

Köszöntjük Önt a



Étteremben!

Wir begrüßen Sie in „Somlauer Hegykapu” Restaurant

Welcome to „Somlai Hegykapu” Restaurant!



SZABÓ LÁSZLÓ

konyhafőnök

NÉMETH ÁKOS

üzletvezető

III. Kategória

ACZÉL DALMA

főpincér



A főételek árai a köretet tartalmazzák! A köret változtatása árváltozással járhat!

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Fél adag rendelés esetén az étel árának 70%-át számítjuk fel! Csomagolás díja 200 Ft/doboz!

Torta behozatala esetén 2.000 Ft felszolgálati díjat számolunk fel.

The prices of main dishes are with garnishes!

In case of changing the garnish, price may be changing!

Our prices are in HUF and include the VAT.

In case of half portion order, 70% of the dish will be priced! Price of take away is 200 Ft/box!

ALLERGÉN TÁBLÁZAT

-  **Hosszabb** elkészítési idejű étel, kérjük szíves türelmüket
-  **Glutént** tartalmazó **gabonafélék**, azaz búza (tönkölybúza), rozs, árpa, zab
-  **Rákfélék** és a belőlük készült termékek
-  **Tojás** és a belőle készült termékek
-  **Hal** és a belőle készült termékek
-  **Földimogyoró** és a belőle készült termékek
-  **Szójabab** és a belőle készült termékek
-  **Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
-  **Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió
-  **Zeller** és a belőle készült termékek
-  **Mustár** és a belőle készült termékek
-  **Szezám** és a belőle készült termékek
-  **Kén-dioxid** és az SO₂-ben kifejezett szulfitek
-  **Csillagfürt** és a belőle készült termékek
-  **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek

Kérjük kedves vendégünk, amennyiben Ön a fent felsorolt élelmiszerek bármelyikére allergiás, legyen szíves szóbeli tájékoztatást kérni, hogy ezzel segítségére lehessünk!

VORSPEIZEN

ELŐÉTEL

STARTERS

Tatár beefsteak (zöldséggel, pirítóssal, vajjal)

5.000.- Ft

Tatarisches Beefsteak

Tatar Beefsteak

**Somlói sajt ízelítő (4 féle sajt, lilahagymalekvár, alma, dió)**

5.000.- Ft

Verkostung von Somlói-Käse (4 Käsesorten, rote Zwiebelmarmelade, Apfel, Walnuss)

Somlói cheese tasting (4 types of cheese, red onion jam, apple, walnut)

**Libamáj pástétom lilahagymalekvárral, zöldségekkel, pirítóssal**

5.500.- Ft

Gänseleberpastete

Goose liver pate



SUPPEN

LEVESEK

SOUPS

Gyöngyöző tyúkhúsleves háziasan

1.300.- Ft

Hausgemachte Hühnersuppe (mit Nudeln)

Home-made bouillon (with paste)

**Májgombóc leves**

1.600.- Ft

Leberknödelsuppe

Liver dumpling soup

**Kakukkfüves erdei gombakrémleves, fokhagymás krutonnal, feketeterdei sonkachipssel**

2.400.- Ft

Thymian-Waldpilzcremesuppe mit Knoblauchcroutons, mit

Schwarzwälder Schinken chips

Thyme forest mushroom cream soup with garlic croutons, with black forest ham chips

**Fokhagyma krémleves cipóban (reszelt sajttal)**

2.400.- Ft

Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert mit Käse

Garlic cream soup served in loaf of bread

**Bográcsgulyás marhából (0,7 l)**

2.700.- Ft

Gulaschsuppe aus Rinderfleisch

Hungarian goulash soup



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÍTETT ÉTELEK

SPEISE VOM SCHWEINEFLEISCH

MADE FROM PORK DISHES

Rántott sertésborda hasábburgonyával

Wienerschnitzel mit Pommes

Breaded pork chops with french fries

4.400.- Ft



Nusi mama kedvence (tócsiban sült sertésszelet tejfölös sajtos öntettel)

