



KEDVES VENDÉGEINK!

Sok szeretettel üdvözljük Önöket a megújult Szeged Vendéglőben, ahol az étterem mellett rusztikus pincével és panorámás terrasszal is várjuk a magyar konyha szerelmeseit.

A Szeged Vendéglő múltja egészen a 60-as évekig nyúlik vissza, azonban a vendéglőnknek helyet adó épületben már az 1900-as évek elején is vendéglátóhely, a Gebauer Kávéház működött, amely 1914-ben Gellért-Kávéház néven vált ismertté, és egészen 1949-ig fogadta a vendégeket. Ezekben az időkben az étteremhez tartozó – ma is működő – pincerészben a Kakasfészek Étterem üzemelt, ahol tánczene és cigányzene szólt.

Az elődjeihez híven, a Szeged Étterem esténként a magyaros hangulathoz nélkülözhetetlen cigányzenével és folklór-műsorral várja a betérő vendégeket, akik a halas fogások mellett a magyaros és nemzetközi konyha kedvelt ételei között válogathatnak.

Az ételek mellé kiváló minőségű magyar borokat és pálinkákat kínálunk.

Jó étvágyat kívánunk!

DEAR GUESTS,

At Szeged Restaurant, we pride ourselves on serving the finest Hungarian cuisine in an inviting atmosphere. We welcome you to enjoy your meal and libations in our cozy surroundings, whether that be in our rustic cellar or on our terrace with panoramic views of the city.

The history of Szeged Restaurant goes back to the 1960's. However, within these very walls a restaurant was operating at the beginning of the 20th century, Gebauer Coffee House which later gained fame as Gellért Coffee House until 1949. In the interim, a separate restaurant, Kakasfészek (Cock's Nest), was functioning in the basement of our restaurant where folklore dance and gypsy music entertained the guests.

True to its predecessors, Szeged Restaurant welcomes its guests in the evenings with gypsy music, which creates true Hungarian ambience. Our guests can choose from a variety of fish dishes, Hungarian specialties and beloved dishes of international cuisine.

Hungarian wines and spirits of excellent quality are available to accompany all meals.

Enjoy your meal!

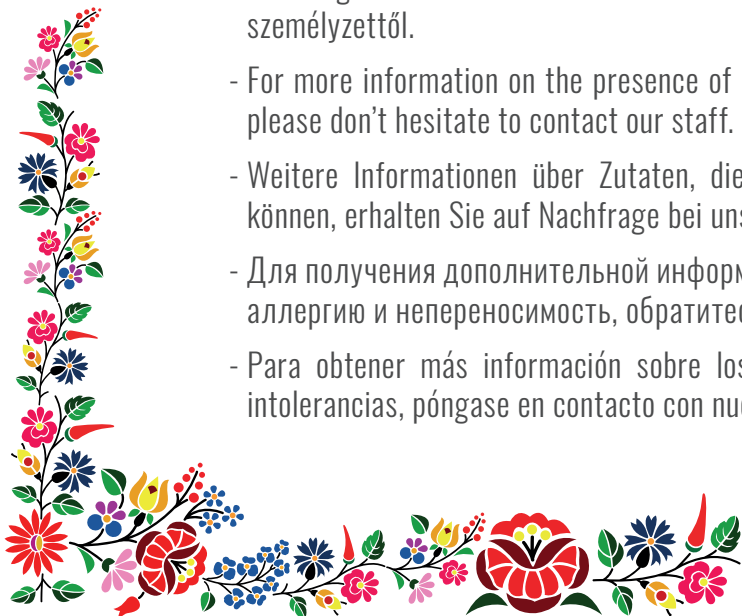


Allergén jelölés – Allergen labelling – Allergenkennzeichnung – маркировка аллергенов – Etiquetado de alérgenos

- Ételeinkben a következő allergén és intoleranciát okozó anyagok fordulhatnak elő:
- The following allergenic and intolerant substances may be present in our foods:
- Unsere Speisen können folgende Stoffe enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:
- Следующие аллергены и непереносимые вещества могут присутствовать в наших продуктах:
- Nuestro platos pueden contener las siguientes sustancias que causan alergias o intolerancias:

- 1 Glutént tartalmazó gabonafélék – Grains containing gluten
– glutenhaltiges Getreide – крупы, содержащие глютен – Cereales con gluten
- 2 Rákfélék – Shellfish – Krebstiere – моллюск – Crustáceos y derivados
- 3 Tojás – Egg – Eier – яйцо - Huevo
- 4 Hal – Fish – Fisch – случай - Pescado
- 5 Földimogyoró – Peanuts – Erdnüsse – арахис – Cacahuetes
- 6 Szója – Soy – Soja – соя – Soja
- 7 Tejtermék – Dairy products - Milch und Milchprodukte
– молочные продукты – Leche y derivados
- 8 Diófélék – Nuts – Schalenfrüchte – орешки – Frutos de cáscara
- 9 Zeller – Celery – Sellerie – сельдерей – Apio
- 10 Mustár – Mustard – Senf – горчиный – Mostaza
- 11 Szezámag – Sesame seed – Sesamsamen – кунжут – Sésamo
- 12 Kén-dioxid, szulfitok – Sulfur dioxide, sulphites – Schwefeldioxid und Sulfite – сернистый газ, сульфиты – Sulfitos y dióxido de azufre
- 13 Csillagfürt – Lupine – Lupinen – люпин – Altramuces y derivados
- 14 Puhatestűek – Mollusk – Weichtiere – моллюски – Moluscos y derivados

- Az allergiát és intoleranciát okozó összetevők jelenlétéről további tájékoztatást kérhet a személyzettől.
- For more information on the presence of ingredients causing allergies and intolerances, please don't hesitate to contact our staff.
- Weitere Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
- Для получения дополнительной информации о наличии ингредиентов, вызывающих аллергию и непереносимость, обратитесь к нашим сотрудникам.
- Para obtener más información sobre los ingredientes que pueden causar alergias o intolerancias, póngase en contacto con nuestro personal del servicio.



Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
In case of half portion order, we charge 70% of the food's full price.
Beim Bestellen von halber Portion, wird 70% des Preises verrechnet.

Levesek ♥ Soups ♥ Suppen ♥ Sopas ♥ Супы



- | | | | |
|------------|---|-----------------|--------------|
| 01. | Húsleves gazdagon
Bouillon with rich vegetables and homemade pasta
Brühe mit Gemüse
Sopa de carne con verduras
Бульон с овощами | 3.100 Ft | 9 3 1 |
| 02. | Gulyásleves
Hungarian goulash soup
Gulaschsuppe
Sopa de goulash húngaro
Венгерский суп «Гуляш» | 3.400 Ft | 9 3 1 |
| 03. | Hideg gyümölcsleves
Cold fruit soup
Kalte Obstsuppe
Sopa de fruta fría
Холодный фруктовый суп | 1.800 Ft | 1 7 |
| 04. | Tejfölös erdei gombaleves
Forest mushroom soup with sour cream
Waldpilzsuppe mit saurer Sahne
Sopa de champiñones con crema agria
Суп из лесных грибов со сметаной | 2.100 Ft | 1 7 |
| 05. | Napi krémleves
Daily cream soup
Cremesuppe des Tages
Sopa crema del día
Суп-пюре | 2.100 Ft | 1 7 |
| 06. | Borjúráguleves
Veal ragout soup
Kalbfleisch-Ragout
Sopa de ternera (ragú)
Телячий рагу суп | 3.400 Ft | 1 7 |

Előételek ♥ Appetizers ♥ Vorspeisen ♥ Entra ♥ Закуски



- | | | | |
|------------|---|-----------------|---------------|
| 07. | Lazackaviár vajjal
Salmon caviar with butter
Lachs Kaviar mit Butter
Caviar de salmon con mantequilla
Лососеваяикра с маслом | 5.400 Ft | 4 7 |
| 08. | Hideg libamáj zsírjában
Cold goose liver in its fat
Kalte Gänseleber im eigenen Fett gebraten
Hígado de oca frito en su propia grasa, servido frío
Холодная гусиная печень | 7.700 Ft | |
| 09. | Libamájjal töltött gombafejek
Mushrooms stuffed with goose liver
Pilze mit Gänseleber gefüllt
Champiñones rellenos de hígado de oca
Грибыгусинойпеченкой | 4.700 Ft | 1 3 9 |
| 10. | Hortobágyi húsos palacsinta
“Hortobágy” style pancakes stuffed with minced pork meat served with paprika sauce
Hortobágyer Pfannkuchen mit Hackfleisch gefüllt und mit Paprikasoße serviert
Crêpes húngaras al estilo Hortobágy rellenas de carne picada en salsa de pimenton
Блинчикипо-хортабадски | 3.400 Ft | 1 3 7 |
| 11. | Grillezett kecskesajt paradicsommal
Grilled goat cheese with cherry tomatoes
Gegrillter Ziegenkäse mit Tomaten
Queso de cabra a la plancha con tomates cherry
Козийсыргриль с томатами | 4.400 Ft | 1 7 8 |
| 12. | Friss lecsó debreceni kolbásszal
Fresh Hungarian ratatouille with Debrecen sausages
Frisches Letscho mit Debreziner Würstchen
Ratatouille (parecido al pisto) con salchichas
Свежий рататуй с колбасой | 3.300 Ft | |
| 13. | Erdélyi padlizsánkrém pirítóssal és friss zöldségekkel
Transylvanian eggplant cream with toast and fresh vegetables
Siebenbürgische Auberginencreme mit Toast und Frischgemüse
Crema de berenjena transilvana con tostada y verduras frescas
Баклажанная икра по-трансильвански со свежими овощами | 3.700 Ft | 3 7 10 |



Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
In case of half portion order, we charge 70% of the food's full price.
Beim Bestellen von halber Portion, wird 70% des Preises verrechnet.

- 14. Paraszt tál (sonka, szalámi, tepertő, paradicsom, paprika, lilahagyma) 4.900 Ft**
 Peasant platter (ham, salami, crackling, tomato, paprika, red onion)
 Bauernschale (Schinken, Salami, Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln)
 Plato campesino (jamón, salami, torrezno, tomates, pimientos, cebolla morada)
 Крестьянский поднос (венгерская ветчина, салями, жир с хрустящей корочкой, помидоры, перец, красный лук)

Húsételek ♥ Meat dishes ♥ Fleischgerichte ♥ Platos de carne ♥ Мясные блюда



- 15. Magyaros szűzermék 4.800 Ft**
 Pork medallions Hungarian-style
 Schweinefiletmedaillons nach ungarischer Art
 Medallones de cerdo al estilo húngaro
 Медальоны из свинины по-венгерски
- 16. Bécsiszelet (sertésszűz) 4.900 Ft** 1 3
 Breaded pork cutlets (pork tenderloin)
 Wiener Schnitzel (Schweinefilet)
 Escalope de carne (lomo de cerdo)
 Венский шницель из свинины
- 17. Sertésborda erdei gombamártással 4.700 Ft** 1 7
 Pork chop with wild mushroom sauce
 Schweineschnitzel mit Waldpilzsauce
 Chuleta de cerdo con salsa de champiñones
 Свиные ребрышки в грибном соусе
- 18. Kolozsvári töltött káposzta 4.500 Ft** 3 7
 Stuffed cabbage „Kolozsvar” style
 Gefülltes Kraut nach „Kolozsvar” Art
 Rollitos de col rellenos de carne al estilo „Kolozsvar”
 Голубцы по-коложварски
- 19. Fokhagymás sült oldalas hagymás burgonyával 6.200 Ft**
 Garlic spare ribs with onion potatoes
 Knoblauch-Schweinerippchen mit Zwiebelkartoffeln
 Costillas de cerdo con ajo y patatas con cebolla
 Жареные ребрышки с чесноком и гарниром из картофеля с луком
- 20. Paprikás csirke galuskával 4.200 Ft** 1 3 7
 Hungarian chicken in paprika sauce with dumplings
 Paprikahuhn mit Nockerln
 Pollo con salsa de pimentón al estilo húngaro con galuska (ñoquis)
 Цыплёнок паприкаш с галушками



- 21. Csirkemell roston friss bazsalikomos salátaágyon 4.400Ft** 1 7
 Roasted chicken breast on a bed of salad with fresh basil
 Gebratene Hähnchenbrust, serviert auf Salat mit frischem Basilikum
 Pechuga de pollo asada, servida encima de ensalada con albahaca fresca
 Жареная на решетке куриная грудка на салате со свежим базиликом
- 22. Csirkemell Kijevi módra 4.900 Ft** 1 3 7
 Chicken breast stuffed with garlic butter and cheese ("Kyiv" style),
 Hähnchen Kiew Art (Hähnchenbrust gefüllt mit Knoblauchbutter und Käse)
 Pollo a la Kiev (Pechuga de pollo rellena de mantequilla de ajo y queso)
 Куриная грудка, фаршированная чесночным маслом и сыром
- 23. Makói libamáj (roston libamáj grillezett almával, sült hagymával) 8.900 Ft** 1
 Pan-fried goose liver with grilled apple and fried onions
 Gebratene Gänseleber nach "Makó" Art mit gegrilltem Apfel und Röstzwiebel
 Foie gras de pato a la plancha con manzana asada y cebollas fritas
 Жареная гусиная печенка а-ля "Мако"
- 24. Sült libacomb tört burgonyával és aszalt szilvás párolt lilakáposztával 6.900 Ft**
 Roast goose leg with brased red cabbage, prunes and mashed potatoes
 Gebratene Gänsekeule mit geschmortem Rotkohl, Backpflaumen und Kartoffelpüree
 Pierna asada del ganso, col lombrada braseada y puré de patatas
 Жареные гусиные окорочка с картофелем и тушеной красной капустой с черносливом
- 25. Töltött libanyak sólettel (libamájas-gombás-zöldborsós töltelék) 5.900 Ft** 1 3
 Stuffed goose neck with cholent (goose liver, mushroom, and green pea filling)
 Gefüllter Gänsehals mit "sólet" (Füllung mit foie gras, Champignons und Erbsen)
 Cuello de oca relleno con "sólet" (foie gras, champiñones y guisantes)
 Фаршированная гусиная шея с бобовым рагу (начинка из гусиной печени, грибов и зеленого горошка)
- 26. Vörösboros marhapörkölt tarhonyával/galuskával 5.200 Ft** 1 3
 Beef stew in red wine sauce with homemade dumplings
 Rindergulasch in Rotwein mit Eiergraupen
 Estofado de ternera al vino tinto con tallarines
 Тушеная в красном вине говядина с бургулом
- 27. Báránycsülök pékné módra 7.900 Ft**
 Knuckle of lamb „Baker's wife" style
 Lammkeule nach "Bäckerin" Art
 Pierna de cordero al estilo "esposa del panadero"
 Баранья голяшка а-ля «жена пекаря»



- 28. Bélszín Budapest módra (lecsóval, zöldborsóval, libamájjal) 9.400 Ft 1**
 Sirloin of beef "Budapest" style /with Hungarian ratatouille, peas and goose liver/
 Lendenfilet nach "Budapest" Art /mit Letscho, Erbsen und Gänseleber/
 Solomillo de ternera al estilo "Budapest" /con ratatouilles, guisantes e hígado de oca/
 Говяжья вырезка "Будапешт"
- 29. Fokhagymás bélszíntokány 7.700 Ft**
 Beef tenderloin stew with garlic
 Lenden Ragout mit Knoblauch
 Estofado de lomo de cerdo con ajo
 Тушеная говяжья вырезка с чесноком
- 30. Őzpörkölt tócsnival 6.200 Ft 1 3**
 Venison stew with potato pancake
 Hirschgeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer
 Guiso de ciervo con patatas ralladas
 Тушеная оленина с драниками

Halételek ♥ Fish dishes ♥ Fischgerichte ♥ Platos de pescado ♥ Рыбные блюда



- 31. Pontyhalászlé 3.500 Ft 4**
 Hungarian carp fish soup
 Ungarische Fischsuppe vom Karpfen
 Caldo de pescado húngaro de carpa
 Венгерская уха "халасле" из карпа
- 32. Korhely halászlé 3.500 Ft 4 7**
 Hungarian carp fish soup with sour cream
 Ungarische Fischsuppe vom Karpfen mit saurer Sahne
 Caldo de pescado húngaro de carpa con crema agria
 Венгерская уха "халасле" со сметаной
- 33. Bajai halászlé 3.500 Ft 1 3 4 7**
 Hungarian fish soup with noodles
 Ungarische Fischsuppe vom Karpfen mit Nudeln
 Caldo de pescado húngaro de carpa con fideos
 Венгерская уха "халасле" с баями
- 34. Harcsa halászlé 3.900 Ft 4**
 Hungarian catfish soup
 Ungarische Fischsuppe vom Wels
 Caldo de pescado húngaro de bagre
 Рыбный суп из сома



