

# 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 kenyérrrel, 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 kenyérrrel, kerti zöldségekkel  

5.690 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, házi kenyérrrel (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

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

5.990 Ft

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

Kalte Entenleber im eigenen Fett mit würzigem Apfel-Chutney, frischem Gemüse  
und hausgemachtem Toast

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft/dl

Bruschetta, mozzarellával házi piritóson  

3.790 Ft

Bruschetta with mozzarella on homemade toast

Bruschetta mit Mozzarella auf hausgemachtem Toast

Borajánlat: Pécsinger Irsai Olivér 850 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

# Levesek

Soups • Suppen

*Húsleves májgombóccal és zöldségekkel* 🍷 🌾 2.490 Ft

*Meat soup with liver dumplings and vegetables*

*Fleischsuppe mit Leberknödeln und Gemüse*

*Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával* 🌾 2.690 Ft

*Beef soup with vegetables with fine-cut noodles*

*Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége“-Nudeln*

*Borajánlat: Haraszty Chardonnay Barrique 1000 Ft/dl*

*Gulyásleves* 2.890 Ft

*Traditional Hungarian goulash soup*

*Ungarische Gulaschsuppe*

*Borajánlat: Csutorás Egri Kadarka Classic 1200 Ft/dl*

*Tárkonyos szarvas raguleves burgonyagombóccal* 🍷 🌾 2.990 Ft

*Tarragon venison ragout soup with potato dumplings*

*Estragon-Hirschragoutsuppe mit Kartoffelknödeln*

*Borajánlat: Zelna Olaszrizling (Bio) 900 Ft/dl*

*Napi leves* 🍷 🌾 2.390 Ft

*Soup of the day*

*Tagessuppe*

# Házi tészták és húsmentes ételek

Homemade pasta & Vegetarian Dishes

Hausgemachte Mehlspeisen & vegetarische Gerichte

Fokhagymás-chilis házi tagliatelle tészta, parmezán

chipsszel, tökmagos-bazsalikomos zöldsalátával   4.490 Ft

Homemade tagliatelle pasta with garlic and chili, with parmesan chips, pumpkin seed and basil green salad

Hausgemachte Tagliatelle mit Knoblauch und Chili, garniert mit Parmesan-chips, und einem Salat aus Kürbiskernen und Basilikum

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl

Gnocchi tejszínes erdei gombaraguval,  
parmezánforgáccsal  

4.790 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 kecskesajt, mangó dresszinges nyári salátával,  
vadrizses-jázmin rizzsel 

4.490 Ft

Grilled goat cheese, summer salad with mango dressing, wild rice and jasmine rice

Gegrillter Ziegenkäse, auf Salat mit Mango-dressing, und Wildreis -Jasmine Mix

Borajánlat: Gobri Kékfrankos Rosé 850 Ft/dl

Rántott trappista sajt hasáburgonyával,  
tartármártással  

4.290 Ft

Trappist cheese fried in breadcrumbs with french fries and tartar sauce

Gebäckener Trappistenkäse mit Pommes frites und Tartarsauce

Borajánlat: Zelna Olaszrizling (Bio) 900 Ft/dl

# Halak

## Fish Dishes • Fischgerichte

Egészben sült pisztráng, hordóburgonyával, salátával,  
rozmaringos-citromos vajjal 

6.490 Ft

Whole grilled trout, with "barrel potatoes", salad, rosemary-lemon butter

Ganze gegrillte Forelle mit „Fasskartoffeln“, Salat und Rosmarin-Zitronenbutter

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft/dl

Tejfölös harcsapaprikás káposztás gnocchival  

6.790 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

Lazac steak burgonya gratinnal, grillezett zöldségekkel  
és hollandi mártással  

7.190 Ft

Salmon steak with potato gratin, grilled vegetables and hollandaise sauce

Lachssteak mit Kartoffelgratin, gegrilltem Gemüse und Sauce Hollandaise

Borajánlat: Steigler Zöldvelteleni 1500 Ft/dl

Harcsafilé rántva, citrusos nyári salátával 

6.190 Ft

Fried catfish fillet with citrus fresh mixed salad

Gebratenes Welsfilet mit frischem Zitrus-Salatmix

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl



Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

# Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

Roston sült fűszeres csirkemell, vadrizses-jázmin rizzsel,  
friss kevert salátával 🌿 5.590 Ft

Grilled spicy chicken breast, wild jasmine rice, fresh mixed salad

Gegrillte würzige Hähnchenbrust, mit Jasminreis und frischer gemischter Salat

Borajánlat: Streit-Zágonyi Villányi Rosé 850 Ft/dl

Csirkemell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival,  
parmezánforgáccsal 🍷🌿 5.990 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 rozé kacsamell, burgonyapürével,  
pikáns-fűszeres meggyraguval 🍷🌿 7.390 Ft

Sous-Vide rosé duck breast with mashed potatoes and spicy sour cherry ragout

Sous-vide gegarte Rosé-Entenbrust mit Kartoffelpüree und würzigem Kirschragout

Borajánlat: Vinatus Merlot 1200 Ft/dl

Konfitált kacsacomb, párolt almás-lilakáposztával,  
pirított burgonyagolyóval 🌿 7.190 Ft

Confit duck leg, with stewed apple and purple cabbage, and roasted potato balls

Konfierte Entenkeule mit Apfel-Rotkohl und gebratene Kartoffelbällchen

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl

# Sertés ételek

Pork dishes • Schweinegerichte

Szűzermék rántva, selymes burgonyapürével   5.990 Ft

*Fried pork tenderloin with silky mashed potatoes*

*Gebratenes Schweinefilet mit cremigem Kartoffelpüree*

*Borajánlat: Demeter Csaba Egri Csillag Classic 1000 Ft/dl*

Sertés Cordon Bleu vegyes körettel (rizs és hasábburgonya)   5.690 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 lecsós szűzermék, házi galuskával  6.190 Ft

