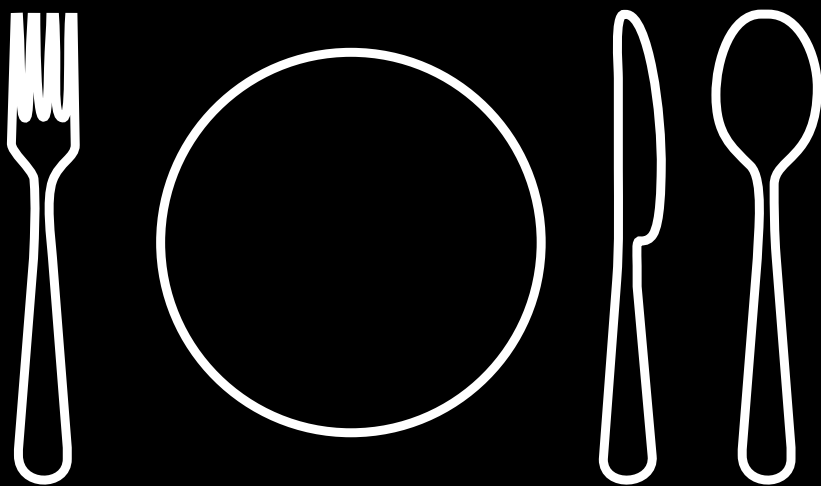


*Patyi*  
ÉTTEREM & HOTEL\*\*



ÉTLAP  
ITALLAP

SPEISEN UND  
GETRÄNKEKARTE



MENU



## ◆ LEVESEK | SUPPEN | SOUPS

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Csontleves metélttel vagy májgombóccal<br>Kraftbrühe mit Nudeln oder Leberknödel<br>Broth with vermicelli or liver dumplings | 1100 HUF<br>kisadag 825 HUF    |
| Hideg gyümölcsleves<br>Kalte Obstsuppe<br>Cold fruit soup  | 1.590 HUF                      |
| Fokhagymakrémleves<br>Knoblauchcremesuppe<br>Garlic cream soup   | 1.590 HUF                      |
| Tárkonyos citromos vadraguleves<br>Wildragusuppe mit Estragon und Zitrone<br>Gameragout soup with tarragon and lemon         | 1.820 HUF                      |
| Jókai bableves füstölt csülökkel<br>Bohnensuppe mit Klaue<br>Jókai bean soup with smoked pork trotters                       | 2.300 HUF<br>kisadag 1.725 HUF |
| Marhagulyás csipetkével<br>Rindergulasch Suppe<br>Beef Goulasch Soup   | 2.300 HUF<br>kisadag 1.725 HUF |

## ◆ ELŐÉTELEK | VORSPEISE | STARTERS

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Mozzarella paradicsommal és bazsalikommal<br>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum<br>Mozzarella with tomatoes and basil                            | 2.060 HUF                      |
| Hortobágyi húsos palacsinta<br>Hortobágyer Fleischpalatschinken<br>Hortobágy Pancake   | 2.060 HUF<br>kisadag 1.545 HUF |
| Libamáj toastkenyéren<br>friss zöldségekkel<br>Ganseleber vom Rost auf Toast mit frischem Gemüse<br>Foie on toast bread with with fresh vegetables | 9.200 HUF                      |
| Tatárbeefsteak<br>Beef Tatár<br>Steak tartare  | 5.990 HUF                      |

Kedves Vendégeink! Nálunk nincs szervizdíj! | Liebe Gäste! Wir erheben keine Servicegebühr!  
Dear guest! We do not have a service fee!

## ◆ TÉSztÁK | MEHLSPEISE | PASTA

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Bolognai spagetti parmezánnal<br>Spaghetti Bolognese mit parmesan<br>Spaghetti Bolognese                 | 2.800 HUF<br>kisadag 2.100 HUF |
| Túrós csusza<br>Topfenflecken<br>Cottage cheese noodles  | 2.180 HUF                      |
| Tojásos galuska<br>Eier nockerln<br>Egg dumplings  | 2.060 HUF                      |
| Tejfölös dödölle<br>Kartoffelsterz mit Rahm<br>Sour Cream dödölle<br>(dödölle=Hungarian potato dumpling) | 2.060 HUF                      |

