

## Előételek Appetizers, Vorspeisen

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>01.</b> | <b>Tatár beefsteak, tavaszi körítéssel</b><br>Beef Tatar with seasonal garnish<br>Rindertatar mit Saisongarnierung   | <b>3.690,-</b> |
| <b>02.</b> | <b>Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, 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>5.890,-</b> |
| <b>03.</b> | <b>Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszós, toast</b><br>Smoked Norwegian salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast<br>Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast | <b>3.990,-</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>3.290,-</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>2.590,-</b> |

## Levesek Soups, Suppen

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>11.</b> | <b>Erőleves tojással</b><br>Consommé with egg<br>Kraftbrühe mit Ei   | <b>890,-</b>   |
| <b>12.</b> | <b>Angolos húsleves (zöldség, hús)</b><br>Consommé „English“ (with vegetable, meat)<br>Fleischsuppe auf Englische Art (mit Gemüse, Fleisch)  | <b>990,-</b>   |
| <b>13.</b> | <b>Fokhagymakrémleves sajtos toasttal</b><br>Garlic cream soup with cheesy toast<br>Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast  | <b>1.190,-</b> |
| <b>14.</b> | <b>Francia kagylóleves sajtos toasttal</b><br>French mussel soup with cheesy toast<br>Französische Muschelsuppe mit Käsetoast  | <b>1.350,-</b> |
| <b>15.</b> | <b>Toszkán paradicsomkrémleves Mozzarellával, fokhagymás pizza kenyérral</b><br>Tomato creme soup “Tuscany” with Mozzarella, served with pizza bread<br>Tomatencremesuppe „Toskana“ mit Mozzarella, serviert mit Pizzabrot | <b>1.690,-</b> |
| <b>16.</b> | <b>Tárkonyos vad raguleves</b><br>Game ragout soup with tarragon<br>Wildragoutsuppe mit Estragon   | <b>1.890,-</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>4.990,-</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 und Mandeln  | <b>4.890,-</b>  |
| <b>23.</b> | <b>Nyelvhal filé, citromos vajmártással, paradicsom sajtfátyolban</b><br>Sole fish filet grilled, lemon butter, tomato and cheese topping<br>Seezungenfilet vom Grill, serviert mit Zitronen-Butter Soße, Tomaten, Käsetopping                                    | <b>4.890,-</b>  |
| <b>24.</b> | <b>Citromfüves fogas filé, grillezett zöldség-gyümölcs és Mozzarella</b><br>Grilled pike perch with lemon grass, served with grilled vegetables and fruits, Mozzarella<br>Zanderfilet vom Rost mit Zitronengras, serviert mit gegrilltem Gemüse, Obst, Mozzarella | <b>5.590,-</b>  |
| <b>25.</b> | <b>A „Ház specialitása” (fogas filé, grillezett garnéla, vajas spenót)</b><br>“House’s special” (grilled pike perch, scampi, buttered spinach)<br>Spezialität des Hauses (gegrilltes Zanderfilet, Scampi, Spinat)   | <b>5.590,-</b>  |
| <b>26.</b> | <b>Északi-tengeri garnélarák farkak nyárson, Kapitány mártás, toast</b><br>Peeled shrimp on a skewer served with „Captain“ sauce and toast<br>Geschälte Garnelen am Spieß, mit „Kapitänsoße“ und Toast  | <b>2.490,-</b>  |
| <b>27.</b> | <b>Kétszemélyes halas tál,    Fischplatter for 2,    Fischplatte für 2</b>  | <b>10.990,-</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 mushroom<br>Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter Pilze  | <b>2.890,-</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 (Hähnchenbrustfilet, Dörrpflaumen, Mandeln, Bacon) | <b>4.690,-</b> |
| <b>33.</b> | <b>Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)</b><br>Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom<br>Hähnchenbrustfilet mit Käse-Sahne-Soße und Pilze   | <b>3.790,-</b> |
| <b>34.</b> | <b>Csirkemell Madame Tussaud módra (őszibarack jam, dió)</b><br>Chicken breast „Madame Tussaud” (peach jam, walnuts)<br>Hähnchenbrustfilet auf „Madame Tussaud“ Art (Pfersichmarmelade, Walnuss)  | <b>3.490,-</b> |
| <b>35.</b> | <b>Csirkemell strasbourgri módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)</b><br>Chicken breast „Strasbourg“ (goose liver, Burgundy sauce, & mushrooms)<br>Hähnchenbrustfilet „Straßburg“ (Gänseleber, Burgundy Soße, Pilze)                             | <b>7.890,-</b> |
| <b>36.</b> | <b>Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)</b><br>Chicken Cordon Bleu<br>Hähnchen Cordon Bleu   | <b>3.690,-</b> |
| <b>37.</b> | <b>Grillezett libamáj „Calvados” módra (Calvados öntettel)</b><br>Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce)<br>Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße)   | <b>8.790,-</b> |
| <b>38.</b> | <b>Királynő álma (hízott libamáj, erdei gyümölcsös öntet)</b><br>Dream of Queen (goose liver, fruit-cinnamon sauce)<br>Traum der Königin (Gänseleber, Zimt-Obst Sauce)  | <b>8.790,-</b> |

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

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>41.</b> | <b>Sertésszűzermék bacon-ben</b><br>Pork medallions in bacon<br>Schweinemedallions in Bacon  | <b>3.490,-</b> |
| <b>42.</b> | <b>Kacsamájjal töltött sertésszűz vargánya gombával</b><br>Duck liver stuffed filet of pork, with porcini mushroom<br>Mit Entenleber gefüllte Schweinefilet, mit Steinpilz   | <b>6.590,-</b> |
| <b>43.</b> | <b>Sertés steak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya, tükör tojás)</b><br>Pork steak „Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato, fried egg)<br>Schweinesteak „Sherwood-Holzfäller“ (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel, Spiegelei)               | <b>4.790,-</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, Hähnchenbrust, Bacon, Pfannenkartoffel) | <b>4.990,-</b> |
| <b>45.</b> | <b>Sörivők kedvenc lakomája (Sertéscsülök barna sörrel sütve)</b><br>Beer drinkers' favorite meal (Pork knuckle baked with dark beer)<br>Leibgericht von Biertrinkern (Schweinshaxe gebraten mit dunklem Bier)   | <b>2.990,-</b> |
| <b>46.</b> | <b>Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve</b><br>Pork knuckle „Pékné”, baked in a loaf<br>Schweinshaxe „Pékné”, im Wecken (Brotmantel) gebacken   | <b>3.890,-</b> |

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

- |            |   |                 |
|------------|---|-----------------|
| <b>51.</b> | <b>Angol steak (bélszín, zöldbors-mártás)</b><br>English steak (filet, with green pepper sauce)<br>Englischer Steak (Filet, mit Grüner Pfeffersoße)   | <b>8.290,-</b>  |
| <b>52.</b> | <b>Churchill steak (bélszín, vörösboros barna mártás, gomba, bacon)</b><br>Churchill steak (filet, red wine-brown sauce, mushroom, bacon)<br>Churchill-Steak (Filet, Rotwein-Braune Soße mit Pilze, Bacon)                      | <b>8.790,-</b>  |
| <b>53.</b> | <b>VIII. Henrik kedvence (bélszín, zöldbab, tükörtojás)</b><br>Henry VIII's favorite (filet, green beans, fried egg)<br>Leibgericht von "Heinrich dem VIII-ten" (Filet, Grüner Bohnen, Spiegelei)                               | <b>8.790,-</b>  |
| <b>55.</b> | <b>Érlelt bélszín hízott libamájjal</b><br>Ripened filet with goose-liver<br>Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber   | <b>10.890,-</b> |
| <b>56.</b> | <b>Chateau Briand (400 gr)</b><br>Chateau Briand (400gr)<br>Chateau Briand (400Gr)  | <b>15.490,-</b> |
| <b>57.</b> | <b>Érlelt Black Angus hátszín Dél-Amerikából, lyoni hagymával (250 gr)</b><br>Ripened Black Angus Rumpsteak from South-American, onion á la Lyonnaise<br>Gereiftes Black Angus Rumpsteak aus Südamerika, Zwiebel á la Lyonnaise | <b>8.790,-</b>  |
| <b>58.</b> | <b>Érlelt Black Angus Porterhouse steak (200gr+250 gr) steak szósszal</b><br>Ripened Black Angus Porterhouse with steak sauce<br>Gereiftes Black Angus Porterhouse mit Steaksauce   | <b>16.900,-</b> |
| <b>59.</b> | <b>T-bone steak (450-500 gr) lyoni hagymával, kemencés burgonya</b><br>T-bone steak with onion á la Lyonnaise and backed potato<br>T-bone steak mit Zwiebel á la Lyonnaise und Ofenkartoffel                                    | <b>15.900,-</b> |

## 2 személyes tálak Platters for 2, Platten für 2

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

## Köreték Side dishes, Beilagen

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

## Saláták Salads, Salate

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>81.</b> | <b>Uborkasaláta</b><br>Cucumber salad, Gurkensalat   | <b>850,-</b>   |
| <b>82.</b> | <b>Paradicsomsaláta</b><br>Tomato salad, Tomatensalat  | <b>850,-</b>   |
| <b>83.</b> | <b>Pírtott magvas vitaminsaláta</b><br>Vitamin salad with roasted kerns, Vitamin Salat mit gerösteten Kernen | <b>1.200,-</b> |
| <b>84.</b> | <b>Jégsaláta v. fejessaláta</b><br>Iceberg salad or lettuce, Eisberg- oder Kopfsalat                         | <b>850,-</b>   |
| <b>85.</b> | <b>Házi savanyúságok</b><br>Homemade sour vegetables, hausgemachte saure Eingemachte                         | <b>800,-</b>   |

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

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>90.</b> | <b>Fokhagymás-tárkonyos dressing (kefíres-majonézés)</b><br>Garlic-tarragon dressing (kefir and mayonnaise based)<br>Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise)     | <b>850,-</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 Saure Sahne und Mayonnaise) | <b>850,-</b> |
| <b>92.</b> | <b>Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße</b>   | <b>590,-</b> |
| <b>93.</b> | <b>Szicíliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße</b>  | <b>590,-</b> |

### Sajtok, Sör és Borharapók Cheese, Käse

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>201.</b> | <b>Sajttál tavaszi körítéssel</b><br>Cheese platter served with spring garnish<br>Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage                                  | <b>3.890,-</b> |
| <b>202.</b> | <b>2 személyes angol sajttál, tatárbeefsteak-el</b><br>English Cheese platter for 2, with beef tatar<br>Englische Käseplatte für 2, mit Rindertatar         | <b>7.990,-</b> |
| <b>203.</b> | <b>2 személyes norvég sajttál, füstölt lazaccal</b><br>Norwegian cheese platter for 2, with smoked salmon<br>Norwegische Käseplatte für 2, mit Räucherlachs | <b>7.390,-</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-Biskuit, mit Schokoladensauce, Schlagsahne)  | <b>1.450,-</b> |
| <b>213.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vaníliaszósszal, őszibarackkal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach<br>Quarkschnitte „Sherwood“ mit Vanillesoße und Pfirsich   | <b>1.450,-</b> |
| <b>214.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vaníliaszósszal, őszibarackkal és fagylalttal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream<br>Quarkschnitte „Sherwood“ mit Vanillesoße, Pfirsich und Eis                            | <b>1.750,-</b> |
| <b>215.</b> | <b>Lady fagylaltkehely (vanília fagylalt, forró földieper öntet, tejszínhab)</b><br>Ice cream bowl “Lady” (vanilla ice cream, hot strawberry sauce, whipped cream)<br>Eisbecher „Lady“ (Vanilleeis, heiße Erdbeeren und Schlagsahne) | <b>1.590,-</b> |
| <b>216.</b> | <b>Fekete erdő fagylaltkehely (csokoládéfagylalt, meggy, tejszínhab)</b><br>Ice cream bowl “Black Forest” (chocolate ice cream, sour cherry, whipped cream)<br>Schwarzwald-Eisbecher (Schokoladeneis, Sauerkirsche, Schlagsahne)     | <b>1.590,-</b> |
| <b>217.</b> | <b>Gesztenyepüré</b><br>Chestnut purée<br>Kastanienpüree   | <b>1.190,-</b> |
| <b>218.</b> | <b>Toszkán csokitorta gyümölcstükrön, vaníliafagyival</b><br>Chocolate cake “Tuscany”, with fruit sauce and vanilla ice cream<br>Schokotorte „Toskana“, mit Fruchtsoße und Vanilleeis  | <b>1.490,-</b> |

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

## Pizza

32 cm

<b>100.</b>	<b>Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt)</b> Forno pizza bread (garlic-olive oil, cheese) Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)	<b>2.000,-</b>
<b>101.</b>	<b>Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom)</b> Margarita (tomato, cheese, basil) Margarita (Tomaten, Käse, Basilikum)	<b>2.300,-</b>
<b>103.</b>	<b>Vegetáriánus</b> Vegetarian Vegetarische	<b>3.100,-</b>
<b>104.</b>	<b>Szalámis (szalámi, sajt)</b> Salami (salami, cheese) Salami (Salami, Käse)	<b>3.300,-</b>
<b>105.</b>	<b>Sonkás (sonka, sajt)</b> Ham (ham,cheese) Schinken (Schinken, Käse)	<b>3.300,-</b>
<b>106.</b>	<b>Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt)</b> Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese) Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)	<b>3.500,-</b>
<b>107.</b>	<b>Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni)</b> Milano (tomato, salami, onions, olives, cheese & peperoni) Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)	<b>3.300,-</b>
<b>108.</b>	<b>Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt)</b> Bella Italia (ham,mushroom, onion,garlic,cheese) Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)	<b>3.300,-</b>
<b>109.</b>	<b>Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás)</b> Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg) Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)	<b>3.600,-</b>
<b>110.</b>	<b>Hawai (kukorica, ananász, sonka, sajt)</b> Hawaii(corn, pineapple, ham, cheese) Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)	<b>3.300,-</b>
<b>111.</b>	<b>Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt)</b> Tuna (tuna, olives, cheese) Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)	<b>3.600,-</b>
<b>112.</b>	<b>Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó)</b> Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives) Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)	<b>3.600,-</b>
<b>113.</b>	<b>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>3.800,-</b>
<b>114.</b>	<b>Z &amp; B (f. tarja, sonka, lilahagyma, Camembert, Mozzarella, Trappista)</b> Z & B (Bacon, ham, onions, Camembert, Mozzarella, Trappist) Z & B (Bacon, Schinken, Camembert, Mozzarella, Trappist)	<b>3.800,-</b>
<b>115.</b>	<b>Négysajtos</b> Quattro formaggi	<b>3.800,-</b>