Nusi Omas Lieblings (Im Kartoffelmasse frittierte Schweineschnitzel mit saurer Sahne und Käse-Sauce)

Nusi mom's favorite (pork chops fried in „tócsi” (potato dollup) with sour cream and cheese

4.700.- Ft



Lali szelet (tócsiban sült sertésszelet csípős paprika raguval)

Lali Lieblings (Im Kartoffelmasse frittierte Schweineschnitzel mit würzigen Paprika-Ragout)

Lali's favorite (pork chops fried in „tócsi” (potato dollup) with spicy paprika ragout

4.700.- Ft



Füstölt csülök „Jóasszony módra” tepsis burgonyával

Geräucherte Haxe „Good Lady Style“ mit Ofenkartoffeln

Smoked knuckle "Good Lady style" with baked potatoes

5.500.- Ft



Somlói lávaköves „sous vide” sertéssteak, parasztraguval, tükörtojással és rösti burgonyával, BBQ szósszal

HolzfelderSteak „Somlauer” Art mit Rösti Kartoffeln und Spiegelei

Hot stone farmhouse Somlói Pork Steak with fried egg and rösti potatoes

5.700.- Ft

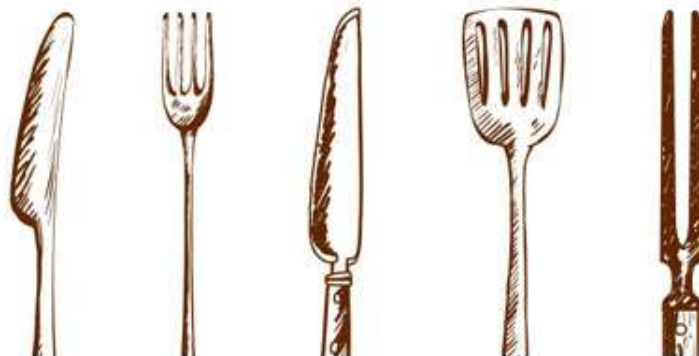


Pikánsra párolt sertés szűzermék zöldséges gyöngyhagyma- raguval, tepsis burgonyával

Pikantes Schweinefilet mit Gemüseperlzwiebelnragout und Ofenkartoffeln

Stewed pork tenderloins with vegetable pearl onions with ragout and baked potatoes

6.200.- Ft



SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÍTETT ÉTELEK

SPEISEN VOM HÜHNEFLEISCH

POULTRY DISHES PREPARED

Fitness saláta csirkemell csíkokkal, kaporos öntettel, sajttal

Frischen Salat mit Hühnerbrust vom Rost, Dressing und geriebener Käse
Fresh Salad with grilled spring chicken breast, dressing and grated cheese

4.200.- Ft



Rántott csirkemell hasáburgonyával

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes frites
Breaded chicken chops with french fries

4.600.- Ft



Borzas csirke vegyes körettel

(sonkás-sajtkrémmel töltött csirkemell,
krumplis masszában roppanósra sütve)

Mit Schinken und Käsecreme gefüllte Hühnerbrust, gemischter Beilage
Breaded chicken breast filled with ham and cheese, home fries, rice

5.200.- Ft



„Sous vide” csirkemell steak, márványsajt mártással hercegnőburgonyával

Sous-Vide-Hähnchenbruststeak mit Marmorkäsesauce mit Prinzesskartoffeln
Sous-vide chicken breast steak with marble cheese sauce with princess potatoes

5.500.- Ft



„Bandi Bá’ kedvence”

Pecsenye kacsamáj szegfűgombás lecsós parasztraguval,
tepsis burgonyával

Entenlebersteak mit Schnittlauch und Lechos Parastragu, Backblech mit Kartoffeln
Duck liver steak with chives and parastragu with lechos, baking tray with potatoes

6.500.- Ft



HAL ÉS KÍMÉLŐ ÉTELEINK

SPEISEN FÜR VEGETARIEN

VEGETARIAN DISHES

Camembert mandula köntösben áfonyamártással, párolt rizzsel

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Reis
Breaded Camembert with blueberry jam and rice



