

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  

3.790 Ft

Eggplant cream with homemade garlic bread and fresh vegetables

Auberginencreme mit hausgemachtem Knoblauchbrot und frischem Gemüse

Borajánlat: Bujdosó Olaszrizling 750 Ft/dl

Tatár beefsteak, házi kenyérrel, kerti zöldségekkel   5.190 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   6.790 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, fűszeres alma chutney-val,
friss zöldséggel, házi pirítóssal  5.190 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

Paradicsom és bivaly mozzarella, bazsalikomos
pestoval, házi pirítóssal   3.790 Ft

Tomato and buffalo mozzarella with fresh basil-pesto and homemade bread

Tomaten und Büffel Mozzarella mit Basilikum Pesto und hausgemachtem Brot

Borajánlat: Zichy Frizzante 1100 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Levesek

Soups • Suppen

Húsleves házi daragaluskával és zöldségekkel   2.090 Ft

Meat soup with semolina dumplings

Fleischsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával  2.290 Ft

Beef soup with vegetables with fine-cut noodles

Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln

Borajánlat: Debreczeni Chardonnay Barrique 950 Ft/dl

Gulyásleves 2.590 Ft

Goulash soup

Gulaschsuppe

Borajánlat: Németh János Könnyűszél Bikavér 1500 Ft/dl

*Nyírségi tejszínes szarvasraguleves
burgonyagombóccal*   2.690 Ft

Venison soup with cream and potato dumplings from Nyírség

Hirsch Ragout Suppe mit Sahne und Kartoffelknödel auf "Nyírség Art"

Borajánlat: Vermentino Chardonnay 1700 Ft/dl

Napi krémleves   2.090 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* 🍷🌾

4.390 Ft

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

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

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag Classic 1000 Ft/dl

*Gnocchi tejszínes erdei gomba raguval,
parmezán forgáccsal* 🍷🌾

4.390 Ft

Gnocchi with creamy forest mushroom ragout and parmesan shavings

Gnocchi mit cremigem Waldpilzragout und gehobelem Parmesan

Borajánlat: Debreczeni Chardonnay Barrique 950 Ft/dl

*Grillezett tofu, krémes rizottóval,
parmezán forgáccsal* 🍷

3.790 Ft

Grilled Tofu with creamy risotto and parmesan shavings

Gegrillte Tofu mit cremigen Risotto und gehobelem Parmesan

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag Classic 1000 Ft/dl

Rántott trappista sajt párolt rizzsel, tartármártással 🍷🌾

3.790 Ft

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

Gebratener Trappistenkäse mit gedämpften Reis mit Remoulade

Borajánlat: Bujdosó Olaszrizling 750 Ft/dl

*Grillezett camembert sajt, házi áfonyalekvárral,
nyári salátával, vadrizses-jázmin rizzsel* 🍷

4.190 Ft

Grilled camembert cheese, with homemade blueberry jam, and summer salad, wild rice jasmine rice

*Gegrillter Camembert Käse mit hausgemachte Heidelbeermarmelade und Sommersalat,
Wildreis Jasminreis*

Borajánlat: Streit-Zágonyi Rosé 850 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Halak

Fishes • Fische

Egészben sült pisztráng, hordóburgonyával, friss salátával, rozmaringos-citromos vajjal  6.190 Ft

Grilled trout with barrel potatoes, fresh salad and rosemary-lemon butter

Gegrillte Forelle mit Fasskartoffeln, frischem Salat und Rosmarin-Zitronen Butter

Borajánlat: Pajzos Fumint Selection 1200 Ft/dl

Harcsapaprikás házi galuskával   6.190 Ft

Catfish paprikash with homemade dumplings

Welspaprikasch mit hausgemachten Nockerln

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Bőren sült lazac steak, sáfrányos rizottóval  6.790 Ft

Skin-fried salmon steak with saffron risotto

Gebratenes Lachssteak mit Safranrisotto

Borajánlat: Vermentino Chardonnay 1700 Ft/dl

Harcsafilé rántva, citrusos salátaágyon  6.190 Ft

Fried Catfish with salad and citrus dressing

Gebratene Wels mit frischem Salat und Citrus-dressing

Borajánlat: Podmaniczky Irsai Olivér 850 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

Lecsós csirkemell steak, vadrizses-jázmin rizzsel

5.390 Ft

Chicken breast steak with "Lecsó", wild rice and jasmine rice

Hühnerbrust steak mit "Lecsó" und Wildreis Jasminreis

Borajánlat: Pécsinger Ph érték 1300 Ft/dl

Csirkemell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival, friss parmezán forgáccsal

5.690 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: Vermentino Chardonnay 1700 Ft/dl

Csirkemell steak, friss salátaágyon, mangós dressinggel

5.190 Ft

Chicken breast steak with fresh salad and mango dressing

Hühnerbrust steak mit frischem Salat und Mango-dressing

Borajánlat: Nyilas Sauvignon Blanc 850 Ft/dl

Sous-vide kacsamell, burgonyapürével, pikáns-fűszeres meggyraguval

6.890 Ft

Sous-vide duck breast with mashed potatoes and spicy cherry ragout

Entenbrust Sous-Vide mit Kartoffelpüree und würzigem Sauerkirschragout

Borajánlat: Szekretár Merlot 1100 Ft/dl

Konfitált kacsacomb, burgonya gratinnal, barnamártással

6.690 Ft

Duck leg confit with potato gratin and brown sauce

Konfierte Entenkeule mit Kartoffelgratin und braune Soße

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Sertés ételek

Pork dishes • Gerichte vom Schweinefleisch

Szűzermék rántva, petrezselymes újbургonyával   5.590 Ft

Fried pork tenderloin, with parsley potatoes

Gebratene Schweinfilet mit Petersilienkartoffeln

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft/dl

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel   5.390 Ft

Pork Cordon Bleu with mixed side dish

Cordon Bleu vom Schwein mit gemischter Beilage

Borajánlat: Pécsinger Pannonhalmi Pk érték 1300 Ft/dl

Lecsós szűzermék, házi galuskával  5.790 Ft

Pork tenderloin with "lecsó" and homemade dumplings

Schweinefilet mit "Lecsó" und hausgemachten Nockerln

Borajánlat: Sol Montis Fajzat Cuvée 1500 Ft/dl

Barbecue oldalas, fűszeres steakburgonyával,
friss salátával  6.390 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,
burgonya gratinnal   6.190 Ft

Confit pork cheek with brown sauce and potato gratin

Confierte Schweinebacke mit brauner Soße und Kartoffelgratin

Borajánlat: Thummerer Egri Bikavér Grand Superior 1800 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Marha és vadételek



Beef and game dishes • Gerichte vom Rindfleisch und Wildgerichte

Marhapörkölt petrezselymes újbургonyával   5.190 Ft

Beef stew with parsley and new potatoes • Rindergulasch mit Petersilien und neuen Kartoffeln

Borajánlat: Németh János Könnyűszél Bikavér 1500 Ft/dl

Szilvás szarvasragu, vajon pirított gnocchival   6.690 Ft

Venison ragout with plum and fried gnocchi

Hirschragout mit Pflaumen und gebratenen Gnocchi

Borajánlat: Szekretár Merlot 1100 Ft/dl

Bélszíncsíkok, pirított gombás-barnamártással,
hagymával, fűszeres steakburgonyával  9.190 Ft

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

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

Borajánlat: Sol Montis Fajzat Cuvée 1500 Ft/dl

Bélszínsteak, friss salátalevelekkel, fűszervajjal,
steakburgonyával   10.490 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, kékcsajt mártás   990 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



Laftózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Gyerek ételek

Dishes for kids • Speisen für Kinder

Rántott csirkemell hasáburgonyával 

3.290 Ft

Fried Chicken breast with french fries

Gebratene Hühnerbrust mit Pommes

Bazsalikomos-paradicsomos spagetti

reszelt trappista sajttal  

2.990 Ft

Spaghetti with basil-tomato sauce and grated cheese

Spaghetti mit Basilikum-Tomatensauce und Reibkäse

Saláták

Salads • Salate

Paradicsomsaláta

1.150 Ft

Tomato salad • Tomatensalat

Káposztasaláta

1.150 Ft

Cabbage salad • Krautsalat

Tejfölös uborkasaláta 

1.150 Ft

Cucumber salad with sour cream • Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka

1.150 Ft

Sour pickles • Gewürzgurken

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

1.150 Ft

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

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

Vegyes savanyúság (almapaprika, káposztasaláta, csemegeuborka)

1.150 Ft

Mixed pickles (apple pepper, cabbage, gherkins)

Mixed pickled (Apfelpaprika, Krautsalat, Gewürzgurke)

Friss, kevert saláta

1.790 Ft

Fresh mixed salad • Frisch gemischter Salat



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Desszert

Desserts • Nachspeisen

Pisztáciás mascarponés pohárkrém, eperraguval   2.590 Ft

Mascarpone cream with pistachio and strawberry ragout served in a glass

Mascarpone creme mit Pistazie und Erdbeere ragou serviert im Glas

Borajánlat: Pajzos Late Harvest Hárslevelű 1000 Ft/dl

Klasszikus túrógombóc, édes morzsával, tejföllel   2.690 Ft

Classical Cottage cheese dumplings with sweet crumbs and sour cream

Klassisch Quarkknödel mit süßem Bröseln und Sauerrahm

Borajánlat: Zichy Frizzante 1100 Ft/dl

„Almás álom” – almás tortaszelet,
házi vaníliasodóval   2.490 Ft

„Apple dream” – apple cake with homemade vanilla sauce

„Apfeltraum” – Apfelkuchen mit hausgemachte Vanillesoße

Borajánlat: Kvasszinger Sárgamuskotály 900 Ft/dl

Meggyes rétes, étcsokis fagyalattal   2.490 Ft

Sour cherry strudel with dark chocolate ice cream

Sauerkirsche Strudel mit Bitterschokolade Eis

Borajánlat: Sol Montis Fajzta Cuvée 1500 Ft/dl

Csokis-mogyorós paleo- és vegán tortaszelet
(glutén-, laktóz-, cukormentes) 2.290 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