



Várkanyar Vendéglő

Köszöntjük a



Vendéglőben!

Várkanyar

2890 Tata, Váralja út 20.

Safranek László ügyvezető

Kovács Nándor és Gáncs Zoltán séfek

Lovas Ferenc főpincér

Nyitvatartás:

hétfő–szombat 12.00–22.00 • vasárnap 12.00–20.00 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!

Éttermünk nem vállal felelősséget az esetleges allergének (pl.: glutén, laktóz) étellel való
érintkezésével. Teljes mértékben nem tudjuk kizárni a keresztszennyeződés lehetőségét.

Our restaurant does not assume responsibility for potential contact of allergens (e.g., gluten,
lactose) with food. We cannot completely rule out the possibility of cross-contamination.

„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 hírért hintsd a világba szét!”





Előételek

Starters • Vorspeisen

Füstölt padlizsánkrém házi kenyérrel, zöldséggel,
lilahagymával  

3.990 Ft

Smoked eggplant cream with homemade bread, vegetables, and red onion

Geräucherte Auberginencreme mit Hausbrot, Gemüse und roten Zwiebeln

Borajánlat: Zelna Olaszrizling (Bio) 900 Ft/dl

Tatár beefsteak, házi kenyérrel, kerti zöldségekkel   5.490 Ft

Beef tartare with homemade bread and garden vegetables

Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Brot, Gartengemüse

Borajánlat: Vesztergombi Cabernet Sauvignon 1200 Ft/dl

„Pannon” füstölt finomságok, sajtválogatással,
friss zöldséggel, házikenyérrel (2 főre)   6.990 Ft

„Pannon” smoked delicacies a selection of cheeses, fresh vegetables,
and homemade bread (for 2 persons)

„Pannonische” Räucherspezialitäten mit Käseauswahl, frischem
Gemüse und Hausbrot (für 2 Personen)

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Kacsa rillette, karamellizált fűszeres körtével,
zöldséggel, házi pirítóssal   5.990 Ft

Duck rillette with caramelized spiced pear, vegetables, and homemade toast

Enten-Rillette mit karamellisierter, gewürzter Birne, Gemüse und Haus-Toast

Borajánlat: Steigler Prémium Zöldveltelini 1500 Ft/dl

Cékla tatár kecskesajttal, salátaágyon, pirított dióval,
szőlőmagos házi kenyérrel   3.990 Ft

Beetroot tartare with goat cheese on salad, roasted walnuts, and grape seed homemade bread

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse auf Salatbett, gerösteten Walnüssen
und Traubenkern-Hausbrot

Borajánlat: Csutorás Egri Kadarka Classic 1200 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Levesek

Soups • Suppen

Húsleves házi daragaluskával és zöldségekkel   2.290 Ft

Meat soup with homemade semolina dumplings and vegetables

Fleischsuppe mit hausgemachten Grießnockerln und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával  2.490 Ft

Beef soup with vegetables with fine-cut noodles

Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln

Borajánlat: Haraszty Chardonnay Barrique 1000 Ft/dl

Gulyásleves 2.790 Ft

Traditional Hungarian goulash soup

Ungarische Gulaschsuppe

Borajánlat: Csutorás Egri Kadarka Classic 1200 Ft/dl

Kolbászos bableves házi csipetkével   2.690 Ft

Bean soup with sausage and homemade „csipetke” noodles

Bohnensuppe mit Wurst und hausgemachten Nockerln

Borajánlat: Zelna Bárka vörös (Bio) 1200 Ft/dl

Napi krémleves (csészében)   2.090 Ft

Daily cream soup (in a cup)

Tägliche Suppe (in einer Tasse)



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Házi készítésű tészták és húshagyó ételek

Our Homemade Pasta & Vegetarian Dishes
Hausgemachte Mehlspeisen & vegetarische Gerichte

Tejszínes-parajos gnocchi lazac kockákkal   6790 Ft

Creamy spinach gnocchi with roasted salmon cubes

Gnocchi mit Spinat-Rahmsauce und geröstete Lachswürfeln

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl

Paradicsomos tagliatelle, rukkolával, sült,
chilis fokhagymával, parmezán chipsszel   4.490 Ft

Tomato tagliatelle with rucola, roasted chili-garlic, and parmesan chips

Tagliatelle mit Tomatensauce, Rucola, geröstetem Chili-Knoblauch und Parmesan-chips

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag 1000 Ft/dl

Gnocchi tejszínes erdei gombaraguval,
parmezánforgáccsal   4.690 Ft

Gnocchi with creamy wild mushroom ragout and parmesan shavings

Gnocchi mit cremigen Waldpilz-Ragout und gehobeltem Parmesan

Borajánlat: Haraszty Chardonnay Barrique 1000 Ft/dl

Grillezett camembert sajt karamellizált,
fűszeres körtével, jázminrizszel, pirított dióval  4.290 Ft

