



Étlap

Speisekarte

Menu card

**Üdvözöljük éttermünkben!
Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant!
Welcome in our restaurant!**

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

Az étlapon feltüntetett árak nem tartalmazzák a köret árát.

Az étlapon feltüntetett árak tartalmazzák a 27% 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. Mandulás csirkemell áfonyalekvárral**
Hähnchenschnitzel in Mandelhülle mit Preiselbeeren
Breaded almond chicken breast with cranberry sauce
   **1490.-Ft**
- 2. Libamájjal töltött sertésborda**
Schweinekotelett mit Gänseleber gefüllt
Chicken breast filled with goose liver
  **2470.-Ft**
- 3. A konyhafőnök kedvence**
(sertéskaraj, bacon, sajt, lilahagyma)
Der Liebling des Chefs (Schweinekotelett, Bacon, Rauchkäse, rote Zwiebel)
The Chef's favourite (pork, bacon, cheese, purple onion)
   **1550.-Ft**
- 4. Szentiváni vadászok kedvence**
(sertéskaraj, kakukkfű, sajt, erdei gomba)
Gefülltes Schweinekotelett mit Waldpilzen, Käse und Thymian
Pork chop filled with wild mushrooms, cheese and thyme
   **1690.-Ft**
- 5. Hagymás rostélyos**
Zwiebelrostbraten
Rump-steak with fried onions
  **1980.-Ft**
- 6. Hegyaljai fatányéros**
(hátszín, karaj, fokhagymás csirkemell, szalonnataréj)
Siebenbürger Holzplatte (Lendenstück, Karbonade, Huhn, Sperck)
Wooden plate of "Transylvania" (sirloin, chop, chicken, bacon) **2150.-Ft**
- 7. 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) **1650.-Ft**
- 8. Kétszemélyes Kék Golyó tál**
(Roston csirkemell áfonyával töltött őszibarackkal, Kék Golyó szelet, rántott szelet, csirkemell Cordon Bleu módra, fokhagymás karaj szalonna taréjjal)
Kék Golyó Platte für 2 Personen (Hühnerbrust vom Rost mit Pfirsich, Schweinekotelett auf Art des Hauses, Schnitzler, Cordon Bleu)
Kék Golyó plate for 2 people (Grilled Chicken with peach, pork "Kék Golyó" style, breaded pork, Gordon Bleu) **3820.-Ft**

Levesek

Aus dem Suppentopf

Soups

- | | | |
|--|---|----------------|
| 9. Csontleves finommetélttel
Fleischsuppe mit Fadennudeln
Meat soup with tasty noodles |   | 490.-Ft |
| 10. Májgaluskaleves
Fleischsuppe mit Leberknödel
Meat soup with liver dumplings |   | 590.-Ft |
| 11. Húsleves gazdagon
Fleischsuppe mit Gemüse und Fleisch
Meat soup with vegetable and meat |   | 690.-Ft |
| 12. Gombaleves magyarosan, levesbetéttel
Pilzsuppe nach ungarischer Art mit Nudeln
Hungarian mushroom soup with noodles |   | 560.-Ft |
| 13. Fokhagymakrémleves pirított kenyérkockával és sajttal
Knoblauchcremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse
Garlic cream soup with roasted bread cubes and cheese |   | 650.-Ft |
| 14. Sajtkrémleves pirított kenyérkockával és sajttal
Käsecremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse
Cheese cream soup with roasted bread cubes and cheese |   | 650.-Ft |

Csoportok részére, előzetes egyeztetés alapján, az étlapon nem található ételeket és egyéni kívánságokat is elkészítünk.

Pl.: Babgulyás lángossal

Pástétomok

Frissen sülték

Füstölt főtt csánk

Pirított füstölt főtt csánk, párolt káposzta, hagymás tört burgonya

Halételek

Fischgerichte

Fish dishes

15. Halászlé több féle halból készítve (csak lé)

Fischsuppe

Fish soup



800.-Ft

- Ponty szelettel (2 db) Karpfen

Carp

1400.-Ft

- Pangasius filével

1400.-Ft

- Afrikai harcsa filével Welsfilet

Catfish

1630.-Ft

- Hal belsőség

Fischinnereien

Fish chitterlings

350.-Ft

16. Ponty patkó rántva

Paniertes Karpfen

Breaded carp



1270.-Ft

17. Afrikai harcsafilé rántva

Paniertes Welsfilet

Breaded catfish fillets



1440.-Ft

18. Afrikai harcsa filé roston, tejszínes gombamártással

Welsfilet gegrillt, serviert mit Pilz-Sahne Sauce

Grilled catfish with creamy mushroom sauce



1520.-Ft

19. Afrikai harcsa, ahogy Szentivánon szeretik

(gomba, sajt)

Wels gegrillt "Szentivaner" Art (Pilz, Käse)

Roasted catfish „Szentiván” style (mushroom, cheese)



1580.-Ft

Vállaljuk egyéni ízlés szerint összeállított hidegtálak és saláták készítését, elvitelre és helyben fogyasztásra is.

Vállaljuk családi rendezvények teljes lebonyolítását, legyen az keresztelő, ballagás, születésnap, céges rendezvény vagy bármi más, a megszokott nyitvatartási időn kívül is!

Lakodalmak lebonyolítása igény szerint összeállított menüsorral.

Választható az ételek mellé korlátlan italfogyasztás is.

Szárnyasból készült ételek

Gerichte vom Geflügel

Poultry Dishes

- 20. Roston csirkemell áfonyával töltött őszibarackkal** **1480.-Ft**
Hühnerbrust vom Rost mit Pfirsich, serviert mit Fruchtsoße
Grilled chicken breast with peach and fruit sauce served
- 21. Roston csirkemell libamájjal, lyoni hagymával** **2480.-Ft**
Hühnerbrust vom Rost mit Gansleber und mit Zwiebeln nach Lyoner-Art
Grilled chicken breast with goose liver and Lyoner onion
- 22. Tejszínes gombás csirkemell** **1580.-Ft**
Hühnerbrust mit Rahm-Pilz Soße
Chicken breast with creamy mushroom sauce
- 23. Roston sült csirkemell sajtmártással** **1610.-Ft**
Hühnerbrust vom Rost serviert mit Käseßeose
Grilled chicken breast with cheese sauce
- 24. Rántott csirkemell** **1100.-Ft**
Hühnerschnitzer
Chicken schnitzel
- 25. Csirkemell sokmagvas bundában** **1280.-Ft**
Mehrkorn-Schnitzel vom Henderl
Breaded multigrain chicken breast
- 26. Cordon Bleu csirkemell** **1450.-Ft**
Cordon Bleu vom Henderl
Chicken breast Gordon Bleu style
- 27. Szatmári csirkemell** **1520.-Ft**
(aszalt szilva, sajt, sonka)
Hühnerbrust nach „Szatmárer“ Art (Backpflaume, Käse, Schinken)
Chicken breast “Szatmári” style (ham, cheese, and prune)
- 28. Favágók salátája** **1650.-Ft**
(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)

Sertéshúsból készült ételek

Gerichte vom Schwein

Pork Dishes

- | | | |
|--|---|-----------------|
| 29. Natúr borda pirított gombával
Schweinekotelett mit gebratenen Pilzen
Pork cutlet with sauté mushroom | | 1290.-Ft |
| 30. Fokhagymás pecsenye, szalonnataréjjal
Schweinkotelett mit Knoblauch
Pork cutlet with garlic | | 1390.-Ft |
| 31. Magyaros sertésszelet
Ungarische Schweinekotelett
Hungarian Pork | | 2370.-Ft |
| 32. Óvári sertésszelet (sonka, gomba, sajt)
Schweinekotelett nach „Óvári-Art“ (Pilz, Schinken, Käse)
Pork cutlet “Óvári” -style (mushroom, ham, cheese) |   | 1490.-Ft |
| 33. Mustáros pecsenye lyoni hagymával
Senfbraten mit Zwiebeln nach Lyoner-Art
Pork cutlet with mustard with Lyoner onion |   | 1440.-Ft |
| 34. Rántott szelet
Schweinschnitzel
Pork schnitzel |   | 1100.-Ft |
| 35. Polpetti (sonka, gomba, sajt)
Polpetti (Schinken, Käse, Pilz)
Polpetti (ham, cheese, mushroom) |    | 1480.-Ft |

Tatár beefsteak vagy bélszínből készült frissen sült ételek készítését, csak előzetes rendelés esetén vállaljuk.

