <b>2 személyes Norvég sajttál, füstölt lazaccal</b><br>Norwegian cheese platter for two, with smoked salmon<br>Norwegische Käseplatte für 2 Personen, mit Räucherlachs | <b>5.390,-</b> |

**Desszertek**  
**Desserts, Nachtisch**

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>211.</b> | <b>Somlói galuska</b><br>Somlói cake (vanilla pudding-white cake with chocolate sauce and whipped cream)<br>Schomlauer Nockerln (Vanillepudding-Kuchenschnitt, mit Schokoladensauce, Schlagsahne)  | <b>1.000,-</b> |
| <b>212.</b> | <b>Somlói galuska fagylalttal</b><br>Somloi cake with ice-cream<br>Schomlauer Nockerln mit Eis   | <b>1.250,-</b> |
| <b>213.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach<br>Quarkschnitte nach Sherwood Art mit Vanillesauce und Pfirsich  | <b>1.100,-</b> |
| <b>214.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal és fagylalttal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream<br>Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesauce, Pfirsich und Eis                                | <b>1.350,-</b> |
| <b>215.</b> | <b>Lady fagylaltkehely vanília fagylalttal, forró földieper öntettel és tejszínhabbal</b><br>„Lady” ice cream bowl (with vanilla ice crème, hot strawberry and whipped cream)<br>Eisbecher „Lady” (Vanille Eis, heiße Erdbeeren und Schlagsahne) | <b>1.250,-</b> |
| <b>216.</b> | <b>Fekete-erdő fagylalt kehely</b><br>Black-forest ice cream bowl<br>Schwarzwaldler Eisbecher  | <b>1.250,-</b> |
| <b>217.</b> | <b>Gesztenyepüré</b><br>Chestnut purée<br>Kastanien Pürree   | <b>890,-</b>   |

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

## Pizzák, Pizzas, Pizza

	<i>32 cm</i>	<i>26 cm</i>
<b>100. Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt)</b> Forno Pizza bread (garlic-olive oil, cheese) Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)	<b>1.200,-</b>	<b>960,-</b>
<b>101. Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom)</b> Margherita (tomato sauce & cheese)    Margherita (Tomatensoße & Käse)	<b>1.300,-</b>	<b>1.040,-</b>
<b>102. Funghi (gomba, sajt)</b> Funghi (mushroom, cheese)    Funghi (Pilze, Käse)	<b>1.500,-</b>	<b>1.200,-</b>
<b>103. Vegetáriánus</b> Vegetarian    Vegetariane	<b>1.500,-</b>	<b>1.200,-</b>
<b>104. Szalámis (szalámi, sajt)</b> Salami (salami, cheese)    Salami (Salami, Käse)	<b>1.600,-</b>	<b>1.280,-</b>
<b>105. Sonkás (sonka, sajt)</b> Pizza with ham (ham, cheese)    Pizza mit Schinken (Schinken, Käse)	<b>1.600,-</b>	<b>1.280,-</b>
<b>106. Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt)</b> Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese) Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>107. Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni)</b> Milano (salami, onions, olives, cheese & peperoni) Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>108. Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt)</b> Bella Italia (ham, mushrooms, onions, garlic, cheese) Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>109. Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás)</b> Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg) Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>
<b>110. Hawaii (kukorica, ananász, sonka, sajt)</b> Hawaii (corn, pineapple, ham, cheese)    Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)	<b>1.900,-</b>	<b>1.520,-</b>
<b>111. Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt)</b> Pizza with tuna (tuna, olives, cheese) Pizza mit Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>
<b>112. Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó)</b> Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives) Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)	<b>2.000,-</b>	<b>1.600,-</b>
<b>113. Diavolo (sonka, szalámi, peperoni, vöröshagyma, fokhagyma, olíva, sajt)</b> Diavolo Pizza (ham, salami, peperoni, onion, garlic, olives, cheese) Hot!!! Diavolo Pizza (Schinken, Salami, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Käse) Scharf!!	<b>2.200,-</b>	<b>1.760,-</b>
<b>114. Z &amp; B (f.tarja, sonka, lilahagyma, Camembert, Mozzarella, Trappista)</b> Z & B (smoked pork chuck, ham, onions, Camembert, Mozzarella, Trappist) Z & B (geräucherter Schweinskamm, Schinken, Camembert, Mozzarella, Trappist)	<b>2.400,-</b>	<b>1.920,-</b>
<b>115. Négysajtos</b> Quattro formaggi	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>