



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 The decorated distinctive braided, later sewn copies of hussar bonds which were originally made of metal and fended off sword cuts were worn by noble lords on social gatherings (e.g. by English, French, Russian and Polish lords).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

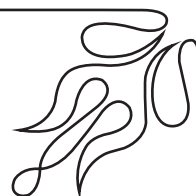
Let's follow them in this as well!

Enjoy your meal!





Étlap - Menu 1.



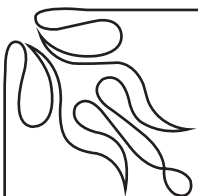
II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2019. június 07.

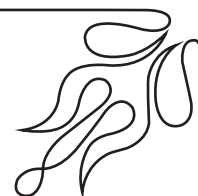
290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

REGGELI AJÁNLAT		HUF	€	FOR BREAKFAST
1.	Vaj, jam, méz	480,-	(1,6)	Butter, jam, honey
2.	Magyaros tojásrántotta	960,-	(3,3)	Hungarian style scrambled eggs
3.	Sajtos omlett 7	960,-	(3,3)	Cheese omelette
4.	Ham and eggs	960,-	(3,3)	Ham and eggs
5.	Bacon and eggs	960,-	(3,3)	Bacon and eggs
6.	Magyaros hidegtál 7 (szalámi, kolbász, sonka, sajt, primőrök)	2300,-	(7,9)	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.	Ízelítő régiók sajtjaiból 7 primőr zöldségekkel	2980,-	(10,2)	Hors d'oeuvre selected from the cheeses of our region, with garden vegetables
9.	Tatárbeefsteak (150 gr.) piritóssal 1 3 7	4700,-	(16,2)	Steak tartare (150 gr.) on toast
10.	Hortobágyi húsos palacsinta 1 3 7	1070,-	(3,6)	Hortobágy style crepes stuffed with meat
VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT		VEGETARIAN DISHES		
11.	Rántott trappista sajt hasábburgonyával tartármártással 1 3 7 10	2120,-	(7,3)	Port-Salut cheese fried in breadcrumbs with french fries and tartar sauce
12.	Camembert sajt diós-mandulás bundában párolt rizsszel, áfonya lekvárral 1 3 7 8	2340,-	(8,0)	Camembert cheese in walnut-almond crust, with rice and cranberry jam
13.	Tejszínes, parajos penne parmezán forgácsokkal 1 3 7	1990,-	(6,8)	Creamy spinach penne with Parmesan shavings
14.	Zöldfűszeres túróval töltött gombafejek bundázva, rizsszel, snidlinges sajtmártással 1 3 7	2530,-	(8,7)	Herb cottage cheese stuffed mushrooms served with rice and chive cheese sauce
KÉSZÉTELEK		READY-MADE COURSES		
15.	Bográcsgulyás 1 3 9	1850,-	(6,3)	Kettle goulash
16.	Jókai bableves bográcsban 1 7 9	1850,-	(6,3)	Jókai style kettle bean soup
17.	Marhapörkölt „Pincemester” módra házi galuskával 1 3	2390,-	(8,2)	Cellar Master style beef stew with homemade noodles
18.	Örvényesi aprópecsenye hasábburgonyával 1 7	2390,-	(8,2)	Örvényes style roast stew with French fries





Étlap - Menu 2.



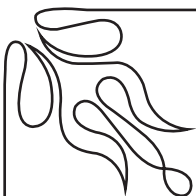
II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2019. június 07.

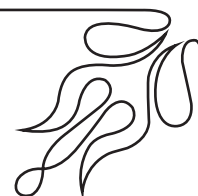
290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

