



Napsugar

ÉTTEREM



„Valakit vendégül látni annyit jelent, mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig, amíg nálunk van, gondoskodunk róla, hogy jól érezze magát.”

(Anthelme Brillat-Savarin)



„To invite people to dine with us is to make ourselves responsible for their well-being for as long as they are under our roofs.”

(Anthelme Brillat-Savarin)



„Jemanden beherbergen bedeutet, sich um sein Glück zu kümmern, während der Zeit seines Aufenthaltes.”

(Anthelme Brillat-Savarin)

A fél adagban is kérhető ételeket 70 %-os áron számoljuk.



glutén mentes
gluten-free
glutenfrei



laktóz mentes
lactose-free
laktosefrei

ELŐÉTELEINK

APPETIZER | VORSPEISEN

Tatár beefsteak

Beefsteak Tartare

Tatarisches Beefsteak



3790Ft

Sajttál

Cheese platter

Käseplatte



2390Ft

Napsugár saláta jércével

(jégsaláta, uborka, californiai paprika, koktél paradicsom) cézár öntettel

Napsugár Salad with chicken

(iceberg lettuce, cucumber, bell pepper, cocktail tomato) with Caesar dressing

Napsugár Salat mit Hühnerfleisch

(Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomaten) mit Caesar-Dressing



2190 Ft

Napsugár saláta királyrákkal

(jégsaláta, uborka, californiai paprika, koktél paradicsom) cézár öntettel

Napsugár Salad with king prawn

(iceberg lettuce, cucumber, bell pepper, cocktail tomato) with Caesar dressing

Napsugár Salat mit Riesengarnelen

(Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomaten) mit Caesar-Dressing



2990 Ft

LEVESEINK

SOUPS | SUPPEN

Húsleves gazdagon

Rich consommé

Reiches Fleischsuppe



990 Ft

Ponty halászlé

Hungarian carp fish soup

Karpfenfischsuppe



1990 Ft

Szürke harcsa halászlé

Hungarian catfish soup

Grauwels-Fischsuppe



2890 Ft

Jókai bableves

Bean soup Jokai style

Bohnensuppe Jókai Art

1390 Ft

Gyümölcsleves tejszínhabrózsával, vanília fagylalttal

Fruit soup with whipped cream rose and vanilla ice cream

Fruchtsuppe mit Schlagsahnerosen und Vanilleeis



1190 Ft

Tárkonyos vadragu leves erdei gombával, cipóban

Tarragon venison stew soup with wild mushrooms in loaf

Estragon Wildeintopfsuppe mit Waldpilzen im Brotlaib

1490 Ft

TRADICIONÁLIS ÉTELEK

TRADITIONAL FOOD | TRADITIONELLE GERICHTE

Cigánypecsenye kakastaréjjal



2990 Ft

Gypsy steak with „rooster”

Zigeunersteak mit „Hahnenkamm”

