

Várkanyar Vendéglő

Köszöntjük a



Vendéglőben!

Várkanyar

2890 Tata, Váralja út 20.

Safranek László ügyvezető

Kovács Nándor és Gáncs Zoltán séfek

Rónai Dávid főpincér

Nyitvatartás: 12.00–22.00 óra

Asztalfoglalás: ☎ Telefon: +36 70/933-6391, 34/384-000

✉ E-mail: varkanyarinfo@gmail.com

Áraink forintban értendők, és az áfát tartalmazzák!

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a vendéglőnkben történő fogyasztás után 12% szervizdíjat számolunk fel!

Dear Guests! We draw your attention, that we charge a 12% service fee after consumption in our restaurant!

„Jó Uram kóstold meg szárnyasnak, vadnak levét, marhának, sertésnek legjobb részét, s ha nem volt jó ételed s italod, szakácsom fejét a porba hullatom.

Jer hát, s ha okoztunk neked egy csodás estét, ennek híret hintsd a világba szét!”



Előételek

Starter course • Vorspeisen

Padlizsánkrém fokhagymás házi kenyérrrel,
friss zöldséggel  2.990 Ft

Eggplant cream with homemade garlic bread and fresh vegetables

Auberginencreme mit hausgemachtem Knoblauchbrot und frischem Gemüse

Bélszín carpaccio, ruccolával, házi dresszingsel,
fenyőmaggal, parmezán forgáccsal 3.790 Ft

Tenderloin carpaccio with arugula, homemade dressing, pine nuts, parmesan shavings

Carpaccio vom Rind mit Rucola, hausgemachtem Dressing, Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan

Tatár beefsteak, házi kenyérrrel, kerti zöldségekkel  3.990 Ft

Beef tartare with homemade bread and garden vegetables

Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Brot, Gartengemüse

Pannon füstölt finomságok, sajtválogatással,
friss zöldséggel, házikenyérrel 2 főre  5.990 Ft

„Pannon” smoked delicacies with a selection of cheeses, fresh vegetables,
homemade bread 2 person

Pannonische geräucherte Delikatessen mit Käsen, frischem Gemüse
und hausgemachtem Brot 2 Person

Füstölt pisztráng, citrusos salátával,
áfonyás tormahabbal 2.890 Ft

Smoked trout with citrus salad and blueberry horseradish foam

Geräucherte Forelle mit Salat aus Zitrusfrüchten und Heidelbeer- Meerrettichschaum

Grillezett camembert, ropogós salátákkal és
paradicsomos málnaöntettel 3.190 Ft

Grilled camembert with crispy salads and tomato raspberry sauce

Gegrillter Camembert mit knusprigen Salaten und Himbeersauce mit Tomate



Lağtozt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

Levesek

Soups • Suppen

Húsleves házi daragaluskával és zöldségekkel 🍷🌾 1.690 Ft

Meat soup with semolina dumplings

Fleischsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával 🌾 1.890 Ft

Beef soup with vegetables with fine-cut noodles

Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln

Gulyásleves 🌾 2.190 Ft

Goulash soup

Gulaschsuppe

Tárkonyos szarvasragu burgonyagombóccal 🍷🌾 2.190 Ft

Tarragon venison ragout with potato dumplings

Hirschragout mit Kartoffelknödeln

Napi krémleves 🍷 1.690 Ft

Daily cream soup

Tägliche Cremesuppe



Házi készítésű tésztáink



Our home-made noodles • Unsere hausgemachten Mehlspeisen

Aszalt paradicsomos, bazsalikomos pestos, tagliatelle,
parmezán forgáccsal, fenyőmaggal   3.390 Ft

Pesto, tagliatelle with dried tomato, basil, parmesan shavings and pine nuts

*Pesto mit getrockneten Tomaten, Basilikum-Pesto, Tagliatelle,
gehobeltem Parmesan, mit Pinienkernen*

Gnocchi tejszínes erdei gomba raguval,
parmezán forgáccsal   3.390 Ft

Gnocchi with creamy forest mushroom ragout and parmesan shavings

Gnocchi mit cremigem Waldpilzragout und gehobeltem Parmesan

Fokhagymás-parajos gnocchi lazackockákkal   4.190 Ft

Garlic spinach gnocchi with salmon cubes

Knoblauch-Spinat-Gnocchi mit Lachswürfeln

Halak

Fishes • Fische

Egészben sült pisztráng, friss salátával
és mandulás-vajas burgonyával  5.190 Ft

Whole fried trout with fresh salad and almond-battered potatoes

Im Ganzen gebratene Forelle im Ganzen mit frischem Salat und Mandelbutterkartoffeln

Harcsapaprikás káposzta- túrós galuskával   4.790 Ft

Catfish paprikash with dill and cottage cheese dumplings

Welspaprikasch mit Dill gewürzten Nockerln

Lazacsteak, sáfrányos zöldséges kuskusszal   5.990 Ft

Salmon steak with saffron vegetable couscous

Lachssteak mit Safran-Gemüse-Couscous



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

*Sous-vide csirkemell steak, rozmaringos vajjal,
salátával, vadrizses jázmin rizzsel*  4.190 Ft

*Sous-vide chicken breast steak with rosemary butter, salad,
wild rice with jasmine rice*

Hähnchenbruststeak, Sous-Vide mit Rosmarinbutter, Salat, Wildreis und Jasminreis

*Csirkemell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival,
friss parmezán forgáccsal*   4.590 Ft

*Chicken breast stuffed with porcini, with cheese sauce, gnocchi
and fresh parmesan shavings*

*Hühnerbrust gefüllt mit Herrenpilzen, Käsesoße mit Gnocchi,
frisch gehobeltem Parmesan*

*Sous-Vide kacsamell, selymes burgonyapürével,
narancsos szilvaraguval*  5.590 Ft

Sous-vide duck breast with silky-smooth mashed potatoes and orange plum sauce

Entenbrust Sous-Vide mit seidigem Kartoffelpüree und Orangen-Pflaumen-Sauce

*Konfitált kacsacomb, szalonnás kelbimbóval,
piritott burgonyagolyóval és barnamártással*   5.490 Ft

Confit duck leg with bacon and Brussels sprouts with fried potato balls and brown sauce

*Confierte Entenkeule mit Speck und Rosenkohl, geröstete Kartoffelklöße
und braune Sauce*



Lağtozt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

Sertés ételek

Pork dishes • Gerichte vom Schweinefleisch

Sertésszelet bécsiesen

petrezselymes újburgonyával  4.190 Ft

Wiener schnitzel with parsley new potatoes

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Petersilienkartoffeln

Sous-vide sertésszűz erdeigombával, barnamártással,

pirított hordóburgonyával  4.790 Ft

Sous-vide pork tenderloin with wild mushrooms, brown sauce
and browned barrel-shaped potatoes

Schweinefilet Sous Vide mit Waldpilzen, brauner Bratensoße
und gebratenen Fasskartoffeln

Sous-vide lecsós sertésszűz, szalvétagombóccal  4.790 Ft

Sous-vide pork tenderloin with tomato-pepper stew and stuffing

Schweinefilet Sous Vine mit Letscho und Serviettenknödel

Konfitált, paprikás malacpofa

tanyasi tojásos galuskával  4.990 Ft

Confit pork cheek with paprika dumplings made of farmer's eggs

Confierte Schweinebacke mit Paprika-Eier-Nockerl aus dem Bauernhof



Marha és vadételek



Beef and game dishes • Gerichte vom Rindfleisch und Wildgerichte

Marhapörkölt petrezselymes galuskával   4.190 Ft


Beef stew with parsley dumplings

Rindergulasch mit Petersilien-Nockerl

Borókás szarvasragu szalvétagombóccal, áfonyával   5.590 Ft

Juniper venison ragout with stuffing and blueberry

Hirschragout mit Wacholdersauce, Serviettenknödel und Blaubeeren

Bélszíncsíkok pirított gombás-barnamártással, hagymával, fűszeres steakburgonyával  7.990 Ft

Sirloin strips with fried mushrooms, brown sauce, onions, spicy steak potatoes

Rindersteakstreifen mit gebratenen Champignons, brauner Soße, Zwiebel, würzigem Steakkartoffeln

Bélszínsteak, friss salátalevelekkel, fűszervajjal, steakburgonyával   8.990 Ft

Sirloin steak with fresh salad leaves, herb butter, steak potatoes

Rindersteak mit frischen Salatblättern, Kräuterbutter, Steakkartoffeln

T-Bone Steak (450 g) fűszeres burgonyával, friss salátacsokorral   12.990 Ft

T-Bone Steak (450 g) with spicy potatoes and a bunch of fresh lettuce

T-Bone Steak (450 g) mit pikanten Kartoffeln, frischen Salatblättern

Választható mártások: zöldbors mártás, barnamártás, fokhagymamártás, kéksajt mártás   790 Ft

Optional sauces: green pepper sauce, brown sauce, garlic sauce, blue cheese sauce

Optionale Saucen: grüne Pfeffersauce, braune Sauce, Knoblauchsauce, Blauschimmelkäsesauce

Majonéz, ketchup, tartár   300 Ft

Mayonnaise, ketchup, tartare sauce • Mayonnaise, Ketchup, Remoulade



Klasszikus ételek

Classic dishes • Klassische Gerichte

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel  4.190 Ft

Pork Cordon Bleu with mixed side dish

Cordon Bleu vom Schwein mit gemischter Beilage

Rántott Trappista sajt párolt rizzsel,
tartármártással  3.190 Ft

„Trappista” cheese fried in breadcrumbs with steamed rice with tartar sauce

Gebratener Trappistenkäse mit gedämpftem Reis mit Remoulade

Gyerek menü

Kid's menu • Menü für Kinder

Rántott csirkemell burgonyapürével  2.490 Ft

Chicken breast fried in breadcrumbs with mashed potatoes

Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffelpüree

Házi készítésű halrudacskák rántva,
hasábburgonyával 2.490 Ft

Homemade fish fingers with French fries

Hausgemachte Fischstäbchen gebraten mit Pommes frites



Saláták

Salads • Salate

Paradicsomsaláta..... 900 Ft

Tomato salad
Tomatensalat

Káposztasaláta..... 900 Ft

Cabbage salad
Krautsalat

Tejfölös uborkasaláta ..... 900 Ft

Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka..... 900 Ft

Sour pickles
Gewürzgurken

Házi vegyes saláta

(káposzta, paradicsom, uborka, -saláták)..... 900 Ft

Homemade mixed salad (coleslaw, tomato, cucumber, -salads)
Hausgemachter gemischter Salat (Kohl, Tomate, Gurke, Kopfsalat)

Vegyes savanyúság

(almapaprika, káposztasaláta, csemegeuborka)..... 900 Ft

Mixed pickles (apple pepper, cabbage, gherkins)
Mixed pickeld (Apfelpaprika, Krautsalat, Gewürzgurke)

Friss, kevert saláta..... 1.190 Ft

Fresh mixed salad
Frisch gemischter Salat



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

Desszert

Desserts • Nachspeisen

Várkonyar tiramisu pohárkrém   1.890 Ft

„Várkonyar” tiramisu cream in a glass

„Várkonyar” Tiramisu im Glas

Túrógombóc meleg gyümölcsraguval,
édes morzsával, tejföllel   1.990 Ft

Cottage cheese dumplings with warm fruit ragout, sweet crumbs and sourcream

Quarkknödel mit warmem Früchteragout, süßen Bröseln, Sauerrahm

Étcsokoládés brownie erdei gyümölcsraguval   1.990 Ft

Dark chocolate brownie with forest fruit ragout

Dunkler Schokoladen-Brownie mit Waldfrucht-Ragout

Gesztenyész pohárkrém, rumos meggyel  1.790 Ft

Chestnut cream with rum cherries in a glass

Kastaniencreme im Glas mit Sauerkirsche im Rum

Csokis-mogyorós paleo- és vegán tortaszelet
(glutén-, laktóz-, cukormentes) 1.790 Ft

„Free” dessert of the day (gluten-lactose-sugar-free)

Tägliches freies Dessert (gluten-, laktose- und zuckerfrei)