LEVESEK		HUF	€	SOUPS
19.	Húsleves gazdagon csészében 1 3 9	920,-	(3,2)	Rich broth served in a cup
20.	Falusi húsleves 2 személyre 1 3 9 fazékban	1770,-	(6,1)	Cottage broth for two in a pot
21.	Tárkonyos borjúragu leves 1 3 7 9 medvehagymás túrógombóccal csészében	1680,-	(5,8)	Tarragon veal ragout soup with wild garlic curd cheese dumplings in a cup
22.	Balatoni halászlé pontyszelettel bográcsban 4	2630,-	(9,0)	Balaton style fish soup with a slice of carp, served in a kettle
23.	Balatoni halászlé pontyszelettel, belsősggel, bográcsban 4	3180,-	(10,1)	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	2220,-	(7,7)	Cod fillet on a bed of Gorgonzola and spinach
25.	Rántott pontyszelet petrezselymes burgonyával, tartármártással 1 3 4	3220,-	(11,1)	Carp chops fried in breadcrumbs with parsley potatoes and tartar sauce
26.	Lazacfilé roston, házi füstölt sonkával, spárgával, pikáns hollandi mártással, hercegnőburgonyával 1 4 7 10	5150,-	(17,8)	Broiled fillet of salmon served with homemade smoked ham, asparagus, piquant Hollandaise sauce and Duchess potatoes
27.	Pisztráng fokhagymás mandulával 1 4 8	95,- /dkg	(0,3) /dkg	Trout with garlic and almond
28.	Fogas filé pankó morzsában petrezselymes burgonyával, snidlinges tartár mártással 1 3 7 8	3960,-	(13,7)	In Panko bread crumbs fried fillet of pike perch, served with parsley potatoes & tar- tar sauce with chives
29.	Fogassüllő roston petrezselymes, fokhagymás vajjal 1 4 7 (60 min)	105,- /dkg	(0,4) /dkg	Grilled whole pike-perch with parsley and garlic butter
SZÁRNYAS ÉTELEK		POULTRY DISHES		
30.	Többszemű bundában sült csirkemell, vegyes körettel 1 3 8 11	2760,-	(9,5)	Chicken breast fried in a multi seed jacket with mixed garnish
31.	Kijevi csirkemell (fűszervajjal) rizzsel 1 3 7	3110,-	(10,7)	Chicken Kiev (filled with spice butter), rice
32.	Grillezett pulykamellfilé rózsabors mártásban, sült almával, vegyes körettel 1 7	3330,-	(11,5)	Grilled turkey breast fillet with pink pepper sauce and baked apples, mixed garnish
33.	Grillezett libamáj szeletek körtepürével, mini briós ágyon, hercegnő burgonyával 1 3	5920,-	(20,4)	Grilled goose liver slices on a mini brioche bed, with pear puree & Duchess potatoes





Étlap - Menu 3.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2019. június 07.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

SERTÉSHÚSÉTELEK

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 34. | Sertéskaraj bundában, hasáburgonyával | 2760.- | (9,5) |
| | | | |
| 35. | Cigánypecsenye fokhagymával, szalonnával, hasáburgonyával | 2760.- | (9,5) |
| | | | |
| 36. | Lecsós sertéskaraj vegyes körettel | 2760.- | (9,5) |
| | | | |
| 37. | Juhásztekercs (kaporral, tejföllel, sonkával, sajttal töltött rántott karaj) vegyes körettel | 3220.- | (11,1) |
| | | | |

PORK DISHES

- 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

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 38. | Bécsi szelet, hasáburgonyával | 4040.- | (13,9) |
| | | | |
| 39. | Borjúszelet „Huszár” módra, krokettel (kapros-gombás mártással, sült libamájjal) | 5180.- | (17,9) |
| | | | |
| 40. | Hagymás rostélyos (200 gr.), steak burgonyával | 4760.- | (16,4) |
| | | | |
| 41. | Bélszín (200 gr.) "Erdész" módra (vargánya-, róka-, csiperkegomba), Madeira mártással burgonyakrokettel | 5970.- | (20,6) |
| | | | |

VEAL AND BEEF DISHES

- Wiener Schnitzel, with french fries
- Hussar style veal cutlet (dill-mushroom sauce with roasted goose liver), croquettes
- Onion roast made from sirloin steak (200 gr.) with roasted potatoes
- Beef tenderloin (200 gr.) "Hunter" style (Porcini, chanterelle and button mushroom & Madeira sauce), potato croquettes

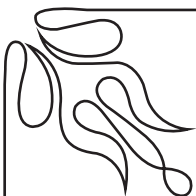
FATÁNYÉROSOK

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 42. | Rablóhús kardon hasáburgonyával | 3830.- | (13,2) |
| | | | |
| 43. | Sörben sült csülök csípős mázzal, baconos káposztával, lecsós karikaburgonyával | 4250.- | (14,7) |
| | | | |
| 44. | Konfitált kacsacomb hagymás törtburgonyával, párolt káposztával | 3880.- | (13,4) |
| 45. | Rozé kacsamellfilé „Bíboros” módra (mangós, barackos), szilvás krokettel | 4220.- | (14,6) |
| | | | |
| 46. | Fatányéros flambírozva (sertés-, szárnyas-, marhahúsfalatkák sült kolbász, kakastaréj, steak burgonya, grill zöldség) | 4220.- | (14,6) |
| | | | |
| 47. | Huszár-tál 2 személyre (cigánypecsenye, pulykaszalagok gomba bundában, konfitált kacsacomb, juhasztekercs, lyoni hagyma, sült debreceni, párolt káposzta, hasáburgonya, párolt rizs, párolt zöldség) | 7910.- | (27,3) |
| | | | |

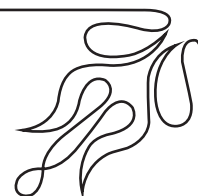
„WOODEN PLATTERS”

- 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
- Duck leg confit with onion mashed potatoes & 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, 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.

