

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 13% szervizdíjat számolunk fel!

Dear Guests! We draw your attention, that we charge a 13% 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 kenyérral,
friss zöldséggel   3.390 Ft

Eggplant cream with homemade garlic bread and fresh vegetables

Auberginencreme mit hausgemachtem Knoblauchbrot und frischem Gemüse

Bélszín carpaccio, ruccolával, házi dresszingsgel,
fenyőmaggal, parmezán forgáccsal  3.990 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 kenyérral, kerti zöldségekkel   4.790 Ft

Beef tartare with homemade bread and garden vegetables

Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Brot, Gartengemüse

Pannon füstölt finomságok, sajtválogatással,
friss zöldséggel, házikenyérral 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

Hideg kacsamáj zsírjában, chilis-fűszeres alma chutney-val
friss zöldséggel, pirítóssal   4.990 Ft

Cold duck liver in its fat with dpicy apple chutney, fresh vegetables and homemade bread

Kalte Entenleber in ihrem Fett, mit würzigem Apfelchutney frischem Gemüse
und hausgemachtem Brot

Grillezett camembert, ropogós salátákkal és
paradicsomos málnaöntettel  3.590 Ft

Grilled camembert with crispy salads and tomato raspberry sauce

Gegrillter Camembert mit knusprigen Salaten und Himbeersauce mit Tomate

Levesek

Soups • Suppen

Húsleves házi daragaluskával és zöldségekkel 🍷🌾 1.890 Ft

Meat soup with semolina dumplings

Fleischsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával 🌾 2.090 Ft

Beef soup with vegetables with fine-cut noodles

Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln

Gulyásleves 🌾 2.390 Ft

Goulash soup

Gulaschsuppe

Tárkonyos szarvasragu burgonyagombóccal 🍷🌾 2.490 Ft

Tarragon venison ragout with potato dumplings

Hirschragout mit Kartoffelknödeln

Napi krémleves 🍷 1.890 Ft

Daily cream soup

Tägliche Cremesuppe

Házi készítésű tésztáink

Our home-made noodles • Unsere hausgemachten Mehlspeisen

Aszalt paradicsomos, bazsalikomos pestos, tagliatelle,
parmezán forgáccsal, fenyőmaggal   3.890 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   3.890 Ft

Gnocchi with creamy forest mushroom ragout and parmesan shavings

Gnocchi mit cremigem Waldpilzragout und gehobeltem Parmesan

Fokhagymás-parajos gnocchi lazacokkákkal   5.190 Ft

Garlic spinach gnocchi with salmon cubes

Knoblauch-Spinat-Gnocchi mit Lachswürfeln

Paradicsomos tagliatelle, chilis tigrisrákka
parmezán forgáccsal   5.190 Ft

Tagliatelle with tomato sauce and grilled spicy tiger shrimp, parmesan shavings

Tagliatelle mit Tomatensoße und gegrillten scharfen Tigerkrabben, gehobelte Parmesan

Halak • Fishes • Fische

Egészben sült pisztráng, friss salátával
és mandulás-vajas burgonyával  5.590 Ft

Whole fried trout with fresh salad and almond-buttered potatoes

Im Ganzen gebratene Forelle im Ganzen mit frischem Salat und Mandelbutterkartoffeln

Harcapaprikás káposzta-túrós galuskával   5.590 Ft

Catfish paprikash with dill and cottage cheese dumplings

Welspaprikasch mit Dill gewürzten Nockerln

Lazacsteak salátával, vadrizses jászmin rizzsel   6.390 Ft

Salmon steak with fresh salad and wild rice with jasmine rice

Lachssteak mit frischem Salat, Wildreis und Jasminreis

Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

*Sous-vide csirkemell steak, rozmaringos vajjal,
salátával, vadrizses jázmin rizzsel*  4.790 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*   5.190 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*  6.190 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*   5.990 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*

Sertés ételek

Pork dishes • Gerichte vom Schweinefleisch

Sertésszelet bécsiesen

petrezselymes újburgonyával   4.590 Ft

Wiener schnitzel with parsley new potatoes

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Petersilienkartoffeln

Sous-vide sertésszűz erdeigombával, barnamártással,

pirított hordóburgonyával   5.190 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

Barbecue oldalas, fűszeres steakburgonyával,

friss salátával   5.790 Ft

BBQ ribs with spicy steak potatoes and with fresh salad

BBQ Rippchen (Spareribs) mit würzige Steak Kartoffeln und mit frischem Salat

Konfitált malacpofa, barnamártással,

szalvétagombóccal   5.590 Ft

Confit pork cheek with brown sauce and bread dumplings

Confierte Schweinebacke mit brauner Soße und Semmelknödel



Marha és vadételek

Beef and game dishes • Gerichte vom Rindfleisch und Wildgerichte

Marhapörkölt petrezselymes galuskával   4.790 Ft


Beef stew with parsley dumplings

Rindergulasch mit Petersilien-Nockerl

Borókás szarvasragu szalvétagombóccal,
áfonyával   5.990 Ft

Juniver venison ragout with bread dumplings and blueberry

Hirschragout mit Wacholdersauce, Serviettenknödel und Blaubeeren

Bélszíncsíkok pirított gombás-barnamártással,
hagymával, fűszeres steakburgonyával  8.290 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   13.990 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   850 Ft

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

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

Majonéz, ketchup, tartár   350 Ft

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



Klasszikus ételek

Classic dishes • Klassische Gerichte

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel  4.790 Ft

Pork Cordon Bleu with mixed side dish

Cordon Bleu vom Schwein mit gemischter Beilage

Rántott Trappista sajt párolt rizzsel,
tartármártással  3.390 Ft

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

Gebatener Trappistenkäse mit gedämpftem Reis mit Remoulade

Gyerek menü

Kid's menu • Menü für Kinder

Rántott csirkemell burgonyapürével  2.890 Ft

Chicken breast fried in breadcrumbs with mashed potatoes

Gebatene Hühnerbrust mit Kartoffelpüree

Bazsalikomos-paradicsomos spagetti
reszelt trappista sajttal  2.590 Ft

Spaghetti with basil-tomato sauce and grated cheese

Spaghetti mit Basilikum-Tomatensofse und Reibkäse



Saláták

Salads • Salate

Paradicsomsaláta..... 990 Ft

Tomato salad
Tomatensalat

Káposztasaláta..... 990 Ft

Cabbage salad
Krautsalat

Tejfölös uborkasaláta  990 Ft

Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka..... 990 Ft

Sour pickles
Gewürzgurken

Házi vegyes saláta

(káposzta, paradicsom, uborka, -saláták)..... 990 Ft

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

Vegyes savanyúság

(almapaprika, káposztasaláta, csemegeuborka)..... 990 Ft

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

Friss, kevert saláta..... 1.490 Ft

Fresh mixed salad
Frisch gemischter Salat



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

Desszert

Desserts • Nachspeisen

Várkonyar tiramisu pohárkrém   1.990 Ft

„Várkonyar” tiramisu cream in a glass

„Várkonyar” Tiramisu im Glas

Túrógombóc meleg gyümölcsraguval,
édes morzsával, tejjöllel   2.290 Ft

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

Quarkknödel mit warmem Früchteragout, süßen Bröseln, Sauerrahm

Étcsokoládés brownie erdei gyümölcsraguval   2.290 Ft

Dark chocolate brownie with forest fruit ragout

Dunkler Schokoladen-Brownie mit Waldfrucht-Ragout

Gesztenyész pohárkrém, rumos meggyel  1.990 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) 1.990 Ft

Chocolate hazelnut paleo and vegan slice of cake (gluten-lactose-sugar-free)

Schokoladen-Haselnuss Paläo- und veganes Kuchenstück

(gluten-, laktose- und zuckerfrei)