



# Huszárok Vendéglő

ÖRVÉNYES

## *The history of hussars*

There is no doubt that hussars embody the heroism, patriotism, self-consciousness, triumph, power and pride with which we gladly think of our motherland's glory.

The situation is the same in other countries that adopted hussar regiments as a military organization - behaviour and commitment - over the years to protect themselves from the enemy. The figure of hussars first appeared in 15th century sources as an armourless horseman having a helm, a spear and a shield at most. You can see the change of their clothing on the restaurant walls next to the Great Hungarians of the given era.

The hussars of Matthias Corvinus constituted formation types of ten, a hundred and a thousand soldiers mounted by landlords and directed by young noblemen and lords. Beside their valor they were famous of their typical wear. They were riding quick and trained horses, were armed with one and a half men long spears, sabres and shepherd's axes and fought with them. Their clothing was made of well tanned leather. They were wearing heels so that they could strap spurs onto these with thongs. They protected their heads with pointed helmets provided with nosepieces or busbies made of thick felt or sheepskin. Some of them covered their upper body with chain mails, others with short garments (so called mente) made of tanned leathers and lined with sheepskin on the shoulders and they were wearing wolfskin or cougarskin on all this. Their clothing was following development. Their whole appearance emanated power and victory.

By the 16th and 17th century, the period of Turkish wars throughout Europe they became famous heroes. This was the heroic age of hussars when Hungarians were defending Europe against the vast superiority during the 150 years of oppression. They got themselves a name in Europe during the Seven Years' War and Napoleon's military campaigns.

Hussars' uniform and weaponry came into general use in the 18th century, even the naming was taken over. The decorated distinctive braided, later sewn copies of hussar bonds which were originally made of metal and fended off sword cuts were worn by noble lords on social gatherings (e.g. by English, French, Russian and Polish lords).

In the battles of the Hungarian War of Independence in 1849 hussars gave evidence of their outstanding courage, the 350 years of Habsburg domination couldn't break the Magyars either. They fought valiantly in the cavalry attacks of World War I and they bravely faced more modern weapons, even tanks during World War II. However during this period sands of time were already running out for them and direct, death-defying warfare was defeated by "strategy and tactics".

They haven't been forgotten, though! God bless their memory! Nowadays, interestingly, as a military tradition helicopter regiments are the ones who by picking up the names of hussars and troops see them as idols and cultivate their names.

Their victories were allegedly followed by mouth-watering meals and feasts.

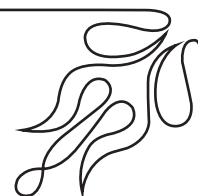
Let's follow them in this as well!

*Enjoy your meal!*





# Étlap - Menu 1.



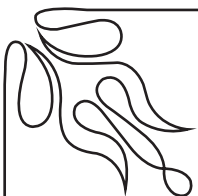
II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

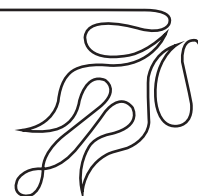
290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

REGGELI AJÁNLAT		HUF	€	FOR BREAKFAST
1.	Vaj, jam, méz	390,-	(1,3)	Butter, jam, honey
2.	Magyaros tojásrántotta	790,-	(2,7)	Scrambled eggs in Hungarian style
3.	Sajtos omlett	790,-	(2,7)	Cheese omelette
4.	Ham and eggs	790,-	(2,7)	Ham and eggs
5.	Bacon and eggs	790,-	(2,7)	Bacon and eggs
6.	Magyaros hidegtál (szalámi, kolbász, sonka, sajt, primőrök)	1890,-	(6,5)	Hungarian style cold cuts (salami, sausage, ham, cheese, early vegetables)
HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK				APPETIZER
7.	Mozzarella paradicsommal, pestóval 7	1590,-	(5,5)	Mozzarella with tomato and pesto
8.	Ízelítő régiók sajtjaiból primőr zöldségekkel	2560,-	(8,8)	Hors d'oeuvre selected from the cheeses of our region, with spring vegetables
9.	Tatárbeefsteak (150 gr.) piritóssal 3 7	3890,-	(13,4)	Steak tartare (150 gr.) on toast
10.	Hortobágyi húsos palacsinta 1 3 7	890,-	(3,0)	Hortobágy style crepes
VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT				VEGETARIAN DISHES
11.	Rántott trappista sajt, tartármártás 1 3 7	1260,-	(4,3)	Port-Salut cheese fried in breadcrumbs with tartar sauce
12.	Camembert sajt diós-mandulás bundában, áfonya lekvárral 1 3 7 8	1460,-	(5,0)	Camembert cheese in walnut-almond crust, with cranberry jam
13.	Tejszínes, parajos penne parmezán forgácsokkal 1 3 7	1660,-	(5,7)	Cream-spinach penne with Parmesan shavings
14.	Zöldfűszeres túróval töltött gombafejek snidlinges sajtmártással 1 3 7	1590,-	(5,5)	Mushrooms filled with herb cottage cheese
KÉSZÉTELEK				READY-COOKED
15.	Bográcsgulyás 1 3	1590,-	(5,5)	Goulash prepared in stew-pot
16.	Jókai bableves bográcsban 1 3 7	1590,-	(5,5)	Jókai bean soup in stew-pot
17.	Marhapörkölt „Pincemester” módra házi galuskával 1 3	1980,-	(6,8)	Cellar Master style beef stew with homemade noodles
18.	Örvényesi aprópecsenye hasábburgonyával 7	1980,-	(6,8)	Örvényes style roast cutlets with Frenç fries





# Étlap - Menu 2.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## LEVESEK

HUF €

## SOUPS

19.	Húsleves gazdagon csészében <b>1 3</b>	760,-	(2,6)	Rich meat soup served in a cup
20.	Falusi húsleves 2 személyre fazékban <b>1 3</b>	1460,-	(5,0)	Cottage broth for two in a pot
21.	Tárkonyos borjúragu leves medvehagymás túrógombóccal csészében <b>1 3 7</b>	1390,-	(4,8)	Tarragon veal ragout soup with wild garlic curd cheese dumplings in a cup
22.	Balatoni halászlé pontyszelettel bográcsban <b>4</b>	2090,-	(7,2)	Balaton style fish soup with a slice of carp served in a stew-pot
23.	Balatoni halászlé pontyszelettel, belsőséggel, bográcsban <b>4</b>	2490,-	(8,6)	Balaton style fish soup with a slice of carp and harslets served in a stew-pot

## HALÉTELEK

## FISH DISHES

24.	Tőkehalfilé gorgonzolás paraj ágyon <b>7</b>	1840,-	(6,3)	Cod fillet on a bed of Gorgonzola and spinach
25.	Rántott pontyszelet <b>1 3</b>	1940,-	(6,7)	Carp chops fried in breadcrumbs
26.	Lazacfilé roston, házi füstölt sonkával, spárgával, pikáns hollandi mártással, hercegnőburgonyával <b>1 7 10</b>	4280,-	(14,7)	Broiled fillet of salmon served with homemade smoked ham, asparagus, piquant Hollandaise sauce and Duchess potatoes
27.	Pisztráng fokhagymás mandulával <b>1 8</b>	80,- /dkg	(0,3) /dkg	Trout with garlic and almond
28.	Fogassüllő roston petrezselymes, fokhagymás vajjal <b>1 7</b>	85,- /dkg	(0,3) /dkg	Grilled pike-perch with parsley and garlic butter

## SZÁRNYAS ÉTELEK

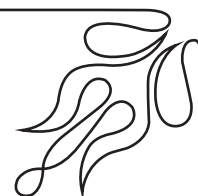
## POULTRY DISHES

29.	Rántott csirkemell több magvas bundában <b>1 3 8 11</b>	1780,-	(6,1)	Chicken breast fried in a multi seed jacket
30.	Kijevi csirkemell (fűszervajjal) <b>1 3 7</b>	1980,-	(6,8)	Chicken Kiev (filled with spice butter)
31.	Grillezett pulykamell filé rózsabors mártásban, sült almával <b>7</b>	2180,-	(7,7)	Grilled turkey breast fillet with pink pepper sauce and baked apples
32.	Aszúban érlelt libamajszeletek roston, gyömbéres gyümölcssalátával, hercegnőburgonyával <b>1 3 7</b>	4880,-	(16,8)	Grilled goose liver cuts marinated in raisin wine, served with ginger fruit salad and duchess potatoes





# Étlap - Menu 3.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## SERTÉSHÚSÉTELEK

## PORK DISHES

33.	Rántott sertéskaraj <b>1 3</b>	1780.-	(6,1)	Pork chops fried in breadcrumbs
34.	Cigánypecsenye fokhagymával, szalonnával	1780.-	(6,1)	Hungarian Gipsy roast with garlic and bacon
35.	Lecsós sertéskaraj	1780.-	(6,1)	Pork chops with a pepper & tomato ragout
36.	Juhásztekercs (kaporral, tejföllel, sonkával, sajttal töltött rántott karaj) <b>1 3 7</b>	2080.-	(7,2)	Shepherd's wrap (pork chops fried in breadcrumbs, filled with ham, cheese, dill and sauercream)



## BORJÚ- MARHAHÚSÉTELEK

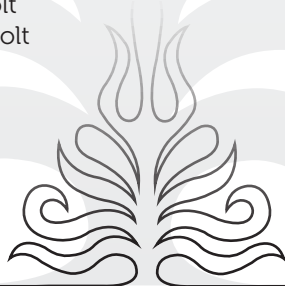
## VEAL AND BEEF DISHES

37.	Bécsi szelet <b>1 3</b>	2820.-	(9,7)	Wiener Schnitzel
38.	Borjúszelet „Huszár” módra <b>7</b> (kapos-gombás mártással, sült libamájjal)	3880.-	(13,4)	Hussar style veal cutlet (dill-mushroom sauce with roasted goose liver)
39.	Hagymás rostélyos (200 gr.) <b>1</b>	2980.-	(10,3)	Onion roast made from sirloin steak (200 gr.)
40.	Dupla Bélszínjava (Chateaubriand) fűszervajjal, fóliásburgonyával, párolt zöldséggel <b>7</b>	7980.-	(27,5)	Double Filet mignon (Chateaubriand) with herb butter, foil-wrapped potatoes & steamed vegetables (360 gr.)

## FATÁNYÉROSOK

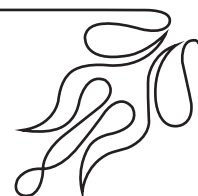
## „WOODEN PLATTERS”

41.	Rablóhús kardon hasáburgonyával	3170.-	(10,9)	Pork brochettes with french fries
42.	Sörben sült csülök csipős mázzal, baconos káposztával, lecsós karikaburgonyával 	3460.-	(11,9)	Shank of pork with hot and spicy crust roasted in beer with bacon-cabbage and roast potato with pepper and tomato ragout
43.	Konfitált kacsacomb olívás héjasburgonyával, almás párolt káposztával	3390.-	(11,7)	Confit duck leg garnished with olive jacket potatoes & braised cabbage with apple
44.	Narancsos kacsamellfilé „Biboros” módon szilvás krokettel, pálinkás szederraguval  <b>1 3</b>	3490.-	(12,0)	Orange duck breast fillet a'la Cardinal (a sauce made with schrimp butter and cream), with plum potato croquettes & blackberry ragout made with Pálinka
45.	Fatányéros flambírozva (sertés-, szárnyas-, marhahúsfalatkák sült kolbász, kakastaréj, steak burgonya, grill zöldség)	3490.-	(12,0)	Flambéed mixed grill plate (pork, poultry and beef cutlets roasted sausage, roasted bacon, steak potato, grilled vegetables)
46.	Huszár-tál <b>2 személyre</b> (cigánypecsenye, pulykaszalagok gomba bundában, konfitált kacsacomb, juhasztekercs, lyoni hagyma, sült debreceni, párolt káposzta, hasáburgonya, párolt rizs, párolt zöldség) <b>1 3 7</b>	6540.-	(22,6)	Hussar <b>Plate for two</b> (Gipsy roast, turkey slices in mushroom crust, duck confit, Shepherd's wrap, Lyon onions, roasted Debrecen sausage, stewed cabbage, rice, French fries, steamed vegetables)





# Étlap - Menu 4.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## GYEREKMENÜ

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 47. | Hasábburgonya ketchuppal  | 490.- | (1,7) |
| 48. | Bolognai spagetti <b>1</b> <b>3</b> <b>7</b>                                      | 860.- | (3,0) |
| 49. | Nemo nyomában (rántott tengeri hal, hasábburgonya, kompót) <b>1</b> <b>3</b>      | 960.- | (3,3) |
| 50. | Diego kedvence (rántott csirkemell, hasábburgonya, ketchup) <b>1</b> <b>3</b>     | 960.- | (3,3) |
| 51. | Mickey Mouse <b>1</b> <b>3</b> <b>7</b><br>(rántott sajt, hasábburgonya, majonéz) | 960.- | (3,3) |

## KIDS' MENÜ

- |  |
|--|
| French fries and ketchup   |
| Spaghetti Bolognese  |
| Finding Nemo (sea fish fried in breadcrumbs, French fries, compote)            |
| Diego's Favourite (chicken breast fried in breadcrumbs, French fries, ketchup) |
| Mickey Mouse (cheese fried in breadcrumbs, French fries, mayonnaise)           |

## KÖRETEK

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 52. | Friss kevert saláta   | 750.- | (2,6) |
| 53. | Házi galuska <b>1</b> <b>3</b>                                      | 420.- | (1,5) |
| 54. | Párolt rizs   | 420.- | (1,5) |
| 55. | Petrezselymes burgonya <b>7</b>                                     | 420.- | (1,5) |
| 56. | Hasábburgonya   | 420.- | (1,5) |
| 57. | Steak burgonya  | 420.- | (1,5) |
| 58. | Burgonya krokett <b>1</b> <b>3</b>                                  | 420.- | (1,5) |
| 59. | Burgonyapüré <b>7</b>   | 540.- | (1,9) |
| 60. | Pírtott burgonya  | 540.- | (1,9) |
| 61. | Párolt zöldségek <b>7</b>   | 540.- | (1,9) |
| 62. | Grill zöldségek   | 540.- | (1,9) |
| 63. | Brokkolival, sajttal töltött rösti táská <b>1</b> <b>3</b> <b>7</b> | 770.- | (2,6) |

## GARNISH

- |   |
|---|
| Fresh mixed salad                           |
| Home made noodles                           |
| Steamed rice                                |
| Parsley potato                              |
| French fries                                |
| Steak potato                                |
| Potato croquette                            |
| Mashed potato                               |
| Roasted potatoes                            |
| Steamed vegetables                          |
| Grilled vegetables                          |
| Hash browns filled with broccoli and cheese |

## SALÁTÁK

- |     |   |        |       |
|-----|---|--------|-------|
| 64. | Cézár saláta <b>3</b> <b>4</b> <b>7</b><br>grillezett jércemell csíkokkal | 1750.- | (6,0) |
| 65. | Ecetes almapiaprika   | 490.-  | (1,7) |
| 66. | Káposzta saláta   | 490.-  | (1,7) |
| 67. | Csemege uborka  | 490.-  | (1,7) |
| 68. | Uborka saláta   | 490.-  | (1,7) |
| 69. | Paradicsom saláta   | 490.-  | (1,7) |
| 70. | Friss kevert saláta joghurtos dresszingsel <b>7</b>                       | 690.-  | (2,4) |

## SALADS

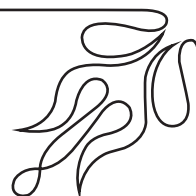
- |  |
|--|
| Caesar salad with grilled pullet breast slices |
| Pickled green pepper                           |
| Pickled cabbage                                |
| Pickled gherkins                               |
| Cucumber salad                                 |
| Tomato salad                                   |
| Fresh mixed salad with yoghurt dressing        |







# Étlap - Menu 5.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## DESSZERTEK

71. Ízes palacsinta (2 db) <b>1 3 7</b>	590.-	(2,0)
72. Kakaós palacsinta (2 db) <b>1 3 7</b>	590.-	(2,0)
73. Túrós palacsinta vanília öntettel (2 db) <b>1 3 7</b>	920.-	(3,2)
74. Gundel palacsinta csokoládé öntettel (2 db) <b>1 3 7 8</b>	920.-	(3,2)
75. Somlói galuska <b>1 3 7 8</b>	920.-	(3,2)
76. Gesztenyepüré <b>7</b>	880.-	(3,0)
77. Fagylaltkehely gyümölcscsel, tejszínhabbal <b>3 7 8</b>	1480.-	(5,1)
78. Túrós csusza tepertővel <b>1 3 7</b>	1280.-	(4,4)

## DESSERTS

Crepes with jam (2 pcs.)
Crepes with cocoa and sugar (2 pcs.)
Crepes with cottage cheese and vanilla custard (2 pcs.)
Gundel crepes with chocolate custard (2 pcs.)
Sponge cake Somlo Style
Chestnut purée
Ice cream cup with fruits and whipped cream
Savoury curd cheese noodles with bacon bits

*Jó étvágyat kívánunk!*  
*Enjoy your meal!*

Kedves Vendégeink! Az ételek allergén tartalmáról az étlap végén tájékozódhatnak. Glutén- és laktózmentes ételeket kívánságra elkészítünk, de nem laktóz- és gluténmentes környezetben. Fél adag ételeinket 70 %-os áron számoljuk. Ketchup, tartármártás 150 Ft / adag. Hal ételeink esetében a súlymérés nyers állapotban történik. Elvitel esetén 100 Ft csomagolási díjat számolunk.

Friszen sült ételeink ára nem tartalmazza a köreteket, kivéve ahol azok feltüntetésre kerültek. Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát. Kérjük, kérdéseikkel vagy panaszaiikkal forduljanak az üzletvezetőhöz, ezzel segítve munkánkat!

Köszönettel: Huszár Zoltánné üzletvezető

Dear Guest! You can get information about the allergenic ingredients of the dishes at the end of the menu. Upon request we prepare gluten and lactose free meals, but in an environment not free of gluten and lactose. For half portions we charge 70% of the price. Ketchup and tartar sauce cost 150.- HUF/portion. The measuring of fish for our meals is done before cooking. If you would like to take away your dish then we charge 100 HUF for packing. The price of our freshly made dishes doesn't contain the price of the garnish - except the ones marked so. Our prices are in Hungarian Forint and they include the VAT. We kindly ask You to appeal to the business manager, if You have questions or complaints -in this way You help our work as well!

Thank You: Zoltánné Huszár, business manager



*Balogh Bence*  
konyhafőnök  
Head Chef

*Huszár Zoltánné*  
vendéglős-fogadós mester  
Hospitality organizer innkeeper

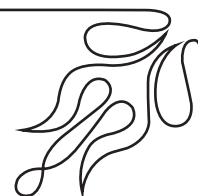
Nyitva tartás / Opening hours:  
09.00 – 21.00  
Pelissa Gaszt Kft.

www.huszar.info  
e-mail: huszar@huszar.info  
facebook.com/Huszar.Vendeglo  
instagram.com/Huszar.Vendeglo





# Étlap - Menu 6.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2017. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek:

- 1 **Glutént** tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) 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 és az ezekből 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** és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13 **Csillagfürt** (lupin) és a belőle készült termékek.
- 14 **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek.

## Materialien und Produkte, die Allergie oder Intoleranz verursachen:

- 1 **Getreide mit Glutengehalt** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, bzw. Hybridvarianten deren) und die daraus angefertigten Produkte.
- 2 **Krebsartigen** und die daraus angefertigten Produkte.
- 3 **Eier** und die daraus angefertigten Produkte.
- 4 **Fisch** und die daraus angefertigten Produkte.
- 5 **Erdnuss** und die daraus angefertigten Produkte.
- 6 **Soja** und die daraus angefertigten Produkte.
- 7 **Milch** und die daraus angefertigten Produkte.
- 8 **Nussartigen**, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und die daraus angefertigten Produkte.
- 9 **Sellerie** und die daraus angefertigten Produkte.
- 10 **Senf** und die daraus angefertigten Produkte.
- 11 **Sesam** und die daraus angefertigten Produkte.
- 12 **Schwefeldioxyd** und die in SO<sub>2</sub> ausgedrückten Sulfite in einer Menge über der Gesamtkonzentration von 10 mg/kg, beziehungsweise 10 mg/Liter
- 13 **Wolfsbohne (Lupine)** und die daraus angefertigten Produkte.
- 14 **Weichtiere** und die daraus angefertigten Produkte.