## ◆ KÉSZÉTELEK | FERTIGSPEISEN | COMPLETE DISHES

|  |           |
|--|-----------|
| Vörösboros marhapörkölt galuskával<br>Rindergulasch mit Rotwein und Nockerln<br>Red Wine Beef Stew With Dumplings                    | 4.070 HUF |
| Kakastöke pörkölt dödöllével<br>Hahnhoden-Gulasch mit Kartoffelsterz<br>Rooster balls stew with dödölle                              | 4.400 HUF |
| Velős pacalpörkölt sós burgonyával<br>Kuttelfleckgulasch mit Hirn und Salzkartoffeln<br>Pithy tripe stew with salted boiled potatoes | 4.200 HUF |

## ◆ FRISSENSÜLTEK | RISCHGERICHTE | STEAKHOUSES

- Baconos szűzérme gombával  
fűszeres burgonyával **4.450 HUF**  
Schweinemedallions in Bacon mit  
Pilzsauce, Steakkartoffeln  
Medallions with bacon and mushrooms  
with spicy potatoes
- Magyaros szűzérme pirított burgonyával **4.300 HUF**  
Schweinemedallions auf Ungarische Art mit Bratkartoffeln  
Hungarian style Medallions with roasted potatoes
- Grilltányér mustár mártással és  
pirított burgonyával **4.750 HUF**  
Grillteller mit Senf Sauce und Bratkartoffeln  
Grill Plate with Mustard sauce and roasted potatoes
- Csülök pékné módra párolt  
káposztával, fűszeres burgonyával **4.600 HUF**  
Stelze auf Pékné Art mit gedünstete Kraut  
mit Steak kartoffel  
Baker style shank with braised cabbage  
and spicy potatoes
- Cigánypecsenye hasáburgonyával **3.850 HUF**  
Zigeunerbraten mit Pommes frites  
Gipsy roast with french fries
- Bögötei finomfalatok vegyes körettel **3.950 HUF**  
/ füstölt sonkával, sajttal és uborkával  
töltött rántott borda / kisadag 2.950 HUF  
Leckerbissen von Bögöte mit gemischter Garnierung  
Bögöte delicious snacks with mixed garnish
- Velóvel töltött sertésborda **3.950 HUF**  
hasáburgonyával  
Schweinschnitzel gefüllt mit Hirn und Pommes frites  
Pork chop stuffed with marrow with french fries
- Rántott sertésborda **3.850 HUF**  
majonézes burgonyával  
Gebratenes Schweinekotelett mit Mayonnaise-Kartoffelsalat  
Fried pork chop with mayonnaise potato salad
- Rántott veló rizzsel **3.850 HUF**  
Paniertes Hirn mit Reis  
Fried marrow with rice

## ◆ SZÁRNYASOK | GEFLÜGELGERICHTE | POULTRY

Fokhagymás vasalt csirkemell görög salátával  
Hühnerbrust vom Rost mit Knoblauch  
und Griechiser salat

Chicken breast with garlic and Greek salad

4.150 HUF

Cézár saláta szezámagos  
csirkemell csíkokkal

Caesar-Salat mit Sesam-Hühnerstreifen

Caesar salad with sesame chicken breast strips

4.150 HUF

Csirkemell mozzarellával és  
paradicsommal grillezve, krokettel

Hühnerbrust mit Mozzarella,

Tomaten gegrillt und Kroketten

Chicken breast with mozzarella and  
tomato grilled, croquettes

4.150 HUF

Csirkesteak sajtmártással,  
burgonyakrokettel

Hühnesteakt mit Kasesauce und Kartoffelkroketten

Chicken steak with cheese sauce and potato croquettes

4.150 HUF

Csirkejava fetával és aszalt  
paradicsommal töltve szezámos

bundában fűszeres burgonyával

Hühnerbrust gefüllt mit trockenet tomaten

und feta, sesam paniert und Steak Kartoffeln

Chicken breast stuffed with greek feta cheese and

sun dried tomatoes in sesame coat, with steak potatoes

4.150 HUF

Kapros juhtúróval töltött pulykamell  
hasábburgonyával

Truthahnbrust gefühlt mit Schafkase,

Dill und Pommes frites

Cheese and dill turkey breast

stuffed with french fries

4.300 HUF

Kijevi pulykamell vegyeskörettel

Kiewer Truthahnbrust mit gemischter Garnierung kisadag 3.225 HUF

Kiev turkey breast with mixed garnish

4.300 HUF

Borzas pulykamell pirított burgonyával

Truthahnbrust auf Struppig Art mit Bratkartoffeln kisadag 3.225 HUF

Raggedy turkey breast with roasted potatoes

4.300 HUF

## ◆ ROSTLAPON SÜLT ÉTELEK | BRATEN VOM ROST | ROAST-PLATE DISHES

Hagymás rostélyos pirított burgonyával **5.500 HUF**  
Rostbeef mit gerösteten Zwiebelringe und Bratkartoffeln  
Onion roast with roasted potatoes

Hátszín szelet 200 g fűszeres burgonyával **5.500 HUF**  
- zöldborsmártással  
- mustármártással  
- gombaszósszal és tükörtojással  
Rump steak 200 g mit Steakkartoffeln  
- mit Pfeffersauce / oder mit Senfsauce /  
oder Pilzsauce und Spiegelei  
Rump steak 200 g with spicy potatoes  
- with green pepper sauce / or with mustard sauce /  
or with mushrooms fried egg

Steak 250 g fűszeres burgonyával **8.700 HUF**  
- zöldborsmártással  
- mustármártással  
- gombaszósszal és tükörtojással  
Steak 250 g mit Steakkartoffeln  
- mit Pfeffersauce / oder mit Senfsauce /  
oder mit Pilzsauce und Spiegelei  
Steak 250 g with spicy potatoes  
- with green pepper sauce/ or with mustard sauce /  
or with mushrooms fried egg

## ◆ HÚSOS TÁLAK | FLEISCH PLATTE | MEAT PLATES

2 személyes Patyi-tál vegyeskörettel **8.500 HUF**  
(bögötei, r.borda, borzas, cigánypecs., r.sajt, r.gomba) **4.250 HUF/fő**  
Patyi-Platte für 2 Personen  
mit gemischter Garnierung  
2 persons Patyi bowl with mixed garnish

XXL Húsostál 4 személy **19.000 HUF**  
részére körettel **4.750 HUF/fő**  
(2 bögötei, 2 r.borda, 2 cigánypecs., 2 borzas,  
2 gombás csirke, 3 r.sajt)  
Fleischplatte für 4 Personen  
mit gemischter Garnierung  
XXL meat-plate for 4 persons with garnish

## ◆ VAD ÉS HALÉTELEK | WILD UND FISCHGERICHTE | GAME AND FISH DISHES

Szarvasfilé vörösboros mártással,  
áfonyával és krokettel **6.150 HUF**  
Hirschfilet in Rotweinsauce mit Heidelbeeren und Kroketten  
Venison in red wine sauce with cranberries and potato croquettes

Harcsapaprikás túrós csuszával **5.950 HUF**  
Welsgulasch mit Topfenflecken  
Catfish stew with cheese noodles

Harcsafilé rántva majonézes burgonyasalátával **4.850 HUF**  
Gebratenes Welsfilet mit Mayonnaise-Kartoffelsalat  
Fried catfish fillet with mayonnaise potato salad

Natúr fogasfilé petrezselymes burgonyával **5.350 HUF**  
Zanderfilet natur mit Petersilienkartoffeln  
Plain steamed pike-perch with parsley potatoes

Lazacfilé citromos, mustáros salátával  
és parmezán forgáccsal **6.150 HUF**  
Lachsfilet mit Zitronen, Senf salat und Pamesanspane  
Salmon fillet with lemon, mustard salad and Parmesan

## ◆ VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK | VEGETARISCHE SPEISE | PIATTI VEGETARIANI

Rántott gombafejek kapros juhtúróval **3.650 HUF**  
töltve rizi-bizivel  
Gebratene Pilzköpfe gefüllt  
mit Dill-Schafsquark Reis mit grünen Erbsen  
Fried mushroom caps stuffed  
with dill sheep's curd rice with green peas

Rántott sajt rizzsel **3.650 HUF**  
Paniertes Kase mit Reis kisadag 2.740 HUF  
Fried cheese with rice

Rántott camembert áfonyával és burgonyakrokettel **3.900 HUF**  
Paniertes Camembert mit Heidelbeeren und Kartoffeln Kroketten  
Fried Camembert with blueberries and potato croquettes

Vegyes vegetáriánustál (sajt és gomba)  
rizzsel és zöldkörettel **3.900 HUF**  
Gemischte vegetarische Platte(kase und pilze)  
mit Reis und Gemüse  
Mixed vegetarian-plate (cheese and mushrooms)  
with vegetables and rice

◆ SALÁTA SPECIALITÁSOK |  
SALATSPEZIALITATEN |  
SALAD SPECIALTIES

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Görög Saláta<br>Griechiser salat<br>Greek salad                                    | 2.750 HUF                             |
| Cézár saláta<br>Caesar Salat<br>Caesar salad                                       | 2.750 HUF                             |
| Kovászos uborka<br>Salzgurken<br>Pickled cucumber                                  | 1.050 HUF                             |
| Káposztasaláta<br>Krautsalat<br>Coleslaw   | 1.050 HUF                             |
| Uborkasaláta<br>Gurkensalat<br>Cucumber salad                                      | 1.150 HUF +tejföl 250 HUF<br>mit Rahm |
| Paradicsomsaláta<br>Tomatensalat<br>Tomato salad                                   | 1.150 HUF                             |
| Vegyes saláta<br>(paradicsom, káposzta, uborka)<br>Gemischter Salat<br>Mixed salad | 1.150 HUF                             |

## ◆ DESSZERTEK, ÉDESSÉGEK | DESSERTS | SWEETS

Csokoládé Brownie málna fagylalttal 1.790 HUF  
Schokoladenbrownie mit Himbeereis  
Chocolate Brownie with raspberry ice cream

Kakaós palacsinta csoki öntettel 1.790 HUF  
és vanília fagylalttal  
Schokopalatschinken  
mit Schokosauce und Vanilleeis  
Cocoa pancakes with chocolate dressing  
and vanilla ice cream

Zserbós palacsinta 1.790 HUF  
csokoládé fagylalttal  
Palatschinken Zserbo Art mit Schokoladeeis  
Pancakes Zserbo style with chocolate ice cream

Áfonyás-túrós palacsinta 1.790 HUF  
Palatschinken mit Heidelbeer und Quark gefüllt  
Blueberry pancakes with cottage cheese

Nutellás banános palacsinta 1.490 HUF  
Nutella-Bananen Palatschinken  
Nutella banana pancakes

Somlói galuska 1.490 HUF  
Somloer Nockerln  
Somló-style spongecake

Gundel palacsinta 1.590HUF  
Gundelpalatschinken mit Nuss  
und Schokolade  
Gundel pancake

# ITALLAP | GETRÄNKEKARTE

## ◆ CSAPOLT SÖRÖK | BIER VOM FASS

|               |                   |
|---------------|-------------------|
| Soproni Korsó | 999 HUF / 0,5 l   |
| Soproni Pohár | 610 HUF / 0,3 l   |
| Radler        | 1.330 HUF / 0,5 l |

## ◆ PALACKOZOTT SÖRÖK | FLASCHENBIERE

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Heineken 0,5 l                      | 990 HUF   |
| Heineken 0,33 l                     | 870 HUF   |
| Soproni 0,5 l                       | 870 HUF   |
| Gösser 0,5 l                        | 990 HUF   |
| Staropramen Dark 0,5 l              | 990 HUF   |
| Edelweiss szüretlen 0,5 l           | 1.250 HUF |
| Mort Subite 0,25 l                  | 1.200 HUF |
| Gösser Citrom Alkoholmentes 0,33 l  | 870 HUF   |
| Heineken Natúr Alkoholmentes 0,33 l | 870 HUF   |

## ◆ ÜVEGES ÜDÍTŐK | GETRÄNKE

|   |           |
|---|-----------|
| Coca Cola / Coca Zéró 0,25 l                    | 720 HUF   |
| Fanta Narancs 0,25 l                            | 720 HUF   |
| Sprite 0,25 l                                   | 720 HUF   |
| Kinley Tonic Tonic Pink / Kinley Gyömbér 0,25 l | 720 HUF   |
| Spéci 0,5 l                                     | 1.440 HUF |

## ◆ RAUCH GYÜMÖLCSLEVEK | SAFTE

|  |              |
|--|--------------|
| Alma Bravo 12% gyümölcsstartalom         | 1 dl 255 HUF |
| Őszibarack Bravo 20 % gyümölcsstartalom  | 1 dl 255 HUF |
| Narancs Bravo 12 % gyümölcsstartalom     | 1 dl 255 HUF |
| Juice HappyDay 100 % gyümölcsstartalom   | 1 dl 325 HUF |
| Ananász HappyDay 100 % gyümölcsstartalom | 1 dl 285 HUF |
| Körte HappyDay 35 % gyümölcsstartalom    | 1 dl 285 HUF |
| Rauch Ice tea Citromos                   | 1 dl 255 HUF |
| Fuze barackos&hibiszkus tea 0,25 l       | 830 HUF      |
| Cappy Eper 0,25 l                        | 830 HUF      |
| NaturAqua szénsavas és mentes 0,33 l     | 670 HUF      |

