



# Vázsonyvölgy Vendéglő és Fogadó

Tel: +36 88 655 036

Mobil: +36 30 552 3802 Web: [www.vazsonyvolygy.hu](http://www.vazsonyvolygy.hu)



## Itallap

### Üdítők

#### Erfrischungsetrenk /Soft Drink

<i>Coca-Cola 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Coca-Cola zéro 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Fanta narancs 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Sprite 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Gyömbér 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Tonic 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Cappy narancs 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Cappy barack 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Jeges tea citromos 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Jeges tea őszibarackos 0,25dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>NaturAqua szénsavas 0,33dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>NaturAqua szénsavmentes 0,33dl</i>	<i>590 Ft</i>
<i>Almalé 1dl</i>	<i>190Ft</i>
<i>Szódavíz 1 dl</i>	<i>90 Ft</i>

### Kávék

#### Kaffes/Coffee

<i>Presszó kávé</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Hosszú kávé</i>	<i>490 Ft</i>
<i>Tejeskávé</i>	<i>550 Ft</i>
<i>Capuccino</i>	<i>550 Ft</i>
<i>Tea</i>	<i>490 Ft</i>



**Sörök**  
**Biere/Beer**

<b>Staropramen 0,33 l</b>	<b>590 Ft</b>
<b>Stella 0,33 l</b>	<b>590 Ft</b>
<b>Staropramen alkoholmentes 0,33l</b>	<b>590 Ft</b>
<b>Borsodi 0,5 l</b>	<b>690 Ft</b>

**Kimért Borok (Dobosi pincészet)**  
**Weine / Wine**

<b>Bio Olaszrizling 2015 száraz OEM fehérbor</b>	<b>320 Ft / dl</b>
<b>Bio Kékfrankos Rosé 2016 száraz OEM bor</b>	<b>340 Ft / dl</b>
<b>Dobosi Cuvée (Cabernet S.-Merlot) száraz vörösbor)</b>	<b>350Ft / dl</b>

**Palackozott Borok**  
**Dobosi pincészet**

<b>Bio Kékfrankos Rosé száraz bor 0,75 l</b>	<b>2900 Ft</b>
<b>Bio Dobosi Cuvée száraz vörösbor 0,75l</b>	<b>3100 Ft</b>
<b>Bio Syrah-Merlot vörösbor 0,75 l</b>	<b>3100 Ft</b>
<b>Philippe de Chalendar (Cabernet S.-Merlot Barr.) vörösbor 0,75 l</b>	<b>3500 Ft</b>

# Étlap

Speisecarte/Menu card

## **Levesek**

Suppen/Soups

**Gulyásleves Tálban/ Schüssel/ Bowl** **1890 Ft**  
*Gulaschsuppe/Hungarian goulash soup*

**Balatonboglári halászlé pontyszeletekkel Tálban** **1890 Ft**  
*Fishsuppe Schüssel/Fish soup /Bowl*

**Fokhagymakrémleves reszelt sajttal Csészében/Tasse/Cup** **850 Ft**  
*Knoblauchcremesuppe mit geriebenem Käse /  
Cream of garlic soup with grated cheese*

**Húsleves Cérnametélttel Csészében Brühe suppe Tasse / Meat soup** **850 Ft**  
*//Cup*

**Gyümölcsleves Obst suppe/ Fruit soup** **790 Ft**  
*Csészében/Tasse/Cup*

## **Vegetáriánus ételek**

*Vegetarianische Speisen / Vegetarian dishes*

**Rántott trappista sajt rizzsel és tartármártással** **1.990 Ft**  
*Gebackener Tappisten Käse mit Tartare Sauce, Reis  
Crumbed, deep-fried cheese with Tartare sauce, rice*

**Rántott Camembert krokettel és áfonyalekvárral** **1.990 Ft**  
*Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmalade, und Kartoffel-  
Kroketten  
Crumbed, deep-fried Camembert with cranberry jam, and potato  
croquettes*

## **Készételek**

### **Fertigspeisen/Ready-to-serve meals**

**Marhapörkölt** galuskával **2.490 Ft**  
*Rindgulasch mit Nockerln*  
*Beef stew served with small dumplings*

**Szarvaspörkölt** krokettel, áfonyával **2.690 Ft**  
*Hirschragout mit Kartoffel-Kroketten mit Preiselbeermarmalade*  
*Venison stew with potato croquettes with cranberry jam*

## **Frissensültek/**

### **Pfannengerichte/Freshly made dishes**

**Rántott sertésborda** hasáburgonyával **2.490 Ft**  
*Panierte Schweinschnitzel mit Pommes Frites*  
*Crumbed, deep-fried pork cutlet with fried potatoes*

**Sonkával és sajttal töltött pulykamell** vegyes körettel **2.690 Ft**  
*Gefüllte Putenbrust mit Schinken und Käse, Gemischter Garnierung*  
*Turkey breast filled with ham and cheese, mixed garnish*

**Grillezett csirkemell** friss idénysalátával **2390 Ft**  
*Gegrillt Hühnchenbrust mit frischer gemischter Salat*  
*Grilled chicken breast with fresh mixed salad*

**Cigánypecsenye fűszeres burgonyával** **2.590 Ft**  
*Zigeunerbraten mit Speck und mit gewürzten Kartoffeln*  
*Gipsy pork cutlet with bacon and spicy potatoes*

**Magyaros sertésszelet** fűszeres burgonyával **2.590 Ft**  
*Ungarische Schweinsnitzel mit gewürzten Kartoffeln*  
*Pork cutlet Hungarian style with spicy potatoes*

**Vázsonyvölgy tál 2 személynek** (rántott sertésborda, sonkával és sajttal töltött pulykamell, grillezett csirkemell, rántott sajt, rántott karfiol, párolt zöldség, vegyes köret) **6.290 Ft**

**Vázsonyvölgy teller für 2 personen** (Panierte Schweinschnitzel, Gefüllte Putenbrust mit Schinken und Käse, Gegrillt Hühnchenbrust, Gebackener Tappisten Käse gebackener cauliflower gedünstetes Gemüse, gemischter Garnierungen)

**Vázsonyvölgy plate for 2 persons**(Crumbed, deep-fried pork cutlet, turkey breast filled with ham and cheese, grilled chicken breast, deep-fried cheese, crumbed, deep-fried Blumenkohl steamed vegetables mixed garnish)

**Saláták**  
*Salate/Salads*

<b>Uborkasaláta/Gurkensalat/Cucumber salad</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta/Tomatensalat/ Tomato salad</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Csemege uborka/Essiggurken/Pickled gherkin</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Házi csalamádé/Hausegemacht gemischter Salat/Homemade mixed pickled salad</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Almapaprika/Essigpaprika/Pickled paprika</b>	<b>690 Ft</b>
<b>Öntet (tartár, tejföl, ketchup, majonéz)</b>	<b>150 Ft</b>

**Desszertek**  
*Desserts*

<b>Palacsinta (ízese, kakaós vagy túrós) 1 adag 2db.</b>	<b>790 Ft</b>
<b>Palatschinken mit Marmalade oder Schokolade/ Pancakes with marmalade or chocolate</b>	

*A fél adag ételekre 70%-ot számítunk fel.  
Elvitelre csomagolás 80. Ft*

**Üzemeltető: Balog Menyhért**  
**Nagyvázsony Sörház u. 2**  
**üzletvezető: Balogné Ujpál Judit**

