

Előételek Appetizers, Vorspeisen

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 01. | Tatár beefsteak, tavaszi körítéssel
Beef Tatar with seasonal garnish
Rindertatar mit Saisongarnierung | 3.690,- |
| 02. | Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, paradicsom, lilahagyma, kaviár)
Cold goose liver with „Gourmet” garnish (olives, tomato, onion, caviar),
Kalter Gänseleber mit „Gourmet“ Garnierung (Oliven, Tomaten, Zwiebel, Kaviar), | 5.890,- |
| 03. | Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszószt, toast
Smoked Norwegian salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast
Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast | 3.990,- |
| 04. | Lazac Tatár, olíva, vaj, citrom, toast
Salmon tatar with olives, butter, lemon, toast
Lachstatar mit Oliven, Butter, Zitrone, Toast | 3.290,- |
| 05. | Normandiai töltött csiga, fűszervajas toast
Stuffed escargot „Normandy”, served with herb buttered toast
Gefüllte Schnecken „Normandie“, serviert mit Kräuterbuttertoast | 2.590,- |

Levesek Soups, Suppen

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 11. | Erőleves tojással
Consommé with egg
Kraftbrühe mit Ei | 890,- |
| 12. | Angolos húsleves (zöldség, hús)
Consommé „English“ (with vegetable, meat)
Fleischsuppe auf Englische Art (mit Gemüse, Fleisch) | 990,- |
| 13. | Fokhagymakrémleves sajtos toasztal
Garlic cream soup with cheesy toast
Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast | 1.190,- |
| 14. | Francia kagylóleves sajtos toasztal
French mussel soup with cheesy toast
Französische Muschelsuppe mit Käsetoast | 1.350,- |
| 15. | Toszkán paradicsomkrémleves Mozzarellával, fokhagymás pizza kenyérrel
Tomato creme soup “Tuscany” with Mozzarella, served with pizza bread
Tomatencremesuppe „Toskana“ mit Mozzarella, serviert mit Pizzabrot | 1.690,- |
| 16. | Tárkonyos vad raguleves
Game ragout soup with tarragon
Wildragoutsuppe mit Estragon | 1.890,- |

Halételek Fish dishes, Fischgerichte

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 21. | Szezámagos norvég lazacfilé, grillezve
Grilled Norwegian salmon with sesame crust
Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, in Sesammantel | 4.990,- |
| 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 und Mandeln | 4.890,- |
| 23. | Nyelvhal filé, citromos vajmártással, paradicsom sajtfátyolban
Sole fish filet grilled, lemon butter, tomato and cheese topping
Seezungenfilet vom Grill, serviert mit Zitronen-Butter Soße, Tomaten, Käsetopping | 4.890,- |
| 24. | Citromfüves fogas filé, grillezett zöldség-gyümölcs és Mozzarella
Grilled pike perch with lemon grass, served with grilled vegetables and fruits, Mozzarella
Zanderfilet vom Rost mit Zitronengras, serviert mit gegrilltem Gemüse, Obst, Mozzarella | 5.590,- |
| 25. | A „Ház specialitása” (fogas filé, grillezett garnéla, vajas spenót)
“House’s special” (grilled pike perch, scampi, buttered spinach)
Spezialität des Hauses (gegrilltes Zanderfilet, Scampi, Spinat) | 5.590,- |
| 26. | Északi-tengeri garnélarák farkak nyárson, Kapitány mártás, toast
Peeled shrimp on a skewer served with „Captain“ sauce and toast
Geschälte Garnelen am Spieß, mit „Kapitänsoße“ und Toast | 2.490,- |
| 27. | Kétszemélyes halas tál, Fischplatter for 2, Fischplatte für 2 | 10.990,- |

Szárnyasokból készült ételek Poultry dishes, Gerichte vom Geflügel

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 31. | Roston sült csirkemell fűszervajas gombával
Grilled chicken breast with herb butter mushroom
Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter Pilze | 2.890,- |
| 32. | Elizabet királynő kedvence (csirkemell, aszalt szilvás mandulával töltve, baconban)
Queen Elizabeth's favourite (chicken breast, prune, almonds, bacon)
Leibgericht der Königin Elisabeth (Hähnchenbrustfilet, Dörrpflaumen, Mandeln, Bacon) | 4.690,- |
| 33. | Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)
Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom
Hähnchenbrustfilet mit Käse-Sahne-Soße und Pilze | 3.790,- |
| 34. | Csirkemell Madame Tussaud módra (őszibarack jam, dió)
Chicken breast „Madame Tussaud” (peach jam, walnuts)
Hähnchenbrustfilet auf „Madame Tussaud“ Art (Pfirsichmarmelade, Walnuss) | 3.490,- |
| 35. | Csirkemell strasbourgri módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)
Chicken breast „Strasbourg“ (goose liver, Burgundy sauce, & mushrooms)
Hähnchenbrustfilet „Straßburg“ (Gänseleber, Burgundy Soße, Pilze) | 7.490,- |
| 36. | Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)
Chicken Cordon Bleu
Hähnchen Cordon Bleu | 3.690,- |
| 37. | Grillezett libamáj „Calvados” módra (Calvados öntettel)
Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce)
Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße) | 7.490,- |
| 38. | Királynő álma (hízott libamáj, erdei gyümölcsös öntet)
Dream of Queen (goose liver, fruit-cinnamon sauce)
Traum der Königin (Gänseleber, Zimt-Obst Sauce) | 7.490,- |

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Sertésszűzermék bacon-ben
Pork medallions in bacon
Schweinemedallions in Bacon | 3.490,- |
| 42. | Kacsamájjal töltött sertésszűz vargánya gombával
Duck liver stuffed filet of pork, with porcini mushroom
Mit Entenleber gefüllte Schweinefilet, mit Steinpilz | 5.990,- |
| 43. | Sertés steak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya, tükör tojás)
Pork steak „Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato, fried egg)
Schweinesteak „Sherwood-Holzfäller“ (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel, Spiegelei) | 4.790,- |
| 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, Hähnchenbrust, Bacon, Pfannenkartoffel) | 4.990,- |
| 45. | Sörivők kedvenc lakomája (Sertéscsülök barna sörrel sütve)
Beer drinkers' favorite meal (Pork knuckle baked with dark beer)
Leibgericht von Biertrinkern (Schweinshaxe gebraten mit dunklem Bier) | 2.990,- |
| 46. | Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve
Pork knuckle „Pékné”, baked in a loaf
Schweinshaxe „Pékné”, im Wecken (Brotmantel) gebacken | 3.890,- |

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

- | | | |
|-----|--|----------|
| 51. | Angol steak (bélszín, zöldbors-mártás)
English steak (filet, with green pepper sauce)
Englischer Steak (Filet, mit Grüner Pfeffersöße) | 8.290,- |
| 52. | Churchill steak (bélszín, vörösboros barna mártás, gomba, bacon)
Churchill steak (filet, red wine-brown sauce, mushroom, bacon)
Churchill-Steak (Filet, Rotwein-Braune Soße mit Pilze, Bacon) | 8.490,- |
| 53. | VIII. Henrik kedvence (bélszín, zöldbab, tükörtojás)
Henry VIII's favorite (filet, green beans, fried egg)
Leibgericht von "Heinrich dem VIII-ten" (Filet, Grüner Bohnen, Spiegelei) | 8.590,- |
| 55. | Érlelt bélszín hízott libamájjal
Ripened filet with goose-liver
Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber | 10.490,- |
| 56. | Chateau Briand (400 gr)
Chateau Briand (400gr)
Chateau Briand (400Gr) | 15.490,- |
| 57. | Érlelt Black Angus hátszín Dél-Amerikából, lyoni hagymával
Ripened Black Angus Rumpsteak from South-American, onion á la Lyonnaise
Gereiftes Black Angus Rumpsteak aus Südamerika, Zwiebel á la Lyonnaise | 7.590,- |
| 58. | Érlelt Black Angus Porterhouse steak / 2x200gr./ steak szósszal
Ripened Black Angus Porterhouse with steak sauce
Gereiftes Black Angus Porterhouse mit Steaksauce | 15.590,- |
| 59. | T-bone steak /450-500 gr./ lyoni hagymával, kemencés burgonya
T-bone steak with onion á la Lyonnaise and backed potato
T-bone steak mit Zwiebel á la Lyonnaise und Ofenkartoffel | 15.900,- |

