

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Előételek • Appetizers • Vorspeisen

Görög saláta1350.-

Greek salad

Griechischer Salat

Camambert diós bundában, áfonyalekvárral.....1650.-

Fried camambert in walnut jacket, with cranberry jam

Paniertes Camembert mit Nuss und Cranberrymarmelade

Cézár saláta roston sült csirkemell szeletkével1950.-

Caesar salad with grilled chicken breast

Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

Levesek • Soups • Suppen

Újházi tyúkhúsleves csészében tálalva1050.-

Hen broth Újházi style with hen meat and noodles

Hühnersuppe nach Újházi Art

Egri húsleves csészében tálalva1150.-

Beef broth Eger style

Rinderbrühe auf Eger Art

Francia hagymaleves csészében, sajtos krutonnal.....950.-

French onion soup

Französisch Zwiebelsuppe mit Croutons

Bográcsgulyás1650.-

Hungarian kettle-goulash

Gulaschsuppe

Babgulyás.....1650.-

Bean-goulash

Gulaschsuppe mit Bohnen



Jókai bableves.....1650.-

Bean soup Jókai style with smoked meat and sausage

Bohnensuppe nach Jókai Art

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Diétás ételek • Dietary dishes • Diät-Speisen

Csóben sült kecskesajt almakarikán, friss salátán tálalva 2800.-

Gratinated goat cheese with apple and salads

Gebackener Ziegenkäse mit Apfel Reifen, serviert mit frischem Salat

Szűzermék friss salátával, fokhagymás öntettel 3000.-

Pork medallions on salads, with garlic dressing

Schweinemedallions auf Salat, serviert mit Knoblauch-dressing

Roston sült pulykamell csíkok salátaágyon, dresszinglyel 2800.-

Grilled breast of turkey with dressing, on salads

Gebratene Putenstreifen auf Salat, serviert mit Dressing

Konyhafőnök ajánlata • Our Chef's choice • Wahl des Küchenchefs

Nyáron sült pulykafalatok kecskesajttal, hagymás tört burgonyával 3250.-

Breast of turkey and goat cheese on a spit with mashed onion potatoe

Gegrillte Putenstreifen mit Ziegenkäse, serviert mit Zwiebel- Kartoffelpüree

Baconbe göngyölt csirkemell roston, steak burgonyával 2900.-

Breast of chicken rolled in bacon with steak potatoe

Gegrillte Hähnchenbrust im Speckmantel, serviert mit Steak Frites

Roston sült pulykamell filé grillezett ananással, kókuszos rizzsel 3000.-

Roasted breast of turkey with pineapple and coco-rice

Gebratene Putenbrust mit gegrillter Ananas, serviert mit Kokosnuss-Reis

Sárospataki cigánypecsenye, hagymás tört burgonyával 3100.-

Roast Sárospatak style with mashed onion potatoe

Braten auf Sárospatak Art, mit Zwiebel-Kartoffelpüree

Vörösboros marhapörkölt túrós sztrapacskával 3000.-

Hungarian stew of beef with „Strapatchka” (cottage cheese paste)

Fleischeintopf mit „Strapatchka” (Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)



Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Bodrog-tál 2 személyre 6600.-

Bodrog-plate for 2 persons

Bodrog-Platte für 2 Personen

Vaslapon sült csirkemell filé fűszervajjal, burgonyapürével 2800.-

Roasted breast of chicken with spicy butter and mashed potatoe

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelpüree

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www.hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Pulyka cordon bleu petrezselymes burgonyával 2800.-
Turkey cordon bleu with parsley potatoes
Puten cordon bleu mit Petersilienkartoffeln

Rántott sajt hasáburgonyával, majonézmártással 2550.-
Fried cheese with mayonnaise sauce and pommes frites
Panierter Käse mit Pommes frites und Mayonnaise

Párizsi pulykamell filé vegyes körettel 2900.-
Fried breast of turkey Parisian style with mixed garnish
Putenbrustfilet nach Paris Art, mit gemischter Beilage

Rántott sertésborda hasáburgonyával 2800.-
Fried pork cutlets with pommes frites
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Mozzarellás-paradicsomos szűzpecsenye, burgonyakrokettel 3250.-
Fillet mignon of pork with mozzarella, tomato and croquettes
Gegrilltes Schweinefilet mit Mozzarella und Tomaten, serviert mit Krokette

Halételek • Fish dishes • Fischgerichte

Halászlé ponty szelettel 1900.-
Fisherman's carp soup
Fischsuppe mit Karpfen-Scheiben serviert

Halászlé harcsa szelettel 2200.-
Fisherman's catfish soup
Fischsuppe mit Wels-Scheiben serviert

Korhely halászlé harcsa szelettel 2450.-
Fisherman's catfish soup with sour cream
Fischsuppe mit Wels-Scheiben, mit Sauerrahm serviert

Bodrogközi hal fatányéros 3300.-
Fried fish Bodrogköz style on wooden plate
Fischplatte vom Grill nach Bodrogköz Art

Harcspaprikás kapros túrós csuszával 3200.-
Hungarian stew of catfish with sour cream and cottage cheese paste
Catfish-Eintopf serviert mit Dill und Hüttenkäse-Nudeln

Roston sült fogas filé udvarmester módra, zöldségágyon 3600.-
Roasted fillets of pike-perch with spicy butter and salads
Gegrilltes Zanderfilet auf Marschall Stil, serviert auf Gemüse

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www.hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Tészták • Paste • Pasta

Túrós csusza tepertővel..... 1700.-

Cottage cheese paste

Hüttenkäse-Nudeln mit Grieben

Juhtúrós sztrapacska 2200.-

„Strapachka” (Ewe cheese paste)

„Strapatchka”(Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)

Tejszínes-gombás tészta..... 2000.-

Paste with mushroom and cream

Pasta mit Sahne-Pilzen ragout

Carbonara..... 2450.-

Carbonara

Carbonara

Saláták • Salads • Salaten

Csemege uborka..... 580.-

Pickled gherkins

Eingelegte Gurken

Ecetes alma paprika 580.-

Pickled paprika

Paprika in Essig

Káposztasaláta..... 580.-

Cabbage salad

Krautsalat

Magyaros uborkasaláta tejföllel..... 680.-

Hungarian cucumber salad with sour cream

Ungarischen Gurkensalat mit Sauerrahm

Paradicsomsaláta..... 680.-

Tomato salad

Tomatensalat

Vitamin saláta..... 680.-

Colourful mixed salad

Bunter Salat-Mix

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www.hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Desszertek • Desserts • Desserts

Sült alma diós bundában vaníliaöntettel..... 1100.-

Fried apple in walnut pastry and vanilla sauce

Bratapfel mit Walnuss-Kruste, serviert mit Vanillesauce

Gesztenyepüré 1000.-

Chestnut purée with whipped cream

Kastanienpüree mit Schlagsahne

Gundel palacsinta 1250.-

Pancakes Gundel style

Gundel-Palatschinken

Túrós palacsinta vaníliaöntettel 1250.-

Cottage cheese pancakes with vanilla sauce

Palatschinken mit Quark und Vanillesauce



HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Étvágygerjesztő italok • Aperitif

Campari bitter	8 cl	1050,-
Martini	8 cl	750,-

Sörök • Beers • Biere

Borsodi világos	0,5 l	650,-
Dreher Classic	0,5 l	700,-
Stella Artois	0,5 l	700,-
Stella Artois – alkoholmentes	0,5 l	700,-
Kaiser	0,5 l	700,-
Gösser	0,33 l	650,-

Borok • Wines • Weine

	kiszerezés	dl	üveg
Béres Szőlőbirtok és Pincészet - Erdőbénye			
Tokaji Sárgamuskotály (száraz)	0,75 l	360,-	2700,-
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	360,-	2700,-
Lőcse Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		5600,-
Magita Cuvée (késői szüret - édes)	0,375 l		3900,-
Royal Tokaji Borászati Zrt. - Mád			
Tokaji Furmint Dry (száraz)	0,75 l	480,-	3600,-
Royal Tokaji Cuvée - késői szüret (édes)	0,5 l	780,-	3900,-
Szent Tamás Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		7500,-
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet - Mád			
Mád Furmint (száraz)	0,75 l	620,-	4650,-
Mád Hárslevelű (fél száraz)	0,75 l	620,-	4650,-
Fitormark Kft. (Kiss István) Pincészete - Tolcsva			
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Furmint Barrique (száraz)	0,75 l	380,-	2850,-
Tokaji Hárslevelű (félédes)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Sárgamuskotály (félédes)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Kövérszőlő (késői szüret - édes)	0,5 l	440,-	2200,-
Tokaji Szamorodni (száraz)	0,5 l	660,-	3300,-
Tokaji Szamorodni (édes)	0,5 l	700,-	3500,-
Tokaji 5 puttonyos aszú	0,5 l		7700,-
Tokaji 6 puttonyos aszú	0,5 l		9500,-

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Vörösborok, rosék

Gere Attila - Portugieser (száraz)	0,75 l		3650,-
Gere Attila - Merlot (száraz)	0,75 l		5300,-
Gere Attila - Cabernet Sauvignon (száraz)	0,75 l		5400,-
Bock József - PortaGéza (száraz)	0,75 l	440,-	3300,-
Bock József - PortaGéza (rosé)	0,75 l	440,-	3300,-
Bock József - Cabernat Franc (száraz)	0,75 l		5300,-
Varga Pincészet - Egri Bikavér	0,75 l	280,-	2100,-
Varga Pincészet - Egri Merlot	0,75 l	280,-	2100,-

Pezsgők • Champagne • Sekt

Törley (száraz, édes)	0,75 l		2650,-
BB (száraz, édes)	0,75 l		2650,-
Hungária (extra dry)	0,75 l		3850,-
Béres Tokaji Pezsgő (brut)	0,75 l		7150,-

Párlatok • Spirits • Spirituosen

	4 cl	
Finlandia vodka	880,-	
Royal vodka	770,-	
Napoleon brandy	770,-	
Metaxa ***	880,-	
Sierra Tequila Silver	1050,-	
Tokaji aszútörköly pálinka	990,-	
Gönci barackpálinka	1200,-	
Zwack vilmoskörte	1200,-	
Kosher szilvapálinka	1200,-	
Panyolai pálinkák (szilva, fürtös meggy, körte, alma)	1200,-	

Whisky

	4 cl	
Johnnie Walker - Red Label	1050,-	
Ballantine's	1050,-	
Jack Daniel's	1350,-	

Likőrök • Liqueurs • Liköre

	4 cl	
Bailey's Irish Cream	990,-	
Zwack Unicum	990,-	
Jägermeister	990,-	

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

Üdítő italok • Soft drinks • Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,25 l	450,-
Fanta citrom, Fanta narancs	0,25 l	450,-
Kinley tonic, Kinley gyömbér	0,25 l	450,-
Cappy ananászlé 100%, Cappy almálé 20%	0,25 l	450,-
Nestea barack, Nestea citrom	0,25 l	450,-
Next narancs juice 50%	0,1 l	300,-
Next őszibaracklé 50%	0,1 l	300,-
Naturaqua ásványvíz - szénsavas	0,25 l	420,-
Naturaqua ásványvíz - szénsavmentes	0,25 l	420,-

Kávék, teák • Coffee, Tea • Kaffee, Tee

Espresso		450,-
Hosszú kávé		450,-
Cappuccino		590,-
Tea variációk		750,-

A számla végösszege 10% szervízdíjat tartalmaz.
The final bill includes 10 % service fee. | Die Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk.
When ordering half a portion of food, 70% of the total price is charged.
Bei Bestellung einer halben Portion werden 70% des Gesamtpreises berechnet.

Áraink az áfát tartalmazzák | All prices are inclusive of taxes (VAT= 5%, 27%)
Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer (5%, 27%)

Étterem-igazgató: Vachter Gáborné
Director of Restaurant: Gáborné Vachter | Restaurantdirektor: Gáborné Vachter

Étterem-vezető: Varga László
F&B Manager: László Varga | Restaurantleiter: László Varga

Konyhafőnök: Sárkány György
Chef de Cuisine: György Sárkány | Küchenchef: György Sárkány

Hotel Bodrog Wellness **** Étterem | Hotel Bodrog Wellness **** Restaurant
H-3950 Sárospatak | Rákóczi u. 58.

Asztalfoglalás | Reservation | Reservierung | +36 47 311 744
E-mail: etterem@hotelbodrog.hu | Web: www.hotelbodrog.hu

Nyitva tartás | Opening hours | Öffnungszeiten
Minden nap: 7:00 – 22:00 | Every day: 7 a.m. – 10. p.m.
Jeden Tag: 7:00 – 22:00

Érvényes | Valid from | Gültig ab:
2018.03.01.