

Perényi



Fogadó

Allergén összetevők jelölése - Kennzeichnung von Allergenen von Zutaten

Alergen označavanje sastojaka - Allergen labeling of ingredients

Etichettatura degli allergeni degli ingredienti - Alergen označování složek

Etichetarea alergenilor ingredientelor



Glutént tartalmazó gabonafélék és az abból készült termékek - Getreide und daraus gewonnene Produkte Gluten enthalten - žitarice i dobiveni proizvodi koji sadrže gluten - Cereals and derived products containing gluten - cereali e prodotti derivati contenenti glutine - Obilovin a odvozených produktů, které obsahují lepek - Cereale și produse derivate care conțin gluten



Rákfélék és az abból készült termékek - Krusten- und daraus gewonnene Erzeugnisse - Rakovi i njihovi proizvodi - Crustaceans and products thereof - Crostacei e prodotti a base - Korýši a výrobky z nich - Crustacee și produse derivate



Tojás és az abból készült termékek - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse - Jaja i proizvodi od - Eggs and products thereof - Uova e prodotti a base di - Vejce a výrobky z nich - Ouă și produse derivate



Halfélék és az abból készült termékek - Fisch und Fischerzeugnisse - Riba i njihovi proizvodi - Fish and products thereof - Pesce e prodotti a base - Ryby a výrobky z nich - Pește și produse derivate



Mogyorófélék és az abból készült termékek - Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse - Orašasti plodovi i njihovi proizvodi - Nuts and products thereof - Frutta a guscio e prodotti derivati - Ořechy a výrobky z nich - Fructe cu coajă și produse derivate



Szójaszármazék és az abból készült termékek - Sojaprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse - Sojini proizvodi i njihovi proizvodi - Soy products and products thereof - Prodotti di soia e prodotti derivati - Sójové výrobky a výrobky z nich - Produse și produse derivate din soia



Tejfélek és az abból készült termékek - Milchtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - Mliječni životinje i njihovi proizvodi - Milk and products thereof - Latte e prodotti a base di - Mléko a výrobky z něj - Lapte și produse derivate



Csonthéjas termés és az abból készült termékek - Steinfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse - Kameni voće i njihovi proizvodi - Stone fruits and products thereof - Drupacee e prodotti derivati - Peckoviny a výrobky z nich - Fructe și produse derivate din piatră



Zeller és az abból készült termékek - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse - Celer i proizvodi od istih - Celery and products thereof - Sedano e prodotti derivati - Celer a výrobky z něj - Țelină și produse derivate



Mustár és az abból készült termékek - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - Senf i njihovi proizvodi - Mustard and products thereof - Senape e prodotti derivati - Hořčice a výrobky z nich - Muștar și produse derivate



Szezámag és az abból készült termékek - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse - Sezam i njihovi proizvodi - Sesame seeds and products thereof - Semi di sesamo e prodotti derivati - Sezamová semínka a výrobky z nich - Semințe și produse derivate de susan

Berényi



Fogadó

PIZZA

- 1. PARADICSOMOS MOZZARELLÁVAL**
- 2. NÉGYSAJTOS PIZZA** *Trappista, mozzarella, rokfort, füstölt sajt*
- 3. SONKÁS** *Paradicsom, sajt, sonka*
- 4. SONKÁS - GOMBÁS** *Paradicsom, sajt, sonka, gomba*
- 5. DIAVOLA** *Paradicsom, sajt, sonka, pfefferoni*
- 6. PÁRMAI MOZZARELLÁVAL** *Paradicsom, sajt, páрмаi sonka*
- 7. PROVINCIALE** *Paradicsom, sajt, sonka, gomba, kukorica*
- 8. CAPRICCOSA** *Paradicsom, sajt, sonka, gomba, oliva, articsóka*
- 9. GIOVANNI** *Paradicsom, sajt, sonka, szalonna, füstölt sajt*
- 10. RAFAELA** *Paradicsom, sajt, sonka, gomba, szalámi, kukorica, zöldborsó*
- 11. VEGETÁRIÁNUS** *Paradicsom, sajt, gomba, kukorica, zöldborsó*
- 12. HAWAII** *Sonka, ananász, sajt*
- 13. SZALÁMIS** *Paradicsom, sajt, szalámi, curry*
- 14. TOSCA** *Sajt, sonka, fokhagyma, tejföl*
- 15. MAGYAROS** *Paradicsom, sajt, szalámi, füstölt szalonna, fokhagyma*
- 16. MAFFIA** *Paradicsom, sajt, szalámi, pfefferoni, oliva, fokhagyma*



Berényi



Fogadó

Plejskavicák – Lepények

18. **Plejskavica** (*Tzatziki, ajvár, lepény, hagyma*) 🍷 🍷

Hideg-, meleg előételek








20. **Hideg libamáj zsírjával, (10 dkg)** (*zöldségekkel*)
21. **Tatár Beefsteak (15 dkg)** 🍷 🍷 🍷
22. **Mozzarella paradicsommal, pármái sonkával, balsamecet krémmel** 🍷

Levesek












25. **Tyúkhúsleves gazdagon** 🍷 🍷 🍷
26. **Húsleves finommetélttel** 🍷 🍷
27. **Húsleves házi májgombóccal** 🍷 🍷 🍷
28. **Zalai tejfölös gombaleves** (*erdei gombákkal*) 🍷 🍷 🍷
29. **Fokhagymakrémleves** 🍷 🍷 🍷 🍷
30. **Hideg erdei gyümölcsleves** 🍷 🍷
31. **Jókai bableves** 🍷 🍷
32. **Gulyás** 🍷 🍷 🍷 🍷
33. **Gulyás bográcsban** 🍷 🍷 🍷 🍷
34. **Halászlé** (*kérésre csuszatésztával*) 🐟
35. **Halászlé bográcsban** 🐟



Újdonságok • Neuheit • Novost • Novelty • Novità
Novinka • Noutate

- 304.** Tintahal párizsiasan, kemencés burgonyával, tartármártással
Tintenfisch nach Pariser Art, mit Ofenkartoffeln und Sauce Tartare  
Lignje na pariški, s krumpirom u pećnici i tartar umakom
Squid in Parisian style, with oven-baked potatoes and tartare sauce
Calamari alla parigina, con patate al forno e salsa tartara
Chobotnice na pařížský způsob, s brambory pečenými v troubě
a tatarskou omáčkou
Calamar in stil parizian, cu cartofi copti la cuptor si sos tartar
- 305.** Rostonsült tintahal fokhagymás olivával, karika burgonyával 
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblaucholiven und Kartoffelecken
Lignje na žaru s maslinama od češnjaka i kriškama krumpira
Grilled squid with garlic olives and potato wedges
Calamari alla griglia con olive all'aglio e spicchi di patate
Grilovaná chobotnice s česnekovými olivami a bramborovými měsíčky
Calamar la gratar cu masline usturoi si felii de cartofi
- 306.** Tintahal paradicsomos pennével, parmezánnal  
Tintenfisch mit Tomaten-Penne und Parmesan
Lignje s peresom od rajčice i parmezanom
Squid with tomato penne and parmesan
Calamari con penne al pomodoro e parmigiano
Chobotnice s rajčatovým penne a parmazánem
Calamar cu penne de rosii si parmezan
- 308.** Paradicsomos penne garnéla rákkal, parmezánnal  
Tomaten-Penne-Garnelen mit Krabben und Parmesan
Penne škampi od rajčice s rakovima i parmezanom
Tomato penne shrimp with crab and parmesan
Penne gamberi al pomodoro con granchio e parmigiano
Rajčatové penne krevetky s krabem a parmazánem
Creveți penne cu roșii cu crab și parmezan
- 309.** Carbonara spagetti garnéla rákkal
Spaghetti Carbonara mit Garnelen und Krabben
Špageti carbonara sa škampima i rakovima
Spaghetti carbonara with shrimp and crab
Spaghetti alla carbonara con gamberi e granchio
Špagety carbonara s krevetami a krabem
Spaghete carbonara cu creveți și crab



- 310. Idénysaláta fokhagymás majonézes öntettel, koktélrákkal**
 Salat der Saison mit Knoblauch-Mayonnaise-Dressing, Cocktailkrabben  
 Sezonska salata s preljevom od češnjaka i majoneze, koktel rak
 Seasonal salad with garlic and mayonnaise dressing, cocktail crab
 Insalata di stagione con salsa di aglio e maionese, granchio da cocktail
 Sezónní salát s česnekovým a majonézovým dresinkem, koktejlový krab
 Salată de sezon cu sos de usturoi și maioneză, crab cocktail
- 311. Idénysaláta koktél szósszal, (tartármártás, ketchup összekeverve) koktélrákkal**
 Salat der Saison mit Cocktailsauce (Tartarsauce, Ketchup gemischt)  
 mit Cocktailkrebs
 Sezonska salata sa koktel umakom (tartar umak, kečap miksani) sa koktel rakom
 Seasonal salad with cocktail sauce (tartar sauce, ketchup mixed) with cocktail crab
 Insalata di stagione con salsa cocktail (salsa tartara, ketchup misto) con granchio cocktail
 Sezónní salát s koktejlovou omáčkou (tatarská omáčka, kečup smíchaný) s koktejlovým krabem
 Salata de sezon cu sos cocktail (sos tartar, ketchup amestecat) cu crab cocktail
- 312. Tejszínes, fehérboros, olívás garnéla pennével, parmezán sajttal**
 Cremiger Weißwein, Olivengarnelen mit Penne und Parmesankäse   
 Kremasto, bijelo vino, škampi s maslinama s penne i parmezanom
 Creamy, white wine, olive shrimp with penne and parmesan cheese
 Cremoso, vino bianco, gamberi all'oliva con penne e parmigiano
 Smetana, bílé víno, olivové krevety s penne a parmazánem
 Vin cremos, alb, creveți măslinice cu penne și parmezan
- 313. Fokhagymás, olívás garnéla spagetti tésztával és olívabogyóval, parmezánnal**   
 Knoblauch, Oliven Garnelen mit Spaghetti Nudeln und Oliven, Parmesan
 Češnjak, škampi od maslina sa tjesteninom za špagete i maslinama, parmezan
 Garlic, olive shrimp with spaghetti pasta and olives, parmesan
 Aglio, gamberi alle olive con spaghetti e olive, parmigiano
 Česnek, olivové krevety se špagetovými těstovinami a olivami, parmazán
 Usturoi, creveți de măslinice cu paste spaghete și măslinice, parmezan
- 314. Tonhalsaláta** 
 Thunfischsalat / Tuna salata / Tuna Salad / Tonno insalata /
 Tuna Salad / salata de ton

315. Lazac fenyőmaggal, szicíliai pestoval, pennével, parmezánsajttal

Lachs mit Pinienkernen, sizilianisches Pesto, Penne, Parmesankäse



Losos s pinjolima, sicilijanski pesto, penne, parmezan

Salmon with pine nuts, Sicilian pesto, penne, parmesan cheese

Salmone con pinoli, pesto siciliano, penne, parmigiano

Losos s piniovými oříšky, sicilské pesto, penne, parmazán

Somon cu nuci de pin, pesto sicilian, penne, parmezan

316. Paradicsomos, oregános penne parmezánnal



Tomaten-Oregano-Penne mit Parmesan

Penne od rajčice i origana s parmezanom

Tomato and oregano penne with parmesan

Penne pomodoro e origano con parmigiano

Penne z rajčat a oregana s parmazánem

Penne de roșii și oregano cu parmezan

317. Káposztás cvekedli



Krautfleckerin / Krpice sa zeljem

Cabbage ravioli / Pasta ai crauti /

Nudle s zelí / Tăieței cu varză

318. Carbonara spaghetti



Spaghetti Carbonara / Špageti carbonara

Špaghetti carbonara / Spaghetti alla carbonara

Špagety carbonara / Spaghete carbonara



Berényi




















Fogadó

Készételek

- 37. Marhapörkölt
- 38. Vadpörkölt
- 39. Töltöttpaprika   
- 40. Pacalpörkölt
- 41. Pacalpörkölt csülökkel
- 42. Pacalpörkölt velővel, vagy gombás velővel

Halak

- 43. Kukoricalisztben sült fokhagymás fogasfilé gombával 
- 45. Fogasfilé kecskesajttal, paradicsommal, olivabogyóval  
- 46. Kukoricalisztben sült fogasfilé vajjas zöldspárgával, pirított mandulával  
- 47. Lazacfilé pármái sonkával, mozzarellával, csőben sütve  
- 48. Rostonsült lazac görögsalátával 
- 49. Pisztráng roston, fűszervajjal, mézes-mustáros salátával    
- 50. Medvehagymás fűszerkéregben sült pisztráng filé 
- 51. Rostonsült fogasfilé tejfölös gombapaprikással, hagymás nudlival    



Sertéshúsból és borjúhúsból készült ételek

54. Cigánypecsenye tarjából
55. Rántott szelet 🍷 🍷
56. Sertésborda vadász-módra 🍷
57. Hagymás „French Racks” tarja 🍷
58. Sertésborda Budapest-módra, lecsóval, libamájjal
59. Csikóstarisznya 🍷 🍷 🍷
(juhtúróval, lilahagymával töltve, bundában, fokhagymás-tejfölös sült burgonyával)
60. Velős sertéskaraj tükörtojással 🍷
61. Velővel bélelt karaj bundában 🍷 🍷
62. Szűztekeres erdeigombás raguval, burgonyakrokettel 🍷
63. Brassói aprópecsenye 🍷
64. Rokfortos szűzpecsenye pármái sonkával, burgonyapürével 🍷 🍷
65. Libamájjas szűztekeres gazdagon 🍷
66. Csikós pecsenye fokhagymás, tejfölös sült burgonyával 🍷
67. Bőrös sertéscsülök kemencés burgonyával, hideg majonézes-szalonnás káposztasalátával 🍷
68. Kemencében sült csülök Pékné burgonyával, párolt káposztával
69. Bajor csülök vaslapon sütve, párolt káposztával, fűszeres burgonyával
70. Citromos, vajas borjúérmék, zöldspárgával 🍷
71. Gombás borjúérmék hagymás nudlival 🍷 🍷
72. Borjú Bécsi majonézes-burgonyasalátával 🍷 🍷 🍷 🍷
73. Szűzérmék tarkabors mártással 🍷 🍷 🍷
74. Zalai borzacska
(szűzpecsenye krumpliprószában sütve, fokhagymás tejföllel) 🍷 🍷 🍷
75. „French Racks” tarja BBQ szósszal, pároltkáposztával, kemencés burgonyával
76. Szűzérmék chilis babbal



Perényi



Fogadó

- 77. Fokhagymás sült oldalas kemencés burgonyával, párolt káposztával
- 78. BBQ oldalas kemencés burgonyával, párolt káposztával

Vadételek

- 80. Szarvassült tejfölös vargányával és erdei gombákkal 🍄 🍄
- 81. Tűzdelt szarvassült áfonyás erdei gyümölcsökkel 🍄 🍄 🍄
- 82. Szarvassült Fővadász kedvére
(libamáj, gomba, barnamártás krumpliprószával) 🍄 🍄 🍄
- 83. Serpenyős vaddisznósült Budapest-módra, burgonyakrokettel 🍄
- 84. Rostonsült vaddisznó fokhagymásan, párolt káposztával, kemencés burgonyával 🍄
- 85. Szent Hubertus öröme 🍄
(vaddisznó hátszín libamájjal, konyakos erdeigombás-, aszaltszilvás raguval, burgonyakrokettel)

Szárnyasok

- 86. Csirkemell grillezett camemberttel, áfonyás gyümölcsökkel
- 87. Rostonsült csirkemell sajtmártással 🍄
- 88. Csirkemell mézes körtével
- 93. Erdei gombás csirkemell tejfölösen 🍄 🍄
- 94. Házas csirkemell hagymás nudlival 🍄 🍄 🍄
- 95. Pulyka Cordon blue 🍄 🍄 🍄
- 96. Pulykamell camamberttel töltve, magos bundában, tejszínes-, áfonyás gyümölcsökkel 🍄 🍄 🍄
- 97. Pulykamell póréhagymával, mozzarellaival, csőben sütve
- 99. Görög pulyka steak (görögsaláta, tzatziki, hasábburgonya) 🍄
- 100. Libamáj roston, almával, rántott hagymakarikával 🍄 🍄



Berényi



Fogadó

- 101. Libamáj roston, áfonyás erdei gyümölcsökkel, burgonyapürével 🍷 🍷 🍷
- 102. Serpenyős libamáj lecsós karikaburgonyával
- 103. Tokaji libamáj almával, burgonyakrokettel
- 104. Kemencében sült liba-, kacsacomb, párolt káposztával
- 109. Pácolt kacsamell mézzel, szőlővel 🍷
- 110. Kacsamell aszaltszilvás erdei gombákkal 🍷

Marhahúsból készült ételek

- 111. Marha steak szalonna köntösben, rántott hagymakarikával (22dkg) 🍷 🍷 🍷
- 112. Marha steak konyakos tarkabors mártással 🍷 🍷 🍷 🍷
- 113. Bélszínérmék párolt- vagy grillezett zöldségekkel 🍷
- 114. Marha steak Budapest módra, libamájjal 🍷
- 115. Bélszín Rossini módra 🍷 🍷 🍷 🍷
- 116. Ördögfalatok (bélszínérmék szalonnaköntösben sütvé, lecsó gombával, kicsit csípősen, dödöllével; tetején hagymakazallal) 🍷 🍷 🍷
- 117. Marhahátszín barnamártással, rostélyos hagymával 🍷 🍷 🍷 🍷
- 118. Marhahátszín tarkabors mártással 🍷 🍷 🍷 🍷
- 119. Vörösboros marhapofa burgonyapürével, erdei gombákkal 🍷 🍷 🍷
- 121. Marhapofa chilis babbal 🍷 🍷 🍷



Berényi



Fogadó

Kímélő ételek

122. „Zöldségek a javából” csőben sütvé 🍷
(brokkoli, kukorica, békirépa, karfiol, gomba)
123. Grillezett mozzarella primőr salátáva, balsamecet krémmel 🍷 🍷
124. Rántott sajt tartár mártással 🍷 🍷 🍷
125. Rántott camambert áfonyával 🍷 🍷 🍷
126. Gombafejek rántva, tartár mártással 🍷 🍷 🍷
128. Csirkemell fitness salátával
129. Rostonsült pulykamell grillezett-, vagy párolt zöldségekkel
130. Pulyka steak görögsalátával
131. Friss kevert saláta bélszíncsíkokkal, mézes-mustáros öntettel, parmezán sajttal 🍷 🍷 🍷
133. Cézársaláta 🍷 🍷

Házilag készült tészták

135. Túrós csusza tepertővel 🍷 🍷 🍷
136. Zalai tejfölös dödölle 🍷 🍷
137. Krumpliprósza 🍷 🍷 🍷
138. Bolognai spagetti 🍷 🍷 🍷



Berényi






Fogadó

Tálak




144. Grill-tál 1 személyre

(tarja, csirke, plejska roston sütve, grillkolbász, kemencés burgonyával)

145. Berényi-tál 2 személyre

(kacsa-libacomb pároltkáposztával, rántott szelet, pulyka póréhagymával, mozzarellaival, rántott sajt, rizs, hasábburgonya)   

146. Berényi-tál 4 személyre (cigánypecsenye, gombás borjú, Bajor csülök káposztával,

szarvas tejjőlös vargányával, gordon, rizs, krokett, petrezselymes burgonya, Pékné burgonya)   

Köreték

147. Hasábburgonya

148. Burgonya-krokett

149. Burgonyapüré

150. Jázminrizs

151. Grillezett zöldség 1150,-Ft

152. Házi galuska 860,-Ft

153. Párolt vajás zöldségek 1150,-Ft

154. Petrezselymes, vajás burgonya

155. Dödölle

156. Főtt sült burgonya

157. Kemencés burgonya

158. Fokhagymás karikaburgonya

160. Hagymás nudli

Desszertek

161. Somlói galuska

162. Császármorzsa

163. Tiramisu

164. Gesztenyepüré

165. Gundel palacsinta

166. Túrós palacsinta vanília-öntettel

167. Nutellás palacsinta

168. Almás palacsinta vaníliaöntettel

170. Almásrétes vanília fagylalttal

171. Vegyes fagylalt tejszínhabbal, gyümölcsökkel



Berényi



Fogadó

Saláták

173. Friss kerti saláta tök-
magolajos dresszingsel

174. Káposztasaláta

175. Uborkasaláta

176. Paradicsomsaláta

177. Tejfölös uborkasaláta

178. Fejes saláta

179. Csemegeuborka

180. Ecetes almapaprika

181. Vegyes saláta

182. Vegyes primőr saláta

183. Görögsaláta

184. Majonézes-hagymás
burgonyasaláta

185. Tartármártás

186. Ketchup

187. Áfonyalekvár

188. Salátabár

189. Csomagolás

191. Gyros-tál

*Ételeink többségét az Ön érdekében frissen készítjük el, ezért szíves türelmét és
megértését kérjük! Köszönjük!*

A kis adagokat 70%-os áron számoljuk el! Az ételek a köretek árát nem tartalmazzák!

Áraink forintban értendők, és az áfá-t tartalmazzák!

Ételeinket fogyasszák jó egészséggel!

Éttermünkben 10% szervizdíjat számolunk fel!

Legrégebbi felszolgálóink: Hajdár Tünde, Horváth László



Perényi



Fogadó

PIZZA - PIZZE

1. MIT TOMATEN UND MOZZARELLA
PIZZA S RAJČICOM I MOZZARELLA SIROM
2. VIER-KÄSE PIZZA (*Trappist, Mozzarella, Rockfort, geräucherter Käse*)
PIZZA SA ČETIRI VRSTE SIRA (*trapist, mozzarella, rokfort, dimljeni*)
3. SCHINKEN (*Tomaten, Käse, Schinken*)
PIZZA SA ŠUNKOM (*rajčica, sir, šunka*)
4. MIT SCHINKEN UND PILZEN (*Tomaten, Käse, Schinken, Pilze*)
PIZZA SA ŠUNKOM I GLJIVAMA (*rajčica, sir, šunka, gljiva*)
5. DIAVOLA (*Tomaten, Käse, Schinken, Pfefferoni*)
PIZZA „DIAVOLA” (*rajčica, sir, šunka, feferone*)
6. PARMAER MIT MOZZARELLA (*Tomaten, Käse, Parmaer Schinken*)
PARMSKA PIZZA S MOZZARELOM (*rajčica, sir, parmska šunka*)
7. PROVENCIALE (*Tomaten, Käse, Pilze, Mais, Schinken*)
PIZZA „PROVENCIALE” (*rajčica, sir, šunka, gljiva, kukuruz*)
8. CAPRICCOSA (*Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Olive, Artischocke*)
PIZZA „CAPRICCOSA” (*rajčica, sir, šunka, gljiva, maslina, artičoka*)
9. GIOVANNI (*Tomaten, Käse, Schinken, Speck, geräucherter Käse*)
PIZZA „GIOVANNI” (*rajčica, sir, šunka, slanina, dimljeni sir*)
10. RAFAELA (*Tomaten, Käse, Pilze, Salami, Kukuruz, Grünerbse*)
PIZZA „RAFAELA” (*rajčica, sir, gljiva, salama, kukuruz, zeleni grašak*)
11. VEGETARIANER (*Tomaten, Käse, Pilze, Kukuruz, Grünerbse*)
VEGETARIJANSKA PIZZA (*rajčica, sir, gljiva, kukuruz, zeleni grašak*)
12. HAWAII (*Schinken, Ananas, Käse*)
HAWAII (*šunka, ananas, sir*)
13. SALAMI (*Tomaten, Käse, Salami, Curry*)
PIZZA SA SALAMOM (*rajčica, sir, salama, curry*)
14. TOSCA (*Käse, Schinken, Knoblauch, Rahm*)
PIZZA „TOSCA” (*sir, šunka, češnjak, vrhnje*)
15. UNGARISCH (*Tomaten, Käse, Salami, geräucherter Speck, Knoblauch*)
PIZZA NA MAĐARSKI NAČIN (*rajčica, sir, salama, dimljena slanina, češnjak*)
16. MAFFIA (*Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Olive, Knoblauch*)
PIZZA „MAFFIA” (*rajčica, sir, salama, feferone, maslina, češnjak*)



Perényi



Fogadó

Plejskavica-Fladen - Pljeskavica-lepinja

18. Plejskavica (Tzatziki, Ajvar, Fladen) / Pljeskavice (tzatziki, ajvar, lepinja, luk)






Kalte-, hei Vorspeisen - Hladna-, vruće predjela

20. Kalte Gänseleber mit eigene Fette (10 dkg) (gemüse)

Hladna gušćja jetra u masti (10 dkg) (povrće)

21. Beefsteak Tatartare (15 dkg)

Tatarski biftek (15 dkg)   

22. Mozzarella mit Tomaten und parmaer Schinken, 



Balsamico-Creme

Mozzarella s rajčicama i parmskim pršutom, balsamico krema




Suppen - Juhe

25. Hühnerfleischsuppe / Bogota pileća juha   




26. Fleischsuppe mit Feinnudeln

Mesna juha s rezancima  




27. Fleischsuppe mit hausgemachte Leberknödel

Mesna juha s okruglicama od jetra   

28. Zalaer Pilzrahmsuppe (mit Waldpilzen)

Zaladska juha od gljiva (s vrhnjem i šumskim gljivama)   

29. Knoblauchcremesuppe

Krem juha od češnjaka    

30. Obstsuppe / Vočna juha  

31. Bohnensuppe a'la Jókai Art  

Juha od graha na „Jókai” nači

32. Gulasch / Gulaš    






Berényi











Fogadó

- 33. Kesselgulasch /Gulaš u Kotliću    
- 34. Fischsuppe (nach Wunsch mit Nudel) / Riblja juha (po narudžbi s rezancima) 
- 35. Fischeintopf / Riblja juha u Kotliću 

Fertiggerichte - Gotova jela

- 37. Rindspörkölt / Goveđi gulaš
- 38. Wildpörkölt / Gulaš od divljači
- 39. Gefüllte Paprika / Punjena paprika   
- 40. Kutterfleckpörkölt / Fileki
- 41. Kutterfleckpörkölt mit Eisbein / Fileki s buncekom
- 42. Kutterfleckpörkölt mit Mark, oder mit Pilz und Mark
Fileki, moždani ili moždani s gljivama

Fisch - Riblja jela

- 43. Cornmeal gebratener Zander mit Knoblauch Pilze
Palentom prženi smuđ češnjaka gljivama 
- 45. Zanderfilet mit Ziegenkäse, Tomaten, Oliven
Smuđ file s kozjim sirom, rajčice, masline  
- 46. Cornmeal gebratene Zanderfilet mit Butter grünem Spargel,
gerösteten Mandeln  
Palentom prženi smuđ file s maslacem zelene šparoge, prženim bademima
- 47. Lachsmittle mit parmaer Schinken und Mozzarella,  
im Rohr gebraten
File lososa sa parmskom šunkom, mozzarellom, gratiniran
- 48. Lachs vom Rost mit griechischem Salat 
Od lososa na žaru s grčkom salatom



Perényi



Fogadó

- 49. Forelle mit gegrilltem Kräuter-, Honig- und Senf Salat
Pastrva na žaru sa začinjnim maslacem, honey-mustard salata 🍴 🐟 🍷 🍴
- 50. Verkrusteten Ramsons Gewürz gebratene Forelle
Ramsons začin koricom pržena pastrva 🐟
- 51. Gegrilltes Zanderfilet mit Sauerrahmpilzpaprika und Zwiebelnudeln
Filet na žaru s kiselim vrhnjem i paprikom 🍴 🍴 🐟 🍷

Schwein- und Kalbsgerichte - Jela od svinjetine i teletine

- 54. Zigeunerbraten vom Kamm /
Cigansko pečenje od tiblica
- 55. Wiener Schnitzel / Pohani odresci 🍴 🍴
- 56. Schweinefilet a'la Jäger Art / Svinjska rebra na lovački način 🍴
- 57. Zwiebel „Fench Racks“ Spareribs / Luk „Fench Racks“ rezervni rebra 🍴
- 58. Schweinefilet auf Budapest Art mit Letscho und Gänseleber
Svinjska rebra a'la Budapest, sa satarašem i guščjim jetricama
- 59. Tschikoschbeutel (Schafkäse, roten Zwiebeln, Paniermehl, Knoblauch und Kartoffeln mit Sauerrahm
„Torba konjušara“ (ovca sir, crveni luk, krušne mrvice, češnjak i krumpir s kiselim vrhnjem) 🍴 🍴 🍷
- 60. Schweinsfilet mit Mark und Spiegelei 🍴
Svinjski odrezak s moždanima, jaje na oko
- 61. Mit Mark gefüllten Schweinefilet in der Decke 🍴 🍴
Rebro u bundi punjeno s moždanima
- 62. Schweinmedalions mit Waldpilzragout Brötchen, Kroketten 🍴
Virgin ragu role šuma gljiva, krumpira krocketi
- 63. Brassauer Kleinbraten 🍴
Sitno pečenje na „brassói“ način
- 64. Jungfernbraten mit Rockfort und parmaer Schinken, Kartoffelpüree 🍴 🍷
Djevičansko pečenje s rokforom i parmskom šunkom, krumpir pire
- 65. Jungfranmedalions mit Gänseleber reichen Ragout
Guska djevičansko jetre role bogato



Perényi



Fogadó

66. Csikósbraten, dazu rahmige Bratkartoffel mit Knoblauch 
Konjsko pečenje, pečeni krumpir s češnjakom i vrhnjem
67. Schweinehaxe im Ofen gebratene Kartoffeln, Speck und kalten 
Krautsalat mit Mayonnaise
Svinjski kotlet pečnici pečeni krumpir, hladne slaninu i kupus salata s majonezom
68. Im ofen gebratenes Schweinehaxe mit Pékné-Kartoffel mit
gedünstetem Kraut
Buncec iz krušne peći, krumpir na pekarski način, pirjani kupus
69. Bayerische Eisbein Weißkohl und gewürzten Kartoffeln vom Grill
Bavarski svinjska koljenica na žaru bijeli kupus i mirisan krumpira
70. Zitronenbutter Kalbsmedaillons mit grünem Spargel 
Limun maslac Teleći medaljoni sa zelenim šparogama
71. Kalbsmedalions mit Pilzen und Zwiebelnudeln  
Teleći medaljoni s gljivama i nudlama s lukom
72. Kalbfleisch Wiener Kartoffelsalat mit Mayonnaise    
Teletina Bečki krumpir salata s majonezom
73. Jungfernbraten medalions mit gemischten Pfeffersauce   
Djevica role mješoviti umaku od papra
74. Zalaer „borzacska“ (Jungfernbraten im Kartoffelteig gebraten, mit Knoblauchrahm)
„Zalska naježena čupavka“ (medaljoni ispečeni u smjesi palačinke s naribanim
krumpirom uz to se daje češnjakom začinjeno kiselo vrhnje)   
75. „Fench Racks“ Tarja mit BBQ-Sauce, Weißkohl,
Ofen gebackene Kartoffeln
„Fench Racks“ rezervnih rebara s BBQ umak, bijeli kupus,
pečnica pečeni krumpir
76. Jungfernbraten Medalions mit Chilibohnen
Djevičanski medaljoni, grah sa čilijem
77. Gebackener Knoblauch mit Kartoffeln und gedünstetem Kohl
Pečeni strani pečeni češnjak s krumpirom i pirjanim kupusom
78. BBQ Seite Ofenkartoffel mit gedünstetem Kohl
BBQ strana pečeni krumpir s pirjanim kupusom



Berényi



Fogadó

Wildgerichte - Divljač

80. Hirschbraten mit rahmiger Steinpilzen und Pilze 4600,-Ft
Jelenje pečenje, vrganji u vrhnju i divlje gljive 🍄 🍄
81. Gespickter Hirschbraten mit Preiselbeeren und Waldobst 4600,-Ft
Špikano jelenje pečenje, šumsko voće s borovnicom 🍄 🍄 🍄
82. Hirschbraten dem Oberjäger zuliebe 8500,-Ft
(Hühnerleber, Pilzen, braune Soße mit Kartoffelprósza) 🍄 🍄 🍄
Jelenje pečenje po volji glavnog lovca (pileća jetra, gljive, smeđi umak, lepinja od krumpira)
83. Wildschwein in der Pfanne Budapest style, Kartoffelkroketten 7500,-Ft
Pečenica od divlje svinje Budimpešta Style, kroketi od krumpira 🍄
84. Wildschweinbraten vom Rost mit Knoblauch, dazu gedünstetes 5300,-Ft
Kraut und im Ofen gebratene Kartoffel
Pečenje od divlje svinje na žaru sa češnjakom, s dinstanim kupusom i krumpirom iz krušne peći 🍄
85. Sankt Hubertus seine Freude (Wildschweinlendenfilet mit Gänseleber, dazu 9000,-Ft
Kognak-Waldpilzen- Backzwetschken-ragout und Kartoffelkrokettem)
Radost sv. Hubertusa (pečenica divlja svinja s gušćjim jetrama, šumskim gljivama u konjaku, s ragujem od sušene šljive) 🍄

Geflügel - Perad

86. Hähnchenbrust gegrillter Camembert mit Preiselbeeren Obst 🍄 🍄 🍄
Žaru pileća prsa rel Camembert s brusnica voća
87. Hähnchenbrust vom Rost mit Käsesoße 🍄
Pileća prsa sa roštilja, umak os sira
88. Hähnchenbrust mit Honig und Garnierung
Pileća prsa s medom i ukrasite
93. Hähnchenbrust von „Zalai“ mit Steinpilzen Sauerrahm 🍄 🍄
„Zalai“ pileća prsa s vrganjima kisela pavlaka
94. Hausgemachte Hühnerbrust mit Zwiebelnudeln 🍄 🍄 🍄
Pileća prsa na domaći način s nudlama s lukom



