

TAKLER KÚRIA

Étterem



NYITVATARTÁS:

H-SZ: 11.00 - 22.00

V: 11.00 - 20.00

ASZTALFOGLALÁS:

+36 74 311 961

KURIA@TAKLER.COM



A BOROKAT AJÁNLIJA:



TAKLER ANDRÁS
ÜGYVEZETŐ



SZABÓ SZILVESZTER
KONYHAFŐNÖK



KOCKA ROLAND
ÉTTEREMVEZETŐ

ELŐÉTELEK / APPETIZERS / VORSPEISEN

KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS DIÓVAL, ASZALT GYÜMÖLCSÖKKEL HANDMADE CHEESE SELECTION HANDWERKLICHE KÄSEAUSWAHL MIT NÜSSEN UND DÖRROBST BORAJÁNLAT: BIKAVÉR 2016	1 990 HUF
SZEGFÜGOMBÁS HÁZI SZÉLESMETÉLT, BÉBI PARAJLEVÉLLEL, PARMEZÁN FORGÁCCSAL HOMEMADE TAGLIATELLE WITH FAIRY RING MUSHROOMS, BABY SPINACH LEAFS AND PARMESAN SHAVINGS HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT BABYSPINATBLÄTTERN UND PARMESANKÄSE BORAJÁNLAT: KADARKA 2017	1 990 HUF
HIDEGEN FÜSTÖLT PISZTRÁNGFILÉ, GRÁNÁTALMÁS RUKKOLÁVAL, ÁFONYÁS BALZSAMKRÉMMEL, TÖKMAGROPOGÓSSAL COLD SMOKED TROUT FILLET WITH POMEGRANATE RUCCOLA, BLUEBERRY BALM CREAM AND PUMPKIN SEED CRUNCHIES KALTGERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT GRANATAPFELSAMEN, RUCCOLA, PREISELBEERENBALSAMCREME UND KÜRBISKERNEKNÄCKEBROT BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	1 990 HUF
HÍZOTT KACSAMÁJ SAJÁT ZSÍRJÁBAN, MARINÁLT TÉLI ZÖLDSÉGEKKEL, PIRÍTOTT SÓS KALÁCCSAL DUCK FOIS GRAS COOKED IN ITS OWN FAT WITH MARINATED WINTER VEGETABLES AND TOASTED SALTY MILK LOAF ENTENLEBER IM EIGENEN SCHMALZ GEBRATEN MIT MARINIERTEM WINTERGEMÜSE UND SALZKUCHENTOAST BORAJÁNLAT: MERLOT 2016	2 450 HUF
TATÁR BEEFSTEAK KAPRIBOGYÓVAL, FÚSZERVAJJAL TATAR BEEFSTEAK WITH CAPERS AND HERB BUTTER BEEFSTEAK TATAR MIT KAPERN UND KRÄUTERBUTTER BORAJÁNLAT: SYRAH 2017	2 950 HUF

LEVESEK/SOUPS/SUPPEN

SZÁRNYAS ERŐLEVES, HÚSOS DERELYÉVEL, ZSENGE ZÖLDBORSÓVAL BROTH WITH MEAT PIEROGIES AND FRESH PEAS GEFLÜGELBOUILLON MIT FLEISCH GEFÜLLTER MAULTASCHE UND GRÜNEN ERBSEN BORAJÁNLAT: FLÖRT FEHÉR 2018	1 190 HUF
GYÖMBÉRES ÉDESBURGONYA KRÉMLEVES, SÜLT GESZTENYÉVEL, TÖKMAGOLAJJAL SWEET POTATO CREAM SOUP WITH GINGER, ROASTED CHESTNUTS AND PUMPKIN SEED OIL SÜSSKARTOFFELCREMESUPPE MIT INGWER, GEBACKENEN KASTANIEN UND KÜRBISKERNÖL BORAJÁNLAT: TRIÓ 2016	1 090 HUF
BORJÚRAGULEVES PALÓCOSAN KÉSZÍTVE, ROPOGÓS HÁZI KENYERÜNKEL "PALÓC STYLE" VEAL RAGOUT SOUP WITH OUR CRUNCHY HOMEMADE BREAD KALBSRAGOUTSUPPE AUF PALOZER ART MIT UNSEREM KNUSPRIGEN, HAUSGEMACHTEN BROT BORAJÁNLAT: RUBATO 2016	1 190 HUF



FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

PARMEZÁN KÉREGBEN SÜLT FOGASFILÉ, PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES JÁZMIN RIZZSEL, HÁZI REMOULADE MÁRTÁSSAL PIKE-PERCH FILLET IN PARMESAN CRUST WITH VEGETABLE JASMINE RICE AND HOMEMADE REMOULADE SAUCE ZANDERFILET IM PARMESANMANTEL GEBRATEN MIT GEMÜSE-JASMINREIS UND HAUSGEMACHTER REMOULADENSOSSE BORAJÁNLAT: KÉKFRANKOS 2017	3 490 HUF
GRILLEZETT CSIRKEMELL KAPRIBOGYÓVAL, MOZZARELLÁVAL, ASZALT PARADICSOMOS BULGURRAL GRILLED CHICKEN BREAST WITH CAPERS, MOZZARELLA AND DRIED TOMATO BULGUR GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT KAPERN, MOZZARELLA UND DÖRRTOMATENBULGUR BORAJÁNLAT: MERLOT 2016	2 890 HUF
VASALT CSIRKECOMBFILÉ, VAJAS BURGONYÁVAL, MÉZES-CITROMOS KAROTTÁVAL, FOKHAGYMÁS CUKKINIVEL IRONED CHICKEN DRUMSTICK FILLET WITH BUTTER POTATOES, HONEY-LEMON CARROT AND GARLIC ZUCCHINI GEBÜGELTES HÄHNCHENKEULENFILET MIT BUTTERKARTOFFELN, HONIG-ZITRONEN-KAROTTEN UND KNOBLAUCHZUCCHINI BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	2 890 HUF
ROSÉ KACSAMELL GÁNICÁVAL, SÜLT ALMÁS CÉKLAKRÉMMEL, NARANCSOS SÜTŐTÖK LEKVÁRRAL ROSÉ DUCK BREAST WITH HUNGARIAN POTATO DUMPLINGS, BAKED APPLE-BEETROOT CREAM AND ORANGE-PUMPKIN MARMALADE ROSÉ ENTENBRUST MIT KARTOFFELSTERZEN, ROTE BETEN-CREME MIT BRATAPFEL, BACKKÜRBISMARMELADE MIT ORANGE BORAJÁNLAT: KÉKFRANKOS RESERVE 2015	3 650 HUF
SOUS VIDE SERTÉSSZŰZ ERDEI GOMBÁKKAL, ÁRPAGYÖNGY RIZOTTÓVAL SOUS VIDE PORK MEDALLIONS WITH FOREST MUSHROOMS AND PEARL BARLEY RISOTTO SOUS VIDE SCHWEINELENDE MIT WALDPILZEN UND GRAUPENRISOTTO BORAJÁNLAT: BIKAVÉR 2016	3 150 HUF
KÚRIA APRÓPECSENYE, MANGALICA SZALONNÁVAL "KÚRIA" PORK ROAST WITH MANGALITSA BACON KÚRIA SCHWEINSRAGOUT MIT MANGALIZASPECK BORAJÁNLAT: CABERNET FRANC 2016	2 890 HUF
KONFITÁLT MALACCSÁSZÁR, HAGYMÁS TÖRTBURGONYÁVAL, CABERNET-ES LILAKÁPOSZTÁVAL, SÜLTPAPRIKA KRÉMMEL CONFIT PIG WITH ONION MASHED POTATO, CABERNET RED CABBAGE AND FRIED PEPPER CREAM CONFIERTER FERKELBACON MIT ZWIEBELNKARTOFFELN, IN CABERNET GEDÜNSTETEM ROTKOHLE UND BRATPAPRIKACREME BORAJÁNLAT: CABERNET SAUVIGNON 2016	2 990 HUF
BACONBE GÖNGYÖLT BÁRÁNYCOMB STEAK, GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL LEG OF LAMB STEAK WRAPPED IN BACON WITH GRILLED VEGETABLES LAMMKEULENSTEAK IN BACONMANTEL MIT GEGRILTEM GEMÜSE BORAJÁNLAT: ETALON 2016	5 890 HUF
MARHA RIB-EYE STEAK, ZÖLDFŰSZERES CSICSÓKA PÜRÉVEL, LEVÉLSALÁTÁVAL RIB-EYE STEAK WITH SWEET POTATO-HERB PURÉE AND LEAF LETTUCE RINDER-RIB-EYE-STEAK MIT KRÄUTER-BATATENPÜREE UND BLATTSALAT BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2016	5 890 HUF
GEMENCI VADDISZNÓSÜLT, CSIPKEBOGYÓVAL, MANDULÁS BURGONYAROPOGÓSSAL "GEMENC" WILD BOAR ROAST WITH ROSEHIPS AND ALMOND POTATO CRUNCHIES WILDSCHWEINEBRATEN AUF GEMENCER ART MIT HAGEBUTTEN, KARTOFFELPUFFER MIT MANDELN BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI CABERNET FRANC 2016	3 690 HUF