2019. június 07.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

GYEREKMENÜ

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

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.	Friss kevert saláta, joghurt dresszingsel 7	1080.-	(3,7)
54.	Házi galuska 1 3	600.-	(2,0)
55.	Párolt rizs	600.-	(2,0)
56.	Petrezselymes burgonya 7	600.-	(2,0)
57.	Hasábburgonya	600.-	(2,0)
58.	Fűszeres steak burgonya	600.-	(2,0)
59.	Burgonya krokett 1 3	600.-	(2,0)
60.	Burgonyapüré 7	660.-	(2,3)
61.	Pirított burgonya	660.-	(2,3)
62.	Párolt zöldségek 7	660.-	(2,3)
63.	Grill zöldségek	715.-	(2,5)
64.	Brokkolival, sajttal töltött rösti táská 1 3 7	1090.-	(3,8)

GARNISH

Fresh mixed salad with yogurt dressing
Home made noodles
Steamed rice
Parsley potatoes
French fries
Spicy roasted potatoes
Croquette potatoes
Mashed potato
Roasted potatoes
Steamed vegetables
Grilled vegetables
Hash browns filled with broccoli and cheese

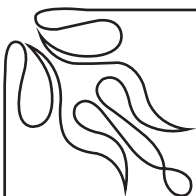
SALÁTÁK

65.	Grillezett csirkemellcsíkok, friss jégсалátával, cézár öntettel 1 3 7 10	2110.-	(7,3)
66.	Ecetes alma paprika	660.-	(2,3)
67.	Káposzta saláta	660.-	(2,3)
68.	Csemege uborka	660.-	(2,3)
69.	Uborka saláta	660.-	(2,3)
70.	Paradicsom saláta	660.-	(2,3)
71.	Friss kevert saláta joghurtos dresszingsel 7	1080.-	(3,7)

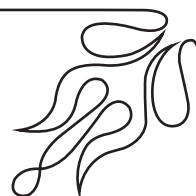
SALADS

Grilled chicken breast stripes served with fresh iceberg lettuce & Caesar dressing
Pickled apple pepper (spicy)
Pickled cabbage
Pickled cucumbers
Cucumber salad
Tomato salad
Fresh mixed salad with yoghurt dressing





Étlap - Menu 5.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2019. június 07.

290,- HUF / 1,- € (napi árfolyam)

DESSZERTEK

DESSERTS

72.	Ízes palacsinta (2 db) 1 3 7	750.-	(2,6)	Crepes with jam (2 pcs.)
73.	Kakaós palacsinta (2 db) 1 3 7	750.-	(2,6)	Crepes with cocoa and sugar (2 pcs.)
74.	Túrós palacsinta vanília öntettel (2 db) 1 3 7	1120.-	(3,9)	Crepes with cottage cheese and vanilla custard (2 pcs.)
75.	Gundel palacsinta csokoládé öntettel (2 db) 1 3 7 8	1120.-	(3,9)	Gundel crepes with chocolate custard (2 pcs.)
76.	Somlói galuska 1 3 7 8	1120.-	(3,9)	Sponge cake Somlo Style
77.	Gesztenyepüré 7 8	1080.-	(3,7)	Chestnut puree with whipped cream
78.	Fagylaltkehely gyümölcscsel, tejszínhabbal 3 7 8	1780.-	(7,1)	Ice cream cup with fruits and whipped cream
79.	Túrós csusza tepertővel 1 3 7	1740.-	(6,0)	Savoury curd cheese noodles with bacon bits

*Jó étvágyat kívánunk!
Enjoy your meal!*

Translated: Zsuzsanna Bazsó

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

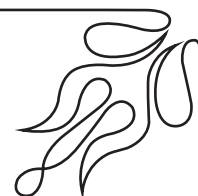
Nyitva tartás / Opening hours:
09.00 – 21.00
Pelissa Gaszt Kft.

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





Étlap - Menu 6.



II. osztály / Pelissa Gaszt Kft.

2019. június 07.

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 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.

