

Várkanyar Vendéglő

Köszöntjük a



Vendéglőben!

Várkanyar

2890 Tata, Váralja út 20.

Safranek László ügyvezető

Kovács Nándor és Gáncs Zoltán séfek

Lovas Ferenc 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 hírét hintsd a világba szét!”



Előételek

Starter course • Vorspeisen

*Padlizsánkrém fokhagymás házi kenyérrel,
friss zöldséggel*  

3.590 Ft

Eggplant cream with homemade garlic bread and fresh vegetables

Auberginencreme mit hausgemachtem Knoblauchbrot und frischem Gemüse

Borajánlat: Bujdosó Olaszrizling 750 Ft/dl

*Házi trió krémek (avokádókrém, falusi tepertőkrém, zöldcitromos humuszkрем)
ropogós házi kenyérrel, friss zöldséggel* 

4.190 Ft

*Our homemade trio cream sauces (avocado cream, greaves cream, humus cream
with lime) with homemade bread and fresh vegetables*

*Hausgemachten Creme Trio (Avocadocreme, Griebencreme, Humuscreme mit Lime)
mit hausgemachtem Brot und frischem Gemüse*

Borajánlat: Bellevue Touraine Sauvignon Blanc 1700 Ft/dl

*Mascarpone füstölt lazactatár, házi fokhagymás
kenyérrel, friss zöldséggel*  

4.990 Ft

*Smoked salmon tartare, with mascarpone served with homemade
garlic bread and fresh vegetables*

*Geräucherter Lachstatar mit Mascarpone, hausgemachtem Knoblauchbrot
und frischem Gemüse*

Borajánlat: Pitars Prosecco 1200 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Előételek

Starter course • Vorspeisen

Tatár beefsteak, házi kenyérrel,
kerti zöldségekkel  

4.990 Ft

Beef tartare with homemade bread and garden vegetables

Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Brot, Gartengemüse

Borajánlat: Vesztergombi Cabernet Sauvignon 1300 Ft/dl

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

6.490 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

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Hideg kacsamáj zsírjában, chilis-fűszeres alma
chutney-val friss zöldséggel, piritóssal 

4.990 Ft

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

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

Borajánlat: Pajzos Fumint Selection 1200 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Levesek

Soups • Suppen

Húsleves házi daragaluskával és zöldségekkel  

1.990 Ft

Meat soup with semolina dumplings

Fleischsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával 

2.190 Ft

Beef soup with vegetables with fine-cut noodles

Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln

Gulyásleves

2.490 Ft

Goulash soup

Gulaschsuppe

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl

Tárkonyos szarvasragu burgonyagombóccal  

2.590 Ft

Tarragon venison ragout with potato dumplings

Hirschragout mit Kartoffelknödeln

Borajánlat: Tenuta Montecchiesi Vermentino Chardonnay 1700 Ft/dl

Napi krémleves  

1.990 Ft

Daily cream soup

Tägliche Cremesuppe



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Házi készítésű tészták és húshagyó ételek

Our homemade noodles and dishes without meat

Unsere hausgemachten Mehlspeisen und Speisen ohne Fleisch

Aszalt paradicsomos, bazsalikomos pestos, tagliatelle,

parmezán forgáccsal, fenyőmaggal 🍷🌾

4.190 Ft

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

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

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag Classic 1000 Ft/dl

Gnocchi tejszínes erdei gomba raguval,

parmezán forgáccsal 🍷🌾

4.190 Ft

Gnocchi with creamy forest mushroom ragout and parmesan shavings

Gnocchi mit cremigem Waldpilzragout und gehobeltem Parmesan

Borajánlat: Debreczeni Chardonnay Barrique 950 Ft/dl

Käsespätzle, osztrák sajtos galuska

sült lyoni hagymával 🍷🌾

3.990 Ft

„Käsespätzle”- traditional austrian dumplings with cheese and fried onions

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Borajánlat: Tóth Ferenc Rosé 850 Ft/dl

Rántott trappista sajt párolt rizzsel, tartármártással 🍷🌾

3.590 Ft

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

Gebratener Trappistenkäse mit gedämpftem Reis mit Remoulade

Borajánlat: Bujdosó Olaszrizling 750 Ft/dl

Grillezett camembert sajt, házi áfonyalekvárral,

sokmagvas salátával 🌾

3.790 Ft

Grilled camembert with homemade blueberry jam and multigrain salad

Gegrillter camembert mit haugemachte Heidelbeeremarmelade und kernigem Salat

Borajánlat: Streit-Zágonyi Rosé 850 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Halak

Fishes • Fische

Egészben sült citromos-pisztráng,
parajos-fokhagymás hordóburgonyával 

5.890 Ft

Whole fried trout with lemon and garlic spinach barrel-shaped potatoes

Im Ganzen gebratene Forelle mit Zitrone und Knoblauch- Spinat gebratenen
Fasskartoffeln

Borajánlat: Pajzos Fumint Selection 1200 Ft /dl

Harcsapaprikás házi galuskával  

5.890 Ft

Catfish paprikash with homemade dumplings

Welspaprikasch mit hausgemachten Nockerln

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Bőren sült lazacsteak, sült gyökérzöldségekkel

(süttökök, cékla, édesburgonya) friss rukkolával 

6.490 Ft

Salmonsteak with fried vegetables (pumpkin, beetroot, sweet potato) and fresh rucola

Lachssteak mit gegrillte Gemüse (Kürbis, Rote Rübe, Süßkartoffel) und frische Rucola

Borajánlat: Fehérvári Sárfehér 1300 Ft/dl

Fokhagymás-parajos gnocchi lazackockákkal  

5.490 Ft

Garlic spinach gnocchi with salmon cubes

Knoblauch-Spinat-Gnocchi mit Lachswürfeln

Borajánlat: Pécsinger Pannonhalmi Ph érték 1300 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

Csirkesteak, Armagnac Brandy-ben érlelt aszalt szilvával,
jázmin rizs pirított dióval 

5.490 Ft

Chicken breast with in Armagnac aged plum, jasmine rice with roasted walnuts

Hähnchenbruststeak mit „Plaumen in Armagnac“, Jasminreis mit geröstete Nuss

Borajánlat: Debreczeni Chardonnay Barrique 950 Ft/dl

Csirke mell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival,
friss parmezán forgáccsal  

5.490 Ft

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

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

Borajánlat: Tenuta Montecchiesi Vermentino Chardonnay 1700 Ft/dl

Sous-vide kacsamell, édesburgonya pürével,
narancsos szilvaraguval 

6.590 Ft

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

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

Borajánlat: Szekretár Merlot 1100 Ft/dl

Konfitált kacsacomb, káposztás rétes
és barnamártással  

6.390 Ft

Duck leg confit with cabbage strudel and brown sauce

Confierte Entenkeule mit Kohlstrudel und braune Soße

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Sertés ételek

Pork dishes • Gerichte vom Schweinefleisch

Sertésszelet bécsiesen

petrezselymes újbургonyával  

4.890 Ft

Wiener schnitzel with parsley new potatoes

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Petersilienkartoffeln

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft/dl

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel  

5.190 Ft

Pork Cordon Bleu with mixed side dish

Cordon Bleu vom Schwein mit gemischter Beilage

Borajánlat: Pécsinger Pannonhalmi Ph érték 1300 Ft/dl

Sous-vide sertésszűz pirított erdeigombával,

barnamártással, édesburgonya pürével  

5.590 Ft

Sous- vide pork tenderloin with fried wild mushrooms, brown souce and mashed sweet potatoes

Schweinefilet Sous Vide mit gebratene Waldpilze, braune Soße und Süßkartoffelpüree

Borajánlat: Streit- Zágonyi Union 1600 Ft/dl

Barbecue oldalas, fűszeres steakburgonyával,

friss salátával  

6.090 Ft

BBQ ribs with spicy steak potatoes and fresh salad

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

Borajánlat: Vesztergombi Cabernet Sauvignon 1300 Ft/dl

Konfitált malacpofa, barnamártással,

szalvétagombóccal  

5.890 Ft

Confit pork cheek with brown sauce and bread dumplings

Confierte Schweinebacke mit brauner Soße und Semmelknödel

Borajánlat: Thummerer Egri Bikavér Grand Superior 1800 Ft/dl



Lağtózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



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

Borajánlat: Steigler Kékfankos 1000 Ft/dl

Borókás szarvasragu szalvétagombóccal,
áfonyával   6.390 Ft

Juniver venison ragout with bread dumplings and blueberry

Hirschragout mit Wacholdersauce, Serviettenknödel und Blaubeeren

Borajánlat: Székretár Merlot 1100 Ft/dl

Bélszíncsíkok pirított gombás-barnamártással,
hagymával, fűszeres steakburgonyával  8.790 Ft

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

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

Borajánlat: Streit-Zágonyi Union 1600 Ft/dl

Bélszínsteak, friss salátalevelekkel, fűszervajjal,
steakburgonyával   9.590 Ft

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

Rindersteak mit frischen Salatblättern, Kräuterbutter, Steakkartoffeln

Borajánlat: Szende Kópár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Választható mártások: zöldbors mártás, barnamártás,
fokhagymamártás, kéksajt mártás   890 Ft

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

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

Majonéz, ketchup, tartár   400 Ft

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



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Gyerek ételek

Dishes for kids • Speisen für Kinder

Rántott csirkemell hasáburgonyával 

3.090 Ft

Fried Chicken breast with french fries

Gebratene Hühnerbrust mit Pommes

Bazsalikomos-paradicsomos spagetti

reszelt trappista sajttal  

2.790 Ft

Spaghetti with basil-tomato sauce and grated cheese

Spaghetti mit Basilikum-Tomatensauce und Reibkäse

Saláták

Salads • Salate

Paradicsomsaláta

1.050 Ft

Tomato salad • Tomatensalat

Káposztasaláta

1.050 Ft

Cabbage salad • Krautsalat

Tejfölös uborkasaláta 

1.050 Ft

Cucumber salad with sour cream • Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka

1.050 Ft

Sour pickles • Gewürzgurken

Házi vegyes saláta (káposzta, paradicsom, uborka, -saláták)

1.050 Ft

Homemade mixed salad (coleslaw, tomato, cucumber, -salads)

Hausgemachter gemischter Salat (Kohl, Tomate, Gurke, Kopfsalat)

Vegyes savanyúság (almapaprika, káposztasaláta, csemegeuborka)

1.050 Ft

Mixed pickles (apple pepper, cabbage, gherkins)

Mixed pickled (Apfelpaprika, Krautsalat, Gewürzgurke)

Friss, kevert saláta

1.590 Ft

Fresh mixed salad • Frisch gemischter Salat



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Desszert

Desserts • Nachspeisen

Várkanyar tiramisu pohárkrém  

2.090 Ft

„Várkanyar” tiramisu cream in a glass

„Várkanyar” Tiramisu im Glas

Borajánlat: Debreczeni Chardonnay Barrique 950 Ft/dl

Klasszikus túrógombóc, édes morzsával, tejföllel  

2.390 Ft

Classical Cottage cheese dumplings with sweet crumbs and sour cream

Klassisch Quarkknödel mit süßem Bröseln und Sauerrahm

Borajánlat: Kvasszinger Sárgamuskotály 900 Ft/dl

Csokiszuflé-lávasüti, erdei gyümölcsraguval,
és vaníliafagyival  

2.090 Ft

„Chocolate Soufflé” - molten chocolate cake with forest fruit ragout and vanilla ice cream

„Schokoladen Soufflé” - Lavakuchen mit Waldfrucht-Ragout und Vanilleeis

Borajánlat: Szende Kopár Villányi Franc 1600 Ft/dl

„Várkanyar” sajttorta, gyümölcsraguval,
straizel morzsával  

2.190 Ft

„Várkanyar” cheesecake with fruit ragout and streizel crumbs

„Várkanyar” Käsekuchen mit Fruchtragout und Streuselkrümel

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag Classic 1000 Ft/dl

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

2.090 Ft

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

Schokoladen-Haselnuss Paläo- und veganes Kuchenstück

(gluten-, laktose- und zuckerfrei)



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz