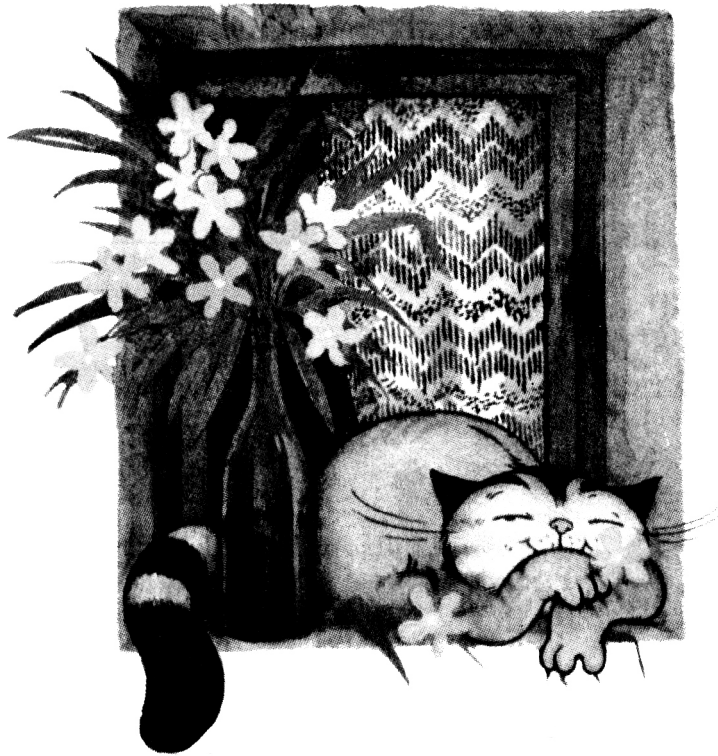


Macska Panzio & Restaurant



Üzemeltető: Med-Martoncat Kft.

Tulajdonos: Csavajda Pálné

Üzletvezető: Baksai Arnold

Szakácsaink: Magyariné Takács Zsuzsanna

Balog Tamás

Jó étvágyat minden kedves vendégeinknek!!!

Macska Panzio & Restaurant

Levesek Suppen Soups

- | | | <i>csésze / tányér</i> |
|----|---|-----------------------------|
| 1. | <i>Csontleves finommetélttel</i>
<i>Brühe mit Fadennudeln</i>
<i>Stock with vermicelli</i> | <i>320.- / 380.-</i> |
| 2. | <i>Erőleves tojással</i>
<i>Brühe mit Ei</i>
<i>Stock with egg</i> | <i>320.- / 380.-</i> |
| 3. | <i>Csontleves májgombóccal</i>
<i>Brühe mit Leberknödeln</i>
<i>Stock with liver dumplings</i> | <i>360.- / 420.-</i> |
| 4. | <i>Görög gyümölcsleves</i>
<i>Griechische Obstsuppe</i>
<i>Greek fruit soup</i> | <i>390.- / 490.-</i> |
| 5. | <i>Francia hagymaleves /sajtos krutonnal/</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton</i>
<i>French onion soup with cheese crouton</i> | <i>460.- / 560.-</i> |
| 6. | <i>Babgulyás</i>
<i>Bohnengulasch</i>
<i>Bean goulash soup</i> | <i>920.-</i> |
| 7. | <i>Bableves füstölt csülökkel tejföllel</i>
<i>Bohnensuppe mit geräucherter Schweinsstelze und Sauerrahm</i>
<i>Bean soup with smoked knuckle and sour cream</i> | <i>980.-</i> |

