



LIPICAI ÉTTEREM  
— SZILVÁSVÁRAD —

# Étlap

(MENU - SPEISEKARTE)

## Kedves Vendégünk!

Nagy öröm és megtiszteltetés számunkra, hogy betért éttermünkbe!

Erdei hangulatú vendéglőnk étlapján megtalálhatóak a hagyományos és a tájjellegű ételek is.

Ha úgy gondolja, hogy az étterem „ízlelde” és nem „hízallda”, akkor ajánlom figyelmébe könnyű előételeinket, friss salátáinkat, kímélő fogásainkat.

Ha igazán finom helyi különlegességet keres, akkor kóstolja meg Szilvásvárad és a Szalajkavölgy őshonos halát, a friss vizű hegyi patakokban fickándozó pisztrángot, melyet igen változatos módzatokban készítünk.

A környék erdeiben elejtett vadakból készült ízletes specialitások is megtalálhatóak étlapunkon.

Ha szereti a hasát, és a változatosságot, válassza bőségtálunkat, mely megrendelhető emeletes fatálon is nagyobb társaságok részére!

***„Azt mondta az öreg Kiss: Ne csak együnk, igyunk is!”***

Ezért a régi mondásra hivatkozva, mielőtt belemerülne a kulináris élvezetekbe, szívből ajánlok kezdésnek egy jó kupica valódi magyar pálinkát!

Jó étvágyat és kellemes szilvásvárad-i időtöltést kívánunk minden kedves Vendégünknek!

a Lipicai Étterem csapata



## LIPICAI ÉTTEREM

— SZILVÁSVÁRAD —

### LEVESEK (SOUPS – SUPPEN)

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1. Csigaleves (Húsleves csigatésztával csészében)</b>  | 890 Ft  |
| Meat soup with noodles<br>Fleischsuppe mit Nudeln   |         |
| <b>2. Májgombóclevés csészében</b>  | 890 Ft  |
| Liver dumpling soup<br>Leberknödelsuppe   |         |
| <b>3. Fokhagyma krémleves zsemlekockákkal, reszelt sajttal, csészében</b>   | 990 Ft  |
| Garlic cream soup with croutons and cheese<br>Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Käse                                   |         |
| <b>4. Hideg eperkrémleves vaníliafagylalttal, tejszínhab csókkal, csészében</b>   | 990 Ft  |
| Cold strawberry soup with vanilla ice cream and whipped cream<br>Kalte Erdbeer-cremesuppe mit Vanille Eis und Schlagsahne |         |
| <b>5. Nagy forró húsosfazeka gazdagon zöldséggel</b>  | 1590 Ft |
| Granny's hot meatsoup pot with vegetables<br>Heiße Fleischsuppe im Topf „aus Omas Küche“ mit Gemüse                       |         |
| <b>6. Tárkonyos vadraguleves illatos erdei gombákkal, friss tejjel</b>  | 1690 Ft |
| Wild ragout soup with mushrooms, tarragon, and sour cream<br>Wild ragout Suppe mit Pilze, Estragon und saurer Sahne       |         |

### ELŐÉTELEK (STARTERS – VORSPEISEN)

- |   |         |
|---|---------|
| <b>7. Szilvási „Csurdítás” (a magyar bruschetta)</b>  | 1190 Ft |
| (pirított kenyérszeletek juhtúróval kenve, sült szalonnával csepegtetve,<br>apróra vágott idényzöldségekkel, szalonnapörccel)<br>„Hungarian Bruschetta” with goat cheese, seasonal vegetables, smoked bacon<br>„Ungarische Bruschetta” mit Schafskäse, saisonelles Gemüse, geräucherter Speck |         |
| <b>8. Tócsni fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal</b>  | 1190 Ft |
| Fried, grated potato cakes with garlic cream and cheese<br>Geröstete Kartoffeln, Sahne mit Knoblauch und Käse   |         |
| <b>9. Juhtúrós, baconszalonnás sztrapacska tótosan, totyogósan</b>  | 1590 Ft |
| Potato noodles with bacon, goat-cheese, and sour cream<br>Kartoffelnockerln mit Speck, Schafskäse und saure Sahne   |         |
| <b>10. Rántott trappista sajt hasábburgonyával, tartármártással</b>   | 1690 Ft |
| Cheese fried in breadcrumbs with french fries and tartarsauce<br>Panierter Käse mit Pommes frites und Tartarsoße  |         |
| <b>11. Camembert sajt rántva rizzsel, áfonyalekvárral</b>   | 1790 Ft |
| Fried Camembert cheese with rice and blueberry jam<br>Gebratener Camembert mit Reis und Blaubeere-marmelade   |         |

### HALÉTELEK



## LIPICAI ÉTTEREM

— SZILVÁSVÁRAD —

(FISH DISHES – FISCHE)

- 12. Pisztráng ropogósra sütve hasáburgonyával** 2890 Ft  
Grilled trout with french fries  
Forelle vom Rost mit Pommes frites
- 13. Zorba, a görög pisztráng** 3290 Ft  
(Pisztráng roston sütve, görögös fűszerezéssel, görög salátával, hasáburgonyával)  
Zorba, the Greek trout (with Greek spices, Greek salad, french fries)  
Zorba, die „griechische Forelle“ (mit griechischen Gewürzen und Salat, Pommes)
- 14. Ősember étke** 3290 Ft  
(Pisztráng roston sütve jó fokhagymásan, kakastaréjjal,  
fűszeres héjas burgonyával, friss idénysalátával, fokhagymás öntettel)  
"Caveman's meal" (Garlic-trout grilled, with smoked bacon,  
spicy steakpotatoes, fresh salad, and garlic sauce)  
"Speise der Urmenschen" (gegrillte Forelle mit Knoblauch, Speck,  
würzige Steak-Kartoffeln, und Knoblauchsoße)
- 15. Pisztrángfilé citromos fokhagymamártásban édesburgonya hasákkal** 3490 Ft  
Trout fillet in lemon-garlic sauce with sweet potatoes  
Forellenfilet in Zitrone-Knoblauchsoße mit Süßkartoffeln
- 16. Pisztrángfilé erdei gombamártással, burgonyakrokettel** 3490 Ft  
Trout fillet in forest mushroom sauce with croquette  
Forellenfilet in Waldpilzsoße mit Kroketten

### A Remény-Hal meg utoljára...

### LÓHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK (HORSE DISHES - PFERD-SPEISEN)

- Lipicai lófej lepedőbe göngyölve ☺** 100.000 EUR  
Lipicai horse head wrapped in sheet  
Lipizzaner-Pferdekopf eingewickelt im Blatt

**VADÉTELEK**  
(GAME DISHES – WILDGERICHTE)

- 17. Vörösboros szarvaspörkölt juhtúrós sztrapacskával** 3290 Ft  
(Deer stew in red wine with potato noodles and goat cheese)  
(Hirschgulasch mit Kartoffelnockerln und Schafskäse)
- 18. Vadász batyu** 3490 Ft  
(Pikáns, gombás vadragu tócsniba göngyölve, fokhagymás tejföllel)  
Deer ragout with mushroom cream in potato "bag"  
Hirschgulasch mit Pilzsoße in Kartoffel „Tasche“
- 19. Jámorszarvas narancsos áfonyamártásban burgonyakrokettel** 3490 Ft  
Deer ragout in orange blueberry sauce with croquette  
Hirschgulasch in Orange-Blaubeeren Soße mit Kroketten

**SZÁRNYASOK**  
(POULTRY DISHES – GEFLÜGEL SPEISEN)

**Mellem dagad, karom fitt - nem eszem, csak baromfit!**

- 20. Rántott /vagy roston sült/ csirkemell filé vegyes körettel** 2190 Ft  
Chicken breast fried /or grilled/ in breadcrumbs with rice and french fries  
Panierte Hühnerbrust /oder gegrillt/ mit Reis und Pommes
- 21. Jorgosz Jóakoszt görög ínyenctálja** 2790 Ft  
(Fűszeres csirkemell csíkok görög salátával, hasábburgonyával, fokhagymás tejföllel)  
Greek gourmet-plate (spicy chicken breast, Greek-salad, fried potatoes, garlic cream)  
Griechische Platte (Gewürzte Hühnerbrust, griechischem Salat, Pommes, Knoblauchsoße)
- 22. Zöldfűszeres bundában sült csirkemell filé, grillezett zöldségekkel** 2790 Ft  
Chicken breast in beer crumbs with fresh salad  
Hühnerbrustfilet auf "Orly" -Art mit frischem Salat
- 23. Fetasajttal és oregánóval töltött csirkemell filé rántva édesburgonya hasákkal** 2990 Ft  
Chicken breast filled with feta cheese and oregano, with sweet potatoes  
Gefüllte Hühnerbrust mit Feta und Oregano, mit Süßkartoffeln
- 24. Borsos-mustáros csirkesteak sült hagymaboglyával, fűszeres héjas burgonyával** 2990 Ft  
Chicken steak with pepper, mustard and fried onion, with spicy potatoes  
Hühnersteak mit Pfeffer, Senf, und gebratenem Zwiebeln, mit würzigen Kartoffeln

**SERTÉSHÚS ÉTELEK**  
(PORK DISHES - SCHWEIN-SPEISEN)

- 25. Rántott szelet hasábburgonyával** 2190 Ft  
Breaded cutlet with french fries  
Wiener Schweineschnitzel mit Pommes frites
- 26. Bükki borzaska rizzsel** 2790 Ft  
(Sertésborda burgonyás bundában, fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal  
Pork chop in potato fried with garlic sour cream, cheese, with rice  
Schweineschnitzel in Kartoffeln gebraten, mit Knoblauch und Sahne, Käse, mit Reis)
- 27. Sertésborda erdőmester módra (gombával, sajttal grillezve) édesburgonyával** 2990 Ft  
Pork chop grilled with mushrooms and cheese, with sweet potatoes  
Schweineschnitzel mit Pilze und Käse gegrillt, mit Süßkartoffeln
- 28. Sertésborda konyhafőnök módra fűszeres héjas burgonyagerezdekkel** 2990 Ft  
(Rántott borda baconnel, sajttal és hagymával töltve)  
Pork cutlets filled with bacon, cheese and onion, spicy steakpotatoes  
Paniertes Schnitzel mit Bacon, Käse und Zwiebel gefüllt, würzige Steak-Kartoffeln
- 29. Papi Paszuly Pecsenyéje** 2990 Ft  
(Fokhagymás sertésszelet csípős, babos, sonkás raguval, kakastaréjjal, krokettel)  
Fried pork cutlets with garlic, bean, ham, bacon, and Croquettes  
Schweinebraten mit Knoblauch, Bohnen, Schinken, Speck und Kroketten

**BŐSÉGTÁL** (2 személy részére)  
PLATE for 2 persons - PLATTE für 2 Personen

- 30. Lipicai bőségtál** 6900 Ft  
(Bükki borzaska, Borsos-mustáros csirkesteak sült hagymaboglyával, Sertésborda konyhafőnök módra, rántott sajt, grillkolbász, hasábburgonya, párolt rizs, grillzöldségek)
- Lipicai plate**  
(Pork chop in potato fried with garlic sour cream, cheese, Chicken steak with pepper, mustard and fried onion, Pork cutlets filled with bacon, cheese and onion, cheese fried in breadcrumbs, fried sausage, rice, french fries, grilled vegetables)
- Lipizzaner Platte**  
(Schweineschnitzel in Kartoffeln gebraten, mit Knoblauch-Sahne, Käse, Hühnersteak mit Pfeffer, Senf und Zwiebeln, Paniertes Schnitzel mit Bacon, Käse und Zwiebel gefüllt, gebratener Käse, gebratene Würstchen, Pommes frites, Reis und gegrilltes Gemüse)



## LIPICAI ÉTTEREM

— SZILVÁSVÁRAD —

### ÖNTETEK, MÁRTÁSOK

(SAUCE, DRESSINGS - SOÙE, DRESSINGS)

<b>31. Majonéz</b>	250 Ft
Mayonnaise	
Mayonnaise	
<b>32. Ketchup</b>	250 Ft
Ketchup	
Ketchup	
<b>33. Tartármártás</b>	390 Ft
Tartar sauce	
Tartar-Soùe	
<b>34. Fokhagymás tejfól</b>	390 Ft
Garlic dip	
Knoblauch Soùe	

### KÖRETEK

(GARNISH –BEILAGEN)

<b>35. Párolt rizs</b>	590 Ft
Steamed rice	
Reis	
<b>36. Hasábburgonya</b>	690 Ft
Fried potatoes	
Pommes	
<b>37. Fűszeres, héjas steakburgonya</b>	790 Ft
Spicy steakpotatoes	
Würzige Steak-Kartoffeln	
<b>38. Burgonyakrokkett</b>	790 Ft
Croquette	
Kroketten	
<b>39. Párolt zöldségek</b>	790 Ft
Steamed vegetables	
Gedünstetes Gemüse	
<b>40. Édesburgonya hasábok</b>	890 Ft
Sweet potatoes	
Süùkartoffeln	



**LIPICAI ÉTTEREM**  
— SZILVÁSVÁRAD —

**SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK**  
(SALADS – SALATE)

<b>41. Csemegeuborka</b>	590 Ft
Gherkin Gewürzgurken	
<b>42. Lipi-Csalamádé</b>	590 Ft
Mixed pickled cabbage Gemischtes Sauerkraut	
<b>43. Almapaprika (csípős)</b>	590 Ft
Pickled paprika (hot) Apfelpaprika (scharf)	
<b>44. Házi káposztasaláta</b>	690 Ft
Coleslaw Hausgemachter Krautsalat	
<b>45. Tejfölös uborkasaláta</b>	690 Ft
Cucumber salad with sour cream Gurkensalat mit Sahne	
<b>46. Paradicsomsaláta</b>	690 Ft
Tomato salad Tomatensalat	

**ÖSSZETETT SALÁTÁK**  
(MIXED SALADS – FERTIGE SALATE)

<b>47. Friss idénysaláta</b>	990 Ft
(paradicsom, uborka, káposzta, lilahagyma, fejes saláta, sárgarépa) Fresh seasonal salad (tomato, cucumber, cabbage, violet onion, lettuce, carrot) Frischer Salat der Season (Tomaten, Gurken, Kohl, Zwiebeln, Kopfsalat, Möhre)	
<b>48. Görög saláta</b>	1390 Ft
(paradicsom, uborka, lilahagyma, feta sajt, olívbogyó) Greek salad (tomato, cucumber, violet onion, feta cheese, olives) Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Oliven)	
<b>49. Cézár saláta roston sült jércemell csíkokkal</b>	1790 Ft
(Fejes saláta, paradicsom, uborka, fokhagymás mártással leöntve, grillezett csirkemell csíkokkal, reszelt sajttal és pirított zsemlekockákkal beborítva) Caesar Salad (lettuce, tomato, cucumber, garlicsauce, grilled chicken breast, cheese, crouton) Cäsar Salat (Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Kloblauchsoße, gebratene Hühnerbrust, Käse, Croutons)	

**DESSZERTEK**  
(DESSERTS – DESSERTS)

- 50. Palacsinták** (Pancakes, Pfannkuchen)  
790 Ft  
Kakaós (Cacao, Kakao)  
Ízes (Jam, Marmelade)  
Fahéjas (Cinnamon, Zimt)  
Mogyorókrémes (Hazelnut, Hazelnuss)
- 51. Gesztenyepüré** 790 Ft  
Chestnut puree with whipped cream  
Kastanienpüree mit Schlagsahne
- 52. Csoki szuflé vaníliafagylalttal** 990 Ft  
Chocolate souffle with vanilla ice cream  
Schokoladensouffle mit Vanilleeis
- 53. Vanília fagyikehely forró eperöntettel** 990 Ft  
Vanilla ice cream with hot strawberry sauce  
Vanille-Eis mit heißer Erdbeersauce
- 54. Túrós derelye baracklekvárral, fahéjas porcukorral** 990 Ft  
Cottage cheese roly-poly with apricot jam and cinnamon-sugar  
Hüttenkäse-Derelye mit Aprikosenmarmelade und Zimt-Zucker

*Az ételek árai a köretek árát is tartalmazzák. A köretcsere ára 300 Ft.*

*Áraink a a szervizdíjat nem tartalmazzák.*

*Féladag ételek rendelése esetén a teljes ár 70%-át számítjuk fel.*

*Csomagolás: 200 Ft/doboz.*



**ITALLAP (BEVERAGES – GETRÄNKE)**

**RÖVIDITALOK** 0,02 l 0,04 l  
(SPIRITS – SPIRITUOSEN)

<b>Pintér pálinkák</b> (valódi kisüsti 44%)		
Alma	495 Ft	990 Ft
Sárgamuskotály szőlő	495 Ft	990 Ft
Szilva	495 Ft	990 Ft
Birs	645 Ft	1290 Ft
Kajsziparack	645 Ft	1290 Ft
Meggy	645 Ft	1290 Ft
Bacardi	445 Ft	890 Ft
Baileys	445 Ft	890 Ft
Beefeater gin	445 Ft	890 Ft
Finlandia vodka	445 Ft	890 Ft
Jägermeister	445 Ft	890 Ft
Unicum	445 Ft	890 Ft
Chivas Regal	545 Ft	1090 Ft
Jack Daniel's	545 Ft	1090 Ft
Jameson	545 Ft	1090 Ft
Plantation rum	745 Ft	1490 Ft

**PEZSGŐK** (SPARKLING WINES – SEKT)  
3500 Ft/ü

**SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK** (SOFT DRINKS) 0.25 l

Coca Cola	390 Ft/ü
Coca Cola Zero	390 Ft/ü
Fanta narancs	390 Ft/ü
Kinley gyömbér	390 Ft/ü
Kinley tonic	390 Ft/ü
Sprite	390 Ft/ü

Ásványvíz szénsavas/mentes (0.33 l) 350 Ft/ü

**HÁZI LIMONÁDÉK** (HOME-MADE  
LEMONADES) 4 dl

Citromos (De nem lócitromos!)	790 Ft
Bodzás	790 Ft
Epres	790 Ft

**SÖRÖK** 0.5 l  
(BEERS – BIER)

Csapolt Gösser	0.3/0.5l	325/650 Ft
Soproni		550 Ft
Soproni meggy ale		650 Ft
Krusovice svetlé (világos)		650 Ft
Krusovice cerné (barna)		690 Ft
Heineken		690 Ft
Edelweiss (búzasör)		850 Ft
Heineken 0% (0.33)		550 Ft
Gösser Natur Zitron 0% (033)		550 Ft

**KÁVÉK** (COFFEE, KAFFEE)

Eszpresszó kávé	450 Ft
Hosszú kávé	450 Ft
Cappuccino	550 Ft
Latte Macchiato	650 Ft
Melange	750 Ft
Jeges kávé	950 Ft
Koffeinmentes kávé	550 Ft

Kávénk növényi tejjel is kérhetőek +200 Ft  
Karamellás vagy kókuszos ízesítéssel +200 Ft

**TEÁK** (TEA, TEE) 450 Ft

**ROSTOS ÜDÍTŐK** (JUICES) 0.25 l

Cappy narancslé	390 Ft/ü
Cappy őszilé	390 Ft/ü
Cappy almálé	390 Ft/ü
Cappy körtelék	390 Ft/ü
Cappy eper	390 Ft/ü

Ice tea citrom 390 Ft/ü  
Ice tea őszibarack 390 Ft/ü

**BORLAP (WINE LIST, WEINEKARTE)**

**AZ EGRI JUHÁSZ TESTVÉREK PINCÉSZETÉNEK  
VÁLOGATOTT BORAI**

**Fehér borok:**

Egri Olaszrizling	(száraz)	450 Ft/dl	3150 Ft/ü
Egri Irsai Olivér	(száraz)	450 Ft/dl	3150 Ft/ü
Egri Sauvignon Blanc	(száraz)	450 Ft/dl	3150 Ft/ü
Egri Muscat Ottonel	(félédes)	450 Ft/dl	3150 Ft/ü

**Rosé bor:**

Juhász Rosé	(száraz)	450 Ft/dl	3150 Ft/ü
-------------	----------	-----------	-----------

**Vörös borok:**

Egri Bikavér	(száraz)	550 Ft/dl	3850 Ft/ü
Egri Merlot	(száraz)	550 Ft/dl	3850 Ft/ü
Egri Cabernet Sauvignon	(száraz)	550 Ft/dl	3850 Ft/ü
Thummerer Tréfli cuveé	(édes)	650 Ft/dl	4550 Ft/ü

**Fröccsök:**

Kisfröccs	500 Ft
Nagyfröccs	950 Ft
Hosszúlépés	550 Ft
Házmester	1450 Ft
Viceházmester	950 Ft

**BÁRITALOK (LONG DRINKS)**

Aperol Spritz	1250 Ft
Cuba Libre	1250 Ft
Gin-Tonic	1250 Ft
Alkoholos limonádék	1450 Ft



## LIPICAI ÉTTEREM

— SZILVÁSVÁRAD —

### REGGELI ÉTELEK

(BREAKFAST – FRÜHSTÜCK)

<b>Vegyes hidegtál</b>	1290 Ft
Mixed cold plate	
Gemischte kalte Platte	
<b>Hagyományos magyar parasztrántotta</b>	1290 Ft
Farmer scrambled eggs	
Bauernfrühstück (Rührei auf ungarischer Art)	
<b>Tradicionális angol villásreggeli</b>	1290 Ft
(Tükörtojás, sült bacon, sült virsli, chilis bab)	
English breakfast	
Englisches Frühstück	
<b>Ham &amp; eggs</b>	1290 Ft
Ham & eggs	
Ham & eggs	
<b>Bacon &amp; eggs</b>	1290 Ft
Bacon & eggs	
Bacon & eggs	
<b>Sajtos vagy sonkás omlett</b>	1290 Ft
Omelette with cheese or with ham	
Omelette mit Käse oder mit Schinken	
<b>Bundáskenyér</b>	1290 Ft
French toast	
French Toast	
<b>Virsli mustárral</b>	1290 Ft
Sausage with mustard	
Würstchen mit Senf	
<b>Sült debreceni kolbász</b>	1290 Ft
Fried sausage with mustard	
Debreziner Bratwurst mit Senf	
<b>Melegszendvicsek sonkás vagy szalámis (2 db)</b>	1290 Ft
Hot Sandwich with ham or salami and cheese	
Heißes Sandwich mit Schinken oder Salami und Käse	

### REGGELI ITALOK (0,25 l)

(BREAKFAST DRINKS – FRÜHSTÜCK GETRÄNKE)

<b>Tea</b> (Tea, Tee)	390 Ft
<b>Tej</b> (Milk, Milch)	390 Ft
<b>Kakaó</b> (Cacao, Kakao)	390 Ft
<b>Narancslé</b> (Orange juice, Orangensaft)	390 Ft