



# 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)*



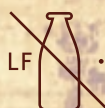
*„Jemanden beherbergen bedeutet, sich um sein Glück zu kümmern, während der Zeit seines Aufenthaltes.”*

*(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*



**2690Ft**

### 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



**2990 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



**3890 Ft**



# LEVESEINK

## SOUPS | SUPPEN

**Húsleves gazdagon**

*Rich consommé*

*Reiches Fleischsuppe*



**1390 Ft**

**Ponty halászlé**

*Hungarian carp fish soup*

*Karpfenfischsuppe*



**2590 Ft**

**Szürke harcsa halászlé**

*Hungarian catfish soup*

*Grauwels-Fischsuppe*



**3490 Ft**

**Jókai bableves**

*Bean soup Jokai style*

*Bohnensuppe Jókai Art*

**1690 Ft**

**Gyümölcsleves tejszínhabrózsával, vanília fagylalttal**

*Fruit soup with whipped cream rose and vanilla ice cream*

*Fruchtsuppe mit Schlagsahnerosen und Vanilleeis*



**1390 Ft**

**Tárkonyos vadragu leves erdei gombával, cipóban**

*Tarragon venison stew soup with wild mushrooms in loaf*

*Estragon Wildeintopfsuppe mit Waldpilzen im Brotlaib*

**1990 Ft**



# TRADICIONÁLIS ÉTELEK

TRADITIONAL FOOD | TRADITIONELLE GERICHTE

**Cigánypecsenye kakastaréjjal**



**3390 Ft**

*Gypsy steak with „rooster”*

*Zigeunersteak mit „Hahnenkamm”*

**Zengővárkonyi sertésborda**

**3290 Ft**

*Pork chops Zengővárkony style*

*Schweinekotelett von Zengővárkony*

**Rántott borjúláb tartárral**



**4290 Ft**

*Fried veal leg with tartar*

*Gebratene Kalbskeule mit Tatar*

**Klasszikus hagymás rostélyos**



**4290 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*



**4990 Ft**

**Cordon bleu**

**3290 Ft**

**Mediterrán jércemell**

*Mediterranean chicken breast*

*Mediterrane Hähnchenbrust*



**3290 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*

**3290 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*



**9990 Ft**



# SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

## PORK DISHES | SCHWEINEGERICHTE

**Óriási Bécsi sertés szűzből**



**3390 Ft**

*Giant „Wiener” pork tenderloin*

*Riesige Wienerschnitzel vom Schweinefilet*

**Ropogósra sült csülök Pékné módra**



**4290 Ft**

*Crispy fried pork knuckle Pékné style*

*Knusprig gebratene Schweinshaxe Pékné Art*

**Fűszeres libamáj raguval töltött sertésborda**



**5490 Ft**

*Pork ribs stuffed with spicy Foie Gras ragout*

*Schweinekotelett gefüllt mit würzigem Gänseleberragout*

**Szűzérme csíkok Bakonyi módra**

**3690 Ft**

*Pork tenderloin stripes in Bakony style*

*Schweinefilet streife Bakonyi Art*

**Egyben sült BBQ oldalas édesburgonyával,  
grillezett főtt kukoricával**



**4490 Ft**

*BBQ ribs with grilled boiled corn with sweet potatoes*

*BBQ Rippenfleisch serviert mit Süßkartoffeln und grillte-gekochte Mais*



# MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

## BEEF DISHES | RINDFLEISCHGERICHTE

**Klasszikus bélszín steak fűszervajjal, zöldbors mártással** **6990 Ft**

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

*Klassisches Lendensteak mit Gewürzbutter und grüner Pfeffersauce*

**Bélszín Sztroganoff módon** **6490 Ft**


*Stroganoff Sirloin*

*Stroganoff Rinderfilet*

**A ház hamburgere friss salátával, hasáburgonyával**  **3590 Ft**


*House burger with fresh salad and French fries*

*Hamburger des Hauses mit frischem Salat und Pommes frites*

**Bélszín steak vadász módra**   **8490 Ft**

*Sirloin steak hunter style*