Zengővárkonyi sertésborda

2690 Ft

Pork chops Zengővárkony style

Schweinekotelett von Zengővárkony

Rántott borjúláb tartárral



3590 Ft

Fried veal leg with tartar

Gebratene Kalbskeule mit Tatar

Klasszikus hagymás rostélyos



3690 Ft

Classic sirloin steak with fried onions

Klassischer Zwiebelrostbraten

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

POULTRY DISHES | GEFLÜGELGERICHTE

Ropogósra sült kacsacomb, párolt káposztával

Crispy roasted duck leg with braised cabbage

Knusprig gebratene Entenkeule mit geschmortem Kohl



2990 Ft

Cordon bleu

2590 Ft

Mediterrán jércemell

Mediterranean chicken breast

Mediterrane Hähnchenbrust



2690 Ft

**Csirkemell csíkok pankó morzsában snidlinges tejföllel,
édes chilis mártogatóssal**

Chicken breast strips in Panko breadcrumbs

with chives sour cream and sweet chili dip

Gebratenes Panko-Hühnerbruststreifen

mit Schnittlauch-Sauerrahm und süßem Chili-Dip

2890 Ft

Libamáj roston sütve, ropogós hagymával

édes batátapürével

Grilled Foie Gras with crispy onions and sweet potato puree

Gänseleber gegrillt mit knusprigen Zwiebeln und Süßkartoffelpüree



4990 Ft

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

PORK DISHES | SCHWEINEGERICHTE

Óriási Bécsi sertés szűzből



2890 Ft

Giant „Wiener” pork tenderloin

Riesige Wienerschnitzel vom Schweinefilet

Ropogósra sült csülök Pékné módra



3290 Ft

Crispy fried pork knuckle Pékné style

Knusprig gebratene Schweinshaxe Pékné Art

Fűszeres libamáj raguval töltött sertésborda



3690 Ft

Pork ribs stuffed with spicy Foie Gras ragout

Schweinekotelett gefüllt mit würzigem Gänseleberragout

Szűzérme csíkok Bakonyi módra

3090 Ft

Pork tenderloin stripes in Bakony style

Schweinefilet streife Bakonyi Art

Egyben sült BBQ oldalas édesburgonyával



3290 Ft

grillezett főtt kukoricáva

BBQ ribs with grilled boiled corn with sweet potatoes

Schweinekotelett gefüllt mit würzigem Gänseleberragout

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

BEEF DISHES | RINDFLEISCHGERICHTE

Klasszikus bélszín steak fűszervajjal, zöldbors mártással



4990 Ft

Classic sirloin steak with spice butter and green pepper sauce

Klassisches Lendensteak mit Gewürzbutter und grüner Pfeffersauce

Bélszín Sztroganoff módon

4190 Ft

Stroganoff Sirloin

Stroganoff Rinderfilet

A ház hamburgere friss salátával, hasáburgonyával



2890 Ft

House burger with fresh salad and French fries

Hamburger des Hauses mit frischem Salat und Pommes frites

Bélszín steak vadász módra



5990 Ft

Sirloin steak hunter style

Lendensteak Jäger Art

Rántott bélszínlángos



4990 Ft

Fried sirloin scone

Gebratenes Lendensteak Fladen

VAD ÉS HALÉTELEINK

VENISON AND OUR FISH DISHES | WILD- UND FISCHGERICHTE

Vörösboros erdei gombás vadragu

Venison stew with red wine

Wildragout mit Rotwein und Waldpilze



3490 Ft

Lazac steak Kárpáti módra

Salmon steak Carpathian style

Lachssteak nach Karpatenart

3690 Ft

Szilvásváradai batyus pizstráng

Trout „pack” from Szilvásvárad

Forellenbeutel aus Szilvásvárad



3890 Ft

Szürkeharcsa roston vagy rántva

Grilled or deep-fried catfish

Gegrillter oder frittierter Wels



3290 Ft

Királyrákos spagetti parajos mártásban

King prawn spaghetti in spinach sauce

Riesengarnelen Spaghetti Spinatsauce

3190 Ft

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEINK

VEGETARIAN DISHES | VEGETARISCHEN GERICHTE

Rántott camembert sajt erdei gyümölcs mártással

2390 Ft

Fried camembert cheese with forest fruit sauce

Gebratener Camembertkäse mit Waldfruchtsauce

Rántott trappistasajt



2090 Ft

Fried Trappist cheese

Gebratener Trappistenkäse

Mandulával grillezett mozzarella salátaágyon

2290 Ft

Mozzarella grilled with almonds on a salad bed

Mozzarella gegrillt mit Mandeln auf einem Salatbett

Fokhagymás, bazsalikomos paradicsomos spagetti



1890 Ft

parmezánnal glutén mentesen is.

Spaghetti with garlic, basil and tomato with parmesan, also, gluten-free.

Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum und Tomaten mit Parmesan, auch glutenfrei

TÁLAINK

PLATTERS | GEMISCHTE PLATTEN

Egy személyes grill tál

3490 Ft

Roston csirke, Baconos szűz, sült tarja kakastaréjjal, hasáburgonya és jázmin rizs

Grilled platter for one

Grilled chicken, Pork tenderloin with bacon, Roasted duck with „rooster”, French fries and jasmine rice

Grillplatte für ein Person

Gegrilltes Hähnchen, Schweinefilet mit Speck, gebratene Schweinenacken mit „Hahnenkamm”, Pommes Frites und Jasminreis

Napsugár tál (2 vagy 4 személyre)

6990 Ft / 13 490 Ft

Mediterrán töltött jércemell, Grillezett fűszeres sertésjava Lyoni hagymával, Sült kacsacomb, Rösztli burgonya, Párolt káposzta

Napsugár platter (2 or 4 people)

Mediterranean stuffed chicken breast, Grilled spicy pork with Lyon onion, Roast duck leg, Broccoli potato soufflé, Stewed cabbage

Napsugár Platte (für 2 oder 4 Personen)

Mediterrane gefüllte Hähnchenbrust, gegrilltes scharfes Schweinefleisch mit Lyoner Zwiebel, gebratene Entenkeule, Brokkoli-Kartoffelsoufflé, gedünsteter Kohl

Halas tál (2 vagy 4 személyre)

