

ARANYHAL

ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / HORS D'OEUVRE

KACSAMÁJ TERRINE VÖRÖSBOROS FÜGÉVEL <i>ENTENLEBERTERRINE MIT ROTWEIN-FEIGEN</i> <i>GOOSE LIVER TERRINE WITH FIGS IN RED WINE</i>	2190.-FT 3.
TATÁR BEEFSTEAK /14 DKG/ KAPRIVAL, ZÖLDSÉGEKKEL ÉS FÜRJ TOJÁSSAL <i>BEEFSTEAK TATARE /14 DKG/ MIT KAPERN, GEMÜSE UND WACHTELEI</i> <i>TATAR BEEFSTEAK /14 DKG/ WITH CAPERS, VEGETABLES AND QUAIL EGGS</i>	2990.-FT 3.10.
PRÉSELT CSÜLÖK CÉKLÁS TORMAHABBAL <i>GEPRESSTE SCHWEINSHAXE MIT ROTE BETE-MEERRETTICH-SCHAUM</i> <i>PRESSED KNUCKLE OF HAM WITH WHIPPED HORSE RADISH CREAM WITH RED BEET</i>	1990.-FT 7.

LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES HÚSÁVAL TÖLTÖTT RAVIOLIVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL <i>HÜHNCHERSUPPE Á LA ÚJHÁZI, DARIN MIT DESSEN FLEISCH GEFÜLLTE RAVIOLI UND GEMÜSE</i> <i>HEN SOUP IN ÚJHÁZI-STYLE WITH RAVIOLI FILLED WITH THE HEN AND VEGETABLES</i>	1390.-FT 1.3.9.
SZEGFÜGOMBA KRÉMLEVES TEJHABBAL, ÉS GOMBAKRÉMES BRUSCHETTÁVAL <i>NELKENSCHWINDLING-CREMESUPPE MIT MILCHSCHAUM, DAZU BRUSCHETTA MIT PILZCREME</i> <i>MARASMIUS CREAM SOUP WITH MILK FOAM AND BRUSCHETTA WITH MUSHROOM CREAM</i>	1390.-FT 1.7.
GYIRMÓTI VEGYES HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL <i>FISCHERSUPPE AUF „GYIRMÓTER“ ART AUS VERSCHIEDENEM FISCH, MIT WELSFILLET</i> <i>MIXED FISH SOUP IN GYIRMÓTI-STYLE WITH CATFISH FILET</i>	2390.-FT 4.
GYIRMÓTI VEGYES HALÁSZLÉ PONTYFILÉVEL <i>FISCHERSUPPE AUF „GYIRMÓTER“ ART AUS VERSCHIEDENEM FISCH, MIT KARPFFENFILET</i> <i>MIXED FISH SOUP IN GYIRMÓTI-STYLE WITH CARP FILET</i>	2390.-FT 4.
GOURMAND HALÁSZLÉ <i>GOURMAND-FISCHERSUPPE</i> <i>FISH SOUP, GOURMAND STYLE</i>	2690.-FT 4.
BELSŐSÉG (10 DKG) <i>INNEREIEN (10 DKG)</i> <i>CHITLINS (10 DKG)</i>	800.-FT

FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

BŐRŐS FOGAS SZÁRÍTOTT PARADICSOMOS RIZOTTÓVAL <i>ZANDER MIT HAUT, DAZU DÖRRTOMATEN-RISOTTO</i> <i>ZANDER WITH RISOTTO WITH DRIED TOMATOES</i>	3490.-FT 4.
PIRÍTOTT SÜGÉR ÉDESKÖMÉNY HABBAL ÉS VARGÁNYÁS SZÉLES METÉLTTEL <i>GEBRATENER BARSCH MIT FENCHELSCHAUM UND STEINPILZ-BANDNUDELN</i> <i>BROWNED PERCH WITH FENNEL FOAM AND PASTA WITH PENNY BUN SAUCE</i>	3490.-FT 1.3.4.7.
HARCSAPAPRIKÁS JUHTÚRÓS HÁZI CSUSZA TÉSztÁVAL ÉS TEJFÖL HABBAL <i>WELS-PAPRIKASCH, DAZU HAUSGEMACHTE TOPFEN-FLECKERLN</i> <i>MIT SCHAFSQUARK UND SAUERRAHMSCHAUM</i> <i>CATFISH STEW WITH HOME-MADE PASTA WITH CURDED EWE'S CHEESE AND SOUR CREAM FOAM</i>	3490.-FT 1.3.4.7.
CSIRKEMELL SUPREME „CORDONBLEU“ KUKORICÁKKAL <i>HÜHNCHENBRUST SUPREME MIT „CORDONBLEU“ MAIS</i> <i>CHICKEN BREAST SUPREME CORDON BLEAU WITH BABY CORN COBS</i>	3190.-FT 1.3.7.