3.800.- Ft

Gnocchi spenótos, mascarponés mártásban cheddar sajttal és bacon chipssel

Gnocchi mit Spinat und Mascarpone-Sauce mit Cheddar-Käse und Speckchips
Gnocchi with spinach and mascarpone sauce with cheddar cheese and bacon chips



4.500.- Ft

Narancsos sütőtökkel töltött ravioli, márványsajt mártással

Ravioli gefüllt mit Orangenkürbis, Marmorkäsesauce
Ravioli filled with orange pumpkin with marble cheese sauce



4.500.- Ft

Grillezett lilahagymás füstölt sajt bacon köntösben, zöldsaláta ágyon, balsamkrémmel

Gegrillter Räucherkäse mit roten Zwiebeln in Bacon, auf grünem Salatbett mit Balsamicoreme
Grilled red onion smoked cheese in bacon, on a bed of green salad with balsamic cream



5.500.- Ft

Fogasfilé rántva, tzatziki salátával, tepsisburgonyával

Frittiertes Zahnstocherfilet mit Tzatziki-Salat und Ofenkartoffeln
Deep-fried toothpick fillet with tzatziki salad and baked potatoes



5.800.- Ft



MARHA ÉS VAD ÉTELEINK

GERICHTE AUS RINDFLEISCH

OUR DISHES BEEF

Vörösboros marhapörkölt galuskával

Rindergulasch mit Nockerln
Beef-stew with Gnocchi

4.800.- Ft



Spékelt szarvasgerinc erdei gyümölcsös barnamártással, hercegnőburgonyával

Hirschragou mit Pflaumengefüllte Kroketteen

Deer stew with flat mushroom, garnished with potato croquettes filled with plum

6.700.- Ft



Lávaköves hátszínsteak röstiburgonyával, fűszervajjal, BBQ

Hot-Stone-Rumpsteak mit Röstikartoffeln, Kräuterbutter
Hot stone sirloin steak with roasted potatoes, herb butter

6.700.- Ft



T-Bone Steak Chimichurri köntösben csiperkegomba mártással, burgonya gratennal, panírozott hagymakarikákkal

T-Bone Steak Chimichurri, angerichtet mit Pfifferlingen mit Soße, Kartoffelgratin
T-Bone Steak Chimichurri dressed with chanterelles with sauce, potato gratin

7.900.- Ft



TÁLAK

PLATTE * PLATE

**„Jóllak”-tál 2 személyre (csülök „Jóasszony módra”,
borzas csirke, fogasfilé rántva, vegyes köret)**

12.000.- Ft

Hegykapu Platte für 2 Personen: Haxe „Good Lady Style“, Hühnerbrust rolade, Frittiertes Zahnstocherfilet, mit gemischte Beilage

Hegykapu plate for 2 people: Smoked knuckle "Good Lady style", shaggy chicken breast, deep-fried toothpick fillet, mixed garnish



**„Hegykapu-tál” 3 főre (csülök „Jóasszony módra”, roston
sült kézműves sajt, tócsis hús, fogasfilé rántva, rizs,
steakburgonya és zöldsaláta körettel)**

16.000.- Ft

Hegykapu platte (3 personen) Haxe „Good Lady Style“, Omas lieblings, gegrillter Camembertkäse, Frittiertes Zahnstocherfilet, Gemiste Beilage mit gedünstetem Gemüse

Hegykapu plate (3 people) Smoked knuckle "Good Lady style", grilled camembert cheese, Nusi mom's favorite, deep-fried toothpick fillet, mixed garnish with steamed vegetables



**„Bru”-tál 4 személyre (csülök „Jóasszony módra”,
2 db sült libacomb, borzas csirke, rántott camembert,
rántott sertésborda, vegyes köret)**