Macska Panzio & Restaurant

Előételek Vorspeisen Starters

- | | <i>előétel / főétel</i> |
|--|-------------------------|
| 1. Rántott trappista sajt tartármártással
<i>Paniertes Trappistenkäse mit Sc. tartare</i>
<i>Fried Port-Salut cheese in breadcrumbs with tartar sauce</i> | 660.- / 940.- |
| 2. Camembert sajt diós bundában áfonyával
<i>Camembert mit Mandeln und Preiselbeeren</i>
<i>Fried Camembert in ground walnut with cranberry</i> | 690.- / 980.- |
| 3. Rántott gombafejek tartármártással
<i>Panierte Pilze mit Sc. tartare</i>
<i>Breaded fried mushrooms with tartar sauce</i> | 660.- / 940.- |
| 4. Juhtúróval töltött rántott gombafejek tartármártással
<i>Mit Käse gefüllte, panierte Pilze mit Sc tartare</i>
<i>Breaded fried mushrooms stuffed with curded sheep's cheese with tartar sauce</i> | 690.- / 980.- |
| 5. Rántott hagymakarikák koktélszósszal 6db/adag
<i>Panierte Zwiebelringe mit Cocktailsöße (6 Stück/Portion)</i>
<i>Breaded fried onion slices with cocktail sauce (6 pieces/serving)</i> | 590.- |
| 6. Burgonyalángos fokhagymás tejföllel 3db/adag
<i>Kartoffelladen mit Knoblauchrahm</i>
<i>Potato oil-fried yeast dough with garlic sour cream (3 pieces / serving)</i> | 590.- |
| 7. Chef saláta /sonkával,paradicsommal, uborkával friss salátával,ezerszíget öntettel/
<i>Chefsalat (mit Schinken, Tomaten, Gurken, frischem Salat, Dressing)</i>
<i>Chef salad (with ham, tomato,cucumber, fresh lettuce and dressing)</i> | 780.- |
| 8. Cézár saláta (vegyes saláta csirkemellel cézár öntettel zsemlekrutonnal)
<i>Cäsar-Salat (Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Cäsar-Dressing und Semmelcroutons)</i>
<i>Ceasar salad (mixed salad with chicken breast, Ceasar dressing and breadroll croutons)</i> | 1280.- |

Macska Panzio & Restaurant

Sertéshúsból készült ételek Schweinefleischgerichte Pork

- 1. Rántott sertésborda** 980.-
Paniertes Schweinekotelett
Breaded pork cutlet
- 2. Sajttal, sonkával töltött sertésborda rántva** 1320.-
Paniertes Schweinekotelett, mit Käse und Schinken gefüllt
Breaded pork cutlet stuffed with cheese and ham
- 3. Libamájjal töltött sertésborda rántva** 1780.-
Paniertes Schweinekotelett mit gänseleber
Breaded pork cutlet stuffed with goose liver
- 4. Fokhagymás, fűszeres, tejfölös rántott borda** *(sajttal megszórva)* 1380.-
Paniertes Schweinekotelett mit Rahm, Knoblauch und Käse überbacken
Breaded pork cutlet with garlic and sour cream sprinkled with cheese
- 5. Cigánypecsenye** 1420.-
Zigeunerbraten
Gipsy roast
- 6. Szűzermék magyarosan** *(póréhagymás lecsós raguval)* 1420.-
Jungfernmedaillons ungarisch (mit Porree-Letscho-Ragout)
Medallions Hungarian style (with stew of leek, tomato and pepper)
- 7. Szűzermék „Macska” módra** *(szalonnás, hagymás, gombás, kolbászos raguval)* 1420.-
Jungfernmedaillons nach Art des Hauses (mit einem Ragout aus Speck, Zwiebeln, Pilzen und Wurst)
Medallions Macska style (with stew of bacon, onion, mushroom, sausage)

