

Bástya Étterem

Határbástya Kft.



ÉTLAP/MENU/SPEISEKARTE

Levesek/ Soups/ Suppen

Filézett pontyhallé <i>Fisherman's soup with carp fillet</i> <i>Fischsuppe mit Karpfen auf ungarische Art</i>	7,5 dl	Adag: 1500,- Ft	5 €
Gulyásleves <i>Goulash Soup</i> <i>Gulaschsuppe</i>	7,5 dl	Adag: 1080,- Ft	4 €
Tejszínes hideg gyümölcsleves <i>Cold fruit soup</i> <i>Kalte Früchtesuppe</i>	0,5 l	Adag: 600,- Ft	2 €
Csirke raguleves <i>Chicken ragout soup</i> <i>Hühnerragoutsuppe</i>	0,5 l	Adag: 650,- Ft	2,5€

Specialitások/ Specialites /Specialitäten

Konyhafőnök ajánlata/ Chef's offer/ Die Angebot des Küchenchefs:

Kemencében magyaros zöldségágyon sütött deszki serpenyős malac sült
(hagyma, paradicsom, paprika, fűszerek) Forgatott burgonya
30 dkg+ 25 dkg Adag: 2500 Ft 9 €

Piglet baked on hungarian vegetable bed in oven Deszk style
(onion, tomato, pepper, spices) Sauté potatoes

Im ofen Deszker Schwein Braten gebacken mit Ungarisch Gemüsebett
(Zwiebel, Tomaten, Paprika, Gewürze) Geröstete Kartoffel



Bástya Étterem

Határbástya Kft.



Röszkei szárnyas sült rizi- bizivel

(csirkemell csíkok, gomba, paradicsom, paprika, hagyma)

30 dkg+25 dkg Adag: 2300 Ft 8 €

Roasted chicken with rice and peas Röske style

(chicken breast strips, mushrooms, tomatoes, peppers, onions)

Gebratenes Geflügel von Röske mit Reis und Erbsen

(Hähnchenstreifen, pilz, tomaten, paprika, zwiebel)

Maros menti tüzes aprópecsenye házi szaggatott kanalas galuskával

(sertés apróhús, erős paprika, paradicsomos pörkölt alap)

30 dkg+25 dkg Adag: 2200 Ft 8 €

Hot roast with homemade hungarian dumplings Maros style

(chopped pork, hot pepper, tomato-gulash base)

Marosmenti scharf braten mit hausgemachte Nudeln

(Schweinefleischstreifen, heißer Pfeffer, Tomaten-gulash Basis)

2 személyes Bástyatál

db: 4200 Ft 13 €

1 db lyoni sertésszelet, 1 db kertésztekeres rántva,

1 db falusi töltött tekeres rántva, 1 db csirkemell roston tejszínes kapormártás,

1 db grill fűszerezésű csirkemell, 1 db rántott sajt

sült burgonya, párolt rizs, vajás zöldségek

Bástya's platter (for 2 persons)

1 pork Lyon style, 1 breaded pork filled with vegetables,

1 fried rolls stuffed with rustic pieces, 1 chicken breast with creamy dill sauce

1 grilled seasoned chicken breast, 1 fried cheese

baked potato, steamed rice, buttered vegetables

„Bástya” platten für 2 Personen

1 stück porkchop „Lyoner” art, 1 stück gefüllte gemüserollen paniert,

1 stück gefüllte rollen paniert dörflich art, 1 stück gegrillte Hahnchenbrust mit dill-sauce,

1 stück gegrillte hahnchenbrust gewürtz, 1 stück gebackener kase

pommes frites, gedünsteter Reis, Buttergemüse



Bástya Étterem

Határbástya Kft.



Étlap/ Menu/ Speisekarte

Sertésből készült ételek/ Pork dishes/ Gerichte vom Schwein

<i>Rántott sertésszelet (körettel)</i>	<i>20 dkg+25dkg</i>	<i>Adag: 1700Ft</i>	<i>6 €</i>
<i>Breaded pork chops (with side dish)</i>			
<i>Paniert Schweineschnitzel (mit beilage)</i>			
<i>Lyoni sertésszelet (körettel)</i>	<i>20dkg+25dkg</i>	<i>Adag: 1800Ft</i>	<i>6 €</i>
<i>(sült hagymakarikával)</i>			
<i>Pork chop Lyon style (with side dish) (with fried onion rings)</i>			
<i>Schweineschnitzel lyoner art(mit beilage) (mit gebackene Zwiebelringe)</i>			
<i>Bugaci rántott sertésszelet (körettel)</i>	<i>20dkg+25dkg</i>	<i>Adag: 1900Ft</i>	<i>6,5€</i>
<i>(fokhagymás mustáros bundában)</i>			
<i>Breaded pork cutlet Bugaci style (with side dish)</i>			
<i>(flavoured with garlic and mustard)</i>			
<i>„Bugaci” Paniert Schweineschnitzel (mit beilage)</i>			
<i>(mit Knoblauch senf paniert)</i>			
<i>Cigány pecsenye (körettel)</i>	<i>25dkg+25dkg</i>	<i>Adag: 1900Ft</i>	<i>6,5€</i>
<i>Roast gypsy style(with side dish)</i>			
<i>Zigeunerbraten (mit beilage)</i>			
<i>Brassói aprópecsenye (körettel)</i>	<i>50dkg</i>	<i>Adag:1700Ft</i>	<i>6,5€</i>
<i>Pork stew á la Brassó (bacon, garlic roast) (with side dish)</i>			
<i>Brassoer Geschnetzeltes (mit beilage)</i>			



Bástya Étterem

Határbástya Kft.



Sajttal töltött sertésszelet

rántva (körettel) 25dkg+25dkg Adag:1900Ft 6,5€
Breaded pork chops stuffed with cheese (with side dish)
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kase (mit beilage)

Sajttal-sonkával töltött

sertésszelet rántva(körettel) 30dkg+25dkg Adag:1950Ft 6,5€
Breaded pork chops stuffed with cheese and ham (with side dish)
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kase und Schinken (mit beilage)

Kertész tekercs rántva (körettel) 25dkg+25dkg Adag:1950Ft 6,5€
(bacon,mexikói zöldség,sonka, sajt töltelék)

Breaded, stuffed pork roll-ups gardener style (with side dish)
(filling: bacon, mexican vegetables, ham and cheese)
Gefüllte gemüse rollen paniert (mit beilage)
(Füllsel: speck, Mexikanische Gemüse, schinken, Kase)

Falusi töltött tekercs (körettel) 25dkg+25dkg Adag:2050Ft 6,5€
(csemege uborka,sajt,főtt tojás,sonka, házi füstölt kolbász töltelék)

Breaded, stuffed pork roll-ups Rural style(with side dish)
(stuffing: cucumber, cheese, boiled eggs, ham,smoked sausage)
Gefüllte rollen paniert dörflich art (mit beilage)
(Füllsel: eingelegte Gurke ,Kase, gekochte Eier, Schinken geraucherte Wurst)

Sertéskaraj roston

ínyenc módra (körettel) 30dkg+25dkg Adag:2200Ft 8 €
(2sz.pecsenye sert.karaj gombás-csibemájás-konyakos pikáns raguval)

Pork Roast gourmet style (with side dish)
(2 slices of roast pork with ragout /chicken liver, brandy and mushroom/)
Gegrillte Schwinelende Gourmet-stil (mit beilage)
(2 schwinekotelett mit pilz-gflüglebber-kognak sauce)