GYIRMÓTI PAPRIKÁS CSIRKE DERELYE TÉSztÁBAN SÜTVE <i>HÜHNCHEN-PAPRIKASCH AUF „GYIRMÓTER“ ART, IN TEIGTASCHEN GEBACKEN</i> <i>CHICKEN STEW IN GYIRMÓTI STYLE FRIED IN “DERELYE” PASTA (A SPECIAL HUNGARIAN PASTA)</i>	3190.-FT 1.3.7.
---	--------------------

KACSAMELL ÉDESBURGONYÁVAL ÉS KELBIMBÓVAL <i>ENTENBRUST MIT SÜSSKARTOFFEL UND ROSENKOHL</i> <i>DUCK BREAST WITH BATATA AND BRUSSELLS SPROUTS</i>	3490.-FT
---	----------

MALACSÜLT SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL ÉS PIRÍTOTT BUCINUDLIVAL <i>FERKELBRATEN MIT SAUERKRAUT UND GEBRATENEN GRÖßEREN NOCKERLN</i> <i>ROAST PIGLET WITH SOUR CABBAGE AND BROWNED BREAD NOODLES</i>	3190.-FT 1.3.7.
--	--------------------

SERTÉS SZŰZ CÉKLÁS GRATEN BURGONYÁVAL ÉS RÓKAGOMBA PAPRIKÁSSAL <i>SCHWEINSLLENDE, DAZU ROTE BETE-GRATIN MIT KARTOFFELN UND PFIFFERLING-PAPRIKASCH</i> <i>PORK TENDERLOIN MEDALLIONS GARNISHED WITH RED BEET FLAVOURED GRATED POTATOES AND CHANTERELLE STEW</i>	3490.-FT 1.3.7.
--	--------------------

BÉLSZÍN STEAK LIBAMÁJJAL, VARGÁNYAGOMBÁVAL, GRILLEZETT POLENTÁVAL ÉS KÖRTÉS JUSSAL <i>LENDENSTEAK MIT GÄNSELEBER, STEINPILZEN, GEGRILLTER POLENTA UND JUS MIT BIRNEN</i> <i>TENDERLOIN STAKE WITH GOOSE LIVER, PENNY BUN, GRILLED POLENTA AND PEAR JUS</i>	6290.-FT 7.9.
---	------------------

VÖRÖSBOROS VADDISZNÓ TARIJA SZALONNÁS DÖDÖLLÉVEL ÉS ÁFONYÁVAL <i>MIT ROTWEIN ZUBEREITETER WILDSCHWEINKAMM, DAZU KARTOFFELNUDELN</i> <i>MIT SPECK UND BLAUBEEREN</i> <i>WILD-BOAR CLOD STEWED IN RED WINE AND GARNISHED WITH “DÖDÖLLE “</i> <i>(A GARNISH MADE OF SMASHED POTATOES AND FLOUR), FRIED FAT AND BLUEBERRIES</i>	3490.-FT 1.3.9.10.
---	-----------------------

SZARVAS BÉLSZÍN VADAS MÁRTÁSSAL ÉS SZALVÉTA TEKERCES KOCKÁKKAL <i>HIRSCHLENDE MIT WILDSAUCE UND WÜRFELN VON SERVIETTENROLLEN</i> <i>DEER TENDERLOIN ROLL DICES WITH HUNTER STEW</i>	6390.-FT 1.3.7.9.10.
---	-------------------------