Vegetáriánus ételek

Vegetarische Gerichte

36. Grillezett sajt

Gegrillten Käse

Grilled cheese



1490.-Ft

37. Trappista sajt rántva

Gebackener Trappistenkäse

Fried-breaded Trappist cheese



890.-Ft

38. Vegetáriánus tál

(rántott sajt, rántott zöldségek)

Gemüse-Platte: Panierte Käse und Gemüse (Pilz , Käse, Blumenkohl)

Vegetable plate: breaded vegetable and cheese (cheese, cauliflower, mushroom)



980.-Ft

A tekepálya mobilizálható részének átalakítása után, lehetőség van, nagyobb létszámú rendezvények, például 100 fős lakodalmak lebonyolítására.

Saláták

Salate

Salads

39. Friss saláta „Ezersziget” öntettel

Chefsalat mit Thousand Island Dressing

Vegetable Salad with Thousand Island dressing



550.-Ft

40. Friss saláta fokhagymás tejfölös öntettel

Frischer grüner Salat mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing

Fresh salad with sour cream-garlic-dressing



550.-Ft

41. Uborkasaláta

Gurkensalat

Cucumber salad

350.-Ft

42. Paradicsomsaláta

Tomatensalat

Tomato salad




350.-Ft

43. Csemege uborka

Essiggurken

Pickled cucumber

350.-Ft

44. Házi vegyes saláta Gemischter Salat	Home-made mixed salad		350.-Ft
45. Őszibarack kompót Pfirsich Kompott	Peach compote		490.-Ft
46. Áfonyalekvár Preiselbeere Marmelade	Cranberry		200.-Ft
47. Tartármártás Sauce Tartare	Tartar sauce	  	150.-Ft
48. Ketchup			150.-Ft

Előzetes bejelentkezés esetén, a nyitvatartási időn kívül is várjuk vendégeinket és megrendeléseiket, legyen az vasárnap vagy ünnepnap.

Köretek

Beilage

Garnishes

49. Krokett Krokette	Croquette		450.-Ft
50. Hercegnő burgonya Prinzessin Kartoffeln	Princess potato		450.-Ft
51. Steak Burgonya Steak Kartoffeln	Steak potato		450.-Ft
52. Hasábburgonya Pommes Frites	French fried potato		450.-Ft
53. Rösztli burgonya „Rösti” Kartoffeln	„Rösti” potato		450.-Ft
54. Párolt rizs Reis	Steamed rice		350.-Ft
55. Grillezett zöldségek Gegrilltem Gemüse	Grilled vegetables		450.-Ft
56. Párolt zöldségek Gedünstetes Gemüse	Steamed vegetables		450.-Ft
57. Kenyér Brot	Bread		30.-Ft/db

Desszertek

Desserts

Desserts

- 58. Gesztenyepüré**
Kastaniénpüree
Chestnut puree   **580.-Ft**
- 59. Gundel palacsinta**
Gundel Palatschinken
Pancakes á la "Gundel"     **580.-Ft**
- 60. Házi baracklekváros palacsinta**
Marmeladen-Palatschinken
Jam pancakes   **300.-Ft**
- 61. Kakaós palacsinta**
Kakao-Palatschinken
Cocoa pancakes   **300.-Ft**
- 62. Nutellás palacsinta**
Palatschinken mit Nutella
Pancake filled with Nutella      **350.-Ft**
- 63. Áfonya lekváros palacsinta**
Preiselbeere marmeladen-Palatschinken
Cranberry jam pancakes   **350.-Ft**
- 64. Vanília pudingos palacsinta csokoládé öntettel**
Palatschinken mit Vanillepudding und Schokoladensauce
Vanilla pudding pancakes with chocolate sauce    **580.-Ft**
- 65. Áfonyás túró rudi, ahogy Imi készíti**
Topfen Ungarische specialitet, wie Emmerich macht
Curded Hungarian specifically, how Jimmy made      **580.-Ft**

A tekepálya mobilizálható részének átalakítása után, lehetőség van előadások, tréningek és céges rendezvények megtartására. Hangosítás, projektor, vetítövászón, flipchart tábla igény szerint rendelkezésre áll.

Allergén anyagok, amik előfordulhatnak étteleinkben

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