8750 Ft / 15 480 Ft

Egészben sült mandulás pisztráng, zöldséges királyrák saslik, Fokhagymás szürkeharcsa szeletek, Rántott pontyfilé, Steak burgonya, Rizi-bizi

Fish platter (2 or 4 people)

Whole baked almond trout, King prawn with vegetable, Garlic gray catfish slices, Fried carp fillet, Steak potatoes, Rice with peas

Fisch Platte (für 2 oder 4 Personen)

Ganze gebratene Mandelforelle, Riesengarnelen- und Gemüseschaschlik, Knoblauch-Grauwelsscheiben, gebratenes Karpfenfilet, Steakkartoffeln, Risi-Bisi

Vega tál (2 vagy 4 személyre)

5290 Ft / 10 050 Ft

Rántott sajt, Rántott gomba, Rántott cukkini / padlizsán, Rántott karfiol, Párizs hagymakarika, Jázmin rizs, Grillezett zöldség variációk, Sült burgonya, Tartármártás


Vega platter (2 or 4 people)

Fried cheese, Fried mushrooms, Fried zucchini / eggplant, Fried cauliflower, Parisian onion ring, Jasmine rice, Grilled vegetable variations, Baked potatoes, Tartar sauce

Vega Platte (für 2 oder 4 Personen)

Gebratener Käse, Gebratene Champignons, Gebratene Zucchini / Aubergine, Gebratener Blumenkohl, Pariser Zwiebelring, Jasminreis, Gegrillte Gemüsevariationen, Pommes Frites, Remoulade

SALÁTÁK SALADS | SALATEN

Vitamin saláta fokhagymás dresszinggel és reszelt sajttal  1390 Ft
Vitamin salad with garlic dressing and grated cheese
Vitaminsalat mit Knoblauchdressing und geriebenem Käse

Görög saláta | *Greek salad* | *Griechischer Salat*  1390 Ft

Paradicsom saláta | *Tomato salad* | *Tomatensalat*   720 Ft

Tejfölös uborka saláta  720 Ft
Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit Sauerrahm

Házi savanyúságok   590 Ft
Homemade pickled vegetables
Hausgemachtes, eingelegtes Gemüse

KÖRETEK SIDES | BEILAGEN

Jázmínrizs *Jasmine rice* *Jasmin Reis* 590 Ft

Hasáb burgonya *French fries* *Pommes frites* 590 Ft

Galuska *Noodles* *Knödel* 620 Ft

Burgonya püré *Mashed potatoes* *Kartoffelpüree* 620 Ft

Burgonya krokett *Potato croquettes* *Kartoffelkroketten* 690 Ft

Steak burgonya *Steak potatoes* *Steakkartoffeln* 650 Ft

Fűszeres grillzöldségek | *Spiced grilled vegetables* | *Würziges Grillgemüse* 1090 Ft