Berényi



Fogadó









95. Truthahn Cordon blue   
Pureća Cordon blue
96. Truthahnbrust mit Camambert gefüllt, Samenmantel, cremig Heidelbeeren   
Pureća prsa ispunjena Camembert, sjeme kaput, kremasti - borovnica voća
97. Truthahnbrust mit Lauch, Tomaten, Mozzarella-Käse, gratiniert 3450,-Ft
Pureća prsa s poriluka, rajčice, mozzarelle sir, au gratin
99. Griechische Truthahnsteak (Grichischer Salat, Tzatziki, Pommes Frites)  4500,-Ft
Grčki pureći stek (grčka salata, tzatziki, pomfri)
100. Gänseleber vom Rost mit Apfel und gebratenen Zwiebelringen   10200,-Ft
Pečena gušćja jetra na žaru, s jabukama i prženi luk prstenje
101. Gänseleber auf einer Faser, mit der Preiselbeere Waldfrüchte, Kartoffelpüree    10800,-Ft
Pečena gušćja jetra s bobicama brusnica, pire krumpir
102. Gebratene Gänseleber mit Lecsó-Schalenskartoffeln 10800,-Ft
Pržena gušćja jetra s lecsó šalicom krumpira
103. Tokajer Gänseleber mit Apfel- und Kartoffelkroketten 10800,-Ft
Tokajska gušćja jetra s krocketama od jabuke i krumpira
104. Im Ofen gebratene Ente and Gänsiz keulr, gedünstetem Kraut 5150,-Ft
Pećnici pečena patka s dvijeina peršin krumpir, kupus na pari
109. Marinierte Entenbrust mit Honig und Trauben  4150,-Ft
Pačja prsa marinirana s medom i grožđe
110. Prune Entenbrust mit Waldpilzen und mit Pflamme  4150,-Ft
Orezati pačja prsa sa divljih gljiva



Rind - Jela od govedine

- 111. Rindsteak in der Speckdecke, dazu Zwiebelscheiben (22 dkg)
Goveđi stek u bundi od slanine, kolutići od luka (22 dkg)   
- 112. Rindsteak mit kognack-buntenpfeffer Soße    
Goveđi stek s umakom od šarenog papra i vinjaka
- 113. Rinderfilet Medaillons mit Gemüse gedünstet oder gegrillt 
Juneći medaljoni s pari ili na žaru povrća
- 114. Rindsteak auf Budapest Art mit Gänseleber 
Goveđi stek a la Budapest, s guščjim jetrima
- 115. Lendenbraten auf Rossini Art / Pisana pečenica a la Rossini   
- 116. Teufelbissen (*Lendenbratenmedallion mit gebratenem Speck, Letscho bisschen scharf, Dödölle, darauf Zwiebelmiete*)
Vražji zalogaj (g  d  n  l) lioni sa prženom slaninom, rajčice gljivama, malo ljuto s dedelima, na vrhu stog od luka
- 117. Rinderlende mit brauner Soße, Röstzwiebeln    
Goveđa pečenica sa smeđim umakom, pečena luk
- 118. Rinderlende gemischten Pfeffersauce    
Goveđa pečenica umak mixed pepper
- 119. Rindfleisch Wangen in Rotwein, Kartoffelbrei, Waldpilzen   
Goveđi obraza u crnom vinu, pire krumpir, divlje gljive
- 121. Beef Cheeks Chili mit Bohnen   
Goveđi Obrazi čili s grahom

Schongerichte - Dijetna jela

- 122. „Gemüse at its best“ Gratin (*Brokkoli, Mais, Karotten, Blumenkohl, Pilze*) 
„Povrće u svom najboljem izdanju“ (*gratin (brokula, kukuruz, baby mrkva, cvjetača, gljive)*)
- 123. Gegrillte Mozzarella mit Primeursalat, Balsam-Essig-Creme  
Grilana mozzarella sa svježom salatom, Balsam octom krema
- 124. Gebackene Käse mit Tartarensoße   
Pohani sir, umak tartara
- 125. Gebackene Camambert mit Preiselbeeren   
Pohani camambert, borovnica



Berényi



Fogadó

- 126. Panierte Pilzköpfchen mit Tartaresoße 🍄 🍷 🍷
Pohana gljiva s tartar umakom
- 128. Hühnerbrust mit Fitness-Salat / Pileća prsa, fitnes salata
- 129. Gegrillt truthahnbrust mit gegrilltem- oder gedünstetem Grünzeug
S roštilja grilena pureća prsa, s dinstanim povrćem
- 130. Truthansteak mit griechischem Salat
Pureći stek s grčkom salatom
- 131. Frischer gemischter Salat mit Rinderfilet-Streifen mit 🍯 🍷 🍷
Honig-Senf-Sauce und Parmesan
Svježa miješana salata sa Juneći traka s medom umaku od senfa, parmezan
- 133. Cäsar-Salat / Cezar salata 🍷 🍷

Hausgemachte Pasta - Domaća tjestenina

- 135. Topfennudeln mit Krammel 🍷 🍷 🍷
Rezanci sa sirom i čvarcima
- 136. Zalaer Dödölle mit Rahm 🍷 🍷
„Dödölle“- zalski uštipci s vrhnjem
- 137. Kartoffelprósza 🍷 🍷 🍷
„Prosa“- lepinja os krumpira s vrhnjem
- 138. Spagetti Bolognese 🍷 🍷 🍷
Bolonjski špageti









Berényi



Fogadó

Tellergerichte - Plate

- 144. Grill-Teller für 1 Person** (Kamm, Hühnerfleisch, Plejska vom Rost, Grill-Wurst und Im Ofen gebratene Kartoffel) **4950,-Ft**
Gril plata za jednu osobu (tiblice, pileće meso, plejka sa roštilja, gril-kobasica, krumpir iz krušne, peći)
- 145. Berényi-Teller für 2 Personen** (Ente Gänsekeule mit geschmortem Kohl, gebratene Scheiben Puten Lauch, Mozzarella, gebratener Käse, Reis, Pommes frites) **9800,-Ft**
Berényi plata za dvije osobe (Patka i guska noga s pirjanim kupusom, pržene kriške Turske poriluk, mozzarella, pohanog sira, riža, pomfrit)   
- 146. Berényi-Teller für 4 Personen** (Schweineschnitzel, Kalbsbraten mit Pilzen, Bayerische Eisbein mit Kohl, Hirschfilet mit rahmige Steinpilze, Gordon blue, Reis, Kroketten, Petersilienkartoffel und Pékné-Kartoffel)
Berényi plata za četiri osobe (svinjski kotleti, teleće pečenje sa gljivama, Bavarski svinjsku koljenicu s kupusom, jelenje meso s vrganjima u umaku, gordon, riža, kroketi, krumpir s peršinom, krumpir na pekarski način)   

Beilagen - Prilozi

- 147. Pommes frites / Pomfrit**
- 148. Kartoffelkroketten / Kroketi od krumpira**
- 149. Kartoffelpüree / Pire od krumpira**
- 150. Jasminreis / Jasmin riža**
- 151. Gegrilltes Grünzeug / Grilano povrće**
- 152. Hausgemachte Nockerl / Domaći valjušci**
- 153. Gedünstete Buttergrünzeuge / Povrće pirjano u maslacu**
- 154. Petersilienbutterkartoffel / Krumpir s peršinom i maslacem**
- 155. Dödölle / „Dödölle“- zalaski uštipci s vrhnjem**
- 156. Gekochte-gebratene Kartoffel / Kuhani pečeni krumpir**
- 157. Im Ofen gebratene Kartoffel / Krumpir iz krušne peći**
- 158. Knoblauchscheibenkartoffel / Kolutići krumpira s češnjakom**
- 160. Zwiebelnudel / Luk rezanci**



Dessert - Poslastice

161. Somloer Nockerl 🍌 🍌 🍌
 „Somló galuska” (valjušci od biskvita, krema od vanilije, preljev od čokolade)
162. Kaiserschmarren / „Császármorzsa” 🍌 🍌 🍌
 (varenac od krupice)
163. Tiramisu / Tiramisu 🍌 🍌 🍌
164. Kastanienreis mit Schlagsahne / Pire od kestena sa šlagom 🍌 🍌
165. Gundel Palatschinken / Gundel palačinke 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌
166. Topfenpalatschinken mit Vanillensauce 🍌 🍌 🍌
 Palačinke sa sirom i sprelevom od vanilije
167. Palatschinke mit Nutella / Palačinka s nutelom 🍌 🍌 🍌 🍌
168. Apfelpalatschinken mit Vanillesauce 🍌 🍌 🍌
 Apple palačinka s umakom od vanilije
170. Apfelstrudel mit Vanilleeis 🍌 🍌 🍌
 Štrudl od jabuka Vanilla sladoled
171. Eisbecher mit Obst / Sladoled sa voćem 🍌 🍌

Salat - Salate

- | | |
|---|---|
| 173. Frischen grünen Salat
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette
Svježa vrtna salata sa bučino
ulje vinaigrette | 176. Tomatensalat
Salata od rajčice |
| 174. Krautsalat
Salata od kupusa | 177. Gurkensalat mit Rahm
Salata od krastavaca s vrhnjem |
| 175. Gurkensalat
Salata od krastavaca | 178. Grüner Salat
Zelena salata glavatica |
| | 179. Essiggurken
Kiseli krastavci |



Perényi



Fogadó

- 180. Apfelpaprika in Essig**
Kisela paprika
- 181. Gemischter Salat**
Miješana salata
- 182. Gemischter Primeursalat**
Miješana mlada salata
- 183. Griechischer Salat**
Grčka salata
- 184. Majonese-Zwiebel**
Kartoffelsalat
Mayo-luk krumpir salata

- 185. Tartarensoße**
Umak od tartara
- 186. Ketchup**
Kečap
- 187. Preiselbeeren Soße**
Džem od borovnice
- 188. Salatbar / Saalt bar**
- 189. Verpackung - Omot**

- 191. Gyros Schüssel**
Gyros plata

*Die meisten von unserem Speisen kochen wir frisch für Sie, deshalb bitten wir um Ihre Geduld und Verständnis! Wir danken Ihnen!
Die kleinen Portionen werden wir um 70% Preis verrechnen!
In den Preisen sind die Beilagen-Preise nicht inbegriffen!
Zu unseren Speisen wünschen wir guten Appetit!*

*Veći dio naših jela pripremamo svježe, zato molimo Vaše strpljenje i razumijevanje!
Hvala Vam!
Za male porcije računamo 70% od cijene!
Cijene ne sadrže cijenu priloga! Želimo Vam dobar tek!*



Berényi



Fogadó

PIZZAS - PIZZE

1. **WITH TOMATO AND MOZZARELLA**
POMODORO CON MOZZARELLA
2. **WITH FOUR KINDS OF CHEESE** (*port salute, mozzarella, Roquefort, smoked cheese*)
QUATTRO FORMAGGI (*trappista, mozzarella, rokfort, affumicato*)
3. **WITH HAM** (*tomato, cheese, ham*)
AL PROSCIUTTO (*pomodoro, formaggio, prosciutto*)
4. **HAM AND MUSHROOM** (*tomato, cheese, ham, mushroom*)
AL PROSCIUTTO E FUNGHI (*pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi*)
5. **DIAVOLA** (*tomato, cheese, ham, long green pepper*)
DIAVOLA (*pomodoro, formaggio, prosciutto, pfefferoni*)
6. **WITH PARMA MOZZARELLA** (*tomato, cheese, Parma ham*)
AL PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA
(*pomodoro, formaggio, prosciutto di Parma*)
7. **PROVENCIALE** (*tomato, cheese, ham, mushroom, corn*)
PROVINCIALE (*pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi, granturco*)
8. **CAPRICCOSA** (*tomato, cheese, ham, mushroom, olive, artichoke*)
CAPRICCOSA (*pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi, olive, carciofi*)
9. **GIOVANNI** (*tomato, cheese, ham, bacon, smoked cheese*)
GIOVANNI (*pomodoro, formaggio, prosciutto, pancetta, formaggio affumicato*)
10. **RAFAELA** (*tomato, cheese, ham, mushroom, salami, corn, green peas*)
RAFAELA (*pomodoro, formaggio, prosciutto, funghi, salame, granturco, piselli*)
11. **VEGETARIAN** (*tomato, cheese, mushroom, corn, green peas*)
VEGETARIANA (*pomodoro, formaggio, funghi, granturco, piselli*)
12. **HAWAII** (*ham, pineapple, cheese*)
HAWAII (*prosciutto, ananas, formaggio*)
13. **WITH SALAMI** (*tomato, cheese, salami, curry*)
AL SALAME (*pomodoro, formaggio, salame, curry*)
14. **TOSCA** (*cheese, ham, garlic, sour cream*)
TOSCA (*formaggio, prosciutto, aglio, panna acida*)
15. **HUNGARIAN STYLE** (*tomato, cheese, salami bacon, garlic*)
ALL'UNGHERESE (*pomodoro, formaggio, salame, pancetta, affumicata, aglio*)
16. **MAFIA** (*tomato, cheese, salami, long green pepper, olive, garlic*)
MAFIA (*pomodoro, formaggio, salame, pfefferoni, olive, aglio*)



Perényi



Fogadó

Plejskavica and pitas - Plejskavica-Focacce

18. **Plejskavica** (*tzatziki sauce, ajvar -paprika sauce-, pita*) 4150,-Ft
Plejskavica (*tzatziki, ajvár, focaccia*) 🍴 🍷

Cold-, warm starters - Antipasti freddi e caldi

20. **Cold goose-liver in its fat (10 dkg)** (*vegetables*)
Fegato d'oca freddo, con suo grasso (un etto) (*verdure*)
21. **Beefsteak Tartar (15 dkg) / Bistecca tartara (un etto e mezzo)**
🍴 🍷 🍴
22. **Mozzarella with tomato and Parma ham, balsamic vinegar cream**
Mozzarella con pomodoro e con prosciutto di Parma, crema di aceto balsamico 🍴

Soups - Minestre

25. **Rich hen soup / Brodo di gallina alla ricca** 🍴 🍷 🍴
26. **Meat soup with vermicelli / Brodo con vermicelli** 🍴 🍷
27. **Meat soup with home-made liver gnocchi** 🍴 🍷 🍴
Brodo con gnocchetti di fegato di casa
28. **Mushroom soup á la Zala with sour cream (with forest mushrooms)**
Minestra di funghi alla panna acida „alla Zala” (con funghi di bosco) 🍴 🍷 🍴
29. **Cream of garlic soup / Crema di aglio** 🍴 🍷 🍴
30. **Fruitsoup / Minestra di frutta** 🍴 🍷
31. **Bean soup Jókai style / Minestra di fagioli „alla Jókai”** 🍴 🍷
32. **Goulash / Gulasch** 🍴 🍷 🍴 🍴
33. **Kettle goulash / Gulasch in paiuolo** 🍴 🍷 🍴 🍴
34. **Fish-soup (with curd cheese pasta upon Your request)** 🐟
Pesce (con pasta alla ricotta a richiesta)
35. **Fish soup in a cauldron / Zuppa di pesce** 🐟



Berényi



Fogadó

Ready-Cooked Meals - Piatti pronti

- 37. Beef-stew with paprika / Spezzatino di manzo
- 38. Game-stew with paprika / Spezzatino di selvaggina
- 39. Stuffed green pepper / Peperoni ripieni 🌶️ 🍄 🌿
- 40. Tripe-stew with paprika / Spezzatino di trippa
- 41. Tripe-stew with pork knuckle / Spezzatino di trippa con stinco
- 42. Tripe-stew with brains or with brains and mushroom
Spezzatino di trippa con midollo, o con midollo ai funghi

Fish Dishes - Pesci

- 43. Cornmeal fried pike-perch with garlic mushrooms
Farina di mais fritto lucioperca con funghi all'aglio 🐟
- 45. Pike-perch fillet goat cheese, tomatoes and olives 🐟 🧀
Filetto di pesce persico luccio con formaggio di capra, pomodori e olive
- 46. Cornmeal fried pike-perch fillet with buttered green asparagus,
roasted almonds 🐟 🌿
Farina di mais fritto filetto di lucioperca con burro asparagi verdi, mandorle tostate
- 47. Baked salmon fillet with Parma ham, with mozzarella 🐟 🧀
Filetto di salmone con prosciutto di Parma e mozzarella, al forno
- 48. Grilled salmon with greek salad 🐟
Di salmone alla griglia con insalata greca
- 49. Grilled trout with spiced butter, honey-mustard salad 🍷 🐟 🧀 🌿
Trota alla griglia, con burro alle spezie, miele-senape insalata
- 50. Ramsons spice crusted fried trout 🐟
Ramsons spezie crosta trota frita
- 51. Grilled pike-perch fillet with sour cream mushroom paprika
and onion noodles 🍷 🐟 🧀 🌿
Filetto di lucioperca grigliato con paprica di funghi in agrodolce e tagliatelle
di cipol



Perényi



Fogadó

Pork and Veal Dishes -

Piatti di carne di maiale e di manzo

54. Fried pork cutlets in Gipsy style made of spare ribs
Arrosto di porco alla zingaresca
55. Breaded cutlet  
Costoletta alla milanese
56. Pork cutlet Hunter style 
Costoletta di maiale „alla cacciatore”
57. Onion „Fench Racks” spare ribs 
Cipolla „Fench Racks” costine
58. Pork chop á la Budapest, with letcho (fried tomatos with pepper and onion)
and goose-liver
Costola di maiale „alla Budapest”, con letcho (peperonata), fegato d'oca
59. „Satchel of horseherd” (stuffed with sheep's cottage cheese and onion, in jacket,
fried potatoes with garlic and sour cream)
„Sacchetta del cavallaro” (ripieno di ricotta di pecora, cipolla, in camicia, patate fritte   
con aglio e panna acida
60. Pork steak with brains and fried egg 
Braciola di maiale al midollo con uova nel tegame
61. Fried chop filled with brains  
Costoletta farcita di midollo, in camicia
62. Virgin forest mushroom ragout rolls, potato croquettes 
Vergini rotoli ragù foresta di funghi, crocchette di patate
63. Pork cutlet Brassó style / Bocconcini di arrosto „di Brasso”
64. Tenderloin with Roquefort cheese and Parma ham, garlic mashed potatoes
Medaglioni di arrosto di maiale al rokfort con prosciutto di Parma,  
purè di patate all'aglio
65. Virgo rich goose liver roll 
Virgo ricco d'oca rotolo di fegato
66. Horse herd roast with potato made with sour cream, seasoned with garlic
Arrosto „alla Csikós” con patate fritte all'aglio e alla panna acida 



Berényi



Fogadó

67. Leather knuckle of pork, oven potatoes, cold bacon and cabbage salad with mayonnaise
Pelle stinco di maiale, patate al forno, pancetta freddo e insalata di cavolo con maionese 🍷
68. Pork knuckle baked in oven with potato Pékné style and steamed cabbage
Stinco al forno ceon patate „alla Fornaiia”, con cavoli stufati
69. Bavarian pork knuckle Grilled white cabbage and spicy potatoes
Stinco di maiale alla griglia bavarese cavolo bianco e patate piccanti
70. Veal medallions with green asparagus with lemon-butter
Medaglioni di vitello con asparagi verdi con limone burro 🍷
71. Veal medalions with mushroom and onion noodles
Medaglioni di vitello ai funghi, con gnocchetti di farina alla cipolla 🍷 🍷
72. Veal Viennese potato salad with mayonnaise
Vitello insalata di patate viennese con maionese 🍷 🍷 🍷 🍷
73. Virgin rolls mixed pepper sauce
Virgin rotola salsa di pepe misto 🍷 🍷 🍷
74. „Borzacska” á la Zalai (*tenderloin fried in potato pastry, with garlic sour cream*)
„Borzacska alla Zala” (*filetto d'arrosto fritto in patate grattugiate, con panna acida all'aglio*)
🍷 🍷 🍷
75. „Fench Racks” BBQ sauce, white cabbage, oven baked potatoes
„Fench Racks” salsa barbecue, cavolo bianco, patate al forno
76. Medallions with bean chilli / Medaglioni con fagioli al chili
77. Baked side baked garlic with potatoes and stewed cabbage
L'aglio cotto al forno con patate e cavolo stufato
78. BBQ side baked potato with stewed cabbage
BBQ schierò patate al forno, cavolo cotto a vapore

Games - Carne di selvaggina

80. Venison steak with porcini mushroom in sour cream, and wild mushrooms
Arrosto di cervo con funghi porcini alla panna acida, e funghi 🍷 🍷
81. Interlarded venison roast with blueberry and wild fruits
Arrosto di cervo lardellato con frutta del bosco al mirtillo 🍷 🍷 🍷



Berényi



Fogadó

- 82. Venison roast for the Chief hunter's liking**
(chicken liver, mushroom, brown sauce, roasted potato)
Arrosto di cervo „a piacere del Capocaccia”
(fegato di pollo, funghi, salsa bruna, con „prósza” di patate) 🍴 🍷 🍷 🍷
- 83. Fried wild boar in the pan, Budapest style, potato croquettes**
Pan fritto Wild Style cinghiale Budapest, crocchette di patate 🍴
- 84. Wild boar roast with garlic, with steamed cabbage and oven's potatoes**
Arrosto di cinghiale all'aglio, con crauti stufati, con patate al forno 🍴
- 85. „Joy of S. Hubertus”** *(wild boar sirloin with goose-liver, with ragout made of forest mushroom with cognac and dried prunes)* 🍴
Gioia di S. Hubertus *(filetto di cinghiale selvatico con fegato d'oca, con ragù di funghi di bosco al cognac e di prugna secca, con crocchette di patate)*

Poultry - Volatili

- 86. Grilled chicken breast rel camembert with cranberry fruit**
Griglia petto di pollo rel camembert con mirtillo frutta 🍴 🍷 🍷 🍷
- 87. Grilled chicken breast in cheese sauce** 🍴
Petto di pollo ai ferri con salsa di formaggio
- 88. Chicken breast with pears and honey**
Petto di pollo con pere e miele
- 93. Forest mushroom chicken breast with sour cream** 🍴 🍷
Foresta di funghi petto di pollo con panna acida
- 94. Home made chicken breast with onion noodles** 🍴 🍷 🍷
Petto di pollo alla casalinga con gnocchetti alla cipolla
- 95. Turkey Cordon Blue / Tacchino Cordon Blue** 🍴 🍷 🍷
- 96. Turkey breast stuffed with camambert cheese, seed coat, with creamed cranberry fruits** 🍴 🍷 🍷 🍷
Petto di tacchino ripieno di camambert, tegumento, con frutta al mirtillo e alla panna
- 97. Turkey breast with leek, tomato, mozzarella cheese, au gratin**
Petto di tacchino con porri, pomodori, mozzarella, gratinato 🍴



Perényi



Fogadó

- 99. **Greek Turkey steak** (*greek salad, tzatziki, french fries*) 🍴 🍷
Steak di tacchino „alla greca” (*insalata greca, tzatziki, patate fritte*)
- 100. **Grilled goose-liver with apple and rick of onion** 🍴 🍷 🍷
Fegato d'oca alla griglia, con mela e cipolla
- 101. **Grilled goose-liver on a fibre, with cranberry sylvan fruits, mashed potatoes**
Fegato di oca su una fibra, con la frutta silvestre del mirtillo rosso, ha schiacciato le patate 🍴 🍷 🍷
- 102. **Pan fried goose liver with potatoes and ratatouille hoops**
Pan fegato d'oca fritto con patate e cerchi ratatouille
- 103. **Tokaji foie gras with apple, potato croquettes**
Fegato d'oca Tokaj con crocchette di mele e patate
- 104. **Goose duck legs fried in oven, parsley potatoes, steamed cabbage**
Cosce d'oca e d'anatra al forno, patate al prezzemolo, cavolo cotto a vapore
- 109. **Marinated duck breast with honey and grapes** 🍴 🍷
Petto d'anatra marinato con miele, uva
- 110. **Duck breast with fungus forest mushrooms** 🍴 🍷
Petto d'anatra con funghi selvatici prugna

