

ÜDVÖZÖLJÜK A NAGYVILLÁM ÉTTEREMBEN!

WELCOME TO THE NAGYVILLAM RESTAURANT!

HERZLICH WILLKOMMEN IN DEM RESTAURANT NAGYVILLÁM!



Limbert János

Executive Chef – Társtulajdonos

ELŐÉTELEK – ENTRÉES – VORSPEISEN

FÜSTÖLT LAZACSZIRMOK TORMAHABBAL,

Saláta ágyon, vajas pirítóssal tálalva

Smoked filet of „salmon-petal” and radish dip on a bed of fresh salad, served with buttered toast
Lachsrosetten geräuchert, mit Sahnemerrretich, auf Salat gebettet mit Toast und Butter

1.680,- Ft

PADLIZSÁNKRÉM SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL

Erdélyi recept alapján, oregánós bazsalikomos grillezett zöldségekkel és pirítóssal

Aubergine puree with grilled vegetables.

Prepared according to an authentic recipe with Mediterranean vegetables and toast
Auberginenpuree mit gegrilltem Gemüse. Mit Toast und gegrilltem Gemüse gewürzt mit Basilikum,
nach einem transsylvanischen Rezept

1.190,- Ft

FALUSI HÍZLALT LIBAMÁJ LILAHAGYMÁVAL ÉS ZSÍROS KENYÉRRREL

Lilahagymával, paprikában, paradicsommal és zsíros kenyérrrel tálalva

Foie gras with onion, paprika, tomato; served with petite faux gras

Foiegras mit Blauzwiebeln, Paprika, Tomaten und Fett gebratene Brotwaren serviert

2.400,- Ft

ROSTON SÜLT KECSKESAJT

Pirított tökmagba forgatott sajtszeletkéket kakukkfűves paradicsommal rétegezzük

Roasted goat's chees with pumpkin seeds, thyme and tomato, garnished with fresh vegetables

Gegrillter Ziegenkäse In geröstete Kürbiskerne gedrehte Käsestücke werden mit Thymian-
Tomaten geschichtet und mit frischem Gemüse garniert

1.340,- Ft

FETÁS PARAJJAL TÖLTÖTT PALACSINTA CSÖBEN SÜTVE

Baked pancake stuffed with feta cheese and spinach

Überbackene Pfannkuchen mit Schaafskäse und Spinat gefüllt

1.390,- Ft

LEVESEK – SOUPS – SUPPEN

HÁZIAS HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL

Bouillon housewife style

Häusliche Fleischsuppe mit Schneckennudeln

Csészében/in cup/ In Schale 490,- Ft

Tálban/in plate/ In Schüssel 790,- Ft

PILISI TÁRKONYOS – TEJSZÍNES VADRAGULEVES

1987-ben a Nagyvillám Vendéglőben találtuk ki nem csak a receptet, de magát az ételt is.

Azóta elterjedt, de reméljük, nálunk a legfinomabb.

Wild ragout soup Pilis with tarragon and cream

A creation one the Hunter's Inn Nagyvillám from 1987, since then it has been copied,

however we hope that it still tastes the best here

Piliser Wildragoutsuppe mit Estragon und Sahne

Das Rezept und die Speise selbst wurde 1987 im Nagyvillám Restaurant erfunden und verbreitete sich seitdem weit.

Wir hoffen aber, dass es noch immer bei uns am besten schmeckt.

Csészében/in cup/In Schale 690,- Ft

Tálban/in plate/In Schüssel 990,- Ft

BABLEVES FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL, HÁZI CSIPETKÉVEL

Bean soup with smoked pig's trotter

Bohnensuppe mit Geräucherter Schweinskeule mit hausgemachten Nockerln

Csészében/in cup/In Schale 590,- Ft

Tálban/in plate/In Schüssel 890,- Ft

BAZSALIKOMOS VARGÁNYALEVES

Boletus mushroom soup with lime

Steinpilzsuppe mit Basalikum

690,- Ft

FŐÉTELEK-MAIN COURSES-HAUPTGERICHT

VEGETÁRIÁNUS ZÖLDSÉG FANTÁZIA

**Szezámagos cukkini, rántott gombafej, grillezett kecskesajt,
fűszeres héjában sült burgonyával és grillezett zöldséggel tálalva.**

*Vegetarian platter: Courgette with sesame, fried mushroom, grilled goat's cheese,
spicy jacket potato served with roasted vegetables.*

Vegetarierplatte: Sesame zucchini, gebackene pilz, gegrillter Ziegenkäse mit Kartoffen in Schale und
Gemüse vom Rost

2.350,- Ft

HARCSASZELETEK FLORENTIN MÓDRA

A roston sült harcsaszeleteket parajjal, beshamellel és sajttal átsütve, petrezselymes burgonyával tálaljuk.

Catfish slices Florentin Art.

The catfish slices roasted with spinach, beshamel and cheese, we serve it with a parsley potato.

Welschnitte Florentin Art

Welschnitte natur gebraten, mit Spinat Bechamell Sosse und Käse überbacken serviert mit Petersilien Salzkartoffeln

2.780,- Ft

VÖRÖS LAZAC DERÉK VASLAPON SÜTVE

Friss kevert salátával és fokhagymás, joghurtos dresszettel.

Red salmon waist roasted on an iron sheet with a fresh mixed lettuce, garlic and dressing with yoghurt.

Rote Lachs Rücken am Grillplatte gebraten.

Serviert mit Frisch gemischter Salat und mit Joghurt Knoblauch Dressing

2.980,- Ft

POLPETTI MILANÓI SPAGETTIVEL

Sonkával, sajttal töltött pulykamell rántva milánói spagettivel és sok sajttal tálalva

Spaghetti Milanese Polpetti.

Breaded turkey breast stuffed with cheese and ham served with spaghetti Milanese and grated cheese

Polpetti mit Spaghetti Milanese Panierte Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse mit Spaghetti Milanese

2.300,- Ft

*JÉRCEMELL CSÍKOK BACON KÖNTÖSBEN, HAGYMÁS BURGONYA CHIPS-EL,
SAJTMÁRTÁSSAL*

Breast of pulley wrapped in bacon with onion potatoe chips and cheese sauce

Hennenbruststreifen in Bacon mit Kartoffelchips, Zwiebeln und Käsesoße

2.220,- Ft

*CAJUN FÜSZERKÉREGBEN GRILLEZETT PULYKAMELL,
KECSKESAJT CSÖBEN SÜTVE, ZÖLDSÉGES KROKETTTEL TÁLALVA*

Cajun flavoured, grilled, breast of pulley baked with goat cheese, served with vegetable stuffed potato croquettes

Cajun gegrillte und gewürzige Putenbrust mit Ziegenkäse gebraten, serviert mit Gemüse gefüllte Kartoffelkrokette.

2.180,- Ft

RÓZSASZÍNŰRE SÜLT KACSAMELL FÜSZERES KÉREGBEN

Konyakos őszibarackkal és burgonyapürével

Medium-rare duck breast on crispy skin With brandy peach and mashed potato
Rosarot gebackene im würzigen Rinde mit dem Kognak-Pfirsich und mischte Kartoffel

2.780,- Ft

VASALT JÉRCEMELL ALMAMÁRTÁSBAN

A vajban kisütött jércemellet fahéjas almamártással és gyümölcsös krokettel tálaljuk

Breast of pulley with apple sauce pullet fried in butter, apple sauce with cinnamon, croquettes filled with fruit
"Gebügelte" Hennenbrust in Apfeloße

Die in Butter gebratene Hennenbrust wird mit Zimt-Apfeloße und Krokette mit Früchten serviert

2.080,- Ft

ÖTMAGVAS CSIRKEMELL RÁNTVA, SAJTOS BURGONYAPÜRÉVEL

A panírba tökmagot, napraforgómagot, lenmagot, szezámagot és diót teszünk.

„Five Seeds” chicken breast served with mashed potatoes with cheese.

The bread mixed with marrow, sunflower, linseed and sesame seeds and walnut

Mit „fünfkernige” panierte Hühnerbrust mit Käse Kartoffelpüree

In den Panier werden Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesamkerne, Leinsamen und Nüsse gemischt

2.180,- Ft

ROPOGÓS LIBACOMB

Pezsgős párolt káposztával és hagymás törtburgonyával

Crisp leg of goose with champagne cabbage and mashed potatoes with onion

Knusprige Gänsekeule

Mit in Champagner gedünstetem Kraut und zerstampften Zwiebel-Kartoffeln

2.680,- Ft

OROSHÁZI LIBAMÁJ RÁNTVA VAGY ROSTON

Petrezselymes burgonyával, vajban sült almakoronával és áfonyával

Breaded or roast foie gras from Orosháza served with prasley potatoes, and fried apple, crawberry

Oroshazer Gänseleber paniert oder vom rost

Mit Petersilienkartoffeln, mit in Butter gebratenen Äpfeln und Heidelbeeren

3.490,- Ft

SZEPESI SERTÉS-FLEKKEN FATÁLON

A lávakövön sült fokhagymás tarjaszeletet steak burgonyával, saláta körettel fatlálón tálaljuk sült virsli taréjjal.

Roasted best end of neck on wooden plate Szepesi style

On tuff roasted garlic clod roast served with steak potatoes, served with salad with vegetables.

Zipser Schweineflecken auf Holzschüssel

Das auf Tuffstein gebratene, mit Knoblauch gewürzte Nackenstück wird mit Steakkartoffeln, Salatbeilage und gebratenem Würstchenkamm, auf Holzschüssel serviert.

2.150,- Ft

RÁNTOTT SERTÉSBORDA RESZELT SAJTTAL

vegyes körettel tálaljuk

Fried pork chop with grated cheese

Paniertes Schweinekotelett mit geriebenem Käse

2.280,- Ft

KÉTSZEMÉLYES NAGYVILLÁM TÁL

Rántott sajt, pulyka Cordon Bleu, sült libacomb, roston sült sertésborda Chef raguval.

Hasábburgonyát kukoricás rizst, hagymás tört burgonyát és párolt káposztát kínálunk hozzá.

Nagyvillám Plate for two persons

Breaded cheese, Cordon Bleu turkey, roasted goose crisp, roasted pork chop with Chef ragout.

Garnished with pommes frites, mashed potatoes with onion, rice with corn and steamed cabbage.

Nagyvillám-Schüssel für zwei personen

Paniertes Käse, Cordon Bleu von der Pute, gebratene Gänsekeule und am Rost gebratenes Schweinekotelett mit Chef Ragout. Als Garnierung Pommes frites, Meis-Reis, zerstampfte Zwiebelkartoffeln und gedünstetes Kraut angeboten

5.890,- Ft

BÉLSZÍNSZELETEK BORKERESKEDŐ MÓDRA

A borsos, mustáros bélszinszeleteket vaslapon hirtelen sütjük, és friss paradicsomból, valamint vargányából ragut készítünk hozzá. Spanyol mártással beforraljuk, majd a húsrá halmozva sok sajttal megsütjük.

Párolt rizzsel és steak burgonyával tálaljuk.

Sirloin "Wine merchant" Art

Sirloin roasted with pepper, mustard, cheese and mixed tomato and butletus mushroom ragout.

Served with steamed rice and steak potatoes.

Rinderfilet Weinhändler Art

Lendenfilet mit Senf und Pfeffer wird kurz angebraten, Ragu aus frische Tomaten und Steinpilze angereichert mit spanische Sosse auf die Filet gehäuft und mit viel Käse überbacken. Reis und Stak Kartoffeln geben wir dazu.

3.490,- Ft

HAGYMÁS BÉLSZÍNLANGOS

A vesepecsenyét hirtelen sütjük, majd ropogós Lyoni hagymát halmozunk rá. Steak burgonya a körete.

Flatroasted sirloin with fried Lyon-onion. Garnished with crisps Lyon onions and steak potatoes

Lendenbraten-Langosch mit Zwiebel. Der Nierenbraten wird rasch gebraten und darauf knusprige

Lyoner Zwiebeln gestreut. Als Beigericht Steakkartoffeln angeboten

3.350,- Ft

MOGYORÓHEGYI ŐZFILÉ FŐVADÁSZ MÓDRA

A filét őrölt magokból és erdei fűszerekből álló titkos keverékünkkel bedörzsoljuk, olajban pácoljuk.

A spanyol mártást libamájjal, vargányával gazdagítjuk és házi burgonyakrokettel körítjük.

„Mogyoró-mountain” fillet of venison Hunters Art

Venison marinated after secret recipe with oil, ground kernels and herbs with sauce of goose liver, yellow boletus.

Served with home made potatoes croquettes.

Mogyoróberger Rehfilet nach "Oberjäger" Art

Das Filet wird mit unserer aus gemahlten Körnern und Wald-Gewürzen zubereiteten geheimen Mischung eingerieben und in Öl gebeizt. Die spanische Soße wird mit Gänseleber sowie Steinpilz

bereichert und mit häuslicher Kartoffelkrokette garniert

3.590,- FT

SZARVASSÚLT SILVANUS MÓDRA

A szarvascombót pácoljuk, egyben megsütjük, zsírjából mártást készítünk, melyet erdei gyümölcsökkel és konyakkal forralunk össze. Erdei gombás rizzsel és burgonya krokettel adjuk fel.

Grilled fillet of venison Silvanus style. Garnish is rice and potatoe crouettes with forest mushrooms

Hirschbraten nach "Silvanus" Art. Mit Waldpilz-Reis und Kartoffelkrokette serviert

3.190,- Ft

GOMBÁS VADDISZNÓ PÖRKÖLT TARHONYÁVAL

Wild board goulash with mushroom and granulated dried pasta

Wildschweingulasch mit Pilzen und Eirgerste

2.200,- Ft

EGYSZEMÉLYES VADLAKOMA TÁL

Szereplők: szarvas Fővadász, vaddiszó pörkölt, ropogós vadkacsacomb, piritott burgonya, párolt káposzta, krokett.

„Hunter’s” Platte for one person

Full cast and crew: venison Hunter’s Art, wild board goulash , cripsy duck leg, roasted potatoes, steamed cabbage, potatoes croquettes.

Wild Schüssel für ein person

Hirschbraten nach "Oberjäger" Art, Wildschweingulasch, Knuspriger Wildente gebraten mit Kartoffelkrokette und gedünstetem Kraut angeboten.

3.880,- Ft

GYERMEK MENÜ- MENU FOR CHILDREN – SPEISEFOLGE FÜR KINDER

HÚSLÉVES TÉSZTÁVAL

Bouillon with pasta

Häusliche Fleischsuppe mit Schneckenudeln

RÁNTOTT CSIRKEMELL HASÁBBURGONYÁVAL

Breaded chicken breast with pommes frites

Gebackene Hühnerbrust mit Pommes frites.

EGY DARAB LEKVÁROS VAGY KAKAÓS PALACSINTA

Pancake with jam or cocoa

Palatschinke mit Melade oder Kakaofüllung

1.650,- Ft

SALÁTÁK – PICKLES SALADS – SALATE

UBORKASALÁTA

Cucumber salad

Gurkensalat

680,- Ft

PARADICSOMSALÁTA

Tomato salad

Tomatensalat

680,- Ft

KÁPOSZTASALÁTA

Cabbage salad

Kraut salad

480,- Ft

VEGYES SALÁTA

Mixed salad

Mix salat

680,- Ft

TORMÁS CÉKLASALÁTA

Beetroot salad with horseradish

Rote Rübensalat mit Meerrettich

480,- Ft

HÁZI CSALAMÁDÉ

Home made "Csalamádé" mixed pickles salad

Häusliche Csalamade (Sauer Eingelegter mischsalat)

480,- Ft

CSEMEGEUBORKA

Pickled cucumber

Gewürzgurken

480,- Ft

DESSZERTEK – DESSERTS – NACHSPEISEN

RUMOS DIÓVAL TÖLTÖTT KEMENCÉBEN SÜLT ALMA

Mazsolás diótöltelékkel, forró rumos vaníliasodóval tálaljuk

Baked apple filled with walnut cream with rum-vanilla sauce

Brätafel mit Rosinen-Nussfüllung und heißer Vanillesoße

680,- Ft

TÚRÓS PALACSINTA

Mazsolásan, jó vaníliásan, édesen.

Pancakes stuffed with curd cheese with raisin, vanilla

Palatschinke mit Aprikosenmarmelade füllung mit Rosinen und Vanille, süß zubereitet

580,- Ft

BARACKLEKVÁROS VAGY KAKAÓS PALACSINTA

Pancake with peach jam or cocoa

Palatschinke mit Aprikosenmarmelade füllung oder Kakaofüllung

500,- Ft

NUTELLÁS PALACSINTA

Pancake with Nutella

Palatschinke mit Nutella

580,- Ft

SOMLÓI GALUSKA

Portorico rummal gazdagon, jó mazsolásan, sűrű csoki öntettel

Sponge cake Somló

three kinds of light pastry layered with vanilla custard,

soaked Portorico rum, with chocolate sauce

Somlauer Nockerln

Mit viel Portorico und Rosinen, sowie einer dickflüssigen Schokoladensoße.

850,- Ft

GESZTENYEPÜRÉ TEJSZÍNHEBBAL

Chesnut puree with cream

Kastanienpüree mit Sahne

750,- Ft

FÉL ADAG ESETÉN, AZ ÁR 70% -ÁT SZÁMOLJUK FEL

THE PRICE OF THE HALF PORTION IS THE 70 % PERCENT OF THE TOTAL PRICE.

FÜR HALBE PORTION WIRD 70% DES PREISES VERRECHNET.