MÁRTÁSOK SAUCES | SAUCEN

Ketchup, mustár, tartár, tejföl, majonéz 350 Ft

Ketchup, mustard, tartar, sour cream, mayo

Ketchup, Senf, Remoulade, Sauerrahm, Mayonnaise

DESSZERTJEINK

SALADS | SALATEN

Palacsinta variációk **380 Ft/db**

Pancake variations

Palatschinkenvariationen

Sajttorta gyümölcsvelővel, tejszínhabrózsával **1290 Ft**

Cheesecake with fruit marrow and whipped cream rose

Käsekuchen mit Fruchtmark und Schlagsahnerose

Somlói galuska Napsugár módra **1090 Ft**

Somloi Trifle Napsugár style

Schomlauer Nockerln „Napsugár“ Art

Gesztenyepüré tejszínhabrózsával **1090 Ft**

Chestnut Purée with whipped cream rose

Kastaniенpüree mit Schlagsahnerose

Csokis szuflé vanília fagylalttal **1250 Ft**

Chocolate souffle with vanilla ice cream

Schokoladensouffle mit Vanilleeis

Napsugár palacsinta **1290 Ft**

Pancake Napsugár style

„Napsugár“ Palatschinken

Fagylaltkehely idény gyümölcsökkel, tejszínhabbal **1290 Ft**

Sundae with seasonal fruits and whipped cream

Eisbecher mit Früchten der Saison und Schlagsahne



1290 Ft

ITALLAP

DRINKS | GETRÄNKE

ALKOHOL MENTES ITALOK ALCOHOL FREE DRINKS

Ásványvíz | Mineral water

Natur Aqua 0,33l 380 Ft

Natura Aqua 0,75l 600 Ft

Szénsavas üdítő | Soft drinks

Coca Cola 0,25l 450 Ft

Sprite 0,25l 450 Ft

Fanta 0,25l 450 Ft

Kinley 0,25l 450 Ft

Alkohol mentes koktélok | Alcohol free cocktails

Virgin Mojito 950 Ft

Safe sex on the beach 950 Ft

Virgni Pina Colada 950 Ft

ALKOHOLOS ITALOK ALCOHOLIC DRINKS

Alkoholos koktélok | Alcoholic coctails

Napsugár koktél 1650 Ft

Cuba libre 1650 Ft

Tequila sunrise 1650 Ft

Mojito 1650 Ft

Pina Colada 1650 Ft

Sex ont the beach 1650 Ft

Likőr | Liqueur

Bailey's 2 cl 500 Ft 4 cl 950 Ft

Cointreau 2 cl 550 Ft 4 cl 1050 Ft

Rum

Malibu 2 cl 400 Ft 4 cl 750 Ft

Sailor Jerry 2 cl 450 Ft 4 cl 850 Ft

Bacardi 2 cl 450 Ft 4 cl 850 Ft

Matusalem 7 years 2 cl 750 Ft 4 cl 1450 Ft

Matusalem 15 years 2 cl 800 Ft 4 cl 1550 Ft

Tequila

<i>Sierra Silver</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>José Cuervo Silver</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>Sierra Gold</i>	2 cl 550 Ft	4 cl 1050 Ft
<i>José Cuervo Gold</i>	2 cl 550 Ft	4 cl 1050 Ft

Whiskey

<i>Johnnie Walker</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>Jack Daniel's Honey</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Jim Beam</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>Chivas Regal</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Ballentine's</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>Ballentine's 12 years</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Jameson</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Jack Daniel's</i>	2 cl 550 Ft	4 cl 1050 Ft

MAGONY pálinka | Spirit

<i>Mézes Barack</i>	2 cl 650 Ft	4 cl 1250 Ft
<i>Szilva / Barack / Birsalma / Faeper / Cigánymeggy</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Vilmoskörte / Bodza / Irsai Olivér / Málna</i>	2 cl 1150 Ft	4 cl 2200 Ft

Brandy | Konyak

<i>Metaxa*****</i>	2 cl 500 Ft	4 cl 950 Ft
<i>Courvoisier</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Hennessy</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft

Aperitif

<i>Martini Bianco / Extra Dry / Rosso</i>	8cl	950 Ft
<i>Campari</i>	8 cl	1050 Ft
<i>Aperol</i>	8 cl	1050 Ft

Gyomorkeserúk

<i>Unicum</i>	2 cl 450 Ft	4 cl 850 Ft
<i>Unicum szilva</i>	2 cl 450 Ft	4 cl 850 Ft
<i>Jägermeister</i>	2 cl 450 Ft	4 cl 850 Ft

Csapolt sör | Draft beer

<i>Pilsner</i>	3 dl 550 Ft	5 dl 900 Ft
<i>Dreher</i>	3 dl 480 Ft	5 dl 750 Ft

Üveges sör | Bottled beer

<i>Leffe Dark 0,33l</i>	1250 Ft
<i>Peroni 0,33l</i>	750 Ft
<i>Heineken 0,33l</i>	600 Ft
<i>HB búza sör 0,33l</i>	800 Ft

Alkoholmentes sör | Non-Alcoholic beer

<i>Dreher 0,33l</i>	520 Ft
<i>Clausthaler 0,33l</i>	850 Ft

Vodka

Finlandia 2 cl 450 Ft 4 cl 850 Ft

Grey Goose 2 cl 750 Ft 4 cl 1450 Ft

Gin

Gordon's 2 cl 450 Ft 4 cl 850 Ft

Tanqueray 2 cl 600Ft 4cl 1150 Ft

Szénsavmentes üdítők | Soft drink

*Cappy 0,25l alma, narancs, ananász
őszibarack, fekete ribizli* 480 Ft

*Fuze tea 0,25l
citrom, őszibarack, zöld tea* 450 Ft

Limonádé

Klasszikus 0,5l 750 Ft

Bodzás 0,5l 750 Ft

Málnás 0,5l 750 Ft

Filteres és szálas teák | Tee

Fekete tea 600 Ft

Zöld tea 600 Ft

Gyümölcs tea 600 Ft

Kávé

Jegeskávé 1100 Ft

Latte Macchiato 650 Ft

Espresso 450 Ft

Cappuccino 580 Ft

Melange 750 Ft

Ír kávé 1300 Ft



Napsugár
ÉTTEREM

2100 GÖDÖLLŐ, RÉT U. 1/A

WWW.NAPSUGARETTEREM.HU

TEL.: +36 28 410 416