



Étlap

Speisekarte Menu card

Üdvözöljük éttermünkben!

**Hideg és meleg étkezési utalványt elfogadunk.
Bankkártyás fizetési lehetőség.
Széchenyi Pihenő kártyát (SZÉP kártya) , Erzsébet
utalványt és kártyát , étkezési utalványokat elfogadunk.**

Az étlapon feltüntetett árak nem tartalmazzák a köret árát.

Az étlapon feltüntetett árak tartalmazzák az ÁFÁ-t.

Felszolgálati díjat nem számítunk fel.

Kisadag rendelése esetén az ár 70%-a fizetendő.

Tulajdonos / Inhaber / Owner:

Porubszky Gáborné e.v.

Konyhafőnök/ Küchenchef/ Chef:

Pukler Imre, mesterszakács

www.kekgolyoetterem.hu

info@kekgolyoetterem.hu

A konyhafőnök ajánlata

Angebot des Küchenchefs

The offer of the chef

1. Favágók salátája

(rántott csirkerögök, friss saláta, öntet kívánság szerint)

Salat „Holzfäller Art“ (paniertes Hühnerbrust, frische Salat, Dressing nach Wunsch)

Lumberjack's salad (fresh salad, fried chicken, dressing-optional)



1900.-Ft

2. Kék Golyó szelet

(mustáros karaj, tojásrántotta, tejföl, sajt rásütve)

Senfbraten nach Art des Hauses (Eierspeise, Rahm, Käse)

Pork cutlet with mustard "Kék Golyó" style (Fried eggs, Cheese, Sour cream)



1950.-Ft

3. A konyhafőnök kedvence

(sertéskaraj, bacon, sajt, lilahagyma)

Der Liebling des Chefs (Schweinkotelett, Bacon, Käse, rote Zwiebel)

The Chef's favourite (pork, bacon, cheese, purple onion)



2000.-Ft

4. Szentiváni vadászok kedvence

(sertéskaraj, sajt, erdei gomba)

Gefülltes Schweinekotelett mit Waldpilzen

Pork chop filled with wild mushroom



2100.-Ft

5. Hagymás rostélyos

Zwiebelrostbraten

Rump-steak with fried onions



2450.-Ft

6. Hátszín kakukkfűves erdei gombamártással

Rostbraten mit Waldpilzen und Thymian

Rump-steak with wild mushrooms and thyme



2850.-Ft

7. Bőségtál 1 személyre

Platte für 1 Personen, Plate for 1 people

Toszkán csirkemell, Ínyenc borda, Mustáros pecsenye Lyoni hagyma

Hühnerbrust "Toscana" Art, Gourmet-Rippe Schweinkotelett mit Zwiebeln nach Lyoner-Art

Chicken "Toscan" style grilled, gourmet rib, Pork cutlet mustard with Lyoner onion



2950.-Ft

8. Kétszemélyes Kék Golyó tál

Kék Golyó Platte für 2 Personen,

Kék Golyó plate for 2 people

Rántott csirkemell sokmagvas bundában, Toszkán csirkemell, konyhafőnök kedvence, csirkemell Cordon Bleu módra, fokhagymás karaj szalonna taréjjal

Mehrkorn-Schnitzel vom Henderl, Hühnerbrust "Toscana" Art, Cordon Bleu, Der Liebling des Chefs, Schweinkotelett mit Knoblauch

Breaded multigrain chicken breast, chicken "Toscan" style grilled, The Chef's favourite pork, Cordon Bleu, Pork cutlet with garlic



4800.-Ft

Levesek

Aus dem Suppentopf

Soups

9. Csontleves finommetélttel

Fleischsuppe mit Fadennudeln

Meatsoup with tasty noodles



600.-Ft

10. Csontleves gluténmentes tésztával

Fleischsuppe mit glutenfreie Teigwaren

Meatsoup with gluten-free pasta

700.-Ft

11. Csontleves házi májgaluskával

Fleischsuppe mit Leberknödel

Meat soup with liver dumplings



800.-Ft

12. Húsleves gazdagon

Fleischsuppe mit Gemüse und Fleisch

Meat soup with vegetable and meat



800.-Ft

13. Húsleves gazdagon gluténmentes tésztával

Fleischsuppe mit Gemüse und Fleisch ,glutenfreie Teigwaren

Meat soup with vegetable and meat, gluten-free pasta

900.-Ft

14. Fokhagyma-krémleves pirított kenyérkockával és sajttal

Knoblauchcremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse

Garlic cream soup with roasted bread cubes and cheese



750.-Ft

15. Sajt-krémleves pirított kenyérkockával és sajttal

Käsecremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse

Cheese cream soup with roasted bread cubes and cheese



750.-Ft

Halételek

Fischgerichte

Fish dishes

16. Halászlé több féle halból készítve

Fischsuppe

Fish soup



- Halászlé hal nélkül
- Afrikai harcsa filével Welsfilet Catfish
- Hal belsőség Fischinnereinen Fish chitterlings