Grilled camembert with caramelized spiced pear, jasmine rice, and roasted walnuts

Gegrillter Camembert mit karamellisierter, gewürzter Birne, Jasminreis
und gerösteten Walnüssen

Borajánlat: Nyilas Sauvignon Blanc 850 Ft/dl

Rántott trappista sajt hasáburgonyával,
tartármártással   4.190 Ft

Trappist cheese fried in breadcrumbs with french fries and tartar sauce

Gebackener Trappistenkäse mit Pommes frites und Tartarsauce

Borajánlat: Zelna Olaszrizling (Bio) 900 Ft/dl



Laftózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Halak

Fish Dishes • Fischgerichte

Roston sült pisztráng hordóburgonyával, salátával,
rozmaringos-citromos vajjal 🍷

6.390 Ft

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

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

Borajánlat: Pajzos Fumint Selection 1200 Ft /dl

Tejfölös harcsapaprikás kapros-túrós gnocchival 🍷🌾

6.590 Ft

Catfish paprikash with sour cream dill and cottage cheese gnocchi

Wels-Paprikasch mit Sauerrahm Dill und Quark mit Gnocchi

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Bőrén sült lazac steak sült zöldségekkel (cékla, édesburgonya,
kelbimbó) lime-os fűszervajjal, jázminrizzzsel 🍷

6.990 Ft

Skin fried salmon steak with roasted vegetables (beetroot, sweet potato, brussels sprouts)
with lime spice butter and jasminderice

Gebratener Lachs Steak mit Ofengemüse (Rote Bete, Süßkartoffel, Rosenkohl)
mit Limetten-Gewürzbutter und Jasminreis

Borajánlat: Steigler Prémium Zöldveltelini 1500 Ft/dl

Rántott harcsa, ecetes lilahagymás
burgonyasalátával 🍷🌾

6.190 Ft

Fried catfish with and pickled red onions and potato salad

Gebratene Wels mit Kartoffelsalat und Essigzwiebeln

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

Csirkemell steak tejszínes ajevármártással,

házi tarhonyával, grillezett paprikával  

5.590 Ft

Chicken breast steak with creamy paprika sauce, homemade egg barley, and grilled peppers

Hähnchenbruststeak mit Paprika-Rahmsauce, hausgemachter Eiergerste und gegrillter Paprika

Borajánlat: Streit-Zágonyi Villányi Rosé 850 Ft/dl

Csirkemell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival,

parmezánforgáccsal  

5.890 Ft

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

Gefüllte Hähnchenbrust mit Steinpilzen, Gnocchi in Käsesauce und Parmesanraspeln

Borajánlat: Haraszthy Chardonnay Barrique 1000 Ft/dl

Sous vide kacsamell selymes burgonyapürével,

narancsos szilvaraguval  

7.190 Ft

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

Sous-vide-Entenbrust mit cremigem Kartoffelpüree und Orangen-Pflaumen-Ragout

Borajánlat: Szekretár Merlot 1100 Ft/dl

Konfitált kacsacomb szalonnás kelbimbóval,

pirított burgonyagolyóval, barnamártással  

6.990 Ft

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

Konfierte Entenkeule mit Speck-Rosenkohl, gebratenen Kartoffelbällchen und Bratensauce

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Sertés ételek

Pork dishes • Schweinegerichte

Szűzermék rántva, petrezselymes burgonyával   5.790 Ft

Fried pork tenderloin, with parsley potatoes

Gebratene Schweinefilet mit Petersilienkartoffeln

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft/dl

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel   5.590 Ft

Pork Cordon Bleu with mixed garnish (rice and french fries)

Schweine-Cordon Bleu mit gemischter Beilage (Reis und Pommes Frites)

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl

Sous vide sertésszűz füstölt ajvár krémmel,
házi dörzsölt tarhonyával, baconchipsszel   5.990 Ft

Sous vide pork tenderloin with smoked paprika cream, homemade egg barley, and bacon chips

Sous-vide Schweinefilet mit geräucherter Paprika Creme, hausgemachter Eiergerste und Bacon Chips

Borajánlat: Zelna Bárka vörös (Bio) 1200 Ft/dl

Konfitált tarja magos-mustáros mártással,
steakburgonyával, lilahagymával  5.890 Ft

Confit pork neck with whole seed mustard sauce, steak potatoes, and red onion

Geschmorte Schweinenacke Senfsauce mit ganzen Körnern, Steak-Kartoffeln und roten Zwiebeln

Borajánlat: Vesztergombi Cabernet Sauvignon 1200 Ft/dl

Konfitált malacpofa szalvétagombóccal,
barnamártással   6.390 Ft

Confit pork cheek with bread dumplings and brown sauce

Konfierte Schweinebacke mit Serviettenknödel und Braune sauce

Borajánlat: Tóth Ferenc Várvedő Bikavér 1800 Ft/dl



Lağtozt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Marha és vadételek

Beef & game dishes • Rind- & Wildgerichte

Marhapörkölt petrezselymes burgonyával   5.890 Ft

Beef stew with parsley potatoes • Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln

Borajánlat: Zelna Bárka vörös (Bio) 1200 Ft/dl

Sous vide őzcomb pecsenyelében, ribizlilekvárral,
szalvétagombóccal   7.190 Ft

Sous vide venison leg in its own jus, with currant jam and bread dumplings

Sous-vide-Rehkeule in eigenem Bratensaft, mit Johannisbeermarmelade und Serviettenknödel

Borajánlat: Szekretár Merlot 1100 Ft/dl

Bélszíncsíkok pirított gombás-barnamártással,
hagymával, fűszeres steakburgonyával  9.990 Ft

Beef strips with fried mushrooms, brown sauce, onions, and spicy steak potatoes

Rinderstreifen mit gebratenen Pilzen, Bratensauce, Zwiebeln und gewürzten Steak-Kartoffeln

Borajánlat: Tóth Ferenc Várvédő Bikavér 1800 Ft/dl

Bélszínsteak, friss salátalevelekkel, fűszervajjal,
steakburgonyával   11.490 Ft

Tenderloin steak with fresh salad leaves, herb butter, and steak potatoes

Rindersteak mit frischen Salatblättern, Kräuterbutter und Steak-Kartoffeln

Borajánlat: Szende Kopár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Választható mártások: zöldbors mártás, barnamártás,
fokhagymamártás, kékcsaj mártás   1.190 Ft

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

Wählbare Saucen: grüne Pfeffer Sauce, Braune Sauce, Knoblauchsauce, Blauschimmelkäsesauce

Majonéz, ketchup, tartár   590 Ft

Mayonnaise, ketchup, tartar sauce • Mayonnaise, Ketchup, Tartar Sauce



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Gyerekételek

Children's Dishes • Kindergerichte

Rántott csirkemell hasábburgonyával 

3.490 Ft

Fried Chicken breast with french fries

Gebratene Hühnerbrust mit Pommes frites

Bazsalikomos-paradicsomos házi tészta

reszelt trappista sajttal  

3.290 Ft

Homemade basil-tomato pasta with grated Trappist cheese

Hausgemachte Basilikum-Tomatennudeln mit geriebenem Trappistenkäse

Saláták

Salads • Salate

Káposztasaláta

1.190 Ft

Cabbage salad • Krautsalat

Uborkasaláta

1.190 Ft

Cucumber salad • Gurkensalat

Tejfölös uborkasaláta 

1.290 Ft

Cucumber salad with sour cream • Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka

1.190 Ft

Pickled gherkins • Essiggurken

Házi vegyes saláta (káposztasaláta, uborkasaláta, gyöngyhagyma)

1.190 Ft

Homemade mixed salad (sweet cabbage salad, sweet cucumber salad, pearl onions)

Hausgemachter gemischter Salat (Krautsalat, Gurkensalat, Perlzwiebeln)

Vegyes savanyúság (almapaprika, káposztasaláta, csemegeuborka)

1.190 Ft

Mixed pickles (apple peppers, sweet cabbage salad, sweet pickled cucumbers)

Gemischtes Sauergemüse (Apfelpaprika, Krautsalat, Süßgurken)

Friss, kevert saláta

1.990 Ft

Fresh mixed salad • Frischer gemischter Salat



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz



Desszertek

Desserts • Nachspeisen

Feketeerdő pohárkrém rumos meggyel  

2.590 Ft

Black Forest cream with rum cherries served in a glass

Schwarzwald Dessert mit Rumkirschen serviert im Glas

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Klasszikus túrógombóc, édes-mandulás morzsával,
tejföllel  

2.890 Ft

Classic cottage cheese dumplings with sweet almond crumbs and sour cream

Klassische Quarkknödel mit süßen Mandeln Bröseln und Sauerrahm

Borajánlat: Pajzos Late Harvest Hárslevelű 1000 Ft/dl

Csokoládészuflé ribizlilekvárral, vaníliafagyival  

2.490 Ft

Chocolate soufflé with currant jam and vanilla ice cream

Schokoladensoufflé mit Johannisbeermarmelade und Vanilleeis

Borajánlat: Szende Kopár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Álmás rétes meleg vaníliasodóval  

2.590 Ft

Apple strudel with warm vanilla sauce

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Borajánlat: Kvaszinger Sárgamuskotály 900 Ft/dl

Mindenmentes paleo- és vegán szelet
(glutén-, laktóz- és cukormentes)

2.490 Ft

Paleo- and vegan dessert slice (gluten-, lactose- and sugar-free)

Paleo- und veganes Dessert-Stück (gluten-, laktose- und zuckerfrei)



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz