

## Borok

### **FEHÉR BOROK**

Tokaji furmint száraz 2002	0,75 l	2300.-
Tokaji furmint félédes 2002	0,75 l	2600.-
Tokaji furmint kései szüretelésű 2002	0,5 l	2600.-
Tokaji szamorodni 1993	0,5 l	2500.-
Tokaji aszú 1993	0,5 l	4800.-

### **VÖRÖSBOROK /SIKE TAMÁS PINCÉSZETE/**

Egri pinot noir 2005	0,75 l	2300.-
Egri cabernet sauvignon 1997	0,75 l	4800.-

### **ROSÉ BOROK /SIKE TAMÁS PINCÉSZETE/**

Egri kékfrankos rosé 2007	0,75 l	2300.-
---------------------------	--------	--------

### **PEZSGŐK**

Törley pezsgő száraz	0,75 l	2500.-
Törley Tokaji pezsgő édes	0,75 l	2500.-

### *Borok poharakba töltve*

Tokaji furmint száraz	1 dl	290.-
Tokaji furmint félédes	1 dl	290.-
Mátraaljai cuvée	1 dl	290.-

## Sörök

<b>KORTY</b> ®	0,33 l	400.-
Összetétel: maláta, komló, víz, élesztő, Tokaji aszú kivonat		
Vöröses színű sör, melyet kortyokban iszogatva élvezhet a legjobban		
<b>VILÁGOS SÖR</b>	0,25 l	300.-
Összetétel: maláta, komló, víz, élesztő,	0,4 l	400.-
Pilseni típusú sör		
<b>BARNA SÖR</b>	0,25 l	330.-
Összetétel: pilseni, müncheni, karamell és festőmaláta, komló, víz, élesztő	0,4 l	430.-
Markáns, erőteljes ízű sör		
<b>GYÖMBÉR SÖR</b>	0,3 l	400.-
Összetétel: maláta, komló, víz, élesztő, gyömbér		
Sötét színű, narancsos jellegű, gazdag ízvilágú sör		

*Kedves Vendég meg ne tévedj magad, a sör, azért sör marad!*

A KORTY® az első olyan ital, amely a sör kategóriába sorolható,  
ám alapanyag-összetételét és ízhatását illetően eltér attól.

A KORTY® rubinvörös, sejtelmesen csillogó ital. A söröknél tartósabb,  
dús, fehér hab díszíti. Illatában az aszúsodott szőlőszemek és a komló  
könnyed aromája fedezhető fel.

Az ízében ötvöződnek az italok jellemzői: telt és aromagazdag,  
ugyanakkor üde és szénsavas.

A KORTY® új fejezetet nyit a sörfogyasztásban. Nem a hétköznapi itala,  
különleges egyedi termék.

*Hegyesné Dr. Vecseri Beáta*

BUDAPESTI CORVINUS EGYETEM  
Sör- és Szeszipari Tanszék

Magyarország inkább a borivóké. Különösen igaz ez Hegyaljára,  
a Tokaji bor hazájára.

Ezért tűnik eredeti ötletnek az aszúval társítani a sört, így  
megnyerni mind a sör, mind a borivókat.

A KORTY® tulajdonképpen sör, de csodálatosan érezni benne a  
tokaji bor ízét is, ami egészen egyedülállóvá teszi.

Igaz ez a tüzes vörösesbarna színére, az aromájára és a tartós habjára is.

Fentiekből következik, hogy a KORTY®-ot élvezettel fogyaszthatják a sörivők,  
de örömeiket lelik benne azok is, akik a Tokaji bor különleges  
aromáját kedvelik, és nem tartoznak a sörök feltétlen kedvelői közé.

*Gabriel Rábek*

A WEIHENSTEPHAN EGYETEM  
okl. söripari mérnöke

# Köszöntő a serhez

Mikor a ser frissen van csapolva,  
Légyen minden más most elnapolva,  
Mert mennyi ez az íz, nyelve a garaton,  
Ilyennel várta futóját egykoron Marathon.

Önöknek, vendégeim, nem kell most itt várni.  
Kupával egy, kettőt ki lehet próbálni.  
Csatlakoznak hozzám, mind itt most a népek,  
Aki csak bort iszik, igen nagyon téved.

Emelem magam is Önökre a kupát,  
Láttak-e már sertől lerészegült kukát?  
Ha sokat emelek, benyalok majd itten,  
Kedves vendégsereg, éltesse az Isten.

## Sió gyümölcslevek

Őszibarack	0,2 l	250.-
Vilmoskörte	0,2 l	250.-
Eper	0,2 l	250.-
Alma	0,2 l	250.-
Meggy	0,2 l	250.-

## Szörpök

Tokaji szőlő szörp	0,3 l	300.-
Csipkebogyó	0,3 l	300.-
Meggy	0,3 l	300.-
Málna	0,3 l	300.-

## Szentkirályi ásványvizek

Szénsavas	0,33 l	200.-
Szénsavmentes	0,33 l	200.-

## Pálinkák, egyéb alkoholos italok

### **A BOLYHOS HÁZ JÓVOLTÁBÓL**

Cserszegi fűszeres szőlőpálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
Szilvapálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
Cigánymeggy pálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
Vilmoskörte pálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
Kajsziabarack pálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
Birs pálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-

### **TOKAJBÓL**

Tokaji aszútörköly pálinka	2 cl	320.-	4 cl	640.-
----------------------------	------	-------	------	-------

### **TOVÁBBÁ**

Unicum	2 cl	350.-	4 cl	700.-
Lánchíd brandy	2 cl	300.-	4 cl	600.-
Sissi sárgabarack krémlikőr	2 cl	320.-	4 cl	640.-

*Kedves vendég, ha ragaszkodsz hozzá,  
keverünk neked egy italt!*

## Előétek, étvágyformálók

Füstölt szarvassonka vajos pirított falatkákkal	790.-
Hideg libamáj sült zöldpaprikával	1190.-
Diós sajtsalátával töltött őszibarack	540.-

## Leves étek

Szarvas erőleves rozmaringos vadhúsgaluskával	650.-
Tárkonyos káposztaleves füstölthússal	550.-
Fokhagymakrémleves	500.-

## Hogy az a fűnöm sör még jobban csússzon!

Pirított kenyér, körözöttel és metélőhagymás juhtúróval támogatva	480.-
Hízott sertés húsos pörce lilahagymával	540.-
Bükki vaddisznó zsírjával kent kenyér fűszerekkel csiklandva	350.-
Kérgében sült krumpli, metélőhagymával kevert juhtúróval bélelve	450.-
"Miskolczi" kocsonya	620.-
Sós pereg	190.-

## A séf úr ajánlata

Korty-seritalban érlelt házi disznó tűzparázon sült csülke, hagymás tört pityókával, dinsztelt vöröskáposztával	1890.-
Ravaszdí gombájával készült erdei sertés pörkölt húsa, hordóburgonyával	1980.-
Tűzparázon sült hizott malaclapockája rajtahagyott bőrrivel, melyhez cikkemben sült burgonyát és párolt vöröskáposztát adunk	2190.-

## Fő ételek

Kolozsvári szalonnában sült jércemell vajás zöldkörettel	1980.-
Hagymás rostélyos szürkemaráhából, tepsis burgonyával	3100.-
Pisztráng roston vajás burgonyával, párolt zöldségekkel	1980.-
Sörtésztában sült jércemell zöldséges rizzsel	1680.-
Ropogós libacomb hagymás törtburgonyával és párolt vöröskáposztával	2680.-
Hideg vadízeltő	2190.-

## Kedves vendég ezen ételek kiválasztásához a hűtőpulthoz kell járulnia:

Rostonsült szarvas bélszínjára juhtúrós burgonyaropogóssal, erdei gombás pecsenyelével	3490.-
Hideg hátszín szelet lilahagymás majonézes burgonyasalátával az Ön étvágya szerint	1 dkg 220.-

## Savanyúk, saláták

Kockára vágott burgonya, ecetben fonnyasztott hagymával	1 dkg	40.-
Káposztasaláta csak úgy fáintosan		380.-
Ecetes alma paprika		380.-
Csemege uborka		380.-
Lilahagymával mérgeztett paradicsomsaláta	1 dkg	40.-
Vitaminsaláta /kapos, joghurtos saláta vegyes zöldségekkel/	1 dkg	40.-
Orsi salátája /majonézes, zöldséges orsótészta saláta/	1 dkg	40.-
Majonézes burgonyasaláta, lilahagymával	1 dkg	40.-

## Édességek

Tokaji aszúval édesített szőlőkocsonya		380.-
Totyogós túrós palacsinta gyümölcsökkel jól nyakonöntve vanília öntettel		650.-
Rétesek, ahogy mi szeretjük		550.-

## Segafredo kávék

Espresso	220.-
Cappuccino	280.-
Kapucíner	280.-
Melange	280.-
Jeges kávé	320.-

## Herbária teák

Csipkebogyó és meggy	180.-
Eper	180.-
Barack	180.-
Kamilla	180.-
Hársfavirág	180.-

Dőljön hátra kényelmesen és tegyen egy igazi utazást  
a gasztronómia izgalmas világába.  
Jöjjön velünk olyan "Miskolci tájakra",  
ahol eddig még nem járt.  
Különböző ételeink kiváló minőségű magyar alapanyagokból,  
mesteri fokon készülnek azon a helyen, amelyet  
nagyanyáink is nagy becsben tartva úgy hívtak: tűzhely.

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kívánunk!

Trajter Gergő  
Konyhafőnök

Szabó Csaba  
Étteremvezető

III. kategória