Beef Dishes - Piatti di carne di manzo

- 111. **Beef steak in bacon-coat with onion rings (22dkg)** 🍴 🍷 🍷 6650,-Ft
Steak di manzo in camicia di pancetta con anelli di cipolla (22dkg)
- 112. **Beef steak in mixed-pepper sauce made with cognac**
Steak di manzo con salsa di pepe variegato al cognac 🍴 🍷 🍷 🍷
- 113. **Sirloin steamed or grilled vegetables**
Controfiletto verdure al vapore o alla griglia 🍴
- 114. **Beef steak á la Budapest, with goose-liver**
Steak di manzo „alla Budapest”, con fegato d'oca 🍴
- 115. **Sirlion steak á la Rossini / Filetto „alla Rossini”** 🍴 🍷 🍷 🍷



Perényi



Fogadó

- 116. „Bits of Devil”** (beef medallions with fried bacon, with garlic, with letcho (fried tomatoes with pepper and onion), mushroom, a bit hot, with dödölle, with onion rick)
„Bocconcini del Diavolo” (medaglioni di manzo con pancetta frita, con aglio, con letcho, con funghi, un po' piccante, con dödölle (gnocchi di patate tipici della zona), con catasta di cipolla sopra) 🍴 🍷 🍷 🍷
- 117. Beef sirloin with brown sauce, roast onion** 🍴 🍷 🍷 🍷
Controfiletto di manzo con salsa marrone, cipolla arrosto
- 118. Beef sirloin mixed pepper sauce** 🍴 🍷 🍷 🍷
Controfiletto di manzo con salsa al pepe Simmental
- 119. Red wine beef cheeks with mashed potatoes and forest mushrooms** 🍴 🍷 🍷 🍷
Guancia di manzo al vino rosso con purè di patate e funghi di bosco
- 121. Beef Cheeks chili with beans** 🍴 🍷 🍷 🍷
Guancia di manzo chili con fagioli

Light Dishes - Piatti leggeri

- 122. „Vegetables at its best” gratin** (broccoli, baby carrots, corn, cauliflower, mushrooms)
„Verdure al suo meglio” gratin (broccoli, carote, mais, cavolfiori, funghi) 🍴 🍷
- 123. Grilled mozzarella with salad, balsamic vinegar cream** 🍴 🍷
Mozzarella alla griglia con insalata di primizie, crema di aceto balsamico
- 124. Breaded cheese with Tartar sauce** 🍴 🍷 🍷
Formaggio impanato e fritto, con salsa tartara
- 125. Breaded Camambert with blueberry** 🍴 🍷 🍷
Camambert impanato e fritto, con mirtillo
- 126. Mushroomheads fried in breadcrumbs, with „tartare” sauce** (mayonnaise)
Funghi impanati e fritti, con salsa tartara 🍴 🍷 🍷
- 128. Chicken breast with fitness salad**
Petto di pollo con insalata fitness



Berényi



Fogadó

- 129. Grilled turkey breast with grilled or steamed vegetables**
Grigliato petto di tacchino con verdure alla griglia o con verdure stufate
- 130. Turkey steak with greek salad**
Steak di tacchino con insalata greca
- 131. Fresh mixed salad with beef tenderloin strips with honey-mustard sauce and Parmesan cheese**
Insalata mista con strisce di filetto di manzo con salsa di miele e senape e parmigiano 🍴 🍷 🍷
- 133. Caesar salad / Insalata alla Cesare** 🍴 🍷

Homemade pasta
Pasta fatta in casa

- 135. Curd cheese noodles with pork cracklings**
Pasta alla ricotta (túrós csusza) con ciccioli 🍴 🍷 🍷
- 136. Dödölle with sour cream (typical potato-food of this county, Zala)** 🍴 🍷
Dödölle (gnocchi tipici di patate della zona) di Zala con panna acida
- 137. Hungarian roasted potato** 🍴 🍷 🍷
Prósza di patate
- 138. Spaghetti Bolognese** 🍴 🍷 🍷
Spaghetti alla bolognese



Berényi



Fogadó




Platter Menu - Piatti

144. Grill-plate for 1 person

(pork, chicken, Plejska roasted, grilled sausage, oven baked potatoes)




Piatto alla griglia (maiale, pollo, Plejska arrosto, salsiccia alla griglia, patate al forno)

145. Berényi-plate for 2 persons (duck - goose leg with stewed cabbage, fried slices of turkey leeks mozzarella, fried cheese, rice, french fries),

Piatto Berényi per 2 persone (anatra - gamba d'oca con cavolo stufato, fette fritte di porri tacchino, mozzarella, formaggio fritto, riso, patate fritte)   

146. Berényi-plate for 4 person pork cutlets, veal with mushroom,

Bavarian pork knuckle with cabbage, venison with sour cream and porcini mushrooms, gordon, rice, croquet, parsley potatoes, potato Pékné)

Piatto Berényi per 4 persone costolette di maiale, di vitello con funghi, stinco di maiale bavarese con cavolo, carne di cervo con panna acida e funghi porcini, Gordon, riso, croquet, patate al prezzemolo, patate pekne   

Trimnings - Contorni

147. French fries / Patatine fritte

148. Potato croquet / Crocchette di patate

149. Potato purée / Puré di patate

150. Cooked rice / Riso stufato

151. Jasmine rice / Riso al gelsomino

152. Home-made noodle / Gnocchetti di farina di casa

153. Vegetables steamed in butter / Verdure stufate al burro

154. Buttered potato prepared with parsley
Patate al burro e al prezzemolo

155. Dödölle (typical Hungarian potato-food) / Dödölle

146. Boiled-fried potatoes / Patate lesse-fritte

157. Oven's potatoes / Patate al forno

158. Potato rings with garlic / Patate tagliate a cerchi, all'aglio

160. Onion noodle / Tagliatella di cipolla



Desserts – Dolci

- 161. Sponge-cake Somló style / Zuppa inglese „di Somló”   
- 162. Kaiserschmarren / Császármorzsa (briciola Kaiser)   
- 163. Tiramisu / Tiramisú   
- 164. Chestnut puree with whipped cream
Passata di castagne con panna  
- 165. Gundel pancake / Crepes „alla Gundel”      
- 166. Pancake filled with cottage cheese, with vanilla sauce
Crepes alla ricotta con crema di vaniglia   
- 167. Pancake with nutella / Crepes alla nutella     
- 168. Apple pancake with vanilla sauce
Frittella di mele con salsa alla vaniglia   
- 170. Apple strudel with vanilla ice cream
Strudel di mele gelato alla vaniglia   
- 171. Icecream cup with fruits / Coppa di gelato con frutta  

Salads - Insalate

- 173. Fresh garden salad with pumpkin seed oil vinaigrette
Insalata di giardino con vinaigrette di olio di semi di zucca
- 174. Cabbage salad / Insalata di crauti
- 175. Cucumber salad / Insalata di cetrioli
- 176. Tomato salad / Insalata di pomodoro
- 177. Cucumber salad with sour cream
Insalata di cetrioli alla panna acida



Perényi



Fogadó

- 178. Lettuce salad / Insalata verde**
- 179. Pickled gherkins / Cetrioli sott'aceto**
- 180. Pickled melon paprika / Peperoni di forma di mela sott'aceto**
- 181. Mixed salad / Insalata mista**
- 182. Mixed early vegetables salad / Insalata mista di primizie**
- 183. Greek salad / Insalata greca**
- 184. Mayo-onion potato salad / Insalata di patate Mayo-cipolla**
- 185. Tartar sauce / Salsa tartara**
- 186. Ketchup / Ketchup**
- 187. Blueberry jam / Marmellata di mirtillo**
- 188. Salad bar / Salad bar**
- 189. Packing - Confezione**

- 191. Gyros plate / Giroscopi piatto**

On Your behalf, most of our dishes are prepared freshly so it may take a little bit more time to make them ready. Thank you for your patience and understanding.

For small portions we charge 70% of the prices.

Dishes exclude the price of trimmings!

Enjoy our meals!

La maggior parte dei nostri piatti viene preparata fresca perciò chiediamo la Vostra cortese pazienza e comprensione! Grazie!

Per la porzioni piccola si paga il 70% del prezzo della porzione intera!

I prezzi dei piatti non comprendono il prezzi dei contorni!

Buono appetito!



Perényi



Fogadó

PIZZA - PIZZA

1. **RAJČATOVÁ S MOZZARELLOU**
PIZZA cu tomate,mozzarella
2. **ČTYŘSYROVÁ** *Trappista, mozzarella, rokfort, uzený sýr*
PIZZA CU PATRU CASCAVALURI *Trappista, mozzarella, rocfort, cașcaval afuma7*
3. **ŠUNKOVÁ** *Rajčata, sýr, šunka*
PIZZA CU ȘUNCĂ *Tomate,mozzarella,șuncă*
4. **ŠUNKOVÁ S HOUBAMA** *Rajčata, sýr, šunka, houby*
PIZZA CU ȘUNCĂ ȘI CIUPERCI *Tomate,mozzarella șuncă, ciuperci*
5. **DIAVOLA** *Rajčata, sýr, šunka, pfefferon*
PIZZA DIAVOLA *Tomate,mozzarella, șuncă,pfefferoni*
6. **PARMSKÁ S MOZZARELLOU** *Rajčata, sýr, parmská šunka*
PIZZA CU ȘUNCĂ DE PARMA *Tomate, mozzarella, șuncă de parma*
7. **PROVINCIALE** *Rajčata, sýr, šunka, houby, kukuřice*
PIZZA PROVINCIALE *Tomate,mozzarella,șuncă,ciuperci,porumb*
8. **CARPICCOSA** *Rajčata, sýr, šunka, houby, oliva, artyčok*
PIZZA CAPRICIOSA *Tomate, mozzarella, șuncă, ciuperci, măsline, andină*
9. **GIOVANNI** *Rajčata, sýr, šunka, slanina, uzený sýr*
PIZZA GIOVANNI *Tomate, mozzarella, șuncă, slănină, cascaval afumat*
10. **RAFAELA** *Rajčata, sýr, šunka, houby, salám, kukuřice, zelený hrášek*
PIZZA RAFAELA *Tomate, mozzarella, șuncă, ciuperci, salam, porumb, mazăre*
11. **VEGETARIAN** *Rajčata, sýr, houby, kukuřice, zelený hrášek*
PIZZA VEGETARIAN *Tomate, mozzarella, ciuperci, porumb, mazăre*
12. **HAWAII** *šunka, ananas, sýr*
HAWAII *șuncă, ananas, brânză*
13. **SALÁMEK** *Rajčata, sýr, salám, curry*
PIZZA CU SALAM *Tomate,mozzarella,salam,curry*
14. **TOSCA** *Sýr, šunka, česnek, smetana*
PIZZA TOSCA *Mozarella, șuncă,usturoi,smântână*
15. **MAĎARSKÁ** *Rajčata, sýr, salám, uzená slanina, česnek*
PIZZA UNGUREASCĂ *Tomate,mozzarella,salam,slănină afumată, usturoi*
16. **MAFFIA** *Rajčata, sýr, salám, oliva, pfefferoni, česnek*
PIZZA MAFFIA *Tomate,mozzarella, salam, pfefferoni, măsline, usturoi*





Perényi



Fogadó

Plejskavicy-Placky - Lipie

18. Plejskavica (Tzatziki, ajvár, placka, cibule)

Plejskavica (Tzatzki, ajvar, lipie, ceapă)  

Studené-, horké předkrmy - Rece-, aperitive calde

20. Studená husí jatra ve vlastním tuku (10 dkg) (zeleniny)

Ficat de găscă in unsoare de găscă rece (100 gr) (legume)   

21. Tatarský biftek (15 dkg) / Beefsteak tătăresc (150 gr) 

22. Mozzarella, rajčata, parma šunka, octem balsamico krémem
Mozarella cu tomate si șuncă de parma, oțet balsamic smântână

Polévky - Supe




25. Bohatá kuřecí polévka / Supă de carne din găină, bogată   

26. Masová polévka s nudlemi / Supă de carne cu tăieței  



27. Masová polévka s játrovými knedlíčky

Supă de carne cu găluște de ficat   

28. „Zala” houbová polévka na smetaně (z lesní hub)





Supă de ciuperci cu smântână   

29. Krémová česnečka / Supă cremă de usturoi    

30. Ovoce polévka / Supă de fructe  

31. Fazolová polévka „Jókai” (s klobása) / Supă de fasole Jókai  

32. Gulášová polévka / Gulaș    



33. Kotlíková gulášová polévka / Căldare gulaș    






Perényi





















Fogadó

- 34. Rybí polévka (podle přání s nudlemi) 
Supa de pește (cu tăieței la comanda)
- 35. Rybí dušené maso / Tocană de pește 

Hotová jídla - Mâncăruri a la carte

- 37. Hovězí guláš / Gulaș de carne de vită
- 38. Guláš ze zvěřiny / Gulaș de carne de vânat
- 39. Plněná paprika / Ardei umpluți   
- 40. Dršťkový guláš / Gulaș de burtă
- 41. Dršťkový s kolínkou kolguláš / Gulaș de burtă cu ciolan
- 42. Dršťkový guláš s mozečkem, aneb s mozečkem a s houbami
Gulaș de burtă cu creier sau creier cu ciuperci

Ryby - Pesti

- 43. Kukuřičná mouka smažený candát s česnekovým houbami 
Cornmeal prajit șalău cu ciuperci usturoi
- 45. Pike-bidélko filé s kozím sýrem, rajčaty, olivovým
File de salau, biban cu branza de capra, rosii, măsline  
- 46. Kukuřičná mouka smažený candát filet s máslovým zeleným
chřestem, pražených mandlí  
Cornmeal prajit file salau cu sparanghel verde cu unt, migdale prăjite
- 47. Losos filé s Parma šunkou a mozzarellou, opékané v troubě
Filet de somon prăjit cu șuncă de parma, mozzarella  
- 48. Řecký salát s grilovaným lososem 
Somon la grătar cu salată grecească
- 49. Pstruh na roštu s bylinkovým máslem, medovo-hořčičné salát   
Păstrăv la grătar, cu unt cu condimente, miere-muștar salata  
- 50. Česnek medvědí koření krustě smažený pstruh 
Leurda condiment de păstrăv prăjit în crustă
- 51. Grilovaný filet ze štiky, houbový guláš na smetaně, nudle s cibulkou
File la grătar cu papricaș de ciuperci cu smântână, cu nudel cu ceapă
   



Perényi



Fogadó

Jídla z veprového a telecího masa Mâncăruri din carne de porc si de vită

54. Cikánský řízek (na česnek, není to uzený) 🍷 🍷
Friptura țigăneasă
55. Smažený řízek / Șnitel pane 🍷
56. „Lovecké” vepřové žebro / Costiță vinătorească 🍷
57. Cibule „Fench Racks” žebírka / Ceapa „Fench Racks” antricotul
58. Vepřové žebírko „Budapest”, lečo a husí játra
Costiță a la Budapest (cu tocană de legume, ficat de gîscă)
59. Pastýřuv mořna (ovce sýr, červená cibule, obalované, 🍷 🍷 🍷
smažené brambory s česnekem a zakysanou smetanou)
Săculeț de păstor (brânză de oaie, ceapa rosie, pesmet, cartofi prăjiți cu usturoi și smântână)
60. Vepřové žebírko s mozečkem a s vajíčkou 🍷
Costiță cu creier cu ouă prăjite
61. Obalené žebírko plněné s mozečkem / Costiță cu creier pane 🍷 🍷
62. Prales houbovým ragú rohlíky, bramborové krokety 🍷
Rulouri ragout de ciuperci de pădure virgine, crochete de cartofi
63. Sedmohradská pečeně / Tocăniță a la Brassoi 🍷
64. Plisňový sýr panenka s parmskou šunkou, česnek bramborovou kaší
Muschiulet brânză albastră cu șuncă de Parma, usturoi piure de cartofi 🍷 🍷
65. Panna bohatý husí játra válec / Fecioara rola de ficat de gîscă bogat
66. Pastýřuv pečeně na česneku, opékané brabbory se smetanou 🍷
Grătar păstoresc cu usturoi și cartofi prăjiti cu smântână
67. Pečené brambory s kůží klouby, studené slaninou a 🍷
majonézou-zelný salát
Cuptor cu cartof copt cu ciolan de porc piele, la rece, cu maioneza,
bacon si salata de varza
68. Pečené koleno „Pékné”, brambory, zelí
Ciolan fript in cuptor a la Pékné cu cartofi și varză călită



Perényi



Fogadó

69. **Bavorský vepřové koleno na grilu bílé zelí a kořeněné brambory**
Ciolan de porc la grătar bavarez varză albă și cartofi picant
70. **Lemon máslo Telecí medailonky se zeleným chřestem**
Lamaie medalioane unt de vițel cu sparanghel verde 🍴
71. **Telecí medailonky s houbama, nudle s cibulkou**
Vițel cu ciuperci cu nudel cu ceapă 🍴 🍴
72. **Telecí vídeňský bramborový salát s majonézou**
Salata de cartofi de vițel vienez cu maioneza 🍴 🍴 🍴 🍴
73. **Panenský Roll „tarkabors” omáčkou**
Virgin roll „tarkabors” sos 🍴 🍴 🍴
74. **„Borzacska” (panenka, vypečená v bramborovém těstíčkce) se smetanou a česnekem / Vitel a la Zala (mușchi fript in lipie de cartofi, cu mujdei)** 🍴 🍴 🍴
75. **„Fench Racks” náhradní žebra s BBQ omáčkou, bílé zelí**
„Fench Racks” antricotul cu sos BBQ, varză albă
76. **Panenky s fazolemi na chili / Mușchi cu fasole cu chili**
77. **Pečená strana pečená česnek s bramborami a dušeným zelím**
Cuptor-cartofi prăjiți usturoi-pagină, varza aburit
78. **BBQ strana pečené brambory s dušeným zelím**
BBQ fețe cartofi cuptor, varza aburit

Zvěřina - Mincaruri din vinat

80. **Jelení hub a zakysanou smetanou a hříbky**
Deer smantana si ciuperci și ciuperci sălbatice 🍴 🍴
81. **Špikovaná pečeně z jeleného masa, s borůvkou**
Cerb fript cu fructe de pădure 🍴 🍴 🍴
82. **Pečeně z jeleného masa po Loveckého Mistra** 🍴 🍴 🍴
(kuřecí játra, houba, bramborák, omáčka)
Cerb a la Vinator (cerb fript cu ficat de pui, ciuperci, sos spaniol, lipie de cartofi)
83. **Kančí steak, Budapešť styl, bramborové krokety**
Pan Smažený kančí Budapešti styl, bramborové krokety 🍴
84. **Kančí steak na česneku, zelí, v pece opékané brambory**
Mistreț la grătar cu usturoi, varză și cartofi prăjiti in cuptor 🍴
85. **Dobrého nálada Svatého Huberta**
(kančí svičkovou, husí jatra, houby na koňak, pražená švestka, bramborové krokety)
Bucuria lui Sfintu Hubertus (Mușchi de friptură de porc sălbatic cu foie gras, cu sos de ciuperci cu coniac și fructe de pădure, cu crochet de cartofi) 🍴

Druběz - Mincăruri din păsări



86. Grilovanými kuřecími prsíčky rel camembert s brusinkovou ovoce 🍷 🍷 🍷
Gratar rel Camembert piept de pui cu fructe de afine
87. Kuřecí prsa na roštu se sýrovou omáčkou 🍷
Piept de pui la grátar cu sos de cascaval
88. Kuřecí prsa s hruškami a medem / Piept de pui cu pere și miere
93. Lesních hub kuřecí prsa se zakysanou smetanou 🍷 🍷
Ciuperci pădure piept de pui cu smantana
94. Domáci kuřecí prsa, nudle s cibulkou 🍷 🍷 🍷
Piept de pui ca acasă cu nudel cu ceapă
95. Krutí Gordon blue / Cordon bleu din curcan 🍷 🍷 🍷
96. Krutí prsa plněná hermelínem, osemení, smetanou 🍷 🍷 🍷
a borůvkovou ovocem
Piept de curcan umplut cu Camembert, haina de semințe, frișcă și fructe de afine
97. Krutí prsa s pórkem, rajčaty, mozzarellou, gratinované 🍷
Piept de curcan cu praz, roșii, brânză mozzarella, gratinate
99. Řecký krutí steak (řecký salát, tzatziki, hranolky) 🍷
Steak de curcan grecesc (salată grecească, tzatziki, cartofi pai)
100. Pečená husí játra s jablky, smažené cibulové kroužky 🍷 🍷
Ficat de găscă prăjită cu mere, inele de ceapa prajita
101. Pečená husí játra s brusinkovou bobulí, šťouchané brambory
Ficat de găscă prăjit cu fructe de afine, piure de cartofi 🍷 🍷 🍷
102. Opečenou husí játra s bramborami a ratatouille obručí
Panoramarea ficat de găscă prăjit cu cartofi si cercuri ratatouille
103. Tokaji husí játra s jablek, bramborové krokety
Tokaji foie gras cu mere, crochete de cartofi
104. V pece opékaná polovina kahna, dušené zeli a petržel
Jumătate de rață friptă in cuptor, varză aburi și pătrunjel



Perényi



Fogadó

109. Marinovaná kachní prsa na medu a hroznů  4150,-Ft
Marinat pieptul de rață cu miere și struguri
110. Kachní prsa s sušené švestky hříbky  4150,-Ft
Piept de rata cu prune ciuperci sélbatice

Jídla z hovězího masa - Mincăruri din vită

111. Hovězí steak se slaninou, smažený cibulkový řezý (22 dkg)
Steak de vită invelită in slănină cu ceapă pane (220 gr)   
112. Hovězí steak s omáčkou barevným pepřem na koňak
Steak de vită cu sos de piper cu coniac    
113. Hovězí svíčkové medailonky s dušenou nebo grilovanou zeleninou
Medalioane de vită cu legume fierte sau la gratar 
114. Hovězí steak „Budapest”, husí játra  
Steak de vită a la Budapesta cu ficat de găscă
115. Svíčková pečeně „Rossini” / Mușchi a la Rossini    
116. Ďábelský dukáty (*chines mince ve slanině, podávaná s tomaty a žampiony, trochu sarkasticky, „dödölle”, zásobník na vrcholu cibule*)   
Bucate drăcesti (*monede spinal in bacon, servit cu roșii și ciuperci, un pic sarcastic, „dödölle”; stiva pe partea de sus a ceapă*)
117. Hovězí svíčkové s hnědou omáčkou    
Filet de vită cu sos brun și ceapă la grătar
118. Hovězí svíčkové smíšené pepřová omáčka    
Foaie de vită cu sos de piper
119. Hovězí sklenice na červené víno s bramborovou kaší a
lesními houbami   
Borcan de vita cu vin rosu cu piure de cartofi si ciuperci de padure
121. Hovězí líčka chili s fazolemi   
Obrajii de carne de vită chili cu fasole



