Várkanyar Vendéglő

Köszöntjük a



Vendéglőben!

Várkanyar
2890 Tata, Váralja út 20.

Safranek László ügyvezető
Gáncs Zoltán séf
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 értendőek, 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 hírét hintsd a világba szét!”

Előételek

Starters • Vorspeisen

Füstölt padlizsánkrém házi kenyérrel, zöldséggel, lilahagymával (1)(2) — 4.190 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

Olivás Tonhalsaláta grissinivel (2) — 4.290 Ft

Tuna Salad with olives and grissini (breadsticks)

Thunfischsalat mit Oliven und Grissini (Brotstangen)

Borajánlat: Etyeki Kúria Sauvignon Blanc 900 Ft/dl

Tatár beefsteak, házi kenyérrel, kerti zöldségekkel (1)(2) — 5.890 Ft

Beef tartare with homemade bread and garden vegetables

Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Brot, Gartengemüse

Borajánlat: Tringa Cabernet Sauvignon 1300 Ft/dl

„Pannon" füstölt finomságok, sajtválogatással, friss zöldséggel, házikenyérrel (2 főre) (1)(2) — 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 pirítóssal (1)(2) — 6.190 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

(1) Laktózt tartalmaz – (2) Glutént tartalmaz

Levesek

Soups • Suppen

Húsleves májgombóccal és zöldségekkel — 2.590 Ft
Meat soup with liver dumplings and vegetables
Fleischsuppe mit Leberknödeln und Gemüse

Marhahúsleves gazdagon, lúdgége tésztával — 2.790 Ft
Beef soup with vegetables with fine-cut noodles
Rindfleischsuppe auf reicher Art mit „Lúdgége"-Nudeln

Borajánlat: Kristály Imperial Chardonnay Barrique 1000 Ft/dl

Gulyásleves — 2.990 Ft
Traditional Hungarian goulash soup
Ungarische Gulaschsuppe

Borajánlat: Csutorás Egri Kadarka Classic 1200 Ft/dl

Kapros-tejfölös Palócleves burgonyagombóccal — 2.990 Ft
Traditional Hungarian Palóc soup with sour cream, tender meat, green beans, dill, and potato dumplings
Traditionelle ungarische Palóc-Suppe mit Sauerrahm, zartem Fleisch, grünen Bohnen, Dill und Kartoffelknödeln

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

Napi leves — 2.390 Ft
Soup of the day
Tagessuppe

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Házi tészták és húsmentes ételek

Homemade pasta & Vegetarian Dishes

Hausgemachte Mehlspeisen & vegetarische Gerichte

Spenótos-fokhagymás házi tagliatelle tészta fetasajt kockákkal és aszalt paradicsomal — 4.690 Ft

Homemade spinach and garlic tagliatelle with feta cheese cubes and sun-dried tomatoes

Hausgemachte Spinat- Knoblauch-Tagliatelle mit Feta-Käse würfeln und getrockneten Tomaten

Borajánlat: Etyeki Kúria Sauvignon Blanc 900 Ft/dl

Gnocchi tejszínes erdei gombaraguval, parmezánforgáccsal — 4.990 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, salátaágyon friss áfonyával és mézes-mustáros öntettel — 4.690 Ft

Grilled Camembert cheese on a bed of fresh salad with blueberries and honey-mustard dressing

Gegrillter Camembert Käse aus einem Salatbett mit frischen Heidelbeeren und Honig-Senf-Dressing

Borajánlat: Gobri Kékfrankos Rosé 850 Ft/dl

Rántott trappista sajt, vadrizses-jázmin rizzsel és tartármártással — 4.490 Ft

Trappist cheese fried in breadcrumbs with wild jasmine rice and tartar sauce

Gebackener Trappistenkäse mit Wildreis-Jasmine Mix und Tartarsauce

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

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Halak

Fish Dishes • Fischgerichte

Egészben sült aranydurbincs, hordóburgonyával és friss kevert salátával — 7.490 Ft

Whole grilled gilthead seabream with „barrel potatoes" and fresh mixed salad

Ganze gegrillte Goldbrasse mit „Fasskartoffeln" und frischem gemischtem Salat

Borajánlat: Pajzos Furmint Selection 1200 Ft /dl

Tejfölös harcsapaprikás kapros-túrós dödöllével — 6.990 Ft

Catfish paprikash with sour cream, served with dill and cottage cheese „dödölle" (Hungarian pan-fried potato dumplings)

Wels-Paprikasch mit Sauerrahm serviert mit Dill und Topfen-"dödölle" (gebratener Kartoffelsterz)

Borajánlat: Steigler Kékfrankos 1000 Ft/dl

Bőrén sült lazac steak, sült zöldségekkel *(kelbimbó, cékla, édesburgonya) és tejszínes-fokhagymamártással* — 7.290 Ft

Salmon steak with crispy skin, roasted vegetables (Brussels sprouts, beetroot, sweet potato) and creamy garlic sauce

Lachssteak mit knuspriger Haut, ofengeröstetem Gemüse (Rosenkohl, Rote Bete, Süßkartoffel) an cremiger Knoblauchsauce

Borajánlat: Steigler Zöldveltelini 1500 Ft/dl

Harcsafilé rántva, friss kevert salátával, tökmagolajos-dijoni mustáros dresszinggel és pirított dióval — 6.290 Ft

Crispy Fried catfish fillet with fresh mixed salad Dijon mustard -pumpkin s eed oil dressing and roasted walnut

Paniertes Welsfilet mit frischem Salatmix, Dijon-Senf-Kürbiskernöl-Dressing und gerösteten Walnüssen

Borajánlat: Borbély Rajnai Rizling 1200 Ft/dl

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Szárnyas ételek

Poultry dishes • Geflügelgerichte

Roston sült fűszeres csirkemell, burgonyapürével, sült céklával, morzsolt fetasajttal és pekándióval 5.790 Ft

Grilled spicy chicken breast with mashed potatoes roasted beetroot, crumbled feta cheese, and pecans

Gegrillte würzige Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree, gerösteter Rote Bete, zerkrümeltem Feta-Käse und Pekannüssen

Borajánlat: Streit-Zágonyi Villányi Rosé 850 Ft/dl

Csirkemell vargányával töltve, sajtmártásos gnocchival, parmezánforgáccsal 6.190 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, pirított burgonyával, fűszeres szilvaraguval és pirított gesztenyével 7.490 Ft

Sous-Vide rosé duck breast with roasted potatoes and spicy plum ragout and roasted chestnuts

Sous-vide gegarte Rosé-Entenbrust mit Röstkartoffeln und würzigem Pflaumenragout und gerösteten Kastanien

Borajánlat: Vinatus Merlot 1200 Ft/dl

Konfitált kacsacomb, káposztás rétessel és barnamártással 7.490 Ft

Confit duck leg with savory cabbage strudel and brown sauce

Konfierte Entenkeule mit Krautstrudel und Braune Sauce

Borajánlat: Demeter Csaba Egri Bikavér Classic 1000 Ft/dl

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Sertés ételek

Pork dishes • Schweinegerichte

Szűzérmék rántva, petrezselymes burgonyával — 6.190 Ft

Fried pork tenderloin with parsley potatoes

Gebratenes Schweinefilet mit Petersilienkartoffeln

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

Bakonyi sertésszűzérmék, házi galuskával — 6.190 Ft

Bakony-style (creamy mushroom sauce) pork tenderloin medallions with homemade dumplings

Schweinemedaillons nach Bakonyer Art (in PilzSahnesoße) mit hausgemachtem Nockerln

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

Konfitált tarja magos-mustáros mártással, steakburgonyával és lilahagymával — 6.090 Ft

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

Konfierte Schweinenacken in Senfsauce, Steak -Kartoffeln und roten Zwiebln

Borajánlat: Tringa Cabernet Sauvignon 1300 Ft/dl

Konfitált malacpofa, dödöllével és barnamártással — 6.590 Ft

Confit pork cheek, with "dödölle" (Hungarian pan-fried potato dumplings) and brown sauce

Konfierte Schweinebacke, mit "dödölle" (gebratenem Kartoffelsterz) und Braune Sauce

Borajánlat: Kristály Imperial Pinot Noir 1000 Ft/dl

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Marha és vadételek

Beef & game dishes • Rind- & Wildgerichte

Marhapörkölt házi galuskával — 6.390 Ft

Beef stew with homemade dumplings • Rindergulasch mit haugemachtem Nockerln

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

Sous-vide őzcomb pecsenyelében, burgonyapürével és csipkebogyólekvárral — 7.490 Ft

Sous vide venison leg in own jus, with mashed potatoes and rosehip jam

Sous-vide Rehkeule in eigenem Bratensaft, mit Kartoffelpüree und Hagebuttenmarmelade

Borajánlat: Tringa Cabernet Sauvignon 1300 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, sült zöldségekkel (cékla, kelbimbó, édesburgonya) **és fűszervajjal** — 12.990 Ft

Tenderloin steak with roasted vegetables (beetroot, Brusssels sprouts, sweet potatoes) and herb butter

Rinderfiletsteak mit geröstetem Gemüse (Rote Bete, Rosenkohl, Süßkartoffeln) und Kräuterbutter

Borajánlat: Szende Kopár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Választható mártások: magos-mustáros mártás, barnamártás, fokhagymamártás, zöldbors-mártás — 1.490 Ft

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

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

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Gyermekmenük

Children's Dishes • Kindergerichte

Rántott csirkemell hasábburgonyával — 3.690 Ft
Fried Chicken breast with french fries • Gebratene Hühnerbrust mit Pommes frites

Bazsalikomos-paradicsomos penne tészta, reszelt sajttal — 3.590 Ft
Tomato-basil penne pasta with grated Trappist cheese
Penne-Pasta mit Tomaten-Basilikum-Soße und geriebenem Trappistenkäse

Majonéz, ketchup, tartár — 690 Ft
Mayonnaise, ketchup, tartar sauce • Mayonnaise, Ketchup, Tartar Sauce

Saláták

Salads • Salate

Káposztasaláta — 1.390 Ft
Cabbage salad • Krautsalat

Uborkasaláta — 1.390 Ft
Cucumber salad • Gurkensalat

Tejfölös uborkasaláta — 1.490 Ft
Cucumber salad with sour cream • Gurkensalat mit saurer Sahne

Csemegeuborka — 1.390 Ft
Pickled gherkins • Essiggurken

Házi vegyes saláta (káposztasaláta, uborkasaláta, gyöngyhagyma) — 1.390 Ft
Homemade mixed salad (sweet cabbage salad, sweet cucumber salad, pearl onions)
Hausgemachter gemischter Salat (Krautsalat, Gurkensalat, Perlzwiebeln)

Vegyes savanyúságok (almapaprika, káposztasaláta, uborka) — 1.390 Ft
Mixed pickles (apple peppers, sweet cabbage salad, sweet pickled cucumbers)
Gemischtes Sauergemüse (Apfelpaprika, Krautsalat, Süßgurken)

Friss kevert saláta — 2.290 Ft
Fresh mixed salad • Frischer gemischter Salat

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz

Desszert

Dessert • Nachspeisen

Tiramisu pohárkrém — 2.790 Ft

Tiramisu served in glass

Tiramisu serviert im Glas

Borajánlat: Gobri Sárga Muskotály 1000 Ft/dl

Klasszikus túrógombóc pisztáciás morzsába forgatva, édes tejföllel — 3.290 Ft

Classic cottage cheese dumplings, coated in pistachio crumbs and sweet sour cream

Klassische Quarkknödel in Pistazienbröseln und süßem Sauerrahm

Borajánlat: Gróf Degenfeld Szamorodni 2200 Ft/dl

Csokoládé szuflé, erdei gyümölcsraguval és vanília fagylalttal — 2.990 Ft

Chocolate soufflé with wild berry ragout and vanilla ice cream

Schokoladensoufflé mit Waldbeerenragout und Vanilleeis

Borajánlat: Szende Kopár Villányi Franc 1600 Ft/dl

Szilvás rétes, vaníliás-diós öntettel — 2.890 Ft

Plum strudel with vanilla-walnut sauce

Pflaumenstrudel mit Vanille-Walnuss- Soße

Borajánlat: Tringa Cabernet Sauvignon 1300 Ft/dl

Mindenmentes paleo- és vegán szelet (glutén-, laktóz- és cukormentes) — 2.790 Ft

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

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

Laktózt tartalmaz – Glutént tartalmaz