

## **ELŐÉTELEK**

1. **VELŐS PIRÍTÓS** (lilahagymával)

690,- Ft

2. **TATÁR BEEFSTEAK** (20 dkg)

3.990,- Ft



## **LEVESEK**

3. **CSONTLEVES CÉRNAMETÉLTTEL**

850,- Ft

4. **HÁZI KÉSZÍTÉSŰ MÁJGALUSKALEVES**

990,- Ft

5. **TÁRKONYOS RAGULEVES**

1.190,- Ft

6. **JÓKAI BABLEVES**

1.490,- Ft

7. **FOKHAGYMA KRÉMLEVES CIPÓBAN**

990,- Ft



8. **ORJALEVES**

950,- Ft

9. **GYÜMÖLCSLEVES**

790,- Ft

## **KÉSZÉTELEK**

### **10. CSÜLÖK PARASZTOSAN**

(a szeletelt csülökhúst fokhagymával, sült vöröshagymával,  
pirított szalonnával és sült burgonyával tálaljuk)

2.790,- Ft

### **11. CSÜLÖK JÓASSZONY MÓDRA**

(a szeletelt csülökhúst fokhagymás, vöröshagymás, gombás, sonkás,  
vegyes zöldséges raguval, sült burgonyára tálaljuk)

2.790,- Ft



## **HÚS NÉLKÜLI ÉTELEK**

### **12. RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT**

(sült burgonyával, áfonyalekvárral)

2.590,- Ft

### **13. RÁNTOTT SAJT**

(sült burgonyával, tartármártással)

2.490,- Ft

### **14. VEGÁS TÁL**

(rántott gomba, brokkoli, cukkini és sajt zöldséges rizzsel)

2.590,- Ft



## **HALÉTELEK**

### **15. SÜLLŐ ORLY MÓDRA**

(petrezselymes burgonyával)

3.790,- Ft

### **16. FOGASFILÉ TEJSZÍNES GOMBAMÁRTÁSSAL**

(szélesmetélttel)

3.840,- Ft

### **17. PIRÍTOTT FOGAS CUKKINI LEPÉNNYEL**

(lilahagyma mártással)

3.840,- Ft

### **18. VAJBAN SÜLT LAZACFILÉ**

(grill zöldségekkel és rizzsel)

4.650,- Ft

### **19. CITROMOS PISZTRÁNG EGÉSZBEN**

(vajjas petrezselymes burgonyával)

3.690,- Ft



## **VENYIGE KÜLÖNLEGESSÉGEK**

### **20. CSIRKEMELL, AHOGY NEM GONDOLNÁD**

(a csirkemellfilét libamájjal együtt kirántjuk,  
fokhagymás-csípős pecsenyelével és rizzsel tálaljuk)

3.650,- Ft

### **21. CSIRKEMELL „ÉN SZERETEM MÓDRA”**

(a natúr csirkemellfilére fokhagymát, tejfölt, reszelt sajtot, sült hagymakarikát,  
sült erőspaprikát, paradicsomot helyezünk, sült burgonyával tálaljuk)

3.290,- Ft

### **22. „BUTRA” HALOM**

(a csirkemellcsíkokat fokhagymás pecsenyelével, gyöngyhagymával, sonkával,  
csemegeuborkával és erőspaprikával összeforraljuk,  
sült burgonyára tálaljuk)

3.290,- Ft

### **23. VADKERTI RETTENETES FEHÉREN**

(a csíkokra vágott sertésszűzet, sonkát, szalonnakockát, csemegeuborkát,  
erőspaprikát, tejfölt összeforraljuk, galuskával és reszelt sajttal tálaljuk)

3.150,- Ft

### **24. VADKERTI RETTENETES PIROSAN**

(a csíkokra vágott sertésszűzet, füstölt kolbászt, vörösbabot,  
erőspaprikát, ketchupot összeforraljuk, galuskával  
és reszelt sajttal tálaljuk)

3.290,- Ft



## **VENYIGE KÜLÖNLEGESSÉGEK**

### **25. KÜLÖNLEGES TÖLTÖTT HÚS**

(a sertésszeletet libamájjal, sonkával, sajttal, erőspaprikával töltjük, kirántjuk, vegyes körettel tálaljuk)

3.750,- Ft

### **26. „LACI” SZELET**

(a natúrszelet tetejére hagymás, libamájas, velős ragut helyezünk, sült burgonyával tálaljuk)

3.750,- Ft

### **27. MÁTYÁS KIRÁLY KEDVENCE**

(a sertésszeleteket velővel és csirkemájjal töltjük, kirántjuk, vegyes körettel tálaljuk)

3.190,- Ft

### **28. VENYIGE TITOK**

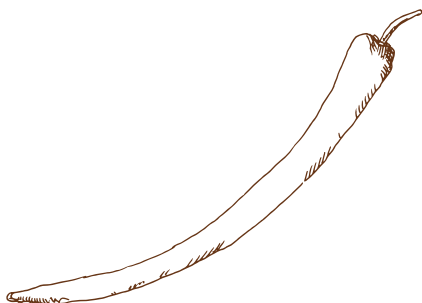
(a tarjaszeleteket roston megsütjük, hagymával pirított csirkemájjal, sült sonkával, tojáslepénnyel, sült burgonyával tálaljuk)

3.650,- Ft

### **29. ÉN KEDVENC CSUMIM**

(a sertéscsíkokat fokhagymás pecsenyelével összeforraljuk, rántott hagymakarikákkal burgonyára tálaljuk)

2.990,- Ft



## **SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

### **30. ASZALT GYÜMÖLCSÖKKEL ÉS FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTÖTT JÉRCEMELL**

(a jércemellet megtöltjük, kirántjuk,  
diós mártással és zöldséges rizzsel tálaljuk)

3.190,- Ft

### **31. KIJEVI CSIRKEMELL**

(a csirkemellszeleteket sajtos fűszervajjal töltjük,  
kirántjuk, burgonyapürével tálaljuk)

2.990,- Ft

### **32. ROSTON CSIRKECOMBFILÉ**

(a vaslapon sült, pácolt csirkecombfilét burgonyapürével,  
friss salátával, kapros joghurttal tálaljuk)

3.090,- Ft

### **33. CITROMOS CSIRKEROLÁD MANDULÁS BUNDÁBAN**

(a csirkemellet sonkával, fűszeres citromos vajjal, sajttal töltjük,  
mandulásan bundázzuk, megsütjük, steakburgonyával tálaljuk)

3.190,- Ft

### **34. OLASZOS CSIRKETEKERCS PENNÉVEL**

(a csirkemell filét fűszeres füstölt sajttal töltjük, bacon-be tekerve megsütjük,  
paradicsomos, bazsalikomos pennével tálaljuk)

3.290,- Ft

### **35. PÁRMAI SONKÁVAL TÖLTÖTT CSIRKEROLÁD**

(a páрмаi sonkával, fokhagymával és petrezselyemzölddel töltött  
csirkemell filét baconköntösben kisütjük, rizzsel tálaljuk)

3.590,- Ft

### **36. ROSTON LIBAMÁJ**

(a roston sült libamájat párolt káposztával és burgonyapürével tálaljuk)

5.890,- Ft

### **37. LIBAMÁJ „JUCI MÓDRA“**

(a roston sült libamáj szeleteket ropogós hagymakarikákkal,  
fahéjas karamellizált almával és burgonyapürével tálaljuk)

5.990,- Ft

## **SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK**

### **38. SERTÉSSZELET ÓVÁRI MÓDRA**

(natúr sertéshúsra sonkát, gombát, tejfölt és sajtot teszünk, rápirítjuk, vegyes körettel tálaljuk)

2.990,- Ft

### **39. ERDÉLYI FATÁNYÉROS**

(a natúr sertéstarját, natúr bélszínt, libamájat, tükörtojást, virsli rózsát vegyes savanyúsággal és sült burgonyával tálaljuk)

5.490,- Ft

### **40. BÉCSI SZELET**

(a 30 dkg-os sertésszüzet tejben pácolva, rántva sült burgonyával tálaljuk)

3.250,- Ft

### **41. SERTÉSFLEKKEN**

(a fokhagymás, mustáros tarjaszeletet vegyes savanyúsággal és sült burgonyával tálaljuk)

2.950,- Ft

### **42. KASZÁSPECSENYE**

(a sertéshúst szalonnával, hagymával, erőspaprikával töltjük, tálaláskor sajttal megszórjuk)

2.950,- Ft

### **43. BICKÁSHÚS**

(a sertéstarját, sonkát, gombafejet natúron megsütjük, sült burgonyára helyezük és tárkonyos peccsenyelével megöntözzük)

2.990,- Ft

### **44. SZŰZPECSENYE A PINCE KINCSEVEL**

(a sertésszüzet fehérboros-hagymás libamájjal összeforraljuk, vajás-petrezselymes burgonyával és grillezett almával tálaljuk)

3.850,- Ft

### **45. BOROSGAZDA AJÁNLATA**

(a roston sült tarját és libamájat erdei gombás, vörösboros barnamártással és rösztivel tálaljuk)

3.990,- Ft

### **46. VENYIGETÁL (2 SZEMÉLYES)**

(a rántott gombát, szeletelt csülökhúst, roston csirkecombot, cigánypeccsenyét, Cordon Bleu-t, különleges töltött húst, rizzsel és sült burgonyával tálaljuk)

6.990,- Ft

## MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

### 47. BÉLSZÍN GAZDAGON

(a bélszínt roston sült libamájjal, tükörtojással gazdagítjuk és steakburgonyával tálaljuk)

6.590,- Ft

### 48. AKKERBÉLSZÍN

(a bélszín tetejére hagymás libamájat helyezünk, sült burgonyával tálaljuk)

5.990,- Ft

### 49. BÉLSZÍN STRASBOURGI MÓDRA

(a bélszínt, libamájat, gombát megpirítjuk, madeira mártással összeforraljuk és krokettel tálaljuk)

6.190,- Ft

### 50. NATÚR BÉLSZÍN FŰSZERVAJJAL

(szabadon választható körettel)

4.990,- Ft

### 51. TATÁR BEEFSTEAK (20 dkg)

3.990,- Ft



## KÖRETEK

52. SÜLT BURGONYA 490,- Ft

53. FŰSZERES STEAKBURGONYA 550,- Ft

54. VAJAS - PETREZSELYMES BURGONYA 490,- Ft

55. SÜLT ÉDESBURGONYA 790,- Ft

56. BURGONYAPÜRÉ 550,- Ft

57. BURGONYAKROKETT 550,- Ft

58. PÁROLT RIZS 390,- Ft

59. ZÖLDSÉGES RIZS 490,- Ft

60. PÁROLT ZÖLDSÉG 700,- Ft

61. GRILL ZÖLDSÉGEK 880,- Ft

62. GALUSKA 500,- Ft



## SALÁTÁK

63. CSEMEGEUBORKA 550,- Ft
64. KOVÁSZOS UBORKA (idényjelleggel) 590,- Ft
65. CÉKLA (idényjelleggel) 550,- Ft
66. ECETES ALMAPAPRIKA 550,- Ft
67. UBORKASALÁTA 650,- Ft
68. KÁPOSZTASALÁTA 590,- Ft
69. PARADICSOMSALÁTA 650,- Ft
70. HÁZI VEGYES VÁGOTT 590,- Ft



## SALÁTA KÜLÖNLEGESSÉGEK

### 71. GÖRÖG SALÁTA

(uborka, paprika, paradicsom, lilahagyma, olivabogyó, fetasajt)

1.100,- Ft

### 72. BAJOR ÍNYENC SALÁTA KEHELYBEN

(majonézes burgonya, uborkasaláta, pirított gomba, főtt tojás, sajt)

1.200,- Ft

### 73. SONKÁS VITAMINSALÁTA

(salátalevél, vegyes zöldség, tartármártás, sajt, sonka)

1.200,- Ft

### 74. FOKHAGYMÁS CSIRKEMELL SALÁTA

(pirított fokhagymás csirkemell, salátalevél, paradicsom, uborka, lilahagyma, olivabogyó, sárgarépa, főtt tojás)

1.590,- Ft

### 75. SVÁB SALÁTA

(salátalevél, paradicsom, uborka, lilahagyma, sült szalonnakocka, joghurt, márványsajt)

1.490,- Ft

### 76. CSIRKESALÁTA MÁSKÉPPEN

(szezámmagos pirított csirke, friss zöldségek, főtt tojás, kapros joghurt)

1.590,- Ft

## **SZÓSZOK, MÁRTÁSOK**

77. KETCHUP 350,- Ft  
78. MUSTÁR 350,- Ft  
79. MAJONÉZ 350,- Ft  
80. TEJFÖL 200,- Ft  
81. TARTÁR 400,- Ft  
82. ZÖLDBORS MÁRTÁS 590,- Ft  
83. TEJSZÍNES GOMBAMÁRTÁS 590,- Ft  
84. FOKHAGYMÁS - CSÍPŐS PECSENYELÉ 550,- Ft  
85. VÖRÖSBOROS BARNAMÁRTÁS 550,- Ft



## **DESSZERTEK**

86. **GESZTENYEPÜRÉ**  
790,- Ft
87. **SOMLÓI GALUSKA**  
850,- Ft
88. **PALACSINTA**  
(lekváros, kakaós, fahéjas, Nutellás, diókrémes)  
300,- Ft / db
89. **GUNDEL PALACSINTA**  
990,- Ft (2 db)
90. **BAZSI-NYALI**  
(a palacsintát Nutellával és banánnal töltjük,  
csokiöntettel és tejszínhabbal díszítjük)  
1.190,- Ft (2 db)



## ÜDÍTŐITALOK

Coca Cola	130,-	1 dl
Cappy őszibarack 46%	140,-	1 dl
Cappy alma 100%	140,-	1 dl
Cappy ananász 51%	140,-	1 dl
Cappy narancs 100%	140,-	1 dl
Szóda	25,-	1 dl

## ÜVEGES ÜDÍTŐK

Coca Cola	390,-	0,25 l
Coca Cola zero	390,-	0,25 l
Fanta narancs	390,-	0,25 l
Fanta citrom-bodza	390,-	0,25 l
Sprite	390,-	0,25 l
Kinley tonic	390,-	0,25 l
Kinley gyömbér	390,-	0,25 l
Naturaqua ásványvíz, szénsavas	290,-	0,25 l
Naturaqua ásványvíz, szénsavmentes	290,-	0,25 l
Friss víz, szénsavas	390,-	0,5 l
Friss víz, szénsavmentes	390,-	0,5 l
Cappy eperkoktél 35%	420,-	0,25 l
Cappy alma 20%	420,-	0,25 l
Cappy körte 33%	420,-	0,25 l
Cappy multivitamin 52%	420,-	0,25 l
Fuzetea citrom	390,-	0,25 l
Fuzetea barack	390,-	0,25 l

## ENERGIA ITAL

Red Bull	690,-	0,25 l
----------	-------	--------

## KÁVÉ

Presszó kávé	390,-
Kávé habbal	420,-
Caffe Latte	550,-
Cappuccino	490,-
Koffeinmentes kávé	390,-
Koffeinmentes cappuccino	490,-

