



# ROZMÁRING

## KERTVENDÉGLŐ

**Óbudai hangulat:**

„Van olyan pillanat, amikor nem lehet  
eldönteni, hogy ki a Vendég és ki a  
Vendéglátó.”

*Szabó Lajos  
vendéglős  
1991*

## BEVEZETŐ FOGÁSOK HIDEGEN A LÁTVÁNYKONYHÁBÓL

*COLD STARTERS FROM OUR OPEN-VIEW KITCHEN*

*KALTE VORSPEISEN AUS DER SCHAUKÜCHE*

*ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОТКРЫТОЙ КУХНИ*

**Tatárhús az Ön kedvére készítve, ropogós rozskenyér pirítóssal ..... 2900 Ft**

*Beef tartare as you wish, served with crispy rye bread toast*

*Tartar auf Wunsch zubereitet mit knusprigen Roggenbrotoast*

*Татарский бифштекс, приготовленный на Ваш вкус,  
с хрустящим ржаным тостом*

**Vegyes ízelítő a Nagyi kamrájából (hideg kacsamáj, házi sonka,  
házi tepertő, házi kolbász, sajtok dióval, almával, zöldségekkel) ..... 2200 Ft**

*Mixed delicacies from Granny's pantry (cold duck liver, home-made ham,  
home-made cracklings, home-made sausage, cheese selection with walnut,  
apple and vegetables)*

*Gemischte Vorspeisen aus Großmutter's Speisekammer (kalte Entenleber,  
hausgemachter Schinken, hausgemachte Grieben, hausgemachte Dauerwurst,  
verschiedene Käse mit Nüssen, Äpfeln, Gemüse)*

*Холодные закуски-ассорти из Бабушкиной кладовой (холодная утиная  
печень, домашняя ветчина, домашние шкварки, домашняя колбаса,  
сыр с грецкими орехами, яблоками и овощами)*

**Hideg „mártogatós“ ízelítő (padlizsánkrém, avokádókrém,  
fűszeres joghurtkrém ropogós tortillával és friss zöldségekkel) ..... 1250 Ft**

*Cold "dipping" selection (aubergine cream, avocado cream, spicy  
yoghurt cream, with crispy tortilla and fresh vegetables)*

*Kalte Creme-Vorspeisen (Auberginencreme, Avocadocreme, würzige  
Joghurtcreme, mit knackiger Tortilla und frischen Gemüsen)*

*Холодные закуски-ассорти с соусами для «макания» (баклажанная  
икра, крем из авокадо, йогуртовый крем со специями, с хрустящей  
тортильей исвежими овощами)*

**Libamájpástétom lilahagymalekvárral, almás kerti salátával ..... 2800 Ft**

*Goose liver paté with red onion jam and garden salad with apples*

*Gänseleberpastete mit roter Zwiebelmarmelade und Apfel-Gartensalat*

*Паштет фуа-гра с повидлом из красного лука и салатом с яблоками*



ROZMARING  
KERTVENDÉGLŐ

## LEVESEK

### SOUPS SUPPEN СУПЫ

**Óbudai húsos fazék (benne főtt hússal,  
zöldségekkel, házi májjal és daragaluskával) ..... 1550 Ft**

*Óbuda-style meat pot (with boiled meat, vegetables,  
liver and home-made semolina dumplings)*

*Óbudaer Fleischtopf (mit darin gekochtem Fleisch,  
Gemüse, Leber und Grießklößchen)*

*Мясной суп (с отварным мясом, овощами,  
домашней печенью и клецками из манки)*

**Laskagomba-krémleves friss pestoval,  
gombaropogóssal ..... 950 Ft**

*Oyster mushroom cream soup with fresh pesto  
and mushroom croquets*

*Austernpilz-Cremesuppe mit frischem Pesto  
und knusprigem Pilzfladen*

*Крем-суп из вешенок со свежим песто  
и хрустящими жареными грибочками*

**Tárkonyos szárnyasraguleves..... 950 Ft**

*Poultry ragout soup with tarragon*

*Geflügelragout-Suppe mit Estragon*

*Суп-рагу из птицы с эстрагоном*

**Marhahúsleves (főtt zöldségekkel,  
csigatésztával, benne főtt hússal) ..... 1350 Ft**

*Beef soup (with boiled vegetables, snail-shaped  
noodles and boiled meat)*

*Rindfleischsuppe (mit gekochtem Gemüse,  
Spiralnudeln und darin gekochtem Fleisch)*

*Говяжий суп (с отварными овощами,  
пастой пиноли и с мясом)*



## BEVEZETŐ FOGÁSOK MELEGEN

*HOT STARTERS*  
*WARME VORSPEISEN*  
*ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

**Ropogós bundában sült fűszeres jércehasábok  
mézes-mustáros friss salátával..... 1900 Ft**

*Spicy chicken chunks fried in crispy coat,  
served with honey-mustard fresh salad*

*In knusprigem Teigmantel gebratene würzige  
Hühnerstreifen mit frischem Honig-Senf-Salat*

*Пикантная курица в хрустящей корочке,  
со свежим салатом, заправленным  
медом и горчицей*

**Roston sült libamájszeletkék friss  
házi lecsóval, pirított polentával ..... 2800 Ft**

*Roasted goose liver slices, served with fresh  
home-made letcho and roasted polenta*

*Gänseleberscheibchen vom Rost mit hausgemachtem  
frischem Letscho und gerösteter Polenta*

*Медальоны фуа-гра на гриле со свежим лечо,  
и поджаренной кукурузной кашей*

**Királyrák pikáns bundában  
mediterrán zöldséges tagliatellével ..... 2700 Ft**

*Prawns fried in piquant coat, served with  
Mediterranean vegetable-tagliatelle*

*Königskrebs in pikantem Teigmantel mit  
mediterraner Gemüse-Tagliatelle*

*Королевский рак в пикантной корочке,  
тальятелле со средиземноморскими овощами*



ROZMARING  
KERTVENDÉGLŐ

## HÚSMENTES ÉTELEINK

### VEGETARIAN DISHES

### GERICHTE OHNE FLEISCH

### ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

**Parajos túrógombóc márványos sajtmártással ..... 1450 Ft**

*Cottage-cheese dumplings with spinach and marbled cheese gravy*

*Spinat-Quarkknödel mit Marmorkäsesauce*

*Творожно-шпинатные клёцки с соусом из мраморного сыра*

**Rántott sajt, illatos jázminrizzsel és tartármártással ..... 2300 Ft**

*Breaded cheese with fragrant Jasmine rice and tartar sauce*

*Gebackener Käse mit duftendem Jasminreis und Tatarsauce*

*Сыр, жареный в панировке, с душистым жасминным рисом и соусом-тартар*

**Fűszeres csicseriborsó-ragu, pestos trikolor pennével ..... 1800 Ft**

*Spicy chickpea stew with tricolor penne and pesto*

*Würziges Kichererbsenragout mit Pesto-Trikolor-Penne*

*Ragu из турецкого гороха со специями, пенне триколор под соусом песто*



## SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

### POULTRY DISHES

### GERICHTE AUS GEFLÜGELFLEISCH

### БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

**Fűszeres joghurtban érlelt jércemellfilé a rostlapról,  
roppanó céklával és pürékkel .....2250 Ft**

*Grilled chicken breast fillet matured in spicy yoghurt,  
served with crispy beetroots and purees*

*In würzigem Joghurt eingelegtes Hühnerbrustfilet  
vom Rost, mit knackigen roten Rüben und Püree*

*Филе курицы, маринованное в йогурте с пряностями,  
хрустящая свекла и разноцветные пюре*

**Spárgával és füstölt sajttal töltött pulykamellfilé  
vajás zöldségekkel és petrezselymes burgonyával.....3400 Ft**

*Turkey breast fillet stuffed with asparagus and smoked cheese,  
served with butter vegetables and parsley potatoes*

*Mit Spargel und geräuchertem Käse gefülltes Putenbrustfilet  
mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln*

*Грудка индейки, начиненная спаржей и копченым сыром,  
с обжаренными на сливочном масле овощами, картошка с петрушкой*

**Távol-keleti vasalt csirkecomb massala mártással,  
mazsolás, mandulás bulgurral .....2900 Ft**

*Ironed chicken leg from the Far East with massala  
sauce, served with raisin-almond bulgur*

*Orientalische gepresste Hühnerkeule mit  
Masala-Sauce, dazu Rosinen-Mandel-Bulgur*

*Окорочка курицы с дальневосточными специями,  
соусом масала, булгур с миндалем и изюмом*



**Pikáns bundában sült csirkemellérmék tejszínes,  
fokhagymás mártással, mediterrán rizzsel .....2900 Ft**

*Chicken breast medallions fried in piquant coat, served  
with creamy garlic gravy and Mediterranean rice*

*In pikantem Teigmantel gebratene Hühnerbrustmedaillons  
mit Sahne-Knoblauchsauce und mediterranem Reis  
Медальоны из грудки курицы, запеченные в пикантной корочке,  
сливочный соус с чесноком, средиземноморский рис*

**Libamájszeletek roston sütve sült almával  
és áfonyával, ízes muffinban tálalva .....5500 Ft**

*Roasted goose liver slices with roasted apple and cranberries,  
served in muffin with jam*

*Gänseleberscheiben vom Rost mit gebratenem Apfel und  
Preiselbeeren in würzigem Muffin serviert*

*Фуа-гра на гриле, с печеными яблоками и черникой,  
сервированная в маффине*

**Jércemellhasábok gouda sajtos bundában,  
roston sült zöldségekkel, fűszeres mártással .....2900 Ft**

*Chicken breast chunks in gouda cheese coat,  
served with roasted vegetables and spicy gravy*

*Hühnerbruststifte paniert im Goudamantel mit Gemüse  
vom Rost und würziger Sauce*

*Кусочки куриной грудки в кляре с сыром gouda,  
с обжаренными овощами под пряным соусом*

**Szabolcsi jércebatyu merlot-mártással  
és szalvétagombóccal .....2950 Ft**

*Chicken bundles in Szabolcs style, served with  
merlot sauce and bread dumplings*

*Szabolcser Hühnerbündel mit  
Merlot-Sauce und Serviettenkloß*

*Куриный конверт под соусом  
из вина мерло, клецки в салфетке*



## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

### PORK DISHES

### GERICHT AUS SCHWEINEFLEISCH

### БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

**Mézes-chilis szűzpecsenyeragu roppanós zöldségekkel és szójas tésztával keverve .....3300 Ft**

*Honey-chili tenderloin ragout mixed with crispy vegetables and soy noodles*

*Honig-Chili-Lendenbraten-Ragout gemischt mit knackigem Gemüse und Soja-Pasta*

*Медальоны под рагу, приправленные мёдом и чили, с хрустящими овощами и соевой лапшой*

**Velóvel és füstölt sajttal töltött sertésjava bundában, burgonyaröszttivel és salátával .....3100 Ft**

*Coated pork drops stuffed with marrow and smoked cheese, served with potato rösti and salad*

*Mit Knochenmark und geräuchertem Käse gefüllter Schweinebraten im Teigmantel mit Kartoffelrösti und Salat*

*Фаршированная мозгами и копченым сыром свинина в кляре, с картофельными драниками и салатом*

**Dijoni pácban érlelt szűzpecsenye roston, baconos zöldbabbal és pürével .....3900 Ft**

*Grilled tenderloin of pork in Dijon marinade, served with bacon green beans and puree*

*In Dijoner Marinade eingelegte Schweinelende vom Rost mit Speckbohnen und Püree*

*Медальоны на гриле, замаринованные в дижонской горчице, со стручковой фасолью в беконе, с разноцветными пюре*





**Óbudai fatányéros .....2850 Ft**

*Mixed grill on a wooden platter in Óbuda style*

*Óbudaer Holzplatte*

*Мясное ассорти на деревянном блюде*

**Ragacsos „füstös“ sertésoldalas coleslaw salátával .....2950 Ft**

*Sticky glazed "smoked" spare ribs of pork, served with coleslaw salad*

*Klebrige „rauchige“ Schweinerippchen mit Coleslaw*

*Липкие «копченые» свиные ребрышки, с салатом коул слоу*

**Sörben pácolt ropogós csülök egészben, bajor káposztával,  
pékné módra készített burgonyával.....6900 Ft**

*Crispy whole knuckles of pork marinated in beer, served  
with Bavarian cabbage and Baker's Wife's potatoes*

*In Bier eingelegtes knuspriges ganzes Eisbein  
mit bayerischem Kraut und Kartoffeln nach Bäckerin-Art*

*Рулька цельная, маринованная в пиве, с баварской  
капустой и картошкой а-ля Пекарка*



## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

### BEEF DISHES

### GERICHTE AUS RINDFLEISCH

### БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

**Érlelt bélszín java roston, színes borsmártással,  
parajraguval és fényezett karottával.....5900 Ft**

*Grilled marinated beef tenderloin, served with coloured  
pepper sauce, spinach stew and glazed carrots*

*Abgehangenes Lendenstück vom Rost mit bunter  
Pfeffersauce, Spinatragout und glasierten Karotten*

*Маринованная вырезка на гриле под перечным соусом,  
с рагу из шпината и карамелизированной морковью*

**Hagymás rostélyos hasáburgonyával .....3900 Ft**

*Loin of beef with fried onions and French fries*

*Lendenstück mit gebratene Zwiebeln und Pommes Frites*

*Говяжий стейк с жареным луком и картофелем фри*

**Rántott borjúláb, sült burgonya, tartármártás.....2900 Ft**

*Breaded leg of veal, served with fries and tartar sauce*

*Gebratener Kalbsfuß mit Bratkartoffeln und Tartarsauce*

*Панированная телячья ножка с жареным  
картофелем и соусом тартар*



**Pikáns pácban érlelt marhanyak-steak roston,  
fűszervajjal, steak burgonyával és sült hagymával.....4900 Ft**

*Grilled steak of beef neck in piquant marinade, served  
with flavoured butter, steak potatoes and roasted onions*

*Pikant eingelegtes Rindernackensteak vom Rost  
mit Kräuterbutter, Steakkartoffeln und gebratenen Zwiebeln*

*Говяжий ошеек на гриле в пикантном маринаде,  
с пряным маслом, картофелем и луком из духовки*

**Mexikói fűszeres marharagu zöldségekkel, tortillaköntösben,  
fűszeres tejföllel és avokádókrémrel.....3200 Ft**

*Mexican-style spicy beef ragout in tortilla coat, served  
with sour-cream with herbs and avocado cream*

*Tortillawrap mit mexikanischem würzigem Rinderragout,  
Gemüse, würzigem Schmand und Avokadocrème*

*Тортилья с мексиканским рагу из овощей,  
с пикантной сметаной и кремом из авокадо*



## VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

### GAME DISHES

### GERICHTE AUS WILDFLEISCH

### БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

**Borókás vadpörkölt erdei gombákkal,  
knédliivel és csipkelekvárral .....2900 Ft**

*Juniper game stew with forest mushrooms,  
dumplings and rosehip jam*

*Wacholder-Wildgulasch mit Waldpilzen,  
Knödeln und Hagebuttenmarmelade*

*Пёркёлт из дичи с можжевеловыми ягодами,  
лесными грибами, кнедликом и вареньем из шиповника*

**Pácolt szarvasfilé áfonyával és burgonyafánkkal ..... 3900 Ft**

*Marinated venison filet with cranberries and potato fritters*

*Pácolt szarvasfilé áfonyával, burgonya fánkkal*

*Филе оленины маринованное с черникой  
и картофельными пончиками*

**Szarvascomb vadasan, zsemlegombóccal ..... 3900 Ft**

*Leg of venison in Vadas (piquant) style, with bread dumplings*

*Hirschkeule nach Jägerart mit Semmelknödel*

*Оленина по-охотничьи с хлебными клёцками*



**HALÉTELEK**  
**FISH DISHES**  
**FISCHGERICHTE**  
**РЫБНЫЕ БЛЮДА**

**Egyben sült szivárványos pisztráng fokhagymás mandulával, tejszínes, parajos burgonyaraguval.....4200 Ft**

*Roasted marbled whole trout with garlic-almonds and creamy spinach potato ragout*

*Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Knoblauchmandeln und Sahne-Spinat-Kartoffelragout*

*Форель жареная цельная с чесноком и миндалем, со сливочным рагу из картофеля и шпината*

**Roston sült harcsa paprikás mártással, túrós csuszával .....3900 Ft**

*Grilled catfish with paprika sauce and cottage-cheese pasta*

*Gebratener Wels vom Rost mit Paprikasauce und Topfenfleckerln*

*Паприкаш из сома, с красным перечным соусом, с творожной лапшой (турош чуса)*

**Fogasfilé kívánság szerint készítve, friss kerti salátával és piritott magvakkal .....3900 Ft**

*Pike perch fillet as requested, served with fresh garden salad and roasted seeds*

*Zanderfilet auf Wunsch zubereitet, mit frischem Gartensalat und gerösteten Körnern*

*Филе судака по рецепту гостя, со свежим салатом и жареными масличными семенами*

**Roston sült lazacfilé mediterrán burgonyasalátával .....4900 Ft**

*Grilled salmon fillet with Mediterranean potato salad*

*Gebratenes Lachsfilet vom Rost mit mediterranem Kartoffelsalat*

*Лосось на гриле со средиземноморским картофельным салатом*



## SALÁTÁK

SALADS

SALATE

САЛАТЫ

**Rokfortos fejessaláta** ..... 640 Ft

*Green lettuce with Roquefort dressing*

*Kopfsalat mit Roquefort Dressing*

*Свежий салат с сыром «Рокфорт»*

**Paradicsomsaláta** ..... 640 Ft

*Tomato salad*

*Tomatensalat*

*Салат из помидоров*

**Uborkasaláta** ..... 640 Ft

*Cucumber salad*

*Gurkensalat*

*Салат из огурцов*

**Káposztasaláta** ..... 640 Ft

*Cabbage salad*

*Krautsalat*

*Салат из капусты*

**Friss vegyes saláta** ..... 640 Ft

*Fresh mixed salad*

*Frische gemischter Salat*

*Салат из свежих овощей*

**Házi vegyes saláta** ..... 640 Ft

*Home-made mixed salad*

*Hausgemachte gemischter Salat*

*Домашний смешанный салат*



ROZMÁRING  
KERTVENDÉGLŐ

## DESSZERTEK

*DESSERTS*

*NACHSPEISEN*

*ДЕСЕРТЫ*

**Almás pite vaníliafagylalttal és fűszeres habbal..... 750 Ft**

*Apple pie with vanilla ice-cream and spicy foam*

*Apfelkuchen mit Vanilleeis und würzigem Schaum*

*Яблочный пирог с ванильным мороженым и безе*

**Házi tiramisu kehelyben, friss gyümölcsökkel..... 950 Ft**

*Home-made tiramisu in a cup, served with fresh fruit*

*Hausgemachtes Tiramisu im Becher mit frischen Früchten*

*Домашнее тирамису в вазочке со свежими фруктами*

**Mákosguba-torta vaníliahabbal és meggy mártással..... 900 Ft**

*Poppy-seed dough cake with vanilla foam and sour cherry sauce*

*Mohnpielen-Torte mit Vanilleschaum und Sauerkirschsauce*

*Торт из рогаликов с маком, ванильным муссом, вишневым соусом*

**Somlói galuska, ahogy mi szeretjük..... 880 Ft**

*Sponge cake Somló style as we like it*

*Schaumlauer Nockerln auf unsere Art*

*Бисквит с заварным кремом, шоколадом и сливками*



ROZMARING  
KERTVENDÉGLŐ

## ITALLAP – BEVERAGES

### Étvágygerjesztők – Aperitifs 4 cl

Remy Martin V.S.O.P .....	1900,-
Hennessy .....	1500,-
Martell .....	1500,-
Grand Marnier .....	1350,-
Chivas Regal.....	1350,-
Jack Daniel's .....	1350,-
Jack Daniels' Fire .....	1550,-
12 éves – 12 yrs Johnnie Walker ...	1350,-
Jim Beam.....	990,-
Ballantine's .....	990,-
Johnnie Walker.....	990,-
The Famous Grouse.....	850,-
Bailey's .....	890,-
Carolans .....	690,-
Gordon's gin.....	890,-
Bombay Sapphire Gin.....	1100,-
Charleston .....	850,-
Calvados .....	990,-
Finlandia vodka.....	890,-
Finlandia Lime .....	890,-
Malibu.....	850,-
Bacardi rum.....	890,-
Jägermeister .....	950,-
El Jimador Blanco Tequila.....	890,-
Metaxa .....	890,-
Zwack Unicum.....	890,-
Vodka .....	750,-
Hubertus.....	750,-
Aperol Spritz .....	1750,-
Campari (8 cl) .....	1350,-
Martini (8 cl) .....	850,-
Cinzano (8 cl) .....	850,-

### Pálinkák

#### RÉZANGYAL

Mézes ágyas meggy .....	1150,-
Mézes barack.....	1150,-
Kajsziparack.....	1150,-
Ágyas vilmos körte .....	1150,-
Fekete cseresznye .....	1150,-
Ágyas málna.....	1150,-
Barrique szilva.....	1150,-

#### ÁRPÁD

Barackpálinka.....	1350,-
Csabai házi szilvapálinka .....	1350,-
Birsalma.....	1350,-
Körte .....	1350,-
Meggy.....	1350,-

### Üveges sörök – Bottled beers

Hofbräu búzasör 0,5 liter.....	850,-
Dreher Bak 0,5 liter .....	750,-
alkoholmentes üveges 0,33 liter.....	650,-

### Csapolt sörök – Draught beer

Dreher Classic .....	korsó/pitcher 790,-
.....	pohár/glass 440,-
.....	pikoló/piccolo 300,-
Pilsner Urquell .....	korsó/pitcher 790,-
.....	pohár/glass 440,-
.....	pikoló/piccolo 300,-
Kozel.....	korsó/pitcher 650,-
.....	pohár/glass 390,-
.....	pikoló/piccolo 260,-
Arany Ászok.....	korsó/pitcher 650,-
.....	pohár/glass 390,-
.....	pikoló/piccolo 260,-

### Pezsgők – Champagne

Cinzano Asti 0,75 liter .....	9900,-
Hungária Extra Dry 0,75 liter .....	6800,-
Törley 0,75 liter .....	4800,-
BB 0,75 liter .....	3200,-
Hungária Extra Dry 0,2 liter .....	1500,-
Törley 0,2 liter .....	800,-

### Üdítők – soft drinks

Szénsavas üdítők 0,25 liter.....	420,-
<i>Coca cola, Coca Cola Zero,</i>	
<i>Coca Cola Zero Lemon,</i>	
<i>Fanta, Fanta bodza, Sprite,</i>	
<i>Kinley Gyömbér, Kinley Tonic</i>	
Cappy Gyümölcslevek 0,25 liter.....	450,-
<i>Alma, Narancs, Ananász, Fekete ribizli,</i>	
<i>Őszibarack, Körte, Paradicsom</i>	
Rostos italok/Fruit Juice 0,1 liter ...	140,-
Limonádé 0,1 liter .....	150,-
Fuzetea jegesteák 0,25 liter .....	420,-
<i>Őszibarack, Citrom, Zöld tea</i>	

NaturAqua ásványvizek/Mineral water	
0,25 liter .....	280,-
0,75 liter .....	590,-

### Kávész, tea – Coffee, tea

Kávész/Coffee .....	320,-
Cappuccino.....	390,-
Hosszú kávész/Long coffee.....	350,-
Ír kávész/Irish coffee.....	990,-
Melange.....	550,-
Jeges kávész/Ice coffee .....	650,-
Tea.....	440,-