- 35. Egész sült pisztráng 4.900 Ft** 1 4
 Whole grilled trout
 Ganze Forelle vom Grill
 Trucha Entera Asada
 Форель с овощами
- 36. Fogas szeletek roston citromos barnavajjal 5.700 Ft** 1 4 7
 Roasted fillet of pike perch with lemon and brown butter sauce
 Zanderfilet vom Grill mit brauner Buttersoße und Zitrone
 Filetes de lucioperca asados con salsa morena de mantequilla y limón
 Судак жареный цельный
- 37. Dorozsmai fogasszeletek 5.900 Ft** 1 3 4 7
 (csuszatésztával, gombás-paprikás szósszal)
 Fillet of pike-perch "Dorozsma" style
 (cottage cheese noodles, paprika sauce with mushrooms)
 Zanderfilet nach "Dorozsma" Art (mit Nudeln und Paprikasoße mit Pilzen)
 Filetes de lucioperca asados al estilo „Dorozsma“
 (con pasta y salsa de pimentón con champiñones)
 Судаквареный«Дорожмаи»
- 38. Harcsapaprikás túrós csuszával 5.900 Ft** 1 3 4 7
 Catfish in paprika sauce served with noodles, cottage cheese and bacon
 Welspaprikasch mit Topfenfleckerln
 Bagre en salsa de pimento servido con pasta, requesón y tocino
 Паприкаш из сома
- 39. Tejfölös, fokhagymás harcsaszeletek 5.900 Ft** 1 4 7
 Fillets of catfish with garlic and sour cream
 Welsfilet mit Knoblauch und saurer Sahne
 Filetes de bagre con ajo y crema agria
 Сомсо сметанойвчесночномсоусе
- 40. Rántott ponty majonézes burgonyával 4.700 Ft** 1 3 4 7 10
 Fried carp with mayonnaise potato
 Gebratener Karpfen mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise
 Carpa frita con ensalada de patatas con mayonesa
 Жареный в сухарях сом с картофелем с майонезом
- 41. Egészben sült süllő 190 Ft/dkg** 1 4
 Whole grilled pike perch
 Zander im Ganzen vom Rost
 Lucioperca entera asada
 Судак жареный цельный
- Köret: petrezselymes burgonya és tartármártás 1.500 Ft** 3 7 10
 Served with: parsley potatoes and tartare sauce
 Beilage: Kartoffeln mit Petresilie und Tartarsoße
 Servido con: patatas con perejil y salsa tártara
 Гарнир: картофель с петрушкой



Kenyér (szelet)**100 Ft****1**

Slice of bread
 Eine Scheibe Brot
 Rebanada de pan
 Ломтик хлеба

Saláták és savanyúságok

♥ Salads and pickles ♥ Salate und Sauergemüse
 ♥ Ensaladas y encurtidos ♥ Салаты и соленья

**42. Vegetáriánustál****3.500 Ft****1 3 7 10**

Mixed vegetarian plate
 Vegetarier Gemüseplatte
 Plato vegetariano mixto
 Вегетарианская растительная нарезка

43. Paradicsomsaláta**1.400 Ft**

Tomato salad
 Tomatensalat
 Ensalada de tomate
 Салат из помидоров

44. Uborkasaláta**1.400 Ft**

Cucumber salad
 Gurkensalat
 Ensalada de pepino
 Салат из огурцов

45. Káposztasaláta**1.200 Ft**

Sour cabbage salad
 Krautsalat
 Ensalada de repollo
 Капустный салат

46. Csemege uborka**1.200 Ft**

Pickled cucumber
 Gewürzgurken
 Pepinoagridulce
 Маринованные корнишоны

47. Dresszingsaláta**2.200 Ft****7**

Dressing salad
 Salat mit Dressing
 Ensalada con aderezo
 Салат с дрессингом



Desszertek

♥ Desserts ♥ Nachspeisen ♥ Postres ♥ Десерты



- | | | | |
|------------|---|-----------------|---------|
| 48. | Somlói galuska
Chocolate and vanilla sponge cake „Somló” style with raisins, chocolate sauce and whipped cream
Somlauer Nockerln mit Rosinen, Sckokoladensoße und Schlagsahne
Bizcochos húngaros de chocolate y vainilla con uvas papas y salsa de chocolate con nata montada
Галушки аля „Шомлаи“ | 2.200Ft | 1 3 7 8 |
| 49. | Gundel palacsinta
Chocolate pancake filled with walnut
Gundel-Palatschinken mit Walnüssen
Crêpes húngaras con chocolate al estilo Gundel con nueces
Блинчики в Шоколаде с орехами | 2.200 Ft | 1 3 7 8 |
| 50. | Szegedi palacsinta
Pancakes filled with apricot jam served with peach compote
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt und Pfirsich kompott aus Szeged
Crêpes rellenas con mermelada de albaricoque y compota de melocotón
Блинчики с абрикосовым джемом | 2.200 Ft | 1 3 7 |
| 51. | Házi rétes
Homemade strudel
Hausgemachter Strudel
Strudel hecho en casa
Штрудель | 2.200 Ft | 1 3 7 8 |
| 52. | Parfé
Parfait cup
Parfait Eis
Parfait de helado
Мороженое | 2.200 Ft | 7 |



Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.
In case of half portion order, we charge 70% of the food's full price.
Beim Bestellen von halber Portion, wird 70% des Preises verrechnet.