## ◆ NYÁRI FRISSÍTŐINK | SOMMER ERFRISCHUNGEN

|  | 0,3 l     | 0,5 l     |
|--|-----------|-----------|
| Alma Fröccs/Apfelspritzer              | 680 HUF   | 1.050 HUF |
| Juice Fröccs/Orangenspritzer           | 780 HUF   | 1.260 HUF |
| Limonádé Citromos/Limonade mit Zitrone | 680 HUF   | 1.050 HUF |
| Limonádé Bodzás/Limonade Holunder      | 680 HUF   | 1.050 HUF |
| Limonádé Málnás/Limonade Himbeer       | 680 HUF   | 1.050 HUF |
| Aperol Spritz                          | 1.890 HUF |           |

Kedves Vendégeink! Nálunk nincs szervizdíj! | Liebe Gäste! Wir erheben keine Servicegebühr!  
Dear guest! We do not have a service fee!

## ◆ PÁLINKÁK | SCHNAPSE

|                                      | 2 CL / HUF |
|--------------------------------------|------------|
| Cornus Hamvas Szilva pálinka 52%     | 750 HUF    |
| Cornus Kajsziarack pálinka 42%       | 750 HUF    |
| Cornus Irsai Olivér 42%              | 750 HUF    |
| Cornus Fekete Cseresznye pálinka 52% | 800 HUF    |

## ◆ SZESZESITALOK | ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Jameson Whiskey 40%                   | 730 HUF        |
| Jack Daniels Whiskey 40%              | 730 HUF        |
| Bumbu Rum 40%                         | 750 HUF        |
| Captain Morgan 35%                    | 610 HUF        |
| Bombay Gin 40%                        | 730 HUF        |
| Garrone Cherry 16%                    | 420 HUF        |
| Zwack Vilmoskörte 37.5%               | 520 HUF        |
| Zwack Unicum 40%, Unicum Szilva 34.5% | 520 HUF        |
| Jagermeister 35%                      | 520 HUF        |
| Aperol 11%                            | 520 HUF        |
| Finlandia Vodka 40%                   | 520 HUF        |
| Grey Goose Vodka 40%                  | 900 HUF        |
| Metaxa*** 38%                         | 520 HUF        |
| Hennessy VS Cognac 40%                | 730 HUF        |
| Baileys 17%                           | 600 HUF        |
| Martini Bianco 15%, Extra dry 18%     | 740 HUF / 1 dl |

## ◆ PEZSGŐK | SEKT

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Törley Charmant , Talisman 0,7 l  | 3.300 HUF  |
| Törley Alkoholmentes 0,75 l       | 3.300 HUF  |
| Törley Charmant, Gála 0,2 l       | 1.120 HUF  |
| Kreinbacher Brut Classic 0,75 l   | 14.900 HUF |
| Asti Martini Spumante édes 0,75 l | 6.500 HUF  |
| Corte Molino Frizzante 0,75 l     | 4.200 HUF  |
| Alkoholmentes pezsgő Kölyök 0,7 l | 1.120 HUF  |

## ◆ KÁVÉK (CAFFÉ PERTÉ) | KAFFEE UND TEE

|   |          |
|---|----------|
| Espresso                                | 650 HUF  |
| Cappuccino                              | 750 HUF  |
| Tejes kávé / Caffe latte                | 850 HUF  |
| Hosszú kávé / Verlengerter kaffee       | 750 HUF  |
| Koffeinmentes kávé / Koffeinfrei kaffee | 850 HUF  |
| Gardenhouse Teák / Tee                  | 700 HUF  |
| Forró Csokoládé / Heisse Schoko         | 850 HUF  |
| Mogyi Sós mogyoró 100 g                 | 650 HUF  |
| Stickletti Ropi 125 g                   | 650 HUF  |
| Drazsé Orbit rágó                       | 490 HUF  |
| Red Bull energital 0,25 l               | 1150 HUF |

An abstract graphic design featuring a large, stylized silhouette of a fork. The fork's tines are at the bottom left, and its handle extends upwards. The background is composed of several large, overlapping blocks of color: yellow, red, black, teal, brown, beige, and orange. The text 'Palyi' is written in a white, elegant cursive font, with 'ÉTTEREM & HOTEL\*\*' in a smaller, white, sans-serif font below it.

*Palyi*  
ÉTTEREM & HOTEL\*\*