20.000.- Ft

Hegykapu Platte für 4 Personen: Haxe „Good Lady Style“, 2 gebratene Gänsekeulen, gebratene Hühnerbrust, gebackene Camembert, und Winerschnitzel mit gemischte Beilage

Hegykapu plate for 4 people: Smoked knuckle "Good Lady style", 2 fried goose legs, shaggy chicken, fried camembert, fried pork chops with mixed garnish



KÍNÁLATUNK IFJÚ VÁNDOROKNAK

KINDERMENÜ * MENU FOR CHILDREN

Panírozott halrudacskák, párolt rizzsel

2.500.- Ft

Panierte Fischstäbchen mit Reis serviert
Breaded fish sticks served with rice



Ropogós dínók hasáburgonyával

2.500.- Ft

Crispy Dinosaurier mit Pommes
Crispy dinosaurs with french fries



Rántott csirkemell hasáburgonyával

2.500.- Ft

Panierte Hühnchenbrust mit Pommes
Breaded chicken breast with french fries



EGY KÖNNYŰ DESSZERT?

DESSERTS, MEHLSPEISEN

DESSZERTS, PASTA

Somlói galuska

Somlauer Nockern mit Schokosauce
Sponge cake with choco and vanilla sauce



1.700.- Ft

Mákosguba, ahogy Somlón szeretjük

Croissant in Orangen-Mohnmilch getränk
Croissant soaked in orange poppy seed milk



1.700.- Ft

Forró sült banán, csurgatott mézzel

Heiße gebratene Bananen mit Honig
Hot fried bananas with honey



1.700.- Ft

Palacsinta (2 db, ízes-kakaós)

Pfannkuchen (2 Stück, Marmelade, Kakao)
Pancakes (2 pieces, jam, cocoa)



1.600.- Ft

SZÓSZOK

SOSSE

SAUCE

Áfonya 1 adag /Preisenbeere 1 Portion/Blueberry 1 porzion

800.- Ft

Ketchup 1 adag/1 Portion/1 porzion

600.- Ft

Majonéz 1 adag /Majonase 1 Portion/Mayonnaise

  600.- Ft

Mustár 1 adag /Senf 1 Portion/Mustard

 600.- Ft

Tejföl 1 adag /Sauerrahm 1 Portion /Sour cream

 800.- Ft



SAVANYÚSÁG

SALATE *  * SALADS

Ecetes uborka

Essig Gurken
Cucumber

900.- Ft

Ecetes almapaprika

Essigsauerer Paprika
Pickled paprika

900.- Ft

Uborka saláta

Gurkensalat
Cucumber salad

1.000.- Ft

Tejfölös uborkasaláta

Gurkensalat mit saurer Sahne
Cucumber salad with sour cream

1.100.- Ft

Csalamádé

Krautsalat
Cabbage salad

1.100.- Ft

Vegyes saláta tál

Gemischte salat
Mixed salad

1.300.- Ft

Friss zöldsaláta tál

Grüne salat
Fresh salad

1.400.- Ft

Cékla saláta

Rote Beete salat
Beetroot salad

900.- Ft



KÖRETEK

BEILAGEN * GARNISH

Párolt rizs

Gedünsteter Reis / Rice

800.- Ft

Galuska avagy Nokedli

Nockerln / Gnocchi

800.- Ft



Hasáburgonya

Pommes Frites / French fries

850.- Ft



Hercegnőburgonya

Prinzessinnenkartoffeln / Princess potatoes

900.- Ft



Steak burgonya

Steak kartoffel / Potatos wedges

850.- Ft



Rösti burgonya

Rösti kartoffel / Rösti potatoes

900.- Ft



Burgonyagraten

Kartoffelgratin / Potato gratin

1.300.- Ft



Kenyér (kosár)

Brot / Bread

500.- Ft



Köretmódosítás

Beilage wechseln / Garnish change

500.- Ft

ITALOK

GETRÄNKEKARTE

DRINKLIST

RÖVIDITALOK

APERITIVEN - APERITIFS

	2 cl	4 cl
Finlandia vodka	650.- Ft	1.300.- Ft
Zwack Unicum	700.- Ft	1.400.- Ft
Zwack Unicum szilva	700.- Ft	1.400.- Ft
Zwack Unicum barista	700.- Ft	1.400.- Ft
Jägermeister	700.- Ft	1.400.- Ft
	3 cl	5 cl
Jack Daniels Tennessee Whiskey	800.- Ft	1.500.- Ft
Johnnie Walker Red Label Whiskey	800.- Ft	1.500.- Ft
Baileys Irish Cream likőr	800.- Ft	1.500.- Ft
	2 cl	4 cl
Balaton Gin	800.-Ft	1.500.-Ft
Martini Bianco		900.-Ft/1 dl

MAGYAR PÁLINKA KÜLÖNLEGESSÉGEK

A PÁLINKA LAPRÓL VÁLASZTHATÓAK

UNGARISCHE SCHNAPS SPEZIALITÄT
VON DER SCHNAPSKARTE KANN
MAN WÄHLEN

SPECIAL HUNGARIAN FRUIT BRANDY
YOU CAN CHOOSE FROM THE FRUIT
BRANDY LIST

PALACKOS, HELYI TERMELŐK BORAI

A BORLAPRÓL VÁLASZTHATÓK

VON DER WEINKARTE KANN MAN WÄHLEN
YOU CAN CHOOSE FROM THE WINE LIST

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFÁ-T
TARTALMAZZÁK.

DIE PREISE SIND IN HUF UN ENTHALTEN DIE MWST.
THE PRICES IN HUF AND INCLUDE THE TAX.

KIMÉRT BOROK

WEINE - WINE

Somlói Juhfark (Bogdán Pincészet)	<i>száraz</i> 500.- Ft/dl
Somlói Tramini (Bogdán Pincészet)	<i>félédes</i> 500.- Ft/dl
Somlói Hárslevelű (Bogdán Pincészet)	<i>száraz</i> 500.- Ft/dl
Hegykapu Olaszrizling (Clements Somló)	<i>száraz</i> 500.- Ft/dl
Hegykapu Furmint (Clements Somló)	<i>száraz</i> 500.- Ft/dl
Somlói Irsai Olivér (Kancellár Pincészet)	<i>száraz</i> 550.- Ft/dl
Somlói Rosé (Kancellár Pincészet)	<i>száraz</i> 550.- Ft/dl
Prestige Juhfark 2017 (Bogdán Pincészet)	<i>száraz</i> 750.- Ft/dl
Hegykapu Kékfrankos (Clements Somló)	<i>száraz</i> 750.- Ft/dl

SÖRÖK

BIERE - BEER

CSAPOLT SÖR (FASSBIER / DRAFT BEER)

Dreher Gold 0,3 l	700.- Ft
Dreher Gold 0,5 l	1.050.- Ft

PALACKOS SÖR (FLASCHENBIER – BOTTLED BEERS)

Gösser Radler Citrom 0,33 l	800.- Ft
Dreher Alkoholmentes Meggy-Szeder 0,33 l	750.- Ft
Dreher Alkoholmentes 0,5 l	900.- Ft
Dreher Gold, IPA, Bak, Meggy 0,5 l	1.050.- Ft
Heineken 0,5 l	1.100.- Ft
Edelweiss 0,5 l	1.300.- Ft

ÜDÍTŐITALOK

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE – SOFT DRINK

SZÓDAVÍZ (SODAWASSER - SODA WATER)	100.- Ft/dl
ÁSVÁNYVÍZ (MINERALWASSER – MINERAL WATER)	
NaturAqua 0,33 l szénsavas, szénsavmentes	650.- Ft/ü
NaturAqua 0,75 l szénsavas, szénsavmentes	1.200.- Ft/ü
(MIT ODER OHNE KOHENSÄURE/WITH OR WITHOUT GASS)	

ALMA FRÖCCS 700.- Ft/3 dl

1.200.- Ft/5 dl

HÁZI SZÖRPÖK (HAUSGEMACHT SÄFTE - HOME-MADE SIRUPS)

