



# 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 The decorated distinctive braided, later sewn copies of hussar bonds which were originally made of metal and fended off sword cuts were worn by noble lords on social gatherings (e.g. by English, French, Russian and Polish lords).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.

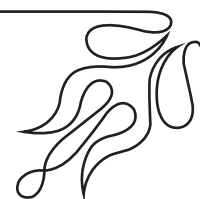
Let's follow them in this as well!

*Enjoy your meal!*





# Étlap - Menu 1.



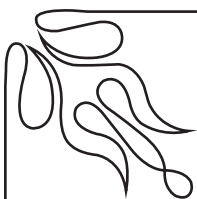
II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2018. május 15.

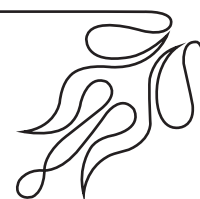
290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

REGGELI AJÁNLAT		HUF	€	FOR BREAKFAST
1.	Vaj, jam, méz	450,-	(1,5)	Butter, jam, honey
2.	Magyaros tojásrántotta	870,-	(3)	Hungarian style scrambled eggs
3.	Sajtos omlett 7	870,-	(3)	Cheese omelette
4.	Ham and eggs	870,-	(3)	Ham and eggs
5.	Bacon and eggs	870,-	(3)	Bacon and eggs
6.	Magyaros hidegtál 7 (szalámi, kolbász, sonka, sajt, primőrök)	2090,-	(7,2)	Hungarian style cold cuts (salami, sausage, ham, cheese, early vegetables)
HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK		COLD & WARM APPETIZERS		
7.	Mozzarella paradicsommal, pestóval 7	1760,-	(6,1)	Mozzarella with tomato and pesto
8.	Ízelítő régióink sajtjaiból 7 primőr zöldségekkel	2760,-	(9,5)	Hors d'oeuvre selected from the cheeses of our region, with spring vegetables
9.	Tatárbeefsteak (150 gr.) piritóssal 3 7	4280,-	(14,8)	Steak tartare (150 gr.) on toast
10.	Hortobágyi húsos palacsinta 1 3 7	970,-	(3,3)	Hortobágy style crepes stuffed with meat
VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT		VEGETARIAN DISHES		
11.	Rántott trappista sajt, tartármártás 1 3 7 10	1380,-	(4,8)	Port-Salut cheese fried in breadcrumbs with tartar sauce
12.	Camembert sajt diós-mandulás bundában, áfonya lekvárral 1 3 7 8	1580,-	(5,4)	Camembert cheese in walnut-almond crust, with cranberry jam
13.	Tejszínes, parajos penne parmezán forgácsokkal 1 3 7	1830,-	(6,3)	Creamy spinach penne with Parmesan shavings
14.	Zöldfűszeres túróval töltött gombafejek snidlinges sajt mártással 1 3 7	1750,-	(6)	Herb cottage cheese stuffed mushrooms served with chive cheese sauce
KÉSZÉTELEK		READY-MADE COURSES		
15.	Bográcsgulyás 1 3 9	1680,-	(5,8)	Kettle goulash
16.	Jókai bablevés bográcsban 1 3 7 9	1680,-	(5,8)	Jókai style kettle bean soup
17.	Marhapörkölt „Pincemester” módra házi galuskával 1 3	2180,-	(7,5)	Cellar Master style beef stew with homemade noodles
18.	Örvényesi aprópecsenye hasábburgonyával 7	2180,-	(7,5)	Örvényes style roast stew with French fries





# Étlap - Menu 2.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2018. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