## FORRÓ ITAL

Tea (teadobozból választható)	390,-
Forralt bor	550,-
Forró csoki tejszínhabbal	490,-

## **SOLTVADKERTI ÜVEGES BOROK**

Erdős Rosé (száraz)	250,-	1 dl
Erdős Zöld Veltelini (száraz)	250,-	1 dl
Font Kövidinka (száraz)	290,-	1 dl
Font Irsai Olivér (száraz)	290,-	1 dl
Font Kékfrankos Rosé (száraz)	290,-	1 dl
Font Kékfrankos (száraz)	360,-	1 dl
Frittmann Kunsági Ezerjő (száraz)	300,-	1 dl
Frittmann Sauvignon Blanc (száraz)	330,-	1 dl
Frittmann Olívia (száraz)	320,-	1 dl
Frittmann Rosé Cuvée (száraz)	300,-	1 dl
Frittmann Néró Rosé (száraz)	340,-	1 dl
Frittmann Cabernet Sauvignon Franc (száraz)	690,-	1 dl
Frittmann Kadarka (száraz)	340,-	1 dl
Frittmann Irsai Olivér (száraz)	340,-	1 dl
Galambos Generosa (száraz)	270,-	1 dl
Galántai Kövidinka (száraz)	280,-	1 dl
Galántai Rosé (száraz)	300,-	1 dl
Galántai Kékfrankos - Zweigelt (félédes)	260,-	1 dl
Galántai Ezerjő - Irsai Olivér (félédes)	260,-	1 dl
Lantos Kövidinka (száraz)	260,-	1 dl
Lantos Kékfrankos (száraz)	480,-	1 dl
Ritter Királyleányka (száraz)	270,-	1 dl

## **ÜVEGES BOROK TÁJEGYSÉGENKÉNT**

### **BALATONBOGLÁR**

IKON Rajnai Rizling (száraz)	400,-	1 dl
Konyári Loliense (vörös - száraz)	740,-	1 dl

### **BALATONSZŐLŐS**

Gellavilla Olaszrizling (száraz)	460,-	1 dl
----------------------------------	-------	------

## ÜVEGES BOROK TÁJEGYSÉGENKÉNT

### ETYEK

Etyeki Kúria Sauvignon Blanc (száraz) 460,- 1 dl

### EGER

Thummerer Tréfli Cuvée (édes) 520,- 1 dl

### SZEKSZÁRD

Heimann Merlot (száraz) 520,- 1 dl

Takler Cabernet Franc (száraz) 890,- 1 dl

### TOKAJ-HEGYALJA

Göncöl Furmint (félédes) 490,- 1 dl

Göncöl 3 Puttonyos Aszú (édes) 780,- 1 dl

Gróf Degenfeld Fortissimo (késői szüretelésű) 590,- 1 dl

### VILLÁNY

Günzer Ördögárok (száraz) 740,- 1 dl

Gere Cabernet Sauvignon (száraz) 630,- 1 dl

### PEZSGŐ

Asti Cinzano (édes) 4.950,- 0,75 l

Törley (édes) 2.650,- 0,75 l

Törley (száraz) 2.650,- 0,75 l

Frittmann Gold Ezerjő (száraz) 5.900,- 0,75 l

Frittmann Gold Cuvée (száraz) 5.900,- 0,75 l

### CSAPOLT SÖR

Radeberger 195,- 1 dl

### ÜVEGES SÖR

Soproni világos 450,- 0,5 l

Heineken 490,- 0,33 l

Erdinger világos búza (Urweiße) 790,- 0,5 l

Lindemans Kriek (meggyes) 820,- 0,25 l

Bernard Celebration Lager/világos 770,- 0,5 l

Bernard Dark Lager/barna 770,- 0,5 l

### ALKOHOLMENTES SÖR

Clausthaler Lemon 650,- 0,33 l

Clausthaler 650,- 0,33 l

## PÁLINKA

<b>SZEKERES</b>	2 cl	4 cl
Barack	450,-	900,-
Körte	450,-	900,-
Szőlő	450,-	900,-
Birsalma	600,-	1.200,-
Barack (mézes)	450,-	900,-
Bodza	660,-	1.100,-
<b>SCHISZLER</b>		
Birsalma	600,-	1.200,-
Irsai szőlő	600,-	1.200,-
Körte	600,-	1.200,-
Sárgabarack	600,-	1.200,-
Meggy	600,-	1.200,-
Szilva	600,-	1.200,-
Málna	900,-	1.800,-
<b>AGÁRDI</b>		
Szilva	570,-	950,-
Érlelt alma	570,-	950,-
Irsai Olivér szőlő	570,-	950,-
Kajsziparack	570,-	950,-
Körte	570,-	950,-
Feketecseresznye	570,-	950,-
<b>PANYOLAI</b>		
Mézes-fahéjas alma	450,-	900,-
Mézes málna	450,-	900,-
Rubinmálna	700,-	1.400,-

<b>WHISKY</b>	2 cl	4 cl
Chivas Regal	500,-	1.000,-
Jack Daniel's	400,-	800,-
Jim Beam	400,-	800,-
Johnnie Walker Black Label	500,-	1.000,-
Johnnie Walker Red Label	400,-	800,-
Jameson	450,-	900,-
Ardbeg 10 éves	990,-	1.980,-
Four Roses Single Barrel	650,-	1.300,-
Bushmills Malt 10 éves	600,-	1.200,-
<b>KONYAK</b>		
Metaxa	450,-	500,-
Hennessy	700,-	1.400,-
<b>RUM</b>		
Bacardi	400,-	800,-
Portoricoi rum 60%	450,-	900,-
Matusalem Classico	600,-	1.200,-
<b>VODKA</b>		
Finlandia	450,-	900,-
<b>RÖVIDITAL</b>		
Tequila (arany, ezüst)	450,-	900,-
Beefeater Gin	400,-	800,-
Martin Miller's Gin	600,-	1.200,-
Mrs. Millicent Gin	700,-	1.400,-
<b>LIKÓR</b>		
Cointreau	450,-	900,-
Unicum	400,-	800,-
Unicum Szilva	400,-	800,-
Unicum Barista	400,-	800,-
Jägermeister	400,-	800,-
Malibu	350,-	700,-
Bailey's	450,-	900,-
Bonbonmeggy	350,-	700,-
Martini édes	750,-	1 dl
Martini száraz	750,-	1 dl

Köszönjük, hogy betért hozzánk!  
Örülünk, ha éttermünk elnyerte tetszését!  
Reméljük elégedett a kiszolgálással és ételeink minőségével!  
Észrevételét szívesen fogadjuk az alábbi e-mail címen:  
[venyigetterem@gmail.com](mailto:venyigetterem@gmail.com)

Elérhetőségeink:  
6230 Soltvadkert, Szentháromság u. 31/1.  
+36/78/480 782  
+36/20/597 6432  
[www.venyigetterem.hu](http://www.venyigetterem.hu)

Nyitvatartás:  
hétfő: ZÁRVA  
keddtől-szombatig 11:00 - 22:00  
vasárnap 11:00 - 16:00

Vendégeink kérésére a rendelkezésre álló alapanyagokból  
lehetőség szerint bármit elkészítünk.

Az árak a körettel együtt, forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

A féladagos ételeink áráként az egész adag árának 70%-át számítjuk fel.

A feltüntetett árak a szervízdíjat nem tartalmazzák.

**Ételeink allergénmentességét a legnagyobb odafigyelés mellett  
sem tudjuk 100%-osan garantálni.**

**Az allergénekre vonatkozó bővebb felvilágosítást kérje munkatársunktól!**