(BODZA, CITROMFŰ MENTA, LEVENDULA, RÓZSA, ROZMARING, BIRSALMA)

700.- Ft/3 dl

1.200.- Ft/5 dl

PALACKOS ÜDÍTŐK (FLASCHENGETRÄNKE – BOTTLED SOFT DRINKS)

Coca-Cola 0,25 l	750.- Ft/ü
Coca-Cola Zero 0,25 l	750.- Ft/ü
Fanta narancs, bodza 0,25 l	750.- Ft/ü
Kinley Gyömbér Zero 0,25 l	750.- Ft/ü
Kinley Tonic Zero 0,25 l	750.- Ft/ü
Sprite Zero 0,25 l	750.- Ft/ü

ROSTOS, SZÜRT ÜDÍTŐK (SAFTE - JUICES)

Cappy őszibarack (Pflirsichsaft/ Peach juice 46 % 0,25 l)	800.- Ft/ü
Cappy narancs (Orangensaft/ Orange juice 100 % 0,25 l)	800.- Ft/ü
Cappy alma (Apfelsaft/ Apple juice 100% 0,25 l)	800.- Ft/ü
Cappy eper koktél (Erdbeeren/ Strawberry juice 35% 0,25 l)	800.- Ft/ü
Cappy körte (Birne/ Pear juice 33% 0,25 l)	800.- Ft/ü
Fuze Tea citrom (mit Zitronen/ with lemon 0,25 l)	800.- Ft/ü
Somlói Józán 100%-os szőlőlé Traubes/ Grape 100 %	400.- Ft/dl 4.500.-Ft/3 liter

PEZSGŐK

SEKTE – CHAMPAGNES

Törley Charmant Doux édes (süss/ sweet 0,75 l)	4.000.- Ft/ü
Törley Gála száraz (dry 0,75 l)	4.000.- Ft/ü
Törley Doux édes alkoholmentes (Alkoholfrei 0,75 l)	4.000.- Ft/ü
Kreinbacher Extra Dry 0,75 l	6.000.- Ft/ü

JULIUS MEINL KÁVÉK, ITALOK

GETRÄNKE, KAFFEE / HOT DRINKS, COFFEE

Esspresso kávé tejszínnel

(Esspresso Kaffee mit Sahne / Esspresso coffe with cream)

750.- Ft

Hosszúkávé tejszínnel

(Verlängerter Kaffee mit Sahne / Coffe with cream)

750.- Ft

Cappuccino tejhabbal

(Cappuccino mit Milkschaum / with custard milk cream)

950.- Ft

Latte Macchiato

1.100.- Ft

Latte Macchiato (kókuszos, karamellás)

1.200.- Ft

Jeges kávé (két gombóc vaníliafagylalttal) csak nyáron

(Eis Kaffee / frozen cofee)

1.900.- Ft

Koffeinmentes esspresso kávé

(Koffeinfrei Esspresso Kaffee mit Sahne/ Caffeine free esspresso with cream)

750.- Ft

Koffeinmentes hosszúkávé tejszínnel

(Koffeinfrei Verlängerter Kaffee mit Sahne / Caffeine free coffe with cream)

750.- Ft

Koffeinmentes cappuccino

(Koffeinfrei Cappucino /Caffeine free cappucino with custart milk cream)

950.- Ft

TEÁK, FORRÓ CSOKOLÁDÉ

TEE, HEIßE SCHOKOLADE / TEA, HOT CHOCOLATE

Julius Meinl Teák (fekete, zöld, erdei gyümölcsös)

(Schwarz Tee, Grüne Tee, Früchte Tee / Black Tea, Green Tea, Forest Fruit)

980.- Ft

Forró csokoládé Fehér/Fekete (klasszikus, kókuszos)

(Heiße Schokolade/ Hot chocolate)

1.100.- Ft

Növényi tej

Pflanzenmilch / Plant-based milk

150.- Ft