

TAKLER KÚRIA

Étterem



ASZTALFOGLALÁS:

+36 74 311 961

KURIA@TAKLER.COM

ÉTTEREM NYITVATARTÁS:

H-SZ: 11.00 - 22.00

V: 11.00 - 20.00

KONYHA NYITVATARTÁS:

H-SZ: 11.00 - 21.00

V: 11.00 - 19.00



A BOROKAT AJÁNLIJA:



TAKLER ANDRÁS

ÜGYVEZETŐ



SZABÓ SZILVESZTER
KONYHAFŐNÖK



KOCKA ROLAND
ÉTTEREMVEZETŐ

ELŐÉTELEK / APPETIZERS / VORSPEISEN

KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS, SZŐLŐVEL, DIÓVAL HANDMADE CHEESE SELECTION WITH GRAPES AND WALNUTS HANDWERKLICHE KÄSEAUSWAHL MIT TRAUBEN UND NÜSSEN BORAJÁNLAT: FLÖRT FEFÉR 2018	1 990 HUF
ZÖLDSÉGES TÉSztASALÁTA SAJTCHIPSSZEL VEGETABLE PASTA SALAD WITH CHEESE CHIPS GRÜNER NUDELNSALAT MIT KÄSECHIPS BORAJÁNLAT: RIESLING 2018	1 790 HUF
FÜSTÖLT LAZACTATÁR KAPRIBOGYÓVAL, MÁLNAECETES RUCCOLA SALÁTÁVAL, GRAPEFRIUTTAL SMOKED SALMON TARTARE WITH CAPERS, RASPBERRY VINEGAR RUCCOLA SALAD AND GRAPEFRUIT GERÄUCHERTES LACHSTATAR MIT KAPERN, HIMBEERESSIG-RUCCOLA UND GRAPEFRUIT BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	2 190 HUF
ROZMARINGOS HÍZOTT KACSAMÁJ ÁRPAGYÖNGY RIZOTTÓVAL, VARGÁNYÁVAL ROSEMARY DUCK FOIE GRAS WITH PEARL BARELY RISOTTO AND PORCINI ENTENLEBER MIT ROSMARIN, GRAUPENRISOTTO UND STEINPILZ BORAJÁNLAT: KÉKFRANKOS 2018	2 590 HUF
ÍZELITŐ TAKLER ÚR KAMRÁJÁBÓL, FRISS ZÖLDSÉGEKKEL, KENYERÜNKKEL HORS D'OEUVRE FROM MR. TAKLER'S PANTRY WITH OUR HOMEMADE BREAD AND FRESH VEGETABLES KOSTPROBE AUS HERRN TAKLERS SPEISEKAMMER MIT FRISCHEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEM BROT BORAJÁNLAT: TRIÓ 2017	1 990 HUF

LEVESEK/SOUPS/SUPPEN

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES HEN SOUP IN EDE ÚJHÁZI STYLE HÜHNERSUPPE AUF ÚJHÁZI ART BORAJÁNLAT: FLÖRT FEHÉR 2018	1 190 HUF
GEMENCI SZARVASGULYÁS CSIPKEDETT TÉSztÁVAL, ROPOGÓS HÁZI KENYERÜNKKEL GEMENC VENISON GOULASH WITH HANDMADE NOODLES AND OUR CRUSTY HOMEMADE BREAD GEMENCER HIRSCHGULASCH MIT ZUPFNUDELN UND KNUSPRIGEM, HAUSGEMACHTEM BROT BORAJÁNLAT: KADARKA 2018	1 250 HUF
HIDEG GYÜMÖLCSLEVES SZEZONALITÁS SZERINT, HÁZI FAGYLALTTAL SEASONAL COLD FRUIT SOUP WITH HOMEMADE ICE CREAM KALTE OBSTSUPPE (FRÜCHTE NACH DER SAISON), HAUSGEMACHTE EISCREME BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	1 190 HUF



FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

EGÉSZBEN SÜLT PISZTRÁNG CITROMOS VAJBAN PIRÍTOTT MAGVAKKAL, ZÖLDSÉGES BULGUR SALÁTÁVAL	3 250 HUF
WHOLE BAKED TROUT WITH SEEDS ROASTED IN CITRUS BUTTER AND VEGETABLE BULGUR SALAD GEBACKENE FORELLE, IN ZITRONENBUTTER GERÖSTETE KÖRNER UND GEMÜSE-BULGUR-SALAT BORAJÁNLAT: FLÖRT FEHÉR 2018	
BŐRŐS LAZAC STEAK GRÁNÁTALMÁS RIZOTTÓVAL, GRILLEZETT, ZSENGE ZÖLDSÉGEKKEL	4 890 HUF
SALMON STEAK WITH POMEGRANATE RISOTTO AND GRILLED VEGETABLES LACHSSTEAK MIT GRANATAPFELRISOTTO UND GEGRILLEM, FRISCHEM GEMÜSE BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	
FALUSI CSIRKEMELL KÉZMŰVES SAJTTAL, PARASZTSONKÁVAL, KOVÁSZMORZSÁBAN SÜTVE, ZELLERES BURGONYAPÜRÉVEL	2 950 HUF
VILLAGE STYLE CHICKEN BREAST WITH HANDMADE CHEESES AND HAM BAKED IN SOUR CRUMB, SERVED WITH CELERY MASHED POTATOES IM SAUERTEIGBRÖSEL PANIERTE HÄHNCHENBRUST MIT HANDWERKLICH GEMACHTEM KÄSE, BAUERNSCHINKEN UND SELLERIE-KARTOFFELPÜREE BORAJÁNLAT: RIESLING 2018	
VASLAPON SÜLT CSIRKECOMBFILÉ GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, VADRIZZSEL	2 890 HUF
IRONED FILLET OF CHICKEN LEGS WITH GRILLED VEGETABLES AND WILD RICE AUF EISENPLATTE GEBACKENES HÄHNCHENKEULENFILET MIT GEGRILLEM GEMÜSE UND WILDREIS BORAJÁNLAT: FLÖRT FEHÉR 2018	
ROZÉ KACSAMELL GRILLEZETT POLENTÁVAL, VÖRÖSBOROS LILAKÁPOSZTA KRÉMEL, RIBIZLI CHUTNEY-VAL	3 650 HUF
ROSÉ DUCK BREAST WITH GRILLED POLENTA, RED WINE RED CABBAGE CREAM AND CURRANT CHUTNEY ROSÉ ENTENBRUST MIT GEGRILLTER POLENTA, IN ROTWEIN GEDÜNSTETEM ROTKOHL UND JOHANNISBEERENCHUTNEY BORAJÁNLAT: SYRAH 2018	
ROPOGÓSTRA SÜLT MALACCSÜLÖK PIRÍTOTT SZALONNÁS SVÁB KÁPOSZTÁVAL, TEJFÖLLEL SÜTÖTT BURGONYÁVAL	3 890 HUF
CRISPY PIG TROTTERS WITH ROASTED SWABIAN CABBAGE, SOUR CREAM AND BAKED POTATOES KNUSPRIG GEBRATENE FERKELHAXE MIT SCHWABENKRAUT, GEBRATENEN SPECKWÜRFELN, UND MIT SAURER SAHNE GEBACKENEN KARTOFFELN BORAJÁNLAT: MERLOT 2017	
SOUS VIDE SERTÉSSZŰZ ROZMARINGOS KÉREGBEN SÜTVE, LECSÓS BURGONYÁVAL, LYONI HAGYMÁVAL	3 490 HUF
ROSEMARY CRUST SOUS VIDE PORK MEDALLIONS WITH RATATOUILLE POTATOES AND LYON ONIONS SOUS VIDE SCHWEINELENDE IN ROSMARINKRUST GEBRATEN, MIT LETSCHOKARTOFFELN UND LYONER ZWIEBELN BORAJÁNLAT: KÉKFRANKOS PRÉMIUM 2016	
HÁZI SZÉLESMETÉLT BÉLSZÍNNEK, NAPON SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL, PARMEZÁNNAL CSÖBEN SÜTVE	4 490 HUF
OVEN BAKED TENDERLOIN WITH HOMEMADE WIDE NOODLES, SUN DRIED TOMATOES AND PARMESAN IM ROHR GEBACKENE BANDNUDELN MIT LENDENBRATEN, IN DER SONNE GETROCKNETE TOMATEN UND PARMESAN BORAJÁNLAT: CABERNET FRANC 2016	
MARHA RIB-EYE STEAK HÍZOTT KACSAMÁJJAL, PÁCOLT SÜLT ÉDESBURGONYÁVAL, SZEZÁMMAG OLAJOS KEVERTSALÁTÁVAL	5 990 HUF
RIB-EYE STEAK WITH DUCK FOIE GRAS, MARINATED BAKED SWEET POTATOES AND SESAME OIL SALAD RINDER-RIB-EYE-STEAK MIT ENTENLEBER, MARINIERTEN BRATBATATEN UND MIT IN SESAMÖL GEDREHTEM MISCHSALAT BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI CABERNET FRANC 2016	



GYEREKMENÜ/CHILDRENMENÜ/KINDERMENÜ

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT JÁZMIN RIZZSEL FRIED TRAPPISTA CHEESE WITH JASMINE RICE / GEBACKENER „TRAPPISTEN“ KÄSE MIT JASMINREIS	1 490 HUF
ROSTON CSIRKEMELL JÁZMIN RIZZSEL GRILLED CHICKEN BREAST WITH JASMINE RICE / GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT JASMINREIS	1 490 HUF
RÁNTOTT SERTÉSSZELET HASÁBBURGONYÁVAL FRIED PORK WITH FRENCH FRIES / SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES	1 490 HUF
BOLOGNAI SPAGETTI RESZELT SAJTTAL SPAGHETTI BOLOGNESE / SPAGHETTI BOLOGNESE MIT GERIEBENEM KÄSE	1 490 HUF

SAVANYÚSÁG/PICKLES AND SALADS/SALATE

KÁPOSZTASALÁTA CABBAGE SALAD / KRAUTSALAT	500 HUF
HÁZI CSALAMÁDÉ HOMEMADE HUNGARIAN PICKLED SALAD / HAUSGEMACHTER GEMISCHTER SALAT	590 HUF
DARABOS VEGYES SAVANYÚSÁG MIXED PICKLES / ESSIGGEMÜSENSTÜCKE	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 PIRÍTOTT MAGVAKKAL, ASZALT VÖRÖSÁFONYÁVAL FRESH GREEN SALAD WITH WALNUT, ROASTED SEEDS AND GRAPE SEED OIL / IN TRAUBENKERNÖL GEDREHTER, FRISCHER MISCHSALAT MIT RÖSTKÖRNERN UND DÖRRPREISELBEEREN	690 HUF

DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

MÁLNÁS SAJTTORTA MANGÓPÜRÉVEL, PIRÍTOTT SÓS MOGYORÓVAL RASPBERRY CHEESECAKE WITH MANGO PUREE AND ROASTED SALTED PEANUTS HIMBEEREN-KÄSETORTE MIT MANGOPÜREE UND GERÖSTETEN SALZHASELNÜSSEN BORAJÁNLAT: SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2016	1 090 HUF
HÁROM CSOKOLÁDÉS MOUSSE (ÉT-, TEJ-, FEHÉR CSOKI) BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKKEL, TÖKMAGROPOGÓSSAL THREE CHOCOLATE (DARK, MILK, WHITE) MOUSSE WITH BERRIES AND PUMPKIN SEED CRUNCHIES DREISCHOKOLADENMOUSSE (SPEISE-, MILCH-, WEISSSCHOKOLADE) MIT BEERENFRÜCHTEN UND KÜRBISKERNEN BORAJÁNLAT: SYRAH 2018	1 090 HUF
HÁZI TÚRÓGOMBÓC BAZSALIKOMOS EPERVELŐVEL, CITRUSOS TEJFÖL FAGYALTTAL HOMEMADE COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH BASIL STRAWBERRY JAM AND CITRUS SOUR CREAM ICE HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDELN MIT BASILIKUM-ERDBEERENFLEISCH UND ZITRUS-RAHM-EISCRÈME BORAJÁNLAT: PINOT NOIR ROSÉ 2018	1 090 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.

ÉTELEINK FRISSEN KÉSZÜLNEK, NAGYLÉTSZÁMÚ ASZTALFOGLALÁS ESETÉN 30-50 PERC VÁRAKOZÁSI IDŐ IS LEHETSÉGES!

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.

ALL OF OUR DISHES ARE FRESHLY PREPARED AND MADE, SO PLEASE NOTE THAT FOR LARGER GROUPS A THERE MAY BE A 30-50 MINUTE WAITING TIME.

UNSERE PREISE SIND IN FORINT ANGEZEIGT 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.

UNSERE SPEISEN BEREITEN WIR FRISCH ZU. BEIM TISCHRESERVIEREN VON MEHREREN GÄSTEN IST EINE 30-50 MINUTEN-WARTEZEIT MÖGLICH.