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Sertéshúsból készült ételek

Schweinefleischgerichte

Pork

8. **Baconbe göngyölt szűzpecsenye barbecue mártással** 1480.-
In Bacon eingerollter Jungfernbraten mit Barbecue-Soße
Pork fillet rolled in bacon with barbecue sauce
9. **Sertésflekken sztrapacskával** 1480.-
Schweineflecken mit Strapatschka (Quarkknockerln)
Pork barbecue with strapacky
10. **Sertésflekken Tibi kedvére** (mustárral füstölt sajttal) 1320.-
Schweinsflecken (mit Senf und geräuchertem Käse)
Pork barbecue Tibi style (with mustard and smoked cheese)
11. **Betyárok kedvence** (sertésborda kolbásszal füstölt sajttal paradicsommal töltve) 1380.-
Betyarenschmaus (Schweinekotelett mit Wurst, geräuchertem Käse und Tomaten gefüllt)
Favourite of highwaymen (pork cutlet stuffed with sausage, smoked cheese and tomato)
12. **Húsimádók kedvence** (mustáros füstölt csülökkel, kolbásszal töltött sertéskaraj rántva) 1580.-
Platte mit Fleisch für Feinschmecker (mit geräuchertem Eisbein, Senf, mit Wurst gefülltes Schweinekotelett)
Meat - admirers' favourite (breaded fried pork cutlet stuffed with mustard smoked knuckle and sausage)
13. **Ördögtorony** (burgonyalángos, csípős, hagymás, gombás, uborkás szűzpecsenye csülökkel tornyozva, fokhagymás tejföllel) 1480.-
Teufelsturm (Kartoffelladen, scharf gewürzter Jungfernbraten mit Zwiebeln, Pilzen und Gurken, mit Eisbein aufgetürmt mit Knoblauchrahm)
Devil tower (potato oil-fried yeast dough, hot pork fillet with onion, mushrooms, cucumber, knuckle and garlic sour cream)
14. **Fatányéros „Macska” módra** (Rántott borda, flekken, sült császárszalonna, rántott hagymakarikák savanyúság, köret) 1920.-
Holteller auf nach Art des Hauses (Paniertes Kotelett, Flecken, gebratener Kaiserspeck, Salat, Beilage)
Mixed grill 'Macska' style (breaded fried pork chop, pork barbecue, fried bacon, breaded fried onion slices, pickles, side dish)

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Szárnyashúsból készült ételek Geflügelgerichte Poultry

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Rántott csirkemell
<i>Panierte Hähnchen brust</i>
<i>Breaded chicken breast</i> | 1180.- |
| 2. | Hawai csirkemell
<i>Hähnchenbrust „Hawaii“</i>
<i>Chicken breast Hawaii style</i> | 1280.- |
| 3. | Párizsi pulykamell
<i>Pariser Putenbrust</i>
<i>Turkey breast Paris style</i> | 1180.- |
| 4. | Filézett csirkecomb rántva
<i>Filetierte Hähnchenkeule bebacken</i>
<i>Boned breaded chicken drumsticks</i> | 1120.- |
| 5. | Juhtúróval töltött pulykamell rántva
<i>Panierte Putenbrust mit Schafskäse gefüllt</i>
<i>Breaded fried turkey breast stuffed with curded sheep's cheese</i> | 1320.- |
| 6. | Pulykamell pirított libamájraguval
<i>Putenbrust mit gerösteter Gänseleber</i>
<i>Turkey breast with browned goose liver ragout</i> | 1580.- |
| 7. | Gyrostál (görög fűszeres csirke, friss vegyes saláta, hasáb burgonya, öntet)
<i>Gyrosplatte (griechisch gewürztes Hähnchen, frischer gemischter Salat, Pommes frites, Dressing)</i>
<i>Gyrosplate (Greek spicy chicken, fresh mixed salad, chips, dressing)</i> | 1380.- |

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Szárnyashúsból készült ételek Geflügelgerichte Poultry

- | | | |
|-----|--|--------|
| 8. | Pulykajava baconszalonnával füstölt sajttal töltve rántva
<i>Putenschnitzel mit Bacon, Räucherkäse gefüllt, paniert</i>
<i>Breaded turkey cutlet stuffed with bacon and smoked cheese</i> | 1480.- |
| 9. | Aszalt szilvával töltött pulykamell diós áfonyamártással
<i>Mit Backpflaumen gefüllte Putenbrust mit Nuss-Preiselbeersosse</i>
<i>Turkey breast stuffed with dried plums with walnut-cranberry sauce</i> | 1380.- |
| 10. | Baconszalonnába göngyölt csirkemell barbecue mártással
<i>In Bacon eingerollte Hähnchenbrust mit Barbecuesosse</i>
<i>Chicken breast rolled in bacon with barbecue sauce</i> | 1320.- |
| 11. | Pulykamell flambírozott gyümölcsökkel
<i>Putenbrust mit flambierten Früchten</i>
<i>Turkey breast with flambeed fruit</i> | 1380.- |
| 12. | Szezámos csirkemell falatok salátaágyon fokhagymás öntettel
<i>Sesam-Hähnchen auf Salat gebettet, mit Knoblauchdressing</i>
<i>Sesame chicken breast on salad with garlic dressing</i> | 1580.- |
| 13. | Roston sült csirkemell friss zöld salátával joghurtos öntettel
<i>Gegrillte Hähnchenbrust mit frischem grünen Salat und Joghurtdressing</i>
<i>Grilled chicken breast with fresh vegetable salad with yoghurt dressing</i> | 1580.- |
| 14. | Csípős csirkemell csíkok burgonyalángossal (Salátával tornyozva, koktél mártással)
<i>Scharf gewürzte Hähnchenbruststreifen mit Kartoffelladen (mit Salat und Cocktailsosse)</i>
<i>Hot chicken breast pieces with potato oil-fried yeast dough (with salad and cocktail sauce)</i> | 1480.- |

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Halételek Fischgerichte Fish

- 1. Hekkfilé rántva** 980.-
Seehechtfilet gebacken
Breaded hake fillet
- 2. Borsos hekkfilé fokhagymás tejföllel** 1180.-
Gepfeffertes Seehechtfilet mit Knoblauchrahm
Hake fillet with black pepper and sour cream
- 3. Szezámós hekk falatok salátaágyon fokhagymás tejföllel** 1380.-
Seehechthappen auf Salat gebettet mit Sesamkörnern, mit Knoblauchrahm
Sesame hake pieces with salad and garlic sour cream
- 4. Sült hekk törzs** 300.-
/10dkg/
Gebratener Hecht
Fried hake trunk

Készételek Fertiggerichte Ready-cooked dishes

- 1. Pacalpörkölt** 1080.-
Kuttelgulasch
Tripe stew
- 2. Marhapörkölt** 1180.-
Rindergulasch
Beef stew
- 3. Brassói aprópecsenye** 1380.-
Kronstädter Geschnetzeltes
Pork medallions Brassó style
- 4. Pikáns aprópecsenye** 1480.-
(csípős, mustárral, gombával, martoni burgonyával)
Pikante Medaillons (mit Senf, Pilzen, Martoner Kartoffeln)
Piquant pork medallions (with mustard, mushroom, potatoes from Marton)

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Egy- és kétszemélyes csülök és vegyestálak Eisbein und mixplatten für 1 oder 2 Personen Knuckle and mixplates for 1 or 2 persons

- 1. Csülök gazdagon** (hagymás gombás sonkás uborkás raguval körettel savanyúsággal) 2250.- 4500.-
Eisbein (mit Zwiebel-Schinken-Pilz-Gurken-Ragout, Beilage und Salat)
Knuckle with stew of onion, mushroom, ham, gherkin, garnish and pickles
- 2. Csülök „Martoni” módra** (szalonnás hagymás gombás raguval körettel savanyúsággal) 2250.- 4500.-
Eisbein aus Martoner Art (mit Speck-Zwiebel-Pilz-Ragout, Beilage und Salat)
Knuckle Marton style (with stew of bacon, onion, mushroom, garnish and pickles)
- 3. Csülök „Pékné” módra** (sült héjjasburgonyás hagymás fűszeres raguval savanyúsággal) 2250.- 4500.-
Eisbein „Pékné“ (mit Schalenbratkartoffeln-Zwiebel-Würzragout und Salatbeilage)
Knuckle Pékné style (with spicy stew of jacket potato, onion, garnish and pickles)
- 4. Csülök „Macska” módra** (tejszínes, jühtúrós,baconos raguval, martoni burgonyával) 2250.- 4500.-
Eisbein nach Art des Hauses (mit Sauerrahm-Schafskäse -Bacon-Ragout und Martoner Kartoffeln)
Knuckle Macska style (with stew of cream, sheep cottage cheese, bacon and potatoes Marton style)
- 5. Főtt füstölt csülök fatálon** (tormával friss primör zöldségekkel) 1250.-
Gekochte Schweinsstelze auf dem Holzteller (mit Meerrettich und frischem Gemüse)
Cooked and smoked knuckle on wooden plate (with horse radish and fresh early vegetables)
- 6. Füstölt csülkös sztrapacska** 1250.-
Strapatschka (Quarknockerln) mit geräuchertem Eisbein
Strapacky with smoked knuckle
- 7. Füstölt csülök csilis babbal** 1250.-
Geräuchertes Eisbein mit Chilibohnen
Smoked knuckle with chilli beans
- 8. „Macska” Fatányéros két személyre** (Rántott borda, párizsi pulykamell, baconos csirkemell, vegyes köret, vegyes savanyúság) 4800.-
Holzteller nach Art des Hauses für 2 Personen (Paniertes Schweinekotelett, Putenbrust auf Pariser Art, Hähnchenbrust mit Bacon, gemischte Beilage, gemischter Salat)
Mixed grill 'Macska' style for two people (breaded fried pork chop, turkey breast Paris style, chicken breast with bacon, mixed side dish, mixed pickles)
- 9. Konyhafőnök ajánlata két személyre fatálon** (Gordon blue, szűzermék parasztosan, párizsi pulykamell, martoni burgonya, vegyes savanyúság) 4800.-
Empfehlung des Küchenchefs für 2 Personen auf dem Holzteller (Cordon bleu, Jungfermedaillons auf Bauernart, Martoner Kartoffeln, gemischter Salat)
The Chef's offer for two people on wooden plate (gordon blue, medallions peasant style, turkey breast paris style, potatoes 'marton' style, mixed pickles)

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Sörkorcsolyák Bierhappen Snacks with beer

- 1. Melegszendvics** (sonkás, húskrémes) 480.-
Heißes Sandwich (mit Schinken und Fleischpaste)
Toasted sandwich (with ham and meat cream)
- 2. Főtt vagy sült virsli** (mustárral, kenyérral) 380.-
Gekochte Wiener Würstchen (mit Senf und Brot)
Boiled or fried sausages (with mustard and bread)
- 3. Svájci virsli** (baconnal sajttal piritva) 680.-
Schweitzer Würstchen (mit Bacon und Käse gegrillt)
Swiss sausages (grilled with bacon and cheese)
- 4. Csülökzsiros kenyér friss lilahagymával** (egy adag 3 szelet) 180.-
Schmalzbrot mit lila Zwiebeln (1 Portion = 3 Scheiben)
Bread and knuckle fat with mild violet-coloured onion (1 helping = 3 slices)
- 5. Magyaros szalonnástál** (bacon kolozsvári füstölt szalonnák sütve lila hagymával) 780.-
Ungarische Speckplatte (Bacon und Kolozsvärer Räucherspeck gebraten, mit lila Zwiebeln)
Bacon plate Hungarian style (grilled bacon and grilled, smoked Kolozsvár bacon with mild violet-coloured onion)

