



# 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*



**3990Ft**

### Sajttál

*Cheese platter*

*Käseplatte*



**2390Ft**

### Napsugár saláta jércével

(jégсалáta, 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



**2790 Ft**

### Napsugár saláta királyrákkal

(jégсалáta, 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



**3490 Ft**

# LEVESEINK

## SOUPS | SUPPEN

**Húsleves gazdagon**

*Rich consommé*

*Reiches Fleischsuppe*



**1190 Ft**

**Ponty halászlé**

*Hungarian carp fish soup*

*Karpfenfischsuppe*



**2290 Ft**

**Szürke harcsa halászlé**

*Hungarian catfish soup*

*Grauwels-Fischsuppe*



**3190 Ft**

**Jókai bableves**

*Bean soup Jokai style*

*Bohnensuppe Jókai Art*

**1590 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*

**1690 Ft**

# TRADICIONÁLIS ÉTELEK

TRADITIONAL FOOD | TRADITIONELLE GERICHTE

**Cigánypecsenye kakastaréjjal**



**3190 Ft**

*Gypsy steak with „rooster”*

*Zigeunersteak mit „Hahnenkamm”*

**Zengővárkonyi sertésborda**

**2990 Ft**

*Pork chops Zengővárkony style*

*Schweinekotelett von Zengővárkony*

**Rántott borjúláb tartárral**



**3890 Ft**

*Fried veal leg with tartar*

*Gebratene Kalbskeule mit Tatar*

**Klasszikus hagymás rostélyos**



**3990 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*



**4590 Ft**

**Cordon bleu**

**2990 Ft**

**Mediterrán jércemell**

*Mediterranean chicken breast*

*Mediterrane Hähnchenbrust*



**2990 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*

**3190 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*



**7490 Ft**

# SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

## PORK DISHES | SCHWEINEGERICHTE

**Óriási Bécsi sertés szűzből**



**3190 Ft**

*Giant „Wiener” pork tenderloin*

*Riesige Wienerschnitzel vom Schweinefilet*

**Ropogósra sült csülök Pékné módra**



**3990 Ft**

*Crispy fried pork knuckle Pékné style*

*Knusprig gebratene Schweinshaxe Pékné Art*

**Fűszeres libamáj raguval töltött sertésborda**



**4790 Ft**

*Pork ribs stuffed with spicy Foie Gras ragout*

*Schweinekotelett gefüllt mit würzigem Gänseleberragout*

**Szűzérme csíkok Bakonyi módra**

**3390 Ft**

*Pork tenderloin stripes in Bakony style*

*Schweinefilet streife Bakonyi Art*

**Egyben sült BBQ oldalas édesburgonyával**



**3990 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**



**6190 Ft**

*Classic sirloin steak with spice butter and green pepper sauce*

*Klassisches Lendensteak mit Gewürzbutter und grüner Pfeffersauce*

**Bélszín Sztroganoff módon**

**5490 Ft**

*Stroganoff Sirloin*

*Stroganoff Rinderfilet*

**A ház hamburgere friss salátával, hasáburgonyával**



**3190 Ft**

*House burger with fresh salad and French fries*

*Hamburger des Hauses mit frischem Salat und Pommes frites*

**Bélszín steak vadász módra**



**6990 Ft**

*Sirloin steak hunter style*

*Lendensteak Jäger Art*

**Rántott bélszínlángos**



**5990 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*



**3990 Ft**

**Lazac steak Kárpáti módra**

*Salmon steak Carpathian style*

*Lachssteak nach Karpatenart*

**4490 Ft**

**Szilvásváradai batyus pizstráng**

*Trout „pack” from Szilvásvárad*

*Forellenbeutel aus Szilvásvárad*



**4190 Ft**

**Szürkeharcsa roston vagy rántva**

*Grilled or deep-fried catfish*

*Gegrillter oder frittierter Wels*



**3690 Ft**

**Királyrákos spagetti parajos mártásban**

*King prawn spaghetti in spinach sauce*

*Riesengarnelen Spaghetti Spinatsauce*

**3690 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**

**2490 Ft**

*Mozzarella grilled with almonds on a salad bed*

*Mozzarella gegrillt mit Mandeln auf einem Salatbett*

**Fokhagymás, bazsalikomos paradicsomos spagetti**



**1990 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

3990 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)

8990 Ft / 17 490 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)

9990 Ft / 19 490 Ft

Egészben sült mandulás pizstráng, 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)

6490 Ft / 12 490 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

<b>Vitamin saláta fokhagymás dresszinglel és reszelt sajttal</b> <i>Vitamin salad with garlic dressing and grated cheese</i> <i>Vitaminsalat mit Knoblauchdressing und geriebenem Käse</i>		<b>1590 Ft</b>
<b>Görög saláta   Greek salad   Griechischer Salat</b>		<b>1590 Ft</b>
<b>Paradicsom saláta   Tomato salad   Tomatensalat</b>	 	<b>790 Ft</b>
<b>Tejfölös uborka saláta</b> <i>Cucumber salad with sour cream</i> <i>Gurkensalat mit Sauerrahm</i>		<b>720 Ft</b>
<b>Házi savanyúságok</b> <i>Homemade pickled vegetables</i> <i>Hausgemachtes, eingelegtes Gemüse</i>	 	<b>640 Ft</b>

# KÖRETEK SIDES | BEILAGEN

<b>Jázmínrizs</b>	<i>Jasmine rice</i>	<i>Jasmin Reis</i>	<b>690 Ft</b>
<b>Hasáb burgonya</b>	<i>French fries</i>	<i>Pommes frites</i>	<b>690 Ft</b>
<b>Galuska</b>	<i>Noodles</i>	<i>Knödel</i>	<b>720 Ft</b>
<b>Burgonya püré</b>	<i>Mashed potatoes</i>	<i>Kartoffelpüree</i>	<b>720 Ft</b>
<b>Burgonya krokett</b>	<i>Potato croquettes</i>	<i>Kartoffelkroketten</i>	<b>790 Ft</b>
<b>Steak burgonya</b>	<i>Steak potatoes</i>	<i>Steakkartoffeln</i>	<b>750 Ft</b>
<b>Fűszeres grillzöldségek   Spiced grilled vegetables   Würziges Grillgemüse</b>			<b>1190 Ft</b>

# MÁRTÁSOK SAUCES | SAUCEN

<b>Ketchup, mustár, tartár, tejföl, majonéz</b> <i>Ketchup, mustard, tartar, sour cream, mayo</i> <i>Ketchup, Senf, Remoulade, Sauerrahm, Mayonnaise</i>	<b>350 Ft</b>
--	---------------

# DESSZERTJEINK

## SALADS | SALATEN

<b>Palacsinta variációk</b> <i>Pancake variations</i> <i>Palatschinkenvariationen</i>	<b>410 Ft/db</b>
<b>Sajttorta gyümölcsvelővel, tejszínhabrózsával</b> <i>Cheesecake with fruit marrow and whipped cream rose</i> <i>Käsekuchen mit Fruchtmark und Schlagsahnerose</i>	<b>1390 Ft</b>
<b>Somlói galuska Napsugár módra</b> <i>Somloi Trifle Napsugár style</i> <i>Schomlauer Nockerln „Napsugár“ Art</i>	<b>1290 Ft</b>
<b>Gesztenyepüré tejszínhabrózsával</b> <i>Chestnut Purée with whipped cream rose</i> <i>Kastaniенpüree mit Schlagsahnerose</i>	<b>1190 Ft</b>
<b>Csokis szuflé vanília fagylalttal</b> <i>Chocolate souffle with vanilla ice cream</i> <i>Schokoladensouffle mit Vanilleeis</i>	<b>1350 Ft</b>
<b>Napsugár palacsinta</b> <i>Pancake Napsugár style</i> <i>„Napsugár“ Palatschinken</i>	<b>1390 Ft</b>
<b>Fagylaltkehely idény gyümölcsökkel, tejszínhabbal</b> <i>Sundae with seasonal fruits and whipped cream</i> <i>Eisbecher mit Früchten der Saison und Schlagsahne</i>	 <b>1390 Ft</b>

# 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

*Virgini 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

## Gyomorkeserűk

<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](http://WWW.NAPSUGARETTEREM.HU)**

**TEL.: +36 28 410 416**