*Lendensteak Jäger Art*

**Rántott bélszínlángos**  **6990 Ft**

*Fried sirloin scone*

*Gebratenes Lendensteak Fladen*



# VAD ÉS HALÉTELEINK

## VENISON AND OUR FISH DISHES | WILD- UND FISCHGERICHTE

**Vörösboros erdei gombás vadragu**



**4490 Ft**

*Venison stew with red wine and wild mushrooms*

*Wildragout mit Rotwein und Waldpilze*

**Lazac steak Kárpáti módra**

**5390 Ft**

*Salmon steak Carpathian style*

*Lachssteak nach Karpatenart*

**Szilvásváradai batyus pizstráng**



**4190 Ft**

*Trout „pack” from Szilvásvárad*

*Forellenbeutel aus Szilvásvárad*

**Szürkeharcsa roston vagy rántva**



**4190 Ft**

*Grilled or deep-fried catfish*

*Gegrillter oder frittierter Wels*

**Királyrákos spagetti parajos mártásban**

**3990 Ft**

*King prawn spaghetti in spinach sauce*

*Riesengarnelen Spaghetti Spinatsauce*



# VEGETÁRIÁNUS ÉTELEINK

## VEGETARIAN DISHES | VEGETARISCHEN GERICHTE

**Rántott camembert sajt erdei gyümölcs mártással** **2490 Ft**

*Fried camembert cheese with forest fruit sauce*

*Gebratener Camembertkäse mit Waldfruchtsauce*

**Rántott trappistasajt** **2490 Ft**

*Fried Trappist cheese*

*Gebratener Trappistenkäse*

**Mandulával grillezett mozzarella salátaágyon** **3190 Ft**

*Mozzarella grilled with almonds on a salad bed*

*Mozzarella gegrillt mit Mandeln auf einem Salatbett*

**Fokhagymás, bazsalikomos paradicsomos spagetti  
parmezánnal** **2390 Ft**

*Spaghetti with garlic, basil and tomato with parmesan*

*Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum und Tomaten mit Parmesan*



# TÁLAINK

## PLATTERS | GEMISCHTE PLATTEN

### Egy személyes grill tál

4490 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)

9990 Ft / 19 490 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, Crispy potato rosti, Stewed cabbage*

#### *Napsugár Platte (für 2 oder 4 Personen)*

*Mediterrane gefüllte Hähnchenbrust, gegrilltes scharfes Schweinefleisch mit Lyoner Zwiebel, gebratene Entenkeule, Kartoffelrösti, gedünsteter Kohl*

### Halas tál (2 vagy 4 személyre)

10 990 Ft / 21 490 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, Reis mit Erbsen*

### Vega tál (2 vagy 4 személyre)

7490 Ft / 14 490 Ft

Rántott sajt, Rántott gomba, Rántott cukkini / padlizsán, Rántott karfiol, hagymakarika párizsiasan, 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 Pilze, Gebratene Zucchini / Aubergine, Gebratener Blumenkohl, Pariser Zwiebelring, Jasminreis, Gegrillte Gemüsevariationen, Pommes Frites, Tartarensosse*



# SALÁTÁK SALADS | SALATEN

Vitamin saláta fokhagymás dresszinglel és reszelt sajttal  1790 Ft  
*Vitamin salad with garlic dressing and grated cheese*  
*Vitaminsalat mit Knoblauchdressing und geriebenem Käse*

Görög saláta | *Greek salad* | *Griechischer Salat*  1790 Ft

Paradicsom saláta | *Tomato salad* | *Tomatensalat*   790 Ft

Tejfölös uborka saláta  840 Ft  
*Cucumber salad with sour cream*  
*Gurkensalat mit Sauerrahm*

Házi savanyúságok   690 Ft  
*Homemade pickled vegetables*  
*Hausgemachtes, eingelegtes Gemüse*

# KÖRETEK SIDES | BEILAGEN

Jázmínrizs *Jasmine rice* *Jasmin Reis* 690 Ft

Hasáb burgonya *French fries* *Pommes frites* 690 Ft

Galuska *Noodles* *Knödel* 720 Ft

Burgonya püré *Mashed potatoes* *Kartoffelpüree* 750 Ft

Burgonya krokett *Potato croquettes* *Kartoffelkroketten* 840 Ft

Steak burgonya *Steak potatoes* *Steakkartoffeln* 790 Ft

Fűszeres grillzöldségek | *Spiced grilled vegetables* | *Würziges Grillgemüse* 1390 Ft

# MÁRTÁSOK SAUCES | SAUCEN

Ketchup, mustár, tartár, tejföl, majonéz 390 Ft

*Ketchup, mustard, tartar, sour cream, mayo*

*Ketchup, Senf, Tartarensosse, Sauerrahm, Mayonnaise*



# DESSZERTJEINK

## SALADS | SALATEN

<b>Palacsinta variációk</b> <i>Pancake variations</i> <i>Palatschinkenvariationen</i>	<b>490 Ft/db</b>
<b>Napsugár palacsinta</b> <i>Pancake Napsugár style</i> <i>„Napsugár” Palatschinken</i>	<b>1590 Ft</b>
<b>Sajttorta gyümölcsvelővel, tejszínhabrózsával</b> <i>Cheesecake with fruit marrow and whipped cream rose</i> <i>Käsekuchen mit Fruchtmark und Schlagsahnerose</i>	<b>1590 Ft</b>
<b>Somlói galuska Napsugár módra</b> <i>Somloi Trifle Napsugár style</i> <i>Schomlauer Nockerln „Napsugár” Art</i>	<b>1490 Ft</b>
<b>Gesztenyepüré tejszínhabrózsával</b> <i>Chestnut Purée with whipped cream rose</i> <i>Kastaniенpüree mit Schlagsahnerose</i>	<b>1390 Ft</b>
<b>Csokis szuflé vanília fagylalttal</b> <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i> <i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis</i>	<b>1550 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>1590 Ft</b>



# ITALLAP

## DRINKS | GETRÄNKE

### ALKOHOL MENTES ITALOK ALCOHOL FREE DRINKS

#### Ásványvíz | Mineral water

*Natur Aqua 0,33l*

550 Ft

*Natura Aqua 0,75l*

800 Ft

#### Szénsavas üdítő | Soft drinks

*Coca Cola 0,25l*

600 Ft

*Sprite 0,25l*

600 Ft

*Fanta 0,25l*

600 Ft

*Kinley 0,25l*

600 Ft

#### Szénsavmentes üdítők | Soft drink

*Cappy 0,25l alma, narancs, ananász  
őszibarack, fekete ribizli | apple, orange,  
pineapple, peach, black berry*

650 Ft

*Fuze tea 0,25l*

*citrom, őszibarack | lemon, peach*

650 Ft

#### Limonádé | Lemonade

*Klasszikus 0,5l | Classic*

990 Ft

*Bodzás 0,5l | Elderberry*

990 Ft

*Málnás 0,5l | Raspberry*

990 Ft

*Szamócás 0,5l | Wild strawberry*

990 Ft

#### Kávé | Coffee

*Espresso*

590 Ft

*Cappuccino*

750 Ft

*Latte Macchiato*

950 Ft

*Melange*

1050 Ft

*Jegeskávé | Iced coffee*

1250 Ft

*Ír kávé | Irish coffee*

1400 Ft

#### Filteres és szálas teák | Tea | Tee

*Fekete tea | Black*

750 Ft

*Zöld tea | Green*

750 Ft

*Gyümölcs tea | Fruits*

750 Ft

*Méz | Honey*

200 Ft

#### Alkohol mentes koktélok | Alcohol free cocktails

*Virgin Mojito*

1150 Ft

*Safe sex on the beach*

1150 Ft

*Virgni Pina Colada*

1150 Ft



## ALKOHOLOS ITALOK ALCOHOLIC DRINKS

### Alkoholos koktélok | Alcoholic coctails

<i>Aperol Spritz</i>	1600 Ft
<i>Cuba libre</i>	1900 Ft
<i>Tequila sunrise</i>	1900 Ft
<i>Mojito</i>	1900 Ft
<i>Pina Colada</i>	1900 Ft
<i>Sex ont the beach</i>	1900 Ft

### Likőr | Liqueur

<i>Bailey's</i>	2 cl 750 Ft	4 cl 1450 Ft
<i>Cointreau</i>	2 cl 750 Ft	4 cl 1450 Ft

### Rum

<i>Malibu</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Sailor Jerry</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Bacardi</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Matusalem 7 years</i>	2 cl 850 Ft	4 cl 1650 Ft
<i>Matusalem 15 years</i>	2 cl 950 Ft	4 cl 1850 Ft
<i>Diplomatico</i>	2 cl 1150 Ft	4 cl 2200 Ft
<i>Don Papa</i>	2 cl 2250 Ft	4 cl 4400 Ft

### Tequila

<i>Sierra Silver</i>	2 cl 650 Ft	4 cl 1250 Ft
<i>José Cuervo Silver</i>	2 cl 650 Ft	4 cl 1250 Ft
<i>Sierra Gold</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>José Cuervo Gold</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft

### Aperitif

<i>Martini Bianco / Extra Dry / Rosso</i>	8 cl 1150 Ft
<i>Campari</i>	8 cl 1250 Ft
<i>Aperol</i>	8 cl 1250 Ft

### Whiskey

<i>Johnnie Walker</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Jack Daniel's Honey</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Jim Beam</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Chivas Regal</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft
<i>Ballentine's</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Ballentine's 12 years</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft
<i>Jameson</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft
<i>Jack Daniel's</i>	2 cl 700 Ft	4 cl 1350 Ft

### Szicsek pálinka | Spirit

<i>Szilva   Plum</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft
<i>Barack   Peach</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft
<i>Cigánymeggy   sour cherry</i>	2 cl 900 Ft	4 cl 1750 Ft
<i>Irsai Olivér</i>	2 cl 900 Ft	4 cl 1750 Ft
<i>Törköly   grape</i>	2 cl 900 Ft	4 cl 1750 Ft
<i>Magony mézes barack   honey's peach</i>	2 cl 950 Ft	4 cl 1800 Ft

### Vilmoskörte | william pear

	2 cl 1050 Ft	4 cl 2000 Ft
<i>Birsalma   quince</i>	2 cl 1050 Ft	4 cl 2000 Ft
<i>Bodza   elderberry</i>	2 cl 1250 Ft	4 cl 2400 Ft
<i>Málna   raspberry</i>	2 cl 2000 Ft	4 cl 3800 Ft

### Brandy | Konyak

<i>Metaxa*****</i>	2 cl 600 Ft	4 cl 1150 Ft
<i>Courvoisier</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft
<i>Hennessy</i>	2 cl 800 Ft	4 cl 1550 Ft



## **Gyomorkeserűk**

<i>Unicum</i>	<i>2 cl 600 Ft</i>	<i>4 cl 1150 Ft</i>
<i>Unicum szilva</i>	<i>2 cl 600 Ft</i>	<i>4 cl 1150 Ft</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl 600 Ft</i>	<i>4 cl 1150 Ft</i>

## **Vodka**

<i>Finlandia</i>	<i>2 cl 550 Ft</i>	<i>4 cl 1050 Ft</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>2 cl 850 Ft</i>	<i>4 cl 1650 Ft</i>

## **Gin**

<i>Gordon's</i>	<i>2 cl 600 Ft</i>	<i>4 cl 1150 Ft</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>2 cl 750 Ft</i>	<i>4 cl 1450 Ft</i>
<i>Adamus</i>	<i>2 cl 1500 Ft</i>	<i>4 cl 2900 Ft</i>

## **Csapolt sör | Draft beer**

<i>Pilsner</i>	<i>3 dl 650 Ft</i>	<i>5 dl 990 Ft</i>
<i>Dreher</i>	<i>3 dl 550 Ft</i>	<i>5 dl 850 Ft</i>

## **Üveges sör | Bottled beer**

<i>Leffe Dark 0,33l</i>	<i>1450 Ft</i>
<i>Peroni 0,33l</i>	<i>850 Ft</i>
<i>Heineken 0,33l</i>	<i>790 Ft</i>
<i>HB búza sör 0,33l</i>	<i>950 Ft</i>

## **Alkoholmentes sör | Non-Alcoholic beer**

<i>Dreher 0,33l</i>	<i>650 Ft</i>
<i>Clausthaler 0,33l</i>	<i>950 Ft</i>





**Napsugár**  
**ÉTTEREM**

**2100 GÖDÖLLŐ, RÉT U. 1/A**

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

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