



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 The decorated distinctive braided, later sewn copies of hussar bonds which were originally made of metal and fended off sword cuts were worn by noble lords on social gatherings (e.g. by English, French, Russian and Polish lords).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

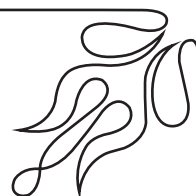
Let's follow them in this as well!

Enjoy your meal!





Étlap - Menu 1.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

REGGELI AJÁNLAT		HUF	€	FOR BREAKFAST
1.	Vaj, jam, méz	480,-	(1,6)	Butter, jam, honey
2.	Magyaros tojásrántotta	960,-	(3,2)	Hungarian style scrambled eggs
3.	Sajtos omlett 7	960,-	(3,2)	Cheese omelette
4.	Ham and eggs	960,-	(3,2)	Ham and eggs
5.	Bacon and eggs	960,-	(3,2)	Bacon and eggs
6.	Magyaros hidegtál 7 (szalámi, kolbász, sonka, sajt, primőrök)	2300,-	(7,7)	Hungarian style cold cuts (salami, sausage, ham, cheese, early vegetables)
HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK				COLD & WARM APPETIZERS
7.	Mozzarella paradicsommal, pestóval 7	1940,-	(6,6)	Mozzarella with tomato and pesto
8.	Tatárbeefsteak (150 gr.) piritóssal 1 3 7	4700,-	(15,7)	Steak tartare (150 gr.) on toast
9.	Hortobágyi húsos palacsinta 1 3 7	1070,-	(3,6)	Hortobágy style crepes stuffed with meat
VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT				VEGETARIAN DISHES
10.	Rántott trappista sajt hasábburgonyával tartármártással 1 3 7 10	2120,-	(7,1)	Port-Salut cheese fried in breadcrumbs with french fries and tartar sauce
11.	Camembert sajt diós-mandulás bundában párolt rizsszel, áfonya lekvárral 1 3 7 8	2340,-	(7,8)	Camembert cheese in walnut-almond crust, with rice and cranberry jam
12.	Tejszínes, parajos penne parmezán forgácsokkal 1 3 7	1990,-	(6,6)	Creamy spinach penne with Parmesan shavings
13.	Zöldfűszeres túróval töltött gombafejek bundázva, rizsszel, snidlinges sajtmártással 1 3 7	2530,-	(8,4)	Herb cottage cheese stuffed mushrooms served with rice and chive cheese sauce
LEVESEK		HUF	€	SOUPS
14.	Falusi húsleves gazdagon csészében 1 3 9	920,-	(3,1)	Rich broth served in a cup
15.	Falusi húsleves gazdagon 2 személyre fazékban 1 3 9	1770,-	(5,9)	Cottage broth for two in a pot
16.	Tárkonyos borjúragu leves 1 3 7 9 medvehagymás túrógombóccal csészében	1680,-	(5,6)	Tarragon veal ragout soup with wild garlic curd cheese dumplings in a cup
17.	Jókai bableves bográcsban 1 7 9	1850,-	(6,2)	Jókai style kettle bean soup
18.	Bográcsgulyás 1 3 9	1850,-	(6,2)	Kettle goulash





Étlap - Menu 2.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

HALÉTELEK

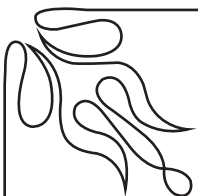
FISH DISHES

19.	Balatoni halászlé pontyszelettel csészében 🍴 4	1830,-	(6,1)	Balaton style fish soup with a slice of carp, served in a cup
20.	Balatoni halászlé pontyszelettel, bográcsban 🍴 4	2630,-	(8,8)	Balaton style fish soup with a slice of carp served in a stew-pot
21.	+ belsőség	700,-	(2,3)	Fish harslets
22.	Tőkehalfilé gorgonzolás paraj ágyon 4 7	2220,-	(7,4)	Cod fillet on a bed of Gorgonzola and spinach
23.	Rántott pontyszelet petrezselymes burgonyával, tartármártással 1 3 4	3220,-	(10,7)	Carp chops fried in breadcrumbs with parsley potatoes and tartar sauce
24.	Pisztráng fokhagymás mandulával 🍴 1 4 8	95,- /dkg	(0,3) /dkg	Trout with garlic and almond
25.	Fogas filé pankó morzsában petrezselymes burgonyával, snidlinges tartár mártással 1 3 7 8	3960,-	(13,2)	In Panko bread crumbs fried fillet of pike perch, served with parsley potatoes & tartar sauce with chives
26.	Fogassüllő roston petrezselymes, fokhagymás vajjal 🍴 (60 min) 1 4 7	105,- /dkg	(0,4) /dkg	Grilled whole pike-perch with parsley and garlic butter

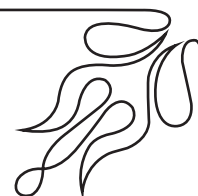
SZÁRNYAS ÉTELEK

POULTRY DISHES

27.	Grillezett csirkemellcsíkok, 1 3 7 10 friss jégsalátával, cézár öntettel	2110,-	(7,0)	Grilled chicken breast stripes served with fresh iceberg lettuce & Caesar dressing
28.	Többmagvas bundában sült csirkemell, vegyes körettel 1 3 8 11	2760,-	(9,2)	Chicken breast fried in a multi seed jacket with mixed garnish
29.	Kijevi csirkemell (fűszervajjal) rizzsel 1 3 7	3110,-	(10,4)	Chicken Kiev (filled with spice butter), rice
30.	Grillezett csirkemellfilé rózsabors 1 7 mártással, sült almával, vegyes körettel	3330,-	(11,1)	Grilled chicken breast fillet with pink pepper sauce and baked apples, mixed garnish
31.	Grillezett libamáj szeletek körtepürével, mini briós ágyon, hercegnő burgonyával 1 3	5920,-	(19,7)	Grilled goose liver slices on a mini brioche bed, with pear puree & Duchess potatoes



Étlap - Menu 3.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

SERTÉSHÚSÉTELEK

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 32. | Örvényesi aprópecsenye
hasáburgonyával 1 7 | 2390.- | (7,9) |
| 33. | Sertéskaraj bundában,
hasáburgonyával 1 3 | 2760.- | (9,2) |
| 34. | Cigánypecsenye fokhagymával,
szalonnával, hasáburgonyával 1 | 2760.- | (9,2) |
| 35. | Lecsós sertéskaraj vegyes körettel 1 | 2760.- | (9,2) |
| 36. | Juhásztekercs (kaporral, tejföllel, sonkával,
sajttal töltött rántott karaj)
vegyes körettel 1 3 7 | 3220.- | (10,7) |

PORK DISHES

- | |
|---|
| Örvényes style roast stew
with French fries |
| Pork chops fried in breadcrumbs with
french fries |
| Hungarian Gipsy roast with garlic
and bacon with french fries |
| Pork chops with lecho and mixed garnish |
| Shepherd's wrap (pork chops fried
in breadcrumbs, filled with ham, cheese,
dill and sour cream) and mixed garnish |

BORJÚ- MARHAHÚSÉTELEK

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 37. | Bécsi szelet, hasáburgonyával 1 3 | 4040.- | (13,5) |
| 38. | Borjúszelet „Huszár” módra, krockettel
(kapos-paprikás mártással, sült libamájjal,
gombával) 1 3 7 | 5180.- | (17,3) |
| 39. | Marhapörkölt „Pincemester” módra
házi galuskával 1 3 | 2390.- | (8,0) |
| 40. | Hagymás rostélyos (200 gr.),
steak burgonyával 1 3 7 8 10 | 4760.- | (15,9) |
| 41. | Bélszín (200 gr.) tükörtojással,
édesburgonya hasákkal 1 3 7 8 9 | 5970.- | (19,9) |

VEAL AND BEEF DISHES

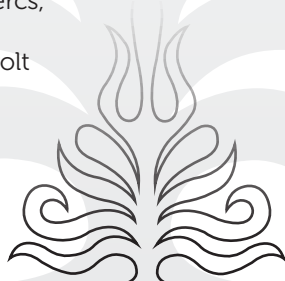
- | |
|---|
| Wiener Schnitzel, with french fries |
| Hussar style veal cutlet (dill-pepper sauce
with roasted goose liver with mushroom),
croquettes |
| Cellar Master style beef stew
with homemade noodles |
| Onion roast made from sirloin steak (200 gr.)
with roasted potatoes |
| Beef tenderloin (200 gr.) with fried egg and
sweet potatoes |

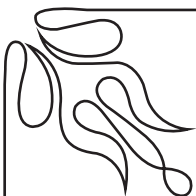
FATÁNYÉROSOK

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 42. | Rablóhús kardon hasáburgonyával 10 | 3830.- | (12,8) |
| 43. | Sörben sült csülök csipős mázzal, baconos
káposztával, lecsós karikaburgonyával 1 10 | 4250.- | (14,2) |
| 44. | Konfitált libacomb hagymás
törtburgonyával, párolt káposztával | 3880.- | (12,9) |
| 45. | Rozé kacsamellfilé „Bíboros” módra 1 3
(mangós, barackos), szilvás krockettel | 4220.- | (14,1) |
| 46. | Fatányéros flambírozva 1 3 7 8 10
(sertés-, szárnyas-, marhahúsfalatkák sült
kolbász, kakastaréj, steak burgonya,
grill zöldség) | 4220.- | (14,1) |
| 47. | Huszár-tál 2 személyre 1 3 7
(cigánypecsenye, csirkeszalagok gombás
bundában, konfitált libacomb, juhásztekercs,
lyoni hagyma, sült debreceni, párolt
káposzta, hasáburgonya, párolt rizs, párolt
zöldség) | 7910.- | (26,4) |

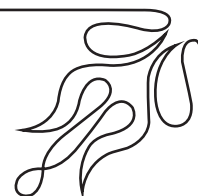
„WOODEN PLATTERS”

- | |
|--|
| Pork brochettes “Robber” style garnished
with French fries |
| Beer-roasted shank of pork in a hot & spicy
crust, with bacon cabbage and roasted
potato slices with pepper & tomato ragout |
| Goose leg confit with onion mashed pota-
toes & braised cabbage |
| Rose duck breast fillet a la Cardinal, (with
mango and peach), with plum potato
croquettes |
| Flambéed mixed grill plate
(pork, poultry and beef cutlets roasted
sausage, roasted bacon, steak potato,
grilled vegetables) |
| Hussar Plate for two
(Gipsy roast, chicken slices in mushroom
crust, goose confit, Shepherd's wrap, Lyon
onions, roasted Debrecen sausage, stewed
cabbage, rice, French fries, steamed vegetab-
les) |





Étlap - Menu 4.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

GYEREKMENÜ

48.	Hasábburgonya ketchuppal 9	770.-	(2,6)
49.	Bolognai spagetti 1 3 7	1030.-	(3,4)
50.	Nemo nyomában (rántott tengeri hal, hasábburgonya, kompót) 1 3	1080.-	(3,6)
51.	Diego kedvence (rántott csirkemell, hasábburgonya, ketchup) 1 3	1080.-	(3,6)
52.	Mickey Mouse 1 3 7 10 (rántott sajt, hasábburgonya, tartármártás)	1080.-	(3,6)

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, tartar sauce)

KÖRETEK

53.	Házi galuska 1 3	600.-	(2,0)
54.	Párolt rizs	600.-	(2,0)
55.	Petrezselymes burgonya 7	600.-	(2,0)
56.	Hasábburgonya	600.-	(2,0)
57.	Fűszeres steak burgonya	600.-	(2,0)
58.	Burgonya krokett 1 3	600.-	(2,0)
59.	Pírtott burgonya	660.-	(2,2)
60.	Párolt zöldségek 7	660.-	(2,2)
61.	Grill zöldségek	790.-	(2,6)
62.	Brokkolival, sajttal töltött rösti táska 1 3 7	1090.-	(3,6)

GARNISH

Home made noodles
Steamed rice
Parsley potatoes
French fries
Spicy roasted potatoes
Croquette potatoes
Roasted potatoes
Steamed vegetables
Grilled vegetables
Hash browns filled with broccoli and cheese

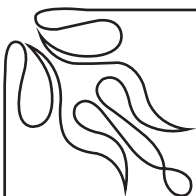
SALÁTÁK

63.	Ecetes alma paprika	660.-	(2,2)
64.	Házi káposzta saláta	660.-	(2,2)
65.	Csemege uborka	660.-	(2,2)
66.	Fokhagymás uborka saláta	660.-	(2,2)
67.	Paradicsom saláta hagymával	660.-	(2,2)
68.	Friss kevert saláta joghurtos dresszingsel 7	1080.-	(3,6)

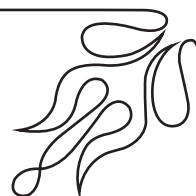
SALADS

Pickled apple pepper
Home made pickled cabbage
Pickled cucumbers
Garlic-cucumber salad
Tomato and onion salad
Fresh mixed salad with yoghurt dressing





Étlap - Menu 5.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

DESSZERTEK

DESSERTS

69.	Ízes palacsinta (2 db) 1 3 7	750.-	(2,5)	Crepes with jam (2 pcs.)
70.	Kakaós palacsinta (2 db) 1 3 7	750.-	(2,5)	Crepes with cocoa and sugar (2 pcs.)
71.	Túrós palacsinta vanília öntettel (2 db) 1 3 7	1120.-	(3,7)	Crepes with cottage cheese and vanilla custard (2 pcs.)
72.	Gundel palacsinta 1 3 7 8 csokoládé öntettel (2 db)	1120.-	(3,7)	Gundel crepes with chocolate custard (2 pcs.)
73.	Somlói galuska 1 3 7 8	1120.-	(3,7)	Sponge cake Somlo Style
74.	Gesztenyepüré 7 8	1080.-	(3,6)	Chestnut puree with whipped cream
75.	Fagyaltkehely gyümölcscsel, tejszínhabbal 3 7 8	1780.-	(5,9)	Ice cream cup with fruits and whipped cream
76.	Túrós csusza tepertővel 1 3 7	1740.-	(5,8)	Savoury curd cheese noodles with bacon bits

Translated: Zsuzsanna Bazsó

*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.

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. 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

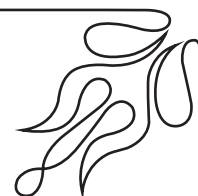
Nyitva tartás / Opening hours:
09.00 – 21.00
Pelissa Gaszt Kft.

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





Étlap - Menu 6.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2020. május 28.

300,- 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 SO₂-ben kifejezett szulfitok 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 SO₂ 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.

