

# NÉGY TÓ PANZIÓ

Reggeli: 500 HUF/fő  
Frühstück / Breakfast / Raňajky

- **Főtt virsli / Debreceni kolbász**  
Wiener Würstchen / Knacker  
Boiled Sausages / Wiener a la „Debreceni“  
Varené párky / Debrecínska klobása
- **Tojásrántotta / Rührei/ Scambled eggs / Praženica**
- **Ham & Eggs**
- **Vaj / Butter / Butter / Maslo**
- **Méz - Dzsem / Honig - Marelade /Honey - Jam / Med - Lekvár**
- **Felvágottak / Aufschnitt / Cold meat / Mäsové výrobky**
- **Sajtok / Käse / Cheese / Syry**
- **Reggeli italok / Frühstücks getranänke / Breakfast drinks / Pitie k raňajkám**
- **Ivólevek / Säfte / Juice / Džusy**

Szendvicsek  
Belegte Brötchen / Sandwiches / Obložené chlebíky

- **Szalámis / mit Salami / with salami / so salámom** 200 HUF
- **Sonkás / mit Schinken / with ham / so šunkou** 200 HUF
- **Rántott húsos / mit Wiener Schnitzel / with breaded pork loin / s opekaným mäsom** 450 HUF
- **Sonkás-sajtos melegszendvics / Warmes Brötchen mit Schinken und Käse / Ham and cheese hot sandwich / Teplé obložené chlebíky so šunkou a so syrom** 450 HUF
- **Omlettes-sajtos melegszendvics** 400 HUF  
Warmes Brötchen mit Rührei und Käse  
Omlette and cheese hot sandwich  
Teplé obložené chlebíky s omeletou

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Levesek / Suppen / Soups / Polievky

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Csontleves</b><br>Kraftbrühe<br>Clear meat soup<br>Vývar   | 400 HUF |
| 2. | <b>Húsleves</b><br>Fleischsuppe<br>Meat soup<br>Vývar s mäsom   | 450 HUF |
| 3. | <b>Májgaluskaleves</b><br>Leberknödelsuppe<br>Liver dumpling soup<br>Vývar s pečevnými knedličkami  | 450 HUF |
| 4. | <b>Babgulyás</b><br>Bohnengulasch<br>Bean goulash soup<br>Fazulový guláš  | 750 HUF |
| 5. | <b>Palócgulyás</b><br>Palótzgulasch mit grüne Bohnen<br>„Palóc“ goulash soup<br>„Palóc“ guláš   | 750 HUF |
| 6. | <b>Marhagulyás</b><br>Rindergulasch<br>Beef goulash soup<br>Guláš z hovädzieho mäsa   | 800 HUF |
| 7. | <b>Halászlé</b><br>Fischsuppe mit Paprika und Zwiebel<br>Fish soup<br>Ribacia polievka „Halászlé“   | 900 HUF |
| 8. | <b>Lomnici káposztaleves füstölt kolbásszal</b><br>Sauerkrautsuppe mit Würstchen und Knacker<br>Cabbage soup a la „Lomnic“<br>„Lomnická“ kapustnica s údenou klobásou | 750 HUF |

# NÉGY TÓ PANZIÓ

Frissen sülték / Hauptgerichte / Main courses / Opekance

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>9. Rántott gomba, tartármártás</b>  | <b>900 HUF</b>   |
| Paniert Pilze mit Tartarensauce /süs-sauer Soße/<br>Breaded mushrooms with tartar sauce<br>Vyprážené šampióny s tatárskou omáčkou        |                  |
| <b>10. Rántott karfiol, tartármártás</b>   | <b>900 HUF</b>   |
| Paniert Blumenkohl mit Tartarensauce /süs-sauer Soße/<br>Breaded cauliflowers with tartar sauce<br>Vyprážený karfiol s tatárskou omáčkou |                  |
| <b>11. Rántott sajt, tartármártás</b>  | <b>1.100 HUF</b> |
| Paniertet Käse mit Tartarensauce /süs-sauer Soße<br>Breaded cheese with tartar sauce<br>Vyprážený syr s tatárskou omáčkou                |                  |
| <b>12. Rántott sertésszelet</b>  | <b>1.100 HUF</b> |
| Schnitzel<br>Breaded pork loin<br>Vyprážený bravčový rezeň   |                  |
| <b>13. Cigánypecsenye kakastaréjjal</b>  | <b>1.100 HUF</b> |
| Zigeunerbraten mit Speekstreifen<br>„Gypst“ pork roast with rooster bits<br>Cigánský rezeň s kohútím hrebeňom                            |                  |
| <b>14. Pulykamell „Ínyenc“ módra</b>   | <b>1.100HUF</b>  |
| Putenfilet Feinschmecker art<br>Turkey breast made in a special delicate way<br>Delikátne morčacie prsia                                 |                  |
| <b>15. Bacsza szelet</b>   | <b>1.200 HUF</b> |
| Gebrantens Fleisch im Eierkuchenmantel<br>Pork loin breaded with cheese and bacon in a pancake base<br>Bačovský rezeň                    |                  |
| <b>16. Gömöri Gordon /velővel töltött karaj/</b>   | <b>1.200 HUF</b> |
| Karee mit Kochenmark gefüllt<br>Pork loin filled with a seasoned mixed mince meat<br>Karé plnené s miechou                               |                  |

# NÉGY TÓ PANZIÓ

Frissen sülték / Hauptgerichte / Main courses / Opekance

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 17. | <b>Roston csirke salátaágyon</b><br>Gebratene Hähnchenbrust auf Salatbett<br>Roast chicken pieces on a salad base<br>Opekané kura na rošte a v šalátovom hniezde         | 1.400 HUF |
| 18. | <b>Barackos csirkemell</b><br>Hähnchen brust mit Aprikosen<br>Chicken pieces with peach<br>Kuracie prsia s broskyňou   | 1.300 HUF |
| 19  | <b>Brassói aprópecsenye, hasáburgonyával cerediesen</b><br>Gebratenes Fleisch auf Cereder Art mit Pommes frites<br>Roasted pork pieces with french<br>Brašovksa pečienka | 1.400 HUF |
| 20. | <b>Hagymás rostélyos</b><br>Zweibelrostbraten<br>Roasted pork loin with fried onions<br>Cibuľová roštenka  | 1.200 HUF |
| 21  | <b>Beszterce szelet</b><br>Lein geschnittenes Geflügel im Kartoffelmantel<br>Chicken pieces breaded in a special base<br>Bystrický rezeň                                 | 1.400 HUF |
| 22. | <b>Holstein szelet</b><br>„Holstein“ Schnitzel mit Spiegelei<br>„Holstein“ baked meat with fried egg<br>„Holstejnský“ rezeň  | 1.200HUF  |
| 23. | <b>Szezámagos csirkemell rántva</b><br>Paniert Hühnerbrust mit Seesamsamen<br>Baked chicken breast with sesamum seed<br>Opekané kuracie prsia so sezámovými semienkami   | 1.200 HUF |
| 24. | <b>Gyros tál / Gyros platte / Gyros platter / Gyrosová misa</b>  | 1.500 HUF |

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Frissen sülték / Hauptgerichte / Main courses / Opekance

25. **Csülök cerediesen kemencés burgonyával** 1.400 HUF  
Haxe auf Cereder Art mit Pommes frites  
Knuckle a la Cered with roasted potatoe  
Kolienká na ceredský spôsob v krbe opekanými zemiakmi

## Pörkölték / Gulasch / Dishes / Perkelty

26. **Marhapörkölt / Rinder Gulasch / Beef roast dish** 900 HUF  
/Hovädzí perkelt
27. **Vadpörkölt / Wild Gulasch / Deer roast dish /** 900 HUF  
Perkelt z diviny
28. **Pacalpörkölt /Kutter Gulasch / Tripe roast dish /** 900 HUF  
Drškový perkelt

## Tészta ételek /Teig / Pasta /Cestoviny

29. **Milánói makaróni /Mailander makkaroni /Milan macaroni /** 800 HUF  
Milánske kolienka
30. **Spagetti sajtmártással / Spaghetti mit Käse-Soße /** 700 HUF  
Spaghetti with cheese sauce / Špagety so syrovou omáčkou
31. **Túrós-tejfölös csusza szalonnakockával / Geronnene** 900 HUF  
Teigwren mit Sauerrahmbutter und Spech / Curdy pasta  
with Sour cream and bacon / varohové cestoviny so  
smotanou a s opekanou slaninou

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Tálak / Platten / Platters / Misky

- 32. Vegetál: Salátaágyon sajt, gomba, karfiol** **1.300 HUF**  
Vegetarische Platte: Käse, Pilz, Blumenkohl ,grünen Salat  
Veggie platter: mixed salad, cheese, mushroom and cauliflower  
Vegetariánska misa: syr, hríby a karfiol na šalátovej miske
- 33. Ceredi fatányéros: párizsi szelet, rosoton csirke, Gordon Blue, vegyes köret** **2.000 HUF**  
Holzplatte auf „Ceredi“ art: gebratenes Fleisch, Hanchenbrust, Gordon Blue auf gemischte Beilage  
„Ceredi“ platter: cold cut, roast chicken, turkey mixed side dish  
„Ceredská drevená misa“: parížský rezeň, opekané kura na rošte, Gordon Blue, miešaná príloha
- 34. Bőségtál 2 főre: 2 db Bacsa szelet, 2 db sertés natúr szelet, 2 db Szezámagos csirkemell rántva, vegyes köret** **3.200 HUF**  
Platte für 2 Personen: 2 gebratenes Fleisch im Eierkuchenmantel, 2 Naturschnitzel, 2 paniert Hühnerbrust mit Sesamsamen auf gemischte Beilage  
Wish platter for 2 people: 2 pork loin breaded with cheese and bacon in a pancake base, 2 fillet pork loin, 2 baked chicken breast with sesame seed, mixed side dish/  
Bohatá misa pre 2 osoby: 2 ks Bačovský rezeň, 2 ks opekaný bravčový rezeň, 2 ks Opekané kuracie prsia so sezámovými semienkami, miešaná príloha
- 35. Kívánság tál 2 főre: 6 szelet hús kívánság szerint, vegyes köret** **3.500 HUF**  
Wunsch Plate für 2 Personen: Fleisch nach Wunsch 6 Stück  
Wish platter for 2 people: six pieces prepared to your likings, mixed side dish/  
Misa želania pre 2 osoby: 6 kusov rezňov podľa želania, miešaná príloha /