Lekhiá jídla - Mincăruri dietetice

- 122.** „Zelenina v celé své kráse” zapečené 🍷
 (brokolice, baby karotka, kukuřice, květák, houby)
 „Legume la cele mai bune” gratinare (broccoli, morcovi, porumb, conopidă, ciuperci)
- 123.** Mozzarella na grilu, čerstvý salát, octem balsamico krémem
 Mozzarella la grătar cu salată, oțet balsamic smântână 🍷 🍷
- 124.** Smažený sýr s tatarskou omáčkou 🍷 🍷 🍷
 Cascaval pane cu sos tarta
- 125.** Smažený Hermelín s borůvkou 🍷 🍷 🍷
 Camembert pane cu afine
- 126.** Smažený houby s tatarskou omáčkou 🍷 🍷 🍷
 Ciuperci pane cu sos tartar
- 128.** Kuřecí prsa, fitness salát
 Piept de pui cu salată fitness
- 129.** Krůtí prsa s zeleninou na grilu nebo dušeného
 Piept de curcan cu zarzavaturi prăjite sau fierte
- 130.** Krůtí steak s řeckou salátou
 Steak de curcan cu salată grecească
- 131.** Čerstvý míchaný salát s proužky hovězí svíčkové s 🍷 🍷 🍷
 medovo-hořčičnou omáčkou a parmazánem
 Salată de amestecat cu benzi de mușchi de vită cu sos de miere,
 mustar si parmezan
- 133.** Caesarův salát / Salată Cezar 🍷 🍷

Domáci těstoviny - Paște de casa

- 135.** Nudle s tvarohem, škvarky / Tăieței cu brânză si jumări 🍷 🍷 🍷
- 136.** „Dödölle” se smetanou
 Găluște din cartofi cu smântână a la Zala 🍷 🍷
- 137.** Bramborák / Lipie din cartofi 🍷 🍷 🍷
- 138.** Spaghetti s omáčkou Bolognese / Spaghetti Bologneze 🍷 🍷 🍷



Berényi



Fogadó

Talíre - Platouri

144. Grilový talíř pro jednoho osoba

(vepřové maso, kuřecí, krůti pečené na grilu, klobása, pečený brambory)

Platou grătar 1 persoană (carne de porc, pui, curcan prăjită, cârnați la grătar, cartofi cuptor la cuptor)

145. „Berényi talíř” pro 2 osoby

(kachna - husí stehno s dušeným zelím, smažené plátky krůti maso pórek, mozzarella, smažený sýr, rýže, hranolky)

Platou Berényi 2 persoane 🍴 🍷 🍷

(pui de găscă cu varză tocată, felii prajite de praz de curcan, mozzarella, branza prajita, orez, cartofi prajitii)

146. „Berényi talíř” pro 4 osob

(vepřové kotlety, telecí řízek s houbama, Bavorský vepřové koleno se zelím, pečeně z jeleného masa, s houbama na smetaně, Gordon, rýže, krokety, vařené brambory s máslem a petrželkou, opékané brambory)

Platou Berényi 4 persoane (chiftele din carne de porc, vițel cu ciuperci, Ciolan bavarez de carne de porc cu varză, cerb cu mânătarcă cu smântână, gordon, orez, crochet, cartofi cu pătrunjel)



Prílohy - Garnitură

147. Hranolky / Cartofi pai

148. Bramborové krokety / Crochet de cartofi

149. Bramborová kaše / Piure de cartofi

150. Jasmínová rýže / Jasmine Rice

151. Grilovaná zelenina / Zarzavaturi la grătar

152. Domáci halušky / Găluște de casă

153. Dušená zelenina s máslem / Zarzavaturi fierte cu unt



Perényi



Fogadó

- 154. Vařené brambory s máslem a petrželkou
Cartofi cu unt si pătrunjel
- 155. „Dödölle” (opékané bramborové těstíčky) / Gélurte din cartofi
- 156. Vařené- opékané brambory / Cartofi fierti si prājiti
- 157. V pece opékané brambory / Cartofi la cuptor
- 158. Bramborové dukátky na česneku / Șaibe de cartofi cu usturoi
- 160. Cibulové nudle / Fidea usturoi

Deserty - Desert

- 161. Halušky „Somló” 🍴 🍳 🥄
Găluște Somloi
- 162. Císářův drobky 🍴 🍳 🥄
Desert din omletă a la Cezar
- 163. Tiramisu 🍴 🍳 🥄
Tiramisu
- 164. Kaštanová kaše 🍴 🥄
Piure de castane
- 165. Palačinka „Gundel” 🍴 🍳 🥄 🍷 🍷
Clătite Gundel
- 166. Tvarohový palačinky vanilkovou omáčkou 🍴 🍳 🥄
Brânza clatite sos de vanilie
- 167. Palačinka s nutellou 🍴 🍳 🥄 🍷
Clătite cu nutella
- 168. Apple palačinka s vanilkovou omáčkou 🍴 🍳 🥄
Clătită de mere cu sos de vanilie
- 170. Jablečný závin vanilková zmrzlina 🍴 🍳 🥄
Ștrudel cu mere vanilla ice cremă
- 171. Míchaná zmrzlina se šlehačkou a ovocem 🍳 🥄
Înghețată mixtă cu frisca și fructe



Perényi



Fogadó

Saláty - Salate

- | | |
|--|--|
| 173. Čerstvé zahradní salát s olejem dýňových semen vinaigrette
Salată de gradina cu sos de ulei de semințe de dovleac | 181. Míchaný salát
Salată mixtă |
| 174. Zelený salát / Salată de varză | 182. Míchaný čerstvý salát
Salată verde mixtă |
| 175. Okurkový salát
Salată de castraveti | 183. Řecký salát
Salată grecească |
| 176. Rajčatový salát
Salată de tomate | 184. Mayo-cibule bramborový salát
Salata de cartofi Mayo ceapa |
| 177. Okurkový salát se smetanou
Salată de castraveti cu smântână | 185. Tatarská omáčka
Sos tartar |
| 178. Hlávkový salát
Salată proaspătă | 186. Kečup / Ketchup |
| 179. Octová okurka
Castraveti acri | 187. Borůvková povidla
Jam de afine |
| 180. Octová paprika
Ardei in otet | 188. Salátový bar / Saalt-bar |
| | 189. Zbalení / Ambalaj |
| | 191. Gyros mísa
Poziția giroscoapelor |

*Jidla Vám zhotovíme čerstv. Děkujeme za Vaše trpělivost!
Malá porce za 70% cen! Ceni ne obsahují přílohu!
Přejeme Vám dobrou chuť!*

*Majoritatea mâncărurilor sint proaspăt pregătite, de aceea vă cerem răbdare și înțelegere!
Vă mulțumim! Porțiile mici sunt calculate cu 70% din preț!
Mâncărurile de regulă nu conțin prețul garniturii !
Vă dorim poftă bună și să vă fie de bine!*

Berényi



Fogadó

Üdítők

Szénsavas

- 192. Cola
- 193. Fanta
- 194. Sprite
- 195. Tonic
- 196. Gyömbér
- 197. Szódavíz

1dl

Üveges

- 198. Cola

0,25 l

Szénsarmentes

- 204. Alma-ital
- 205. Barack-ital
- 206. Vilmoskörte-ital
- 207. Citromos Ice Tea
- 208. Narancslé 100%
- 209. Ananászlé 100%
- 221. Limonádé
- 223. Bodza szörp
- 224. Málnaszörp

1dl

Ásványvíz

- 225. Házi víz 0,5 l

Berényi



Fogadó

Kávé

LAVAZZA
CAFFÈ ESPRESSO

- 230. Espresso
- 231. Cappucino
- 232. Hosszú kávé
- 233. Melange
- 234. Koffeinmentes kávé
- 235. Tejeskávé
- 237. Jeges kávé

Tea

- 238. Zöld tea
- 239. Fekete tea
- 240. Gyümölcsös
- 241. Menta
- 242. Kamilla

Berényi



Hoegadó

Csapolt sör

243. Staropramen	0,3 l	0,5 l
244. Stella Artois	0,25 l	0,4 l

Üveges sör

- 245. Stella Artois Alkoholmentes 0,5 l
- 246. Staropramen 0,5 l
- 247. Staropramen Dark 0,5 l
- 248. Hoegaarden Búzasör 0,33 l
- 249. Heinekken meggysör 0,33 l

Kimért borok

1 dl

- 251. Cezar fehér cuvée (száraz fehér)
- 252. Varga Pincészet muskotály (félédes fehér)
- 253. Cezar Cabernet Sauvignon (száraz vörös)
- 254. Cezar Merlot (félédes vörös)
- 255. Cezar Rosé (száraz rosé)

Berényi



Fogadó

Röviditalok

2 cl

4 cl

- 256. Jack Daniels
- 257. Chivas Regal
- 258. Ballantines
- 259. Johnnie Walker
- 260. Jim Beam
- 261. Napoleon
- 262. Hennessy
- 263. Metaxa
- 264. Gordon's Gin
- 265. Finlandia
- 266. Royal Vodka
- 267. Baccardi
- 268. Casino Rum
- 269. Tequila Sierra River
- 270. Vilmos
- 271. Vilmos Nektár
- 272. Füttylős Barack
- 273. Füttylős Mézes Barack
- 274. Kosher Szilvapálinka
- 275. Unicum / Szilva
- 276. Jägermeister

Rézangyal

- 277. - Mézes Ágyas Meggy 33%
- 278. - Ágyas Málna pálinka 40%
- 279. - Ágyas Vilmoskörte 40%
- 280. - Kajsziparack 40%
- 281. - Fekete cseresznye 40%
- Barrique szilva 40%
- Szilva pálinka 55%

Berényi



Fogadó

Vermouth

1dl

282. Martini Bianco

283. Martini Dry

284. Campari

Likőrök

2cl

4cl

285. Bailey's

286. Amaretto

287. Garrone Cherry

Pezsgők és koktélok

288. Asti Cinzano 0,75 l

289. Törley Doux 0,75 l

290. Törley Gála 0,75 l

291. Törley Muskotály 0,75 l

292. Törley Talisman 0,75 l

293. Törley Dry Sec 0,75 l

294. Hungaria Extra Dry 0,75 l

295. BB Spumante 0,2 l

296. Törley Charmant Doux 0,2 l

297. Hungaria Extra Dry 0,2 l

298. Alkoholmentes 0,75 l

299. Aperol spritz

(1 dl proseco, 6 cl aperol, szóda, narancskarikákkal)

Berényi



Fogadó

Reggeli / Breakfast

- | | |
|--|----------|
| 300. Ham & Eggs (1 tojásból, 1 egg) | 580,-Ft |
| 301. Rántotta (3 tojásból, scrambled eggs) | 1780,-Ft |
| 302. Paraszt rántotta
(hagyma, szalonna, kolbász)
Peasant scrambled eggs (Onion, bacon, sausage) | 2100,-Ft |
| 303. Hideg reggeli / Cold breakfast
(sonka, felvágott, sajt, vaj, jam, sült tojás /
(Ham, cracked cheese, butter, jam, baked eggs) | 2000,-Ft |