2 személyes tálak
Platters for 2, Platten für 2

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 61. | Mediterrán grilltál (csirkemell, sertés szűz, pulykanyárs, hal, vegyes köret)
Mediterranean grill platter (chicken breast, filet of pork, turkey skewer, fish, mixed garnish)
Grillplatte Mediterran (Hähnchenbrust, Schweinefilet, Putenspieß, Fisch, gemischte Garnierung) | 9.190,- |
| 62. | Monarchia grilltál (pikáns sertés, pulykanyárs, csülök, bacon, vegyes köret)
Monarch grill platter (spicy pork, turkey skewer, pork knuckle, bacon, mixed garnish)
Monarchie Grillplatte (pikantes Schwein, Putenspieß, Schweinshaxe, Bacon, gemischte Garnierung) | 9.190,- |
| 63. | Argentín grilltál gazdagon (marhabélszín, sertés, pulykanyárs, bacon, vegyes köret)
Argentinian grill platter (filet of beef, pork, turkey skewer, bacon, mixed garnish)
Argentinische Grillplatte (Rinderfilet, Schwein, Putenspieß, Bacon, gemischte Garnierung) | 14.790,- |

Köreték
Side dishes, Beilagen

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 71. | Vajas burgonya
Buttery potato, Butterkartoffel | 800,- |
| 72. | Hasábburgonya
French fries, Pommes frites | 900,- |
| 73. | Burgonya krokett
Croquette potatoes, Kartoffelkroketten | 950,- |
| 74. | Hercegnő burgonya
Princess potato, Prinzessin-Kartoffel | 950,- |
| 75. | Fűszeres héjas steakburgonya
Spicy potato wedges, Gewürzte Steakkartoffeln | 950,- |
| 76. | Párolt rizs
Steamed rice, Gedünsteter Reis | 800,- |
| 77. | Párolt zöldségek
Steamed vegetables, Gedünstete Gemüse | 1.190,- |
| 78. | Grillezett mediterrán zöldségek „Sevillai“ módra
Grilled mediterranean vegetables „Sevilla“, Gegrillte Mediterrangemüse „Sevilla“ | 1.790,- |

Saláták
Salads, Salate

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 81. | Uborkasaláta
Cucumber salad, Gurkensalat | 850,- |
| 82. | Paradicsomsaláta
Tomato salad, Tomatensalat | 850,- |
| 83. | Pírtott magvas vitaminsaláta
Vitamin salad with roasted kerns, Vitamin Salat mit gerösteten Kernen | 1.090,- |
| 84. | Jégsaláta v. fejessaláta
Iceberg salad or lettuce, Eisberg- oder Kopfsalat | 850,- |
| 85. | Házi savanyúságok
Homemade sour vegetables, hausgemachte saure Eingemachte | 800,- |

Salátadressingek és mártások Salad dressings and sauces, Salatdressings und Soßen

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 90. | Fokhagymás-tárkonyos dressing (kefíres-majonézés)
Garlic-tarragon dressing (kefir and mayonnaise based)
Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise) | 850,- |
| 91. | Kapros-tormás dressing (tejfölös-majonézés)
Dill-horseradish dressing (sour cream and mayonnaise based)
Dill-Meerrettich Dressing (mit Saure Sahne und Mayonnaise) | 850,- |
| 92. | Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße | 590,- |
| 93. | Szicíliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße | 590,- |

Sajtok, Sör és Borharapók Cheese, Käse

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 201. | Sajttál tavaszi körítéssel
Cheese platter served with spring garnish
Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage | 3.590,- |
| 202. | 2 személyes angol sajttál, tatárbeefsteak-el
English Cheese platter for 2, with beef tatar
Englische Käseplatte für 2, mit Rindertatar | 7.590,- |
| 203. | 2 személyes norvég sajttál, füstölt lazaccal
Norwegian cheese platter for 2, with smoked salmon
Norwegische Käseplatte für 2, mit Räucherlachs | 6.890,- |

Desszertek Desserts, Nachtisch

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 211. | Somlói galuska
Somlói cake (vanilla pudding-white cake with chocolate sauce and whipped cream)
Schomlauer Nockerln (Vanillepudding-Biskuit, mit Schokoladensauce, Schlagsahne) | 1.290,- |
| 213. | Sherwoodi túrós szelet vaníliaszósszal, őszibarackkal
Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach
Quarkschnitte „Sherwood“ mit Vanillesoße und Pfirsich | 1.290,- |
| 214. | Sherwoodi túrós szelet vaníliaszósszal, őszibarackkal és fagylalttal
Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream
Quarkschnitte „Sherwood“ mit Vanillesoße, Pfirsich und Eis | 1.590,- |
| 215. | Lady fagylaltkehely (vanília fagylalt, forró földieper öntet, tejszínhab)
Ice cream bowl “Lady” (vanilla ice cream, hot strawberry sauce, whipped cream)
Eisbecher „Lady“ (Vanilleeis, heiße Erdbeeren und Schlagsahne) | 1.490,- |
| 216. | Fekete erdő fagylaltkehely (csokoládéfagylalt, meggy, tejszínhab)
Ice cream bowl “Black Forest” (chocolate ice cream, sour cherry, whipped cream)
Schwarzwald-Eisbecher (Schokoladeneis, Sauerkirsche, Schlagsahne) | 1.490,- |
| 217. | Gesztenyepüré
Chestnut purée
Kastanienpüree | 1.190,- |
| 218. | Toszkán csokitorta gyümölcstükrön, vaníliafagyival
Chocolate cake “Tuscany”, with fruit sauce and vanilla ice cream
Schokotorte „Toskana“, mit Fruchtsoße und Vanilleeis | 1.490,- |

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

Pizza

32 cm

100. Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt)	1.800,-
Forno pizza bread (garlic-olive oil, cheese)	
Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)	
101. Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom)	2.100,-
Margarita (tomato, cheese, basil)	
Margarita (Tomaten, Käse, Basilikum)	
103. Vegetáriánus	2.500,-
Vegetarian	
Vegetarische	
104. Szalámis (szalámi, sajt)	2.600,-
Salami (salami, cheese)	
Salami (Salami, Käse)	
105. Sonkás (sonka, sajt)	2.600,-
Ham (ham,cheese)	
Schinken (Schinken, Käse)	
106. Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt)	2.900,-
Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese)	
Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)	
107. Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni)	2.900,-
Milano (tomato, salami, onions, olives, cheese & peperoni)	
Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)	
108. Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt)	2.900,-
Bella Italia (ham,mushroom, onion,garlic,cheese)	
Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)	
109. Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás)	3.200,-
Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg)	
Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)	
110. Hawai (kukorica, ananász, sonka, sajt)	3.000,-
Hawaii(corn, pineapple, ham, cheese)	
Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)	
111. Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt)	3.400,-
Tuna (tuna, olives, cheese)	
Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)	
112. Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó)	3.400,-
Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives)	
Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)	
113. Diavolo (sonka, szalámi, peperoni, vöröshagyma, fokhagyma, olíva, sajt)	3.500,-
Diavolo Pizza (ham, salami, peperoni, onion, garlic, olives, cheese) Hot!	
Diavolo Pizza (Schinken, Salami, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Käse) Scharf!	
114. Z & B (f. tarja, sonka, lilahagyma, Camembert, Mozzarella, Trappista)	3.800,-
Z & B (smoked pork chuck, ham, onions, Camembert, Mozzarella, Trappist)	
Z & B (geräucherter Schweinskamm, Schinken, Camembert, Mozzarella, Trappist)	
115. Négysajtos	3.600,-
Quattro formaggi	