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Köreték / Beilagen / Garnisch / Prílohy

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 36. | <b>Galuska</b> / Klösschen / Gnocchi / Nokedle   | 250 HUF |
| 37. | <b>Zöldséges párolt rizs</b> / Reis mit Gemüse / Steamed rice with vegetable / Dusená riža zo zeleninou  | 250 HUF |
| 38. | <b>Párolt mexikói vegyes köret</b> / Gedünstetter Reis auf Mexico art / Steamed Mexican mixed side dish / Dusená Mexická miešaná príloha   | 250 HUF |
| 39. | <b>Hasáburgonya</b> / Pomes frites / French fires / Opekané zemiaky  | 300 HUF |
| 40. | <b>Hercegnő burgonya</b> / Kartoffeln Prinzessin / Fried mashed potatoe dumplings / Princezninové zemiaky  | 300 HUF |
| 41. | <b>Vegyes köret / párolt rizs, hasáburgonya/</b><br>Gemischte Beilage /Reis, Pomes frites /<br>Mixed side sch /french fries, and steamed rice /<br>Miešaná príloha / dusená riža, opekané zemiaky/ | 300 HUF |
| 42. | <b>Fűszeres héjas burgonya</b> / Gewürzte Kartoffel / Spiced potato wedges / Korenené zemiaky nelúpané   | 300 HUF |
| 43. | <b>Knédli</b> / Knödel / Potato pasta /Knedle  | 250 HUF |
| 44. | <b>Kemencés burgonya</b> / Pomes frites / Roasted potato / V krbe opekané zemiaky  | 300 HUF |

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Savanyúságok / Salate / Pickles / Obloha

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 45. | <b>Csemege uborka</b> / Essiggurken / Cucumber / Uhorky   | 150 HUF |
| 46. | <b>Kovászos uborka</b><br>Salzgurken<br>Pickled cucumber<br>Uhorky kyslé  | 150 HUF |
| 47. | <b>Cékla</b> / Rote Rüben / Red beet / Cvikla   | 150 HUF |
| 48. | <b>Friss káposzta saláta</b><br>Frischer Krautsalat<br>Fresh cabbage salad<br>Čerstvý kapustový šalát   | 150 HUF |
| 49. | <b>Almapaprika</b><br>Paprikasalat<br>Giant Pepper<br>Štiplavá paprika kyslá  | 150 HUF |
| 50. | <b>Uborka saláta</b><br>Gurkensalat<br>Cucumber salad<br>Uhorkový šalát   | 200 HUF |
| 51. | <b>Paradicsom saláta</b> / Tomaten salat / Tomato salad /<br>Paradajkový šalát  | 200 HUF |
| 52. | <b>Tavaszi saláta kapros-joghurtos öntettel</b><br>Frühlingssalat mit einer Sauce aus Dill und Joghurt<br>Spring salad with a dill and youghurt dressing<br>Jarný šalát s kôprovou smotanovou omáčkou | 250 HUF |

# NÉGY TÓ PANZIÓ

## Desszertek / Desserts / Desserts / Slatkosti

- 53. Palacsinta /ízes, kakaós, túrós, nutellás/** 120 HUF/db  
Palatsinken / marelade, kakao, quark, nutella/  
Pencake / jam, cocoa, cottage cheese or nutella fillilng/  
Palacinky / lekvárové, kakaové, tvarohové, s nutelou/
- 54. Gesztenyepüré** 300 HUF  
Maronenpüree  
Chestnut purée with whipped cream  
Gaštanové piré
- 55. Túrós derelye áfonyaöntettel** 400 HUF  
Maultasche mit Preiselbeere Sauce  
Sweet special baked dough with a cottage cheese and  
drandberry sauce  
Tvarochové taštičky s čučorjetkovou omáčkou
- 56. Szilvás gombóc** 450 HUF  
Pflaumenklößen  
Prune filled dough dumplings  
Slivkové gule
- 57. Gyümölcskehely** 400 HUF  
Obstsalat  
Friut salad  
Ovocný pohár
- 58. Gundel palacsinta** 400 HUF  
„Gundel“ Palacsinten mit nüssen und übergossen mit  
Kakaosose  
„Gundel“ pancake /special Hungarian dessert/  
Palacinky „Gundel“ / so speciálnou náplňou a s  
čokoládovou polevou/