AJÁNLATUNK GYERMEKEKNEK / UNSER ANGEBOT FÜR KINDER / OUR OFFER FOR CHILDREN

RÁNTOTT CSIRKEMELL FALATOK HÁZI STEAK BURGONYÁVAL <i>PANIERT GEBACKENE HÜHNCHENBRUSTHÄPPCHEN, DAZU HAUSGEMACHTE STEAKKARTOFFELN</i> <i>BREADED CHICKEN BREAST PIECES WITH HOME-MADE STEAK POTATOES</i>	1390.-FT 1.3.
--	------------------

MANDULÁS HALRUDACSKÁK VEGYES KÖRETTTEL <i>FISCHSTÄBCHEN MIT MANDEL, DAZU GEMISCHTE BEILAGE</i> <i>FISH FINGERS WITH ALMONDS WITH MIXED GARNISH</i>	1390.-FT 1.3.4.8.
--	----------------------

RÁNTOTT SAJT RIZZSEL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL <i>PANIERT GEBACKENER KÄSE MIT REIS UND SAUCE TARTARE</i> <i>BREADED FRIED CHEESE WITH RICE AND TARTAR SOURCE</i>	1390.-FT 1.3.7.
--	--------------------

SALÁTÁK / SALATE / SALADS

KÁPOSZTASALÁTA <i>KRAUTSALAT</i> <i>CABBAGE SALAD</i>	600.-FT
---	---------

PARADICSOMSALÁTA <i>TOMATENSALAT</i> <i>TOMATO SALAD</i>	650.-FT
--	---------

UBORKASALÁTA <i>GURKENSALAT</i> <i>CUCUMBER SALAD</i>	650.-FT
---	---------

ARANYHAL

DESSZERTEK / DESSERTS / SWEETS

KAKAÓS RAVIOLI TONKABABOS CSOKOLÁDÉ KRÉMMEEL 1290.-FT
KAKAO-RAVIOLI MIT TONKABOHNEN-SCHOKOCREME 1.3.7.
COCOA-FLAVOURED RAVIOLI WITH COCOA CREAM AND TONKA BEANS

SZILVÁS FEHÉRCSOKOLÁDÉS TORTA 1290.-FT
PFLAUMEN-WEISSE SCHOKOLADEN-TORTE 1.3.7.
WHITE CHOCOLATE CAKE WITH PLUMS

RIZSTEJES MOUSSE, MANGÓVAL 1290.-FT
REISMILCH-MOUSSE MIT MANGO 3.7.
RICE MILK MOUSSE WITH MANGO

.....
KIS ADAG ÉTEL RENDELÉSE ESETÉN 70%-OS ÁRAT SZÁMOLUNK FEL.
FÜR EINE HALBE PORTION BERECHNEN WIR 70% DES PREISES DES GERICHTS.
FOR HALF PORTION WE WILL CHARGE 70% OF THE PRICE.

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁFÁT TARTALMAZZÁK!
UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH IN HUF EINSCHLIESSLICH DER MEHRWERTSTEUER!
ARE PRICES ARE IN HUF AND INCLUDE VAT!

KEDVES VENDÉGEINK!

ÉTELEINK ALLERGÉN ANYAGOKAT TARTALMAZHATNAK, MELYEKET
AZ ÉTLAPON AZ ALÁBBI SZÁMOKKAL TÜNTETTÜNK FEL.

1. GLUTÉN
2. RÁKFÉLÉK
3. TOJÁS
4. HAL
5. FÖLDIMOGYORÓ
6. SZÓJABAB
7. TEJ
8. DIÓFÉLÉK: MANDULA, MOGYORÓ, DIÓ, KESUDIÓ, PEKÁNDIÓ, PISZTÁCIA, MAKADÁMIADIÓ
9. ZELLER
10. MUSTÁR
11. SZEZÁMMAG
12. KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK
13. CSILLAGFÜRT
14. PUHATESTŰEK

AZ ÍZEK ÖSSZHANGJÁT ÉS A SZÍNHARMÓNIABAN MEGKOMPONÁLT
FOGÁSOKAT **NAGY MÁTÉ ISTVÁN** MESTERSZAKÁCS KÍNÁLJA FEL KEDVES
VENDÉGEINKNEK.

LIEBE GÄSTE!

UNSERE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN, DIE WIR AUF DER
SPEISEKARTE MIT NACHSTEHENDEN ZIFFERN GEKENNZEICHNET HABEN:

1. GLUTEN
2. KREBSARTEN
3. EI
4. FISCH

5. ERDNUSS
6. SOJABOHNEN
7. MILCH
8. NUSSORTEN (MANDELN, HASELNUSS, WALNUSS, CASHEW, PEKAN, PISTAZIEN, MAKADAMIA)
9. SELLERIE
10. SENF
11. SESAMKERN
12. SCHWEFELDIOXIDE UND SULFATE
13. LUPINE
14. WEICHTIERE

BEI MENÜWÜNSCHEN WERDEN DIE IN EINTRACHT UND IN FARBHARMONIE
KOMPONIERTE GÄNGE UNSEREN LIEBEN GÄSTEN VON UNSEREM
KÜCHENCHEF **NAGY MÁTÉ ISTVÁN** ANGEBOten.

DEAR GUESTS,

OUR MEALS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES THAT ARE INDICATED
ON THE MENU WITH THE FOLLOWING NUMBERS.

1. GLUTEN
2. SHELLFISH
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUT
6. SOYBEAN
7. MILK
8. NUTS: ALMOND, HAZELNUT, WALNUT, CASHEW, PECAN, PISTACHIO, MACADAMIA NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEED
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINE
14. MOLLUSCS

THE COURSES PREPARED WITH HARMONIOUS FLAVOURS AND COLOURS
ARE OFFERED TO OUR GUESTS BY OUR CHEF **NAGY MÁTÉ ISTVÁN**.

ITALLAP

FUZETEA 0,25 L
ICE TEA ŐSZIBARACK 450.-FT
ICE TEA CITROM 450.-FT

CAPPY ROSTOS ÜDÍTŐK 0,25 L
NARANCs 450.-FT
ŐSZI 450.-FT
ALMA 450.-FT
EPER 450.-FT

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK 0,25 L
COCA COLA 430.-FT
COCA COLA LIGHT 430.-FT



ARANYHAL

COCA COLA ZERO	430.-FT
COCA COLA ZERO LEMON	430.-FT
FANTA	430.-FT
GYÖMBÉR	430.-FT
TONIK	430.-FT
SPRITE	430.-FT
RED BULL (ENERGIA ITAL)	790.-FT

LIMONÁDÉK	0,5 L
BODZA	790.-FT
CITRUSOS	790.-FT
ÁFONYA	790.-FT

KOKTÉLOK	
MOYITO CLASSIS	1300.-FT
MOYITO ALKOHOLMENTES	790.-FT

ÁSVÁNYVIZEK	
NATURAQUA SAVAS/MENTES 0,25 L	350.-FT
NATURAQUA SAVAS/MENTES 0,75 L	750.-FT
ROMERQUELLE SAVAS/MENTES 0,33 L	450.-FT
SZIKVÍZ 1 LITER	450.-FT

CSAPOLT SÖR	
STAROPRAMEN 0,3 L	450.-FT
STAROPRAMEN 0,5 L	750.-FT

PALACKOZOTT SÖRÖK	
STAROPRAMEN 0,5 L	650.-FT
STAROPRAMEN FEKETE 0,5 L	650.-FT
STAROPRAMEN ALKOHOLMENTES 0,33 L	550.-FT
HOEGAARDEN 0,33 L	890.-FT
CORONITA 0,33 L (MEXIKÓI KUKORICA SÖR)	790.-FT
BORSODI VILÁGOS 0,5 L	490.-FT
BORSODI CITROM ZÉRO 0,5 L	490.-FT

PEZSGŐK	0,75 L
TÖRLEY CHARMANT DOUX	2300.-FT
TÖRLEY TALIZMÁN	2300.-FT
TÖRLEY GÁLA SEC	2300.-FT
TÖRLEY ALKOHOLMENTES	2300.-FT
HENKEL	3500.-FT
HUNGÁRIA EXTRA DRY	3500.-FT
ASTI CINZANO	6000.-FT

KIMÉRT HÁZI BORAINK	1 DL
NAGY-SOMLÓI OLASZRIZLING	300.-FT
VARGA ROSÉ	300.-FT
HANGÁCSI CABERNET SAUVIGNON	350.-FT
SZEKSZÁRDI CABERNET SAUVIGNON	300.-FT
SZEKSZÁRDI MERLOT	300.-FT
SZEKSZÁRDI KÉKFRANKOS	300.-FT

VODKÁK	4 CL
SMIRNOFF	700.-FT
ERISTOFF	700.-FT
FINLANDIA	700.-FT

APERITIFEK	4 CL
PANNONHALMI BARACK	1200.-FT
PANNONHALMI TÖRKÖLY	1200.-FT
PANNONHALMI BIRS	1200.-FT
PANNONHALMI VILMOSKÖRTE	1200.-FT
PANNONHALMI SZILVA	1200.-FT
PANNONHALMI ALMA	1200.-FT

PANNONHALMI FEKETECSERESZNYE	1200.-FT
PANNONHALMI MEGGY	1200.-FT
PANNONHALMI IRSAI OLIVER	1200.-FT
PANNONHALMI CSERSZEGI FŰSZERES	1200.-FT

BITTERS'- GYOMORKESERŰ	4 CL
ZWACK UNICUM SZILVA	790.-FT
ZWACK UNICUM	790.-FT
JAGERMEISTER	790.-FT
CAMPARI (8CL)	790.-FT

VERMUTOK	10 CL
MARTINI BIANCO	610.-FT
MARTINI DRY	610.-FT
MARTINI ROSSO	610.-FT

TEQUILÁK	4 CL
TEQUILA SILVER	790.-FT
TEQUILA GOLD	860.-FT

GINEK	4 CL
BEEFEATER	790.-FT
GORDON'S	790.-FT

RUMOK	4 CL
BACARDI LIGHT	790.-FT
BACARDI 151	890.-FT
BACARDI ORO	890.-FT
BACARDI BLACK	890.-FT

ÁNIZS LIKŐR	4 CL
OUZO	790.-FT

SCOTCH WHISKY	4 CL
JOHIE WALKER RED	790.-FT
BALLANTINE'S	790.-FT
CHIVAS REGAL	1290.-FT
GLENFIDDICH 12 ÉVES	1790.-FT

IRISH WHISKY	4 CL
JAMESON	1190.-FT
TULLAMORE	1190.-FT

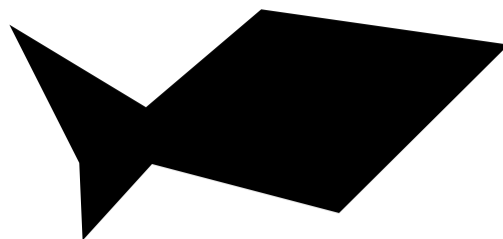
KENTUCKY WHISKY	4 CL
JIM BEAM	790.-FT
JIM BEAM BLACK	1290.-FT

TENNESSEE WHISKY	4 CL
JACK DANIELS	1290.-FT

BRANDYK	4 CL
METAXA 5* (GÖRÖG)	790.-FT

COGNAC	4 CL
REMY MARTIN V.S.	1790.-FT
HENESSY V.S.	1790.-FT
MARTELL	1790.-FT

LIKŐRÖK	4 CL
BAILEYS	790.-FT
AMARETTO	790.-FT
COINTREAU	1190.-FT



ARANYHAL

KÁVÉK / LAVAZZA /	
ESPRESSO	390.-FT
MELANGE	490.-FT
CAPPUCINO	490.-FT
MACCHIATO	490.-FT
KOFFEINMENTES	490.-FT

TEÁK	
FEKETE TEA	340.-FT
GYÜMÖLCS TEA	340.-FT
ZÖLD TEA	340.-FT

*KÉREM, HOZZA EL CSALÁDJÁT, BARÁTAIT, MUNKATÁRSAIT,
ISMERJÉK MEG AZ ARANYHAL ÉTTEREM SZÍN- ÉS ÍZVILÁGÁT.*

*MI IGYEKSZÜNK MINDENT MEGTENNI AZÉRT,
HOGY VENDÉGEINK JÓL ÉREZZÉK MAGUKAT NÁLUNK.*

JÓ ÉTVÁGYAT ÉS KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNOK!

FEHÉR ZOLTÁN
ÜZLETVEZETŐ

ARANYHAL ÉTTEREM
GYŐR-GYIRMÓT, MÉNFŐI ÚT 83-85.
+36 96 556 141

info@aranyhaletterem.eu
www.aranyhaletterem.eu



facebook.com/aranyhaletteremgyor
instagram.com/etteremaranyhal