

## Röviditalok

3 cl 5 cl

Vodka Finnlandia.....	1200	2000
Zwack Vilmos.....	1200	2000
Unicum.....	1200	2000
Jagermeister.....	1200	2000
Jim Beam.....	1200	2000
Johnnie Walker.....	1200	2000
Baileys.....	1200	2000
Metaxa.....	1200	2000
Bacardi Rum.....	1200	2000
Jack Daniels.....	1350	2250
Panyolai Barack.....	1350	2250
Panyolai Aranyalma.....	1350	2250
Panyolai Szilvapálinka.....	1350	2250
Panyolai Birspálinka.....	1350	2250

## Sörök

Soproni csapolt 0.5.....	1200
Mort Subite meggyes csapolt sör 0.4.....	1600
Gösser citrom 0.33.....	1190/ü.
Gösser citrom alkoholmentes 0.33.....	1190/ü.
Heineken 0.33.....	1190/ü.

## Szénsavas üdítők

Pepsi termékek.....	350/dl.
Pepsi termékek 0.25.....	750/ü
Schweppes Gyömbér 0.25.....	750/ü
Schweppes Tonic 0.25.....	750/ü
Hell.....	750/ü
Theodora szénsavas.....	750/ü.
Theodora szénsavmentes.....	750/ü.
Szikkvíz.....	150/dl.

## Kávék

Espresso.....	750,-
Americano.....	850,-
Cappuccino.....	900,-
Jeges kávé.....	1400,-

## Gyümölcslevek

Tropicana őszibarack 100%.....	850/ü.
Tropicana alma 100%.....	850/ü.
Házi limonádé (idény jellegel) 1190/0,5dl	

## Borok

0.75l

1.5 dl

Figula Olaszrizling.....	7000	1400
Homola 100% Balaton.....	7000	1400
Egri Bikavér.....	5000	1000
Lajvér Rosé.....	7000	1400
Lajvér Kékfrankos.....	7000	1400
Tokaji Furmint.....	7000	1400
Hungária Extra Dry pezsgő.....	8000	Üveg
Chateau Dereszla Frisco Prosecco.....	8500	Üveg

“Kezd a napot egy pohár jó borral, és fejezd be egy pohár még jobbal!”

(Avicenna (Ibn Szinga) perzsa orvos, filozófus (980-1037))

Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.



## Tésztaételek

40. Túrós csusza..... **2690,-**  
41. Mákos tészta..... **2590,-**



## Készételek

42. Babgulyás tálban..... **2690,-**  
43. Pacalpörkölt..... **3190,-**  
44. Pacal gombával..... **3290,-**  
45. Velős pacal..... **3390,-**

“Az ízek száma végtelen”

## Frissensültek sertéshúsból

46. Erdélyi fatányéros 2 személyre.....(Sajttal töltött, pulykamell, **9990,-**  
Bakonyi sertésborda 1 yoni hagymával, csirkemell rántva, rántott gomba vagy karfiol, vegyes köret)  
47. Székely tál.....(kolbásszal lilahagymával töltött csirkemell, grillezett harcsafilé,  
cigánypecsenye ,rántott gomba vagy karfiol)..... **11990,-**  
48. Székely lecsós szelet..... **4190,-**  
49. Matolcsi tepsishús tepsis burgonyával besütve..... **4790,-**  
50. Párizsi sertésszelet..... **2990,-**  
51. Velőrózsa rántva..... **3690,-**  
52. Sertésflekken tükörtojással..... **3890,-**  
53. Bakonyi sertésszelet tejfölösen galuskával..... **4790,-**  
54. Cigánypecsenye..... **3890,-**

Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Fél adag ételeinkért 70% felárat számolunk fel.

Jó étvágyat kívánunk!

## Napi ajánlatunk

Bográcsgulyás tálban.....	<b>2690,-</b>
Babgulyás tálban.....	<b>2690,-</b>
Halászlé folyami harcsával tálban ...	<b>3190,-</b>
Túrós csusza.....	<b>2690,-</b>
Marhapörkölt .....	<b>3190,-</b>
Rántott karfiol vagy brokkoli.....	<b>2790,-</b>
Mákos laska házi tésztával.....	<b>2590,-</b>

“A boldogság forrását nem akkor lehet megtalálni, ha többre törsz, hanem, ha elmész a sarki boltba és veszel egy kis kolbászt”



Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
Jó étvágyat kívánunk!



## Frissensültek Szárnyasból

- 55. Fetával aszaltparadicsommal töltött csirkemell ..... **3990,-**
- 56. Sajttal töltött csirkemell ..... **3890,-**
- 57. Sajttal sonkával töltött csirkemell ..... **3990,-**
- 58. Kolbással és lilahagymával és fetával töltött csirkemell **3990,-**
- 59. Csikemelll rántva ..... **2990,-**
- 60. Roston sült libamáj sült almával 1 dkg ..... **400,-**
- 61. Mátrai borzaska ..... **4090,-**

Tudod, miért fontos a finom étel?  
Összehozza az embereket, bárholnan származnak is. Mindenkit barátságossá tesz és mosolyt csal az arcára.

(A hercegnő és a béka c. filmből)

## Halételek



- 62. Alaplé ..... **2390,-**
- 63. Belsőség ..... **1090,-**
- 64. Harcsa halászlé folyami harcsával tálban ..... **3190,-**
- 65. Süllő roston egészben 1 dkg ..... **240,-**
- 66. Folyami harcsa filé roston ..... **4090,-**
- 67. Bakonyi harcsaszemek túrós csuszával folyami harcsával ..... **4790,-**

## Desszertek

- 68. Gesztenyepüré ..... **1490,-**
- 69. Belga csokis Lávasüti házi gyümölcs szósszal **1890,-**
- 70. Édes szerelem ..... **1890,-**
- 71. Túrós palacsinta ..... **1790,-**
- 72. Diós vagy almás palacsinta **1690,-**
- 73. Ízes palacsinta ..... **1690,-**
- 74. Nutellás palacsinta ..... **1890,-**

[www.szekelyfogadotunygmatolcs.hu](http://www.szekelyfogadotunygmatolcs.hu)  
[info@szekelyfogadotunygmatolcs.hu](mailto:info@szekelyfogadotunygmatolcs.hu)

Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.  
Fél adag ételeinkért 70% felárat számolunk fel.  
Jó étvágyat kívánunk!





## Reggellik

1. Rántotta 3 tojásból.....
2. Rántotta hagymával és szalonnával.....
3. Ham and Eggs .....
4. Tükörtojás .....
5. Melegszendvics .....
6. Sonkás rántotta .....
7. Főtt virsli .....
8. Kaszás reggeli .....
9. Bundáskenyér .....
10. Hideg reggeli .....
11. Paradicsom, paprika .....
12. Gardenhouse teák .....
13. Tej ,kakaó 2 dl .....

Tartalmazza: Egy választható reggelit, pékterméket, egy kávéfélét, és egy italt 5000 Ft/fő.

## Előételek

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 14. Görög saláta .....      | 2290,- |
| 15. Gombafejek rántva ..... | 2690,- |
| 16. Rántott sajt.....       | 2990,- |

## Levesek

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 17. Csontleves.....                  | 1490,- |
| 18. Szatmári Kötött tésztaleves..... | 1790,- |
| 19. Májgaluskaleves.....             | 1790,- |
| 20. Tunyogi tyúkhúsleves.....        | 1890,- |
| 21. Görög gyümölcsleves hidegen..... | 1890,- |
| 22. Kaporos húsgombócleves.....      | 1890,- |

"Nincs őszintébb szeretet, mint az étel szeretete."

(George Bernard Shaw)

## Köretetek

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 23. Petrezselymes burgonya..... | 990,-  |
| 24. Steak burgonya.....         | 1090,- |
| 25. Sült burgonya.....          | 1190,- |
| 26. Burgonyapüré.....           | 1190,- |
| 27. Galuska.....                | 1090,- |
| 28. Zöldségköret.....           | 1290,- |
| 29. Párolt rizs.....            | 990,-  |

## Saláták

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| 30. Uborkasaláta.....     | 890,-  |
| 31. Káposztasaláta.....   | 890,-  |
| 32. Paradicsomsaláta..... | 990,-  |
| 33. Csemege uborka.....   | 890,-  |
| 34. Vegyes vágott.....    | 890,-  |
| 35. Ecetes paprika.....   | 890,-  |
| 36. Cékla.....            | 890,-  |
| 37. Kovászos uborka.....  | 890,-  |
| 38. Salátatál.....        | 1190,- |
| 39. Tartármártás.....     | 890,-  |

Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Fél adag ételeinkért 70% felárat számolunk fel.

Jó étvágyat kívánunk!



# PASTA

## T1. Fehérboros garnélarák tagliatelle

Paradicsomszós, kóktélparadicsom, fokhagyma, petrezselyem, extra szűz olívaolaj

3890 Ft

## T2. Házi zöld pesto krémes tejszínnel csirkemellel

Házi bazsalikomos pesto, tejszín, parmezán, extra szűz chilli olaj

3790 Ft

## T3. Pármai sonkával töltött cappelletti

Paradicsomszós, kóktélparadicsom, fokhagyma, bazsalikom, extra szűz olívaolaj

3690 Ft

## T4. Bolognese tagliatelle vagy spaghetti

Paradicsomszós, 4-5 órán keresztül főtt házi bolognai ragu, parmezán, extra szűz olívaolaj

3590 Ft

## T5. Spaghetti Carbonara

Házi tojássárgája, parmezán, bacon, extra szűz olívaolaj, friss őrölt bors

3490 Ft

## Desszert:

**Belga csokis lávasüti házi  
gyümölcscsósossal**

**1890 Ft**

**Asztalfoglalás, vagy elvitel:**

**Édes szerelem vanília fagyalattal  
és pirított mandulával**

**1890 Ft**

+36 44 359 927

[www.szekelyfogadotunogmatolcs.hu](http://www.szekelyfogadotunogmatolcs.hu)  
[szekelyfogado@gmail.com](mailto:szekelyfogado@gmail.com)



Pizzáink tradicionális recept alapján, Nápolyi stílusban készülnek, olasz pizzalisztből, paradicsomszószból. Dagasztás után 24-48 órát pihennek. 400-500 fok között sütjük fatüzelésű kemencében, 60-90 másodpercig.

## PIZZA - 32 CM

### Margherita

2990 Ft

paradicsomszós, mozzarella,  
friss bazsalikom, extra szűz olívaolaj

### Diavola

3590 Ft

paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi,  
extra szűz olívaolaj

### Marinara

3090 Ft

paradicsomszós, mozzarella, oregánó, fokhagyma,  
friss bazsalikom, extra szűz olívaolaj

### Quattro Formaggi

3790 Ft

paradicsomszós, mozzarella, parmezán,  
gorgonzola, pecorino romano, extra szűz olívaolaj

### Prosciutto Cotto

3490 Ft

paradicsomszós, mozzarella, főtt sonka,  
extra szűz olívaolaj

### Rustica

3690 Ft

paradicsomszós, mozzarella, főtt sonka,  
csípős szalámi, extra szűz olívaolaj

### Prosciutto Cotto e Funghi

3590 Ft

paradicsomszós, mozzarella, főtt sonka,  
pirított gomba, extra szűz olívaolaj

### Verde pesto crema






3990 Ft

házi zöld pesto, mozzarella, bazsalikom  
gorgonzola, csirkemellcsíkok, koktélparadicsom,  
extra szűz olívaolaj

### Extra feltétek

Prosciutto crudo(Pármiai sonka)	1000 Ft
Mozzarella di Bufala(Bivaly mozzarella)	1000 Ft
Ruccola	200 Ft
Parmigiano(Parmezán)	400 Ft

### Asztalfoglalás, vagy elvitel

-  +36 44 359 927
-  [www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu](http://www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu)
-  [szekelyfogado@gmail.com](mailto:szekelyfogado@gmail.com)
-  Pizza & Pasta Tunyogmatolcs facebook
-  Székely Fogadó instagram



Pizzáink tradicionális recept alapján, Nápolyi stílusban készülnek, olasz pizzalisztből, paradicsomszószból. Dagasztás után 24-48 órát pihennek. 400-500 fok között sütjük fatüzelésű kemencében, 60-90 másodpercig.






## PIZZA - 32 CM

<b>Bolognese</b>	<b>3790 Ft</b>	<b>Ungherese</b>	<b>3790 Ft</b>
paradicsomszós, mozzarella,házi bolognai ragu,friss parmezán, extra szűz olívaolaj		paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, bacon, főtt sonka, lilahagyma, hegyes erős	
<b>Prosciutto crudo, Bufala, Rucola</b>	<b>3990 Ft</b>	<b>Prosciutto Cotto e Mais</b>	<b>3590 Ft</b>
paradicsomszós, mozzarella, bivaly mozzarella, rucola, prosciutto crudo, koktélpáradicsom, extra szűz olívaolaj		paradicsomszós, mozzarella, főtt sonka, kukorica, extra szűz olívaolaj	
<b>Parma</b>	<b>3890 Ft</b>	<b>Prosciutto Cotto e Ananas</b>	<b>3690 Ft</b>
mozzarella fior di latte, prosciutto crudo,friss parmezán, koktél paradicsom,extra szűz olívaolaj		paradicsomszós, mozzarella, főtt sonka, kukorica, ananász, extra szűz olívaolaj	
<b>Bianca</b>	<b>3890 Ft</b>	<b>Kívánságod szerint</b>	<b>3990 Ft</b>
mozzarella fior di latte, koktélpáradicsom, friss bazsalikom, prosciutto crudo,parmezán forgács, extra szűz olívaolaj		paradicsomszós, mozzarella, plusz 4 feltét, extra szűz olívaolaj	

### Extra feltétek

Prosciutto crudo(Pármiai sonka)	1000 Ft
Mozzarella di Bufala(Bivaly mozzarella)	1000 Ft
Rucola	200 Ft
Parmigiano(Parmezán)	400 Ft

### Asztalfoglalás, vagy elvitel

 +36 44 359 927
 <a href="http://www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu">www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu</a>
 <a href="mailto:szekelyfogado@gmail.com">szekelyfogado@gmail.com</a>
 Pizza & Pasta Facebook
 Székely Fogadó Instagram



# TÉRSZ NYÁRI ITALKÍNÁLATUNK:

## Limonádék

### Házi limonádé

Citrom,narancs,menta,citromfű,víz,cukorszirup,jégkocka

1190 Ft/0.5 l

### Házi pirosgyümölcsös limonádé

Házi gyümölcspüré,menta,citromfű,víz,cukorszirup,jégkocka

1190 Ft/0.5 l

### Meggyes limonádé

Meggyzörp,cukorszirup,menta,víz,citromfű,jégkocka

1190 Ft/0.5 l

### Bodzás limonádé

Bodzaszörp,cukorszirup,menta,víz,citromfű,jégkocka

1190 Ft/0.5 l

## Cocktail

### Hugo

Bodaszörp,mentalevél,lime,prosecco,jégkocka,szóda

2890 Ft

### Aperol Spritz

Aperol,prosecco,szóda,narancs,jégkocka

2990 Ft

### Herbal Gin tonic

Öreg-Gin,Rozmaring,Borokabogyó,jégkocka

2990 Ft

### Pink-Gin Tonic

Öreg gin,tonic,citromfű,grapefruit,jégkocka,

2990 Ft

### Mimosa

100 % narancslé,prosecco,szóda

2890 Ft

#### Asztalfoglalás, vagy elvitel:

+36 44 359 927

[www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu](http://www.szekelyfogadotunyogmatolcs.hu)

[szekelyfogado@gmail.com](mailto:szekelyfogado@gmail.com)