


# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

[www.hotelbodrog.hu](http://www.hotelbodrog.hu) ☎ +36-47/311-744  hotelbodrog

## Előételek • Appetizers • Vorspeisen

Görög saláta .....	1350.-
<i>Greek salad</i>	
<i>Griechischer Salat</i>	
Camambert diós bundában, áfonyalekvárral.....	1650.-
<i>Fried camambert in walnut jacket, with cranberry jam</i>	
<i>Paniertes Camembert mit Nuss und Cranberrymarmelade</i>	
Cézár saláta roston sült csirkemell szeletkével .....	1950.-
<i>Caesar salad with grilled chicken breast</i>	
<i>Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</i>	

## Levesek • Soups • Suppen

Újházi tyúkhúsleves csészében tálalva .....	1050.-
<i>Hen broth Újházi style with hen meat and noodles</i>	
<i>Hühnersuppe nach Újházi Art</i>	
Egri húsleves csészében tálalva .....	1150.-
<i>Beef broth Eger style</i>	
<i>Rinderbrühe auf Eger Art</i>	
Francia hagymaleves csészében, sajtos krutonnal