*Sous vide pork medallions Letcho Style (Hungarian Ratatouille) with homemade dumplings*

*Sous-vide Schweinefilet mit Letscho und hausgemachtem Nockerln*

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

Konfitált tarja magos-mustáros mártással,  
steakburgonyával és lilahagymával   5.990 Ft

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

*Konfierte Schweinenacken in Senfsauce, Steak-Kartoffeln und roten Zwiebln*

*Borajánlat: Vesztergombi Cabernet Sauvignon 1200 Ft/dl*

Konfitált malacpofa, burgonya gratinnal,  
barnamártással   6.490 Ft

*Confit pork cheek, potato gratin and brown sauce*

*Konfierte Schweinebacke, Kartoffelgratin und Braunesauce*

*Borajánlat: Tóth Ferenc Várvédő Bikavér 1800 Ft/dl*



# Marha és vadételek

Beef & game dishes • Rind- & Wildgerichte

Marhapörkölt házi galuskával  6.290 Ft

Beef stew with homemade dumplings • Rindergulasch mit haugemachtem Nockerln

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

Borókás szarvasragu áfonyával, vajon pirított gnocchival   7.290 Ft

Juniper venison ragout with blueberries and butter-fried gnocchi

Hirschragout mit Wacholder, Heidelbeeren und in Butter gebratenen Gnocchi

Borajánlat: Vinatus Merlot 1200 Ft/dl

Bélszíncsíkok, tejszínes-mustáros vargánya raguval, pirított burgonyával   10.990 Ft

Beef strips, creamy-mustard porcini ragout, served with roasted potatoes

Rinderfiletstreifen, cremiges Steinpilzragout mit Senfsauce, Röstkartoffeln

Borajánlat: Tóth Ferenc Várvédő Bikavér 1800 Ft/dl

Bélszínsteak, grillezett zöldségekkel, fűszervajjal és steakburgonyával   12.990 Ft

Tenderloin steak with grilled vegetables, herb butter and steak potatoes

Rindersteak mit gegrilltes Gemüse, Kräuterbutter und Steak-Kartoffeln

Borajánlat: Szende Kópár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Választható mártások: magos-mustáros mártás, barnamártás, fokhagymamártás, zöldbors-mártás   1.390 Ft

Optional sauces: seeded mustard sauce, brown sauce, garlic sauce, green pepper sauce

Wählbare Saucen: körniger Senfsauce, Braunesauce, Knoblauchsauce, grüne Pfeffersauce



# Gyermekekmenük

Children's Dishes • Kindergerichte

Rántott csirkemell hasábburgonyával  3.690 Ft

*Fried Chicken breast with french fries*

*Gebratene Hühnerbrust mit Pommes frites*

Bolognai spagetti reszelt trappista sajttal   3.990 Ft

*Homemade basil-tomato pasta with grated Trappist cheese*

*Hausgemachte Basilikum-Tomatennudeln mit geriebenem Trappistenkäse*

Majonéz, ketchup, tartár  690 Ft

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

## Saláták

Salads • Salate

Káposztasaláta 1.290 Ft

*Cabbage salad • Krautsalat*

Uborkasaláta 1.290 Ft

*Cucumber salad • Gurkensalat*

Tejfölös uborkasaláta  1.390 Ft

*Cucumber salad with sour cream • Gurkensalat mit saurer Sahne*

Csemegeuborka 1.290 Ft

*Pickled gherkins • Essiggurken*

Házi vegyes saláta (káposztasaláta, uborkasaláta, gyöngyhagyma) 1.290 Ft

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

*Hausgemachter gemischter Salat (Krautsalat, Gurkensalat, Perlzwiebeln)*

Vegyes savanyúságok (almapaprika, káposztasaláta, uborka) 1.290 Ft

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

*Gemischtes Sauergemüse (Apfelpaprika, Krautsalat, Süßgurken)*

Friss vegyes saláta 2.190 Ft

*Fresh mixed salad • Frischer gemischter Salat*





Laktózt tartalmaz –



Glutént tartalmaz

# Desszert

## Dessert • Nachspeisen

Citromos mascarponés pohárkrém,  
mentás-epres raguval   2.790 Ft

Lemon mascarpone cream with mint- strawberry ragout served in glass

Zitronen-Mascarpone-Crème mit Minze- Erdbeer-Ragout serviert im Glas

Borajánlat: Pajzos Late Harvest Hárslevelű 1000 Ft/dl

Klasszikus túrógombóc édes mandulamorzsával  
és tejjöllel   3.190 Ft

Classic cottage cheese dumplings, with sweet almond crumbs and sour cream

Klassische Quarkknödel mit süßen Mandelbröseln und Sauerrahm

Borajánlat: Gróf Degenfeld Szamorodni 2200 Ft/dl

Mákos sütemény, vanília sodóval és ropogós  
habcsókkal  2.690 Ft

Poppy seed cake with vanilla souce and crunchy meringue

Mohnkuchen mit Vanillesauce und knusprigem Baiser


Borajánlat: Zelna Balatoni Olaszrizling (Bio) 900 Ft/dl

Meggyes rétes csokoládémousse-szal   2.690 Ft

Sour cherry strudel with chocolate mousse

Sauerkirschstrudel mit Schokoladenmousse

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Vaníliafagyaltt kehely friss gyümölcssel és  
tejszínhabbal  2.990 Ft

Vanilla ice cream sundae with fresh fruit and whipped cream

Vanilleeisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne

Mindenmentes paleo- és vegán szelet  
(glutén-, laktóz- és cukormentes) 2.690 Ft

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

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