

### **Levesek – Polievky**

1. Falusi húsleves <i>Dedinská mäsová polievka</i>	790,- Ft
2. Májgaluska leves <i>Polievka s pečňovými haluškami</i>	990,- Ft
3. Egri húsleves <i>Egerská mäsová polievka</i>	990,- Ft
4. Hegyközi húsleves csészében: füstölt csülökkel, töltelékkel, főtt burgonyával <i>Medzihorská mäsová polievka s údeným kolienkom, plnkou, varenými zemiakmi</i>	1650,- Ft
5. Tejfölös gombaleves erdei vegyes gombával <i>Smotanová hubová polievka s miešanými lesnými hubami</i>	1250,- Ft
6. Babgulyás <i>Fazuľový guláš</i>	1550,- Ft
7. Halászlé ponty szelettel <i>Rybacia polievka z kapra</i>	1950,- Ft
8. Korhely halászlé ponty szelettel <i>Korheľska rybacia polievka z kapra</i>	2150,- Ft
9. Brokkoli krémleves sajtos pirítóssal <i>Krémová brokolicová polievka s opekaným chlebom a syrom</i>	950,- Ft
10. Vadragu leves cipóban <i>Polievka z divinového ragu</i>	1650,- Ft



### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széchalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) – Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

### **Frissensültek - Čerstvo pečené jedlá**

11. A Bodrogi közis szakács kedvence (Juhtúrós sztrapacska füstölt csülökkel, friss tejföllel, sajttal egybesütve) Lahôdka medzibodrožského kuchára, bryndzové halušky s údeným kolienkom a čerstvou smotanou – zapečené so syrom 3150,-Ft
12. Széphalmi szódások kedvence (Fűszeres sertés tarja friss salátával sült burgonya ágyon, füstölt sajttal, tükörtojással enyhén csípôsen) Obl' úbené jedlo széphalomských sódoovkarov (Mierne pikantné bravôcove karé s čerstvou zeleninou na pečených zemiakoch s údeným syrom, volským okom) 3250,- Ft
13. Sajtos zsebes hús - füstölt sajttal, füstölt sonkával töltött, fokhagymás - kapros öntettel, rösti burgonyával - Syrové mäso vo vrecku s údeným syrom, plnený údenou šunkou, cesnakovo – kôprovým drezingom restované zemiaky 3250,- Ft
14. Klasszikus libamáj roston, saját zsírjában, vele sült hagymával 6600,- Ft  
Klasická husacia pečeň na rošte vo vlastnej masti, pečená s cibuľou
15. Pácolt egészben sült csülök, héjas burgonyával, párolt vöröskáposztával 3150,- Ft  
Pácolvané kolienko pečené v celosti so zemiakmi pečenými v šupke a parenou červenou kapustou
16. „Kolombusz”: Fekete erdő sonkában sült csirkemell, cheddar sajttal borítva, amerikai káposzta (coleslaw) salátával, ropogósra sült burgonyatallérokkal 3150,- Ft  
„Colombus” - kuracie prsia pečené v šunke z čierneho lesa, zakryté cheddarom, americké zemiaky (coleslaw) - šalát s chrumkavými zemiakovými medailóny
17. Thai csirkecsíkok mazsolás jázmin rizzsel 2950,- Ft  
Thajské kuracie rezance s jazmínovou ryžou a hrozienkami
18. Rántott szelet 2050,- Ft  
Vyprážený rezeň
19. Párizsi szelet 2050,- Ft  
Bulharský rezeň

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) – Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

20. Gyros Tál Gyros mîsa	1790,- Ft
21. Harcsaszelet rántva (Folyami harcsából) Vyprázaný rezeň zo sumca	2950,- Ft
22. Pisztráng roston Molnárné módra, fokhagymás petrezselymes fűszervajjal (30 dkg) Pstruh na rošte na spôsob Molnárovej s cesnakovým petržlenovým koreneným maslom (30 dkg)	4200,- Ft

### Készételek - Hotové jadrá

23. Sertéspörkölt Bravčový perkelt	2050,- Ft
24. Pacalpörkölt Držkový perkelt	2050,- Ft
25. Pacalpörkölt füstölt csülökkel Držkový perkelt s udeným kolenom	2150,- Ft
26. Vörösboros vadpörkölt Wild červené víno guláš	2550,- Ft

---

### Múzeumkert Vendéglő és Szálloda

3988 Széphegyi, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!

### ***Vegetáriánus ételeink - Vegetariánske jedla***

27. Camembert sajt áfonyával <i>Syr Camembert s čučoriedkami</i>	1650,- Ft
28. Rántott trappista sajt <i>Vyprážený syr</i>	1950,- Ft
29. Gombapaprikás galuskával <i>Hubový paprikaš shaluškami</i>	1950,- Ft
30. Túrós sztrapacska - választható túróval <i>Tovarohové halušky s voliteľným toarohom</i>	1250,- Ft
31. Egy személyes Vegetáriánus Tál: <i>rántott karfiol, rántott gomba, rántott trappista sajt, francia köret</i> <i>Vegetariánska misa pre 1 osoby: plátok syra, huby, karfiol, francúzska príloha</i>	2150,- Ft

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

## **Tálak - Bowls**

### **32. Múzeumtál 2 személyre:**

2 szelet csirke mell lepcsánka tésztában, fokhagymás öntettel, 2 szelet füstölt sajtos pulyka tekercs, erdei vegyes-gombás szelet, vegyes körettel –

**Tanier „Múzeum“ pre 2 osoby:** kuracie prsia v zemiakovom cestíčku s cesnakovou Omáčkou 2 ks, morčacia roláda s údeným syrom 2 ks, lesnými hubami plátky, miešaná príloha

6600,- Ft

### **33. Széphalmi bőségtál :**

Egészben sült sertés csülök, 2 szelet füstölt csülök, 2 szelet fokhagymás tarja, barbecue-s sült oldalas és csirkefalatok fűszeres héjas burgonyával, párolt vöröskáposzta - **Széphalomská bohatá misa:**

Pečené bravčové koleno, 2 rezne údeného kolena, 2 rezne cesnakovej krkovičky, gril a vyprážené kuracie nugety stránky, korenenými zemiakmi v šupke, dusená červená kapusta

7800,- Ft

### **34. Parkoló tál :**

Csirkemell roston, pácolt tarja, kerti fűszeres pulyka, grillezett sertés karaj hasáburgonyával, vegyes házi savanyúsággal - **Parkovná misa:** kuracie prsia na rošte, pácovaná krkovička, záhradná korenená morka, grilované hovädzie karé s hranolkami a miešanou domácou nakladanou zeleninou

4800,- Ft

---

## **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889

[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) – Keressen minket a facebook-on is!

Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

### **Köretek - Prílohy**

35. Hasábburgonya	600,- Ft
<i>Hranolky</i>	
36. Fűszeres héjas burgonya	650,- Ft
<i>Korenené zemiaky v šupke</i>	
37. Vegyes köret	600,- Ft
<i>Miešaná príloha</i>	
38. Sós - petrezselymes burgonya	650,- Ft
<i>Slané zemiaky a petržlenom</i>	
39. Párolt rizs, Rizi – bizi, kukoricás rizs	650,- Ft
<i>Dusena ryža, ryža so zeleninou, ryža s kukoricou</i>	
40. Galuska vagy kapros galuska	550,- Ft
<i>Halušky, alebo halušky s kôprom</i>	
41. Zöldköret	1250,- Ft
<i>Zeleninová príloha</i>	
42. Krokett	1100,- Ft
<i>Krokety</i>	
43. Burgonya püré	650,- Ft
<i>Zemiakové pyré</i>	
44. Tartár, mustár, ketchup	400,- Ft
<i>Tatárska omáčka, horčica, kečup</i>	
45. Tejföl	350,- Ft
<i>Smotana</i>	

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889

[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) – Keressen minket a facebook-on is!

Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

## *Saláták - Šaláty*

46. Uborkasaláta

*Uhorkový šalát*

47. Házi káposztasaláta

*Domáci kapustový šalát*

48. Csemege uborka

*Sladko-kyslé uhorky*

49. Alma paprika

*Paprika v tvare jablka (mierne pikantná)*

50. Céklasaláta, kovászos uborka (idény jelleggel!)

*Cviklový šalát, kvasené uhorky*

51. Házi vegyes savanyúság

*Domáca miešaná nakladaná zelenina*

52. Olivás vegyes saláta

890,- Ft

*Olivový miešaný šalát*

53. Görög saláta

890,- Ft

*Grécky šalát*

54. Sajtos saláta tál kapros öntettel

890,- Ft

*Syrová šalátová misa s kôprovou omáčkou*

55. Őszibarack befőtt

690,- Ft

*Broskyňový kompót*

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphegyi, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889

[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!

**Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!**



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

### **Desszertek - Dezerty**

56. Panna cotta epervelővel <i>Panna cotta s jahodovou</i>	650,- Ft
57. Somlói habos galuska <i>Šomlói piškótové kocky s čokoládovou polevou a šľahačkou</i>	750,- Ft
58. Csokoládé szuflé, vanília fagylalttal <i>Čokoláda Soufflé s vanilkovou zmrzlinou</i>	900,- Ft
59. Körtés- fehércsokis mousse szeder cseppekkel <i>Hruškovo- bieločokoládové mousse s kvapkami černíc</i>	900,- Ft
60. Gundel palacsinta - 1 db <i>Gundel palacinky 1 ks</i>	650,- Ft
61. Palacsinta - Ízes, kakaós, fahéjas, Nutellás - 1 db <i>Lahodná, kakaová, škoricová palacinka 1 ks</i>	350,- Ft
62. Fagylaltkelyhek (Idénnyelleggel -választható fagylaltból – 1 gombóc: 5dkg) <i>Zmrzlinové poháre (Sezónne -Selectable zmrzlinové - jeden kopček: 5 dkg)</i>	300,- Ft/gombóc
63. Pizza: <i>Családi (választható feltéttel) 40 cm</i> <i>Rodinná 40 cm ( s voliteľnou oblohou )</i>	3600,- Ft
Csomagolás: <i>Balenie</i>	300,- Ft

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) – Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**



**Turista menü - 10 fő fölött kérhető!**  
**Menu pre turistov: na žiadost' viac ako 10 osôb**

1. Húsleves, 1 párizsi szelet, rizs, csemege uborka	1650,- Ft
1. Mäsová polievka, bulharský rezeň 1 ks, ryža, nakladaná uhorka	
2. Húsleves, 1 rántott szelet, hasáb burgonya, csemege uborka	1650,- Ft
2. Mäsová polievka, vyprážený rezeň 1 ks, hranolky, nakladaná uhorka	
3. Húsleves, sertés pörkölt, galuska, csemege uborka	1650,- Ft
3. Mäsová polievka, bravčový perkelt, halušky, nakladaná uhorka	
4. Húsleves, 1 natúr csirke mell szelet, vegyes köret, csemege uborka	1650,- Ft
4. Mäsová polievka, prírodný kuracie prsia 1 ks, miešaná príloha, nakladaná uhorka	

**Jó étvágyat kívánunk!**  
Dobri hut vam prajeme!  
**Az étlapon szereplő ételek és áraik változásának jogát fenntartjuk!**  
*Na jedalnomliste jedla a penaze možu menyit alle paragráf je nató*

---

**Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

*Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy  
az étlapon feltüntetett ételek ára  
a salátát tartalmazza!*

---

**Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



**Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!**

## **KÉRJE KIEMELT AJÁNLATAINKAT!**

- *Finom, hűsítő, hideg meggyleves*  
990,-
- *Borjúláb rántva, vegyes körettel, tartármártással*  
2250,-
- *Velőrózsa rántva, vegyes körettel, tartármártással*  
2250,-
- *Cigánypecsenye*  
2900,-
- *Túrós palacsinta (1db)*  
390,-
- *Gesztenyepüré*  
700,-
- *Hamburger*  
990,-

*Jó étvágyat kívánunk!*

---

### **Múzeumkert Vendéglő és Szálloda**

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló) - Telefon/Fax: +36-47/321-889  
[www.muzeumkert-vendeglo.hu](http://www.muzeumkert-vendeglo.hu) - email: [muzeumkert@freemail.hu](mailto:muzeumkert@freemail.hu) - Keressen minket a facebook-on is!  
Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!