GYEREKMENÜ/CHILDRENMENÜ/KINDERMENÜ

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT JÁZMIN RIZZSEL FRIED TRAPPISTA CHEESE WITH JASMINE RICE / GEBACKENER „TRAPPISTEN“ KÄSE MIT JASMINREIS	1 450 HUF
ROSTON CSIRKEMELL JÁZMIN RIZZSEL GRILLED CHICKEN BREAST WITH JASMINE RICE / GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT JASMINREIS	1 450 HUF
RÁNTOTT SERTÉSSZELET HASÁBBURGONYÁVAL FRIED PORK WITH FRENCH FRIES / SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES	1 450 HUF
BOLOGNAI SPAGETTI RESZELT SAJTTAL SPAGHETTI BOLOGNESE / SPAGHETTI BOLOGNESE MIT GERIEBENEM KÄSE	1 450 HUF

SAVANYÚSÁG/PICKLES AND SALADS/SALATE

KÁPOSZTASALÁTA CABBAGE SALAD / KRAUTSALAT	500 HUF
HÁZI CSALAMÁDÉ HOMEMADE HUNGARIAN PICKLED SALAD / HAUSGEMACHTER GEMISCHTER SALAT	590 HUF
FOKHAGYMÁS UBORKASALÁTA TEJFÖLLEL CUCUMBER SALAD WITH GARLIC AND SOUR CREAM / GURKENSALAT MIT KNOBLAUCH UND SAURER SAHNE	650 HUF
BALZAMECETES PARADICSOMSALÁTA TOMATO SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR / TOMATENSALAT MIT BALSAMESSIG	650 HUF
SZŐLŐMAGOLAJOS FRISS ZÖLDSALÁTA, DIÓVAL, MAGVAKKAL FRESH GREEN SALAD WITH WALNUT, SEEDS AND GRAPE SEED OIL FRISCHER GRÜNER SALAT MIT TRAUBENKERNÖL, NÜSSEN UND KÖRNERN	690 HUF

DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

MÁKOS GUBA, KAREMELLKRÉMMELEL, VÖRÖSBOROS FEKETESZEDERREL POPPY SEED DOUGH WITH CARAMEL CREAM AND RED WINE BLACK CURRANT MOHNPIELEN MIT ROTWEIN-BLAUBEEREN BORAJÁNLAT: BIKAVÉR 2016	990 HUF
ÉTCSOKOLÁDÉ MOUSSE, MANGÓVAL, PIRÍTOTT SÓS MOGYORÓVAL DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH MANGO AND ROASTED-SALTED PEANUTS SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANGO UND GERÖSTETEN SALZERDNUSSEN BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI CABERNET FRANC 2016	990 HUF
"RÉPATORTA", MEGGYZSELÉVEL, CITRUSOS MASCARPONE KRÉMMELEL CARROT CAKE WITH SOUR CHERRY JELLY AND CITRUS MASCARPONE CREAM KAROTTENTORTE MIT KIRSCHGELEE UND ZITRUS-MASCARPONENMOUSSE BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2016	990 HUF

ALLERGÉN ANYAGOKRA ÉRZÉKENY VENDÉGEINKET KÉRJÜK, ÉTELEINKKEL KAPCSOLATBAN, TÁJÉKOZÓDJANAK FELSZOLGÁLÓINKTÓL!

IN CASE OF HAVING ANY FOOD INTOLERANCE, PLEASE ASK THE WAITER FOR INFORMATION ABOUT THE CONSIST OF OUR DISHES.

WIR BITTEN UNSERE ALLERGEN EMPFINDLICHE GÄSTE INFORMIEREN, SIE SICH BEIM UNSEREN PERSONAL.



ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS AZ ÁLTALÁNOS FORGALMI ADÓVAL TERHELTEK. EGYES ÉTELEINKBŐL KIS ADAG IS RENDELHETŐ, MELYEKET 70%-OS ÁRON SZÁMOLUNK. EZEKRŐL INFORMÁCIÓT FELSZOLGÁLÓINKTÓL KÉRHETNEK.

OUR PRICES ARE IN HUF AND INCLUDE VAT. OUR DISHES IN SMALL PORTION MAY BE REQUESTED, TO WHICH 70 % OF THE TOTAL PRICE WILL BE APPLIED. IF YOU HAVE ANY FURTHER QUERIES PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT ONE OF OUR WAITERS.

UNSERE PREISE SIND IN FORINT ANGEGEBEN UND BEINHALTEN DIE MWST. BEI EINIGEN UNSERER SPEISEN IST AUCH EINE KLEINPORTION ZU 70% DES VOLLPREISES ZU BESTELLEN. NACHFRAGEN KÖNNEN SIE GERNE BEI UNSEREN KELLNERN.