LEVESEK		HUF	€	SOUPS
19.	Húsleves gazdagon csészében 1 3 9	830,-	(2,9)	Rich broth served in a cup
20.	Falusi húsleves 2 személyre 1 3 9 fazékban	1610,-	(5,6)	Cottage broth for two in a pot
21.	Tárkonyos borjúragu leves 1 3 7 9 medvehagymás túrógombóccal csészében	1530,-	(5,3)	Tarragon veal ragout soup with wild garlic curd cheese dumplings in a cup
22.	Balatoni halászlé pontyszelettel bográcsban 4	2390,-	(8,2)	Balaton style fish soup with a slice of carp, served in a kettle
23.	Balatoni halászlé pontyszelettel, belsőséggel, bográcsban 4	2890,-	(9,9)	Balaton style fish soup with a slice of carp and harslets served in a stew-pot

## HALÉTELEK

## FISH DISHES

24.	Tőkehalfilé gorgonzolás paraj ágyon 4 7	2020,-	(6,9)	Cod fillet on a bed of Gorgonzola and spinach
25.	Rántott pontyszelet 1 3 4	2230,-	(7,6)	Carp chops fried in breadcrumbs
26.	Lazacfilé rostton, házi füstölt sonkával, spárgával, pikáns hollandi mártással, hercegnőburgonyával 1 4 7 10	4680,-	(16,1)	Broiled fillet of salmon served with homemade smoked ham, asparagus, piquant Hollandaise sauce and Duchess potatoes
27.	Pisztráng fokhagymás mandulával 1 4 8	85,- /dkg	(0,3) /dkg	Trout with garlic and almond
28.	Fogassüllő rostton petrezselymes, fokhagymás vajjal 1 4 7	90,- /dkg	(0,3) /dkg	Grilled pike-perch with parsley and garlic butter

## SZÁRNYAS ÉTELEK

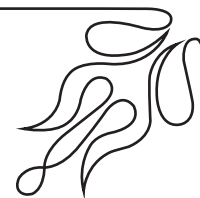
## POULTRY DISHES

29.	Rántott csirkemell több magvas bundában 1 3 8 11	1960,-	(6,8)	Chicken breast fried in a multi seed jacket
30.	Kijevi csirkemell (fűszervajjal) 1 3 7	2280,-	(7,8)	Chicken Kiev (filled with spice butter)
31.	Grillezett pulykamell filé rózsabors mártásban, sült almával 7	2480,-	(8,5)	Grilled turkey breast fillet with pink pepper sauce and baked apples
32.	Grillezett libamáj szeletek szőlős-hagymalekvárral, hercegnőburgonyával 1	5380,-	(18,6)	Grilled goose liver (Foie Gras) slices served with grape-onion jam & Duchess potatoes





# Étlap - Menu 3.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2018. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## SERTÉSHÚSÉTELEK

## PORK DISHES

33.	Rántott sertéskaraj <b>1 3</b>	1960.-	(6,8)	Pork chops fried in breadcrumbs
34.	Cigánypecsenye fokhagymával, szalonnával	1960.-	(6,8)	Hungarian Gipsy roast with garlic and bacon
35.	Lecsós sertéskaraj	1960.-	(6,8)	Pork chops with a pepper & tomato ragout
36.	Juhásztekercs (kaporral, tejföllel, sonkával, sajttal töltött rántott karaj) <b>1 3 7</b>	2380.-	(8,2)	Shepherd's wrap (pork chops fried in breadcrumbs, filled with ham, cheese, dill and sour cream)




## BORJÚ- MARHAHÚSÉTELEK

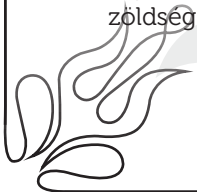
## VEAL AND BEEF DISHES

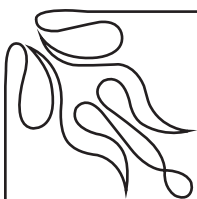
37.	Bécsi szelet <b>1 3</b>	3120.-	(10,7)	Wiener Schnitzel
38.	Borjúszelet „Huszár” módra <b>1 7</b> (kapos-gombás mártással, sült libamájjal)	4160.-	(14,3)	Hussar style veal cutlet (dill-mushroom sauce with roasted goose liver)
39.	Hagymás rostélyos (200 gr.) <b>1 10</b>	3780.-	(13)	Onion roast made from sirloin steak (200 gr.)
40.	Bélszín kecskesajttal, <b>7</b> tarkaborsmártással (200 gr.)	4880.-	(16,8)	Beef tenderloin (200 gr.) garnished with goat cheese, mixed peppercorn sauce

## FATÁNYÉROSOK

## „WOODEN PLATTERS”

41.	Rablóhús kardon hasábburgonyával <b>10</b>	3480.-	(12)	Pork brochettes “Robber” style garnished with French fries
42.	Sörben sült csülök csipős mázzal, baconos káposztával, lecsós karikaburgonyával  	3860.-	(13,3)	Beer-roasted shank of pork in a hot & spicy crust, with bacon cabbage and roasted potato slices with pepper & tomato ragout
43.	Konfitált kacsacomb hagymás-héjas burgonyakorongokkal, almás pároltkáposztával	3530.-	(12,1)	Duck leg confit, roasted potato coins with onion & braised cabbage with apple
44.	Narancsos kacsamellfilé „Biboros” módon szilvás krockettel, pálinkás szederraguval  <b>1 3</b>	3840.-	(13,2)	Orange duck breast fillet a'la Cardinal, blackberry ragout made with Pálinka & plum croquette potatoes
45.	Fatányéros flambírozva <b>10</b> (sertés-, szárnyas-, marhahúsfalatkák sült kolbász, kakastaréj, steak burgonya, grill zöldség)	3840.-	(13,2)	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, juhásztekercs, lyoni hagyma, sült debreceni, párolt káposzta, hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldség) <b>1 3 7</b>	7190.-	(24,8)	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.

2018. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## GYEREKMENÜ

## KIDS' MENÜ

47.	Hasábburgonya ketchuppal <b>9</b>	700.-	(2,4)	French fries and ketchup
48.	Bolognai spagetti <b>1 3 7</b>	940.-	(3,2)	Spaghetti Bolognese
49.	Nemo nyomában (rántott tengeri hal, hasábburgonya, kompót) <b>1 3</b>	980.-	(3,4)	Finding Nemo (sea fish fried in breadcrumbs, French fries, compote)
50.	Diego kedvence (rántott csirkemell, hasábburgonya, ketchup) <b>1 3</b>	980.-	(3,4)	Diego's Favourite (chicken breast fried in breadcrumbs, French fries, ketchup)
51.	Mickey Mouse <b>1 3 7 10</b> (rántott sajt, hasábburgonya, majonéz)	980.-	(3,4)	Mickey Mouse (cheese fried in breadcrumbs, French fries, mayonnaise)

## KÖRETEK

## GARNISH

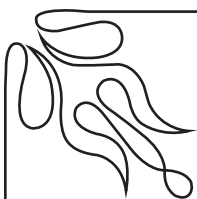
52.	Friss kevert saláta, joghurt dresszingsel <b>7</b>	980.-	(3,4)	Fresh mixed salad with yogurt dressing
53.	Házi galuska <b>1 3</b>	550.-	(1,8)	Home made noodles
54.	Párolt rizs	550.-	(1,8)	Steamed rice
55.	Petrezselymes burgonya <b>7</b>	550.-	(1,8)	Parsley potatoes
56.	Hasábburgonya	550.-	(1,8)	French fries
57.	Fűszeres steak burgonya	550.-	(1,8)	Spicy roasted potatoes
58.	Burgonya krokett <b>1 3</b>	550.-	(1,8)	Croquette potatoes
59.	Burgonyapüré <b>7</b>	600.-	(2)	Mashed potato
60.	Piritott burgonya	600.-	(2)	Roasted potatoes
61.	Párolt zöldségek <b>7</b>	600.-	(2)	Steamed vegetables
62.	Grill zöldségek	650.-	(2,2)	Grilled vegetables
63.	Brokkolival, sajttal töltött rösti táská <b>1 3 7</b>	990.-	(3,4)	Hash browns filled with broccoli and cheese

## SALÁTÁK

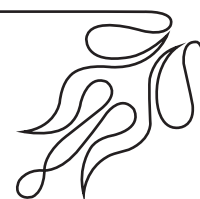
## SALADS

64.	Grillezett csirkemellcsíkok, <b>3 7 10</b> friss jégsalátával, cézár öntettel	1920.-	(6,6)	Grilled chicken breast stripes served with fresh iceberg lettuce & Caesar dressing
65.	Ecetes alma paprika	600.-	(2)	Pickled apple pepper (spicy)
66.	Káposzta saláta	600.-	(2)	Pickled cabbage
67.	Csemege uborka	600.-	(2)	Pickled cucumbers
68.	Uborka saláta	600.-	(2)	Cucumber salad
69.	Paradicsom saláta	600.-	(2)	Tomato salad
70.	Friss kevert saláta joghurtos dresszingsel <b>7</b>	980.-	(3,4)	Fresh mixed salad with yoghurt dressing





# Étlap - Menu 5.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2018. május 15.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

## DESSZERTEK

## DESSERTS

71. Ízes palacsinta (2 db) 1 3 7	680.-	(2,3)	Crepes with jam (2 pcs.)
72. Kakaós palacsinta (2 db) 1 3 7	680.-	(2,3)	Crepes with cocoa and sugar (2 pcs.)
73. Túrós palacsinta vanília öntettel (2 db) 1 3 7	1020.-	(3,5)	Crepes with cottage cheese and vanilla custard (2 pcs.)
74. Gundel palacsinta csokoládé öntettel (2 db) 1 3 7 8	1020.-	(3,5)	Gundel crepes with chocolate custard (2 pcs.)
75. Somlói galuska 1 3 7 8	1020.-	(3,5)	Sponge cake Somlo Style
76. Gesztenyepüré 7 8	980.-	(3,4)	Chestnut puree with whipped cream
77. Fagyaltkehely gyümölcssel, tejszínhabbal 3 7 8	1620.-	(6,9)	Ice cream cup with fruits and whipped cream
78. Túrós csusza tepertővel 1 3 7	1580.-	(5,4)	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.

Frissen 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, Restaurant owner master



*Horváth Viktor*  
konyhafőnök  
Head Chef

*Huszár Zoltánné*  
vendéglős-fogadós mester  
Hospitality organizer innkeeper

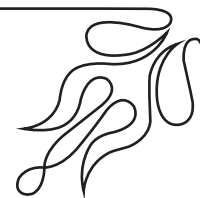
Nyitva tartás / Opening hours:  
09.00 – 21.00  
Pelissa Gaszt Kft.

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





# Étlap - Menu 6.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2018. 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.

## List of ingredients and products being presumably allergenic of causing intolerance

- 1 Cereals with gluten content (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, and their hybrids) and the products made with these.
- 2 Crustaceans and the products made with crustaceans.
- 3 Eggs and the products made with eggs.
- 4 Fish and the products made with fish.
- 5 Peanuts and the products made with peanuts.
- 6 Soy beans and the products made with soy beans.
- 7 Milk and the products made with milk (including lactose).
- 8 Nuts, like almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazilian nuts, pistachio, macadamia and the products made with these.
- 9 Celery and the products made with celery.
- 10 Mustard and the products made with mustard.
- 11 Sesame seeds and the products made with sesame seeds.
- 12 Sulphur-dioxide and sulphites in terms of SO<sub>2</sub> 10 mg/kg, and in a quantity exceeding a total concentration of 10 mg/l.
- 13 White lupin (*Lupinus albus*) beans and the products made with white lupin beans.
- 14 Molluscs and the products made with molluscs.