900.-Ft
2000.-Ft
600.-Ft

17. Afrikai harcsafilé rántva

Paniertes Welsfilet

Breaded catfish fillets



1950.-Ft

18. Afrikai harcsa filé roston, fehérbormártással

Welsfilet gegrillt, serviert mit Weißwein Sauce

Grilled catfish with white wine sauce



1950.-Ft

19. Afrikai harcsa filé roston, tejszínes gombamártással

Welsfilet gegrillt, serviert mit Pilz-Sahne Sauce

Grilled catfish with creamy mushroom sauce



2100.-Ft

20. Afrikai harcsa, ahogy Szentivánon szeretik

(gomba, sajt)

Wels gegrillt „Szentivaner” Art (Pilz, Käse)

Roasted catfish „Szentiván” style (mushroom, cheese)




















2200.-Ft

Szárnyasból készült ételek

Gerichte vom Geflügel

Poultry Dishes

- | | | |
|---|--|------------------|
| 21. Roston csirkemell áfonyával töltött őszibarackkal
Hühnerbrust vom Rost mit Pfirsich, serviert mit Fruchtsoße
Grilled chicken breast with peach and fruit sauce served | | 1700.-Ft |
| 22. Toszkán csirkemell
(paradicsom, sajt)
Hühnerbrust vom Rost Toscan-Art
Grilled chicken breast Toscan style |  | 1800.-Ft |
| 23. Roston csirkemell déli gyümölcsökkel grillezve
Hühnerbrust vom Rost mit tropische Früchte
Grilled chicken breast with tropical fruit |  | 1900.-Ft |
| 24. Roston csirkemell libamájjal, lyoni hagymával
Hühnerbrust vom Rost mit Gansleber und mit Zwiebeln nach Lyoner-Art
Grilled chicken breast with goose liver and Lyoner onion | | 3200.-Ft |
| 25. Rántott csirkemell
Hühnerschnitzel
Chicken schnitzel |   | 1400.-Ft |
| 26. Csirkemell sokmagvas bundában
Mehrkorn-Schnitzel vom Henderl
Breaded multigrain chicken breast |     | 1550.-Ft |
| 27. Mandulás csirkemell áfonyalekvárral
Hähnchenschnitzel in Mandelhülle mit Preiselbeeren
Breaded almond chicken breast with cranberry sauce |    | 1900.- Ft |
| 28. Cordon Bleu csirkemell
Cordon Bleu vom Hühner
Chicken breast Gordon Bleu style |    | 1800.-Ft |
| 29. Szatmári csirkemell
(aszalt szilva, sajt, sonka)
Hühnerbrust nach „Szatmárer“ Art (Backpflaume, Käse, Schinken)
Chicken breast “Szatmári” style (ham, cheese, and prune) |    | 1900.-Ft |

Sertéshúsból készült ételek

Gerichte vom Schwein

Pork Dishes

- 30. Fokhagymás pecsenye, szalonnataréjjal** **1800.-Ft**
Schweinekotelett mit Knoblauch
Pork cutlet with garlic
- 31. Mustáros pecsenye lyoni hagymával**   **1800.-Ft**
Senfbraten mit Zwiebeln nach Lyoner-Art
Pork cutlet with mustard with Lyoner onion
- 32. Óvári sertésszelet** (sonka, gomba, sajt)   **1900.-Ft**
Schweinekotelett nach „Óvári-Art“ (Pilz, Schinken, Käse)
Pork cutlet „Óvári“ -style (mushroom, ham, cheese)
- 33. Natúr borda kakukkfüves erdei gombamártással**  **2100.-Ft**
Schweinekotelett mit gebratenen Pilzen
Pork cutlet with sauté mushroom
- 34. Szentiváni betyárszelet** **2200.-Ft**
(szalonnás, kolbászos, hagymás pecsenye)
Schweinekotelett nach „Szentiváni-Art“ (Speck, Wurst, Lauch)
Pork cutlet „Szentiván“ -style (Bacon, Sausage, Onion)
- 35. Rántott szelet**   **1400.-Ft**
Schweinschnitzel
Pork schnitzel
- 36. Ínyenc borda**    **2000.- Ft**
(csemege uborka, póré hagyma, sajt, bacon)
Gourmet-Rippe
Gourmet rib
- 37. Libamájjal töltött sertésborda**   **3200.-Ft**
Schweinekotelett mit Gänseleber gefüllt
Pork chop filled with goose liver

Vegetáriánus ételek

Vegetarische Gerichte

Vegetarian food

- 38. Laktózmentes camamber sajtfalatok rántva**
Laktote freie Gebackener Camembertkäse
Laktose free fried-breaded Camembert cheese
  1700.-Ft
- 39. Trappista sajt rántva**
Gebackener Trappistenkäse
Fried-breaded Trappist cheese
   1400.-Ft
- 40. Vegetáriánus tál**
(rántott sajt, rántott zöldségek)
Gemüse-Platte: Panierte Käse und Gemüse
Vegetable plate: breaded vegetable and cheese
   1300.-Ft

Saláták

Salate



Salads

- 41. Friss saláta „Ezersziget” öntettel**
Chefsalat mit Thousand Island Dressing
Vegetable Salad with Thousand Island dressing
  700.-Ft
- 42. Friss saláta fokhagymás tejfölös öntettel**
Frischer grüner Salat mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing
Fresh salad with sour cream-garlic-dressing
 700.-Ft
- 43. Uborkasaláta**
Gurkensalat
Cucumber salad
500.-Ft
- 44. Paradicsomsaláta**
Tomatensalat
Tomato salad
500.-Ft
- 45. Csemege uborka**
Essiggurken
Pickled cucumber
500.-Ft
- 46. Házi vegyes saláta**
Gemischter Salat
Home-made mixed salad
500.-Ft
- 47. Őszibarack kompót**
Pfirsich Kompott
Peach compote
600.-Ft
- 48. Áfonyalekvár**
Preiselbeere Marmelade
Cranberry
300.-Ft
- 49. Tartármártás**
Sauce Tartare
Tartar sauce
   300.-Ft
- 50. Ketchup**
300.-Ft

Köreték

Beilage

Garnishes

51. Krokett Krokette	Croquette	 	500.-Ft
52. Steak Burgonya Steak Kartoffeln	Steak potato		500.-Ft
53. Hasábburgonya Pommes Frites	French fried potato		500.-Ft
54. Rösztli burgonya „Rösti” Kartoffeln	„Rösti” potato		500.-Ft
55. Párolt rizs Reis	Steamed rice		400.-Ft
56. Wok zöldségek Wok Gemüse	Grilled vegetables		500.-Ft

Desszertek

Desserts

Desserts

57. Gesztenyepüré Kastaniénpüree Chestnut puree		 	700.-Ft
58. Gundel palacsinta Gundel Palatschinken Pancakes á la “Gundel”	   		700.-Ft
59. Házi baracklekváros palacsinta Marmeladen-Palatschinken Jam pancakes		 	500.-Ft
60. Kakaós palacsinta Kakao-Palatschinken Cocoa pancakes		 	500.-Ft
61. Nutellás palacsinta Palatschinken mit Nutella Pancake filled with Nutella	    		600.-Ft
62. Áfonya lekváros palacsinta Preiselbeere marmeladen-Palatschinken Cranberry jam pancakes		 	600.-Ft
63. Almás fahéjas fánk Apfel-Zimt-Donut Apple cinnamon donut	   		600.-Ft

Allergén anyagok, amik előfordulhatnak ételünkben

1. **Glutént tartalmazó gabonafélék** és a belőlük készült termékek



2. **Rákfélék** és a belőlük készült termékek



3. **Tojás** és a belőle készült termékek



4. **Hal** és a belőle készült termékek



5. **Földimogyoró** és a belőle készült termékek



6. **Szójabab** és a belőle készült termékek



7. **Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)



8. **Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió** és a belőlük készült termékek



9. **Zeller** és a belőle készült termékek



10. **Mustár** és a belőle készült termékek



11. **Szezám** és a belőle készült termékek



12. **Kén-dioxid**



13. **Csillagfürt** és a belőle készült termékek



14. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek