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Köreték Beilagen Side dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Sós burgonya
<i>Salzkartoffeln</i>
Salt potatoes | 340.- |
| 2. | Petrezselymes burgonya
<i>Petersilienkartoffeln</i>
Potatoes with parsley | 360.- |
| 3. | Hasáb burgonya
<i>Pommes frites</i>
Chips | 390.- |
| 4. | Martoni burgonya
<i>Martoner Kartoffeln</i>
Potatoes Marton style | 420.- |
| 5. | Burgonyakroket
<i>Kartoffelkroketten</i>
Potato croquettes | 440.- |
| 6. | Rösti burgonya
<i>Rösti</i>
Rösti (boiled and grilled potatoes) | 440.- |
| 7. | Párolt rizs
<i>Gedünsteter Reis</i>
Steamed rice | 320.- |
| 8. | Rizi-Bizi
<i>Rizi-biz</i>
boiled rice and peas | 360.- |
| 9. | Tavaszi zöldségköret
<i>Frühlingsgemüsebeilage</i>
Spring vegetables | 460.- |
| 10. | Sztrapacska
<i>Strapatschka (Quarknockeln)</i>
Strapacky | 460.- |

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Saláták Salate Salads

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | Csemege uborka
<i>Delikatetgurken</i>
<i>Pickled gherkins</i> | 320.- |
| 2. | Ecetes almapaprika
<i>Apfelpaprika in Essig</i>
<i>Pickle apple paprikas</i> | 360.- |
| 3. | Vegyes vágott
<i>Gemischter Krautsalat</i>
<i>Mixed pickles</i> | 320.- |
| 4. | Káposztasaláta
<i>Krautsalat</i>
<i>Cabbage salad</i> | 320.- |
| 5. | Tejfölös uborkasaláta *
<i>Gurkensalat</i>
<i>Cucumber salad with sour cream</i> | 420.- |
| 7. | Paradicsomsaláta *
<i>Tomatensalat</i>
<i>Tomato salad</i> | 420.- |
| 8. | Tavaszi „Martoni” saláta <i>(friss primőr zöldségek joghurtos öntettel)</i> *
<i>Martoner Frühlingssalat (Frisches Frühjahrsgemüse mit Joghurtdressing</i>
<i>Spring salad „Marton” style (fresh early vegetables with yoghourt dressing)</i> | 480.- |
| 9. | Tartármártás
<i>Sc. tartare</i>
<i>Tartar sauce</i> | 220.- |

A „* ”-al jelölt saláták idény jelleggel kaphatók!

Fél adag rendelés esetén az ételek 70%-át, számítjuk fel!

Macska Panzio & Restaurant

Desszrtek

Desserts

Desserts

- | | | |
|--|--|-------|
| 1. Banánhajó
<i>Bananenschiff</i>
<i>Banana split</i> | | 420.- |
| 2. Palacsinták (egy adag 2 db)
<i>Pfannkuchen (1 Portion = 2 Stück) mit</i>
<i>Pancakes (1 helping = 2 pieces) with</i> | Barack lekváros
<i>Konfitüre</i>
<i>Jam (apricot)</i> | 300.- |
| | Fahéjas
<i>Zimt</i>
<i>Cinnamon</i> | 300.- |
| | Kakaós
<i>Kakao</i>
<i>Cocoa</i> | 300.- |
| | Mogyorókrémes
<i>Erdnusscreme</i>
<i>Hazelnut cream</i> | 380.- |
| | Vaniliapudingos
<i>Vanillepudding</i>
<i>Vanilla pudding</i> | 380.- |
| | Csokoládépuddingos
<i>Schokoladenpudding</i>
<i>Chocolate pudding</i> | 380.- |
| 3. Gesztenyepüré
<i>Kastanienpüree</i>
<i>Chestnut puree</i> | | 380.- |
| 4. Gyümölcskehely
<i>Obstbecher</i>
<i>Fruit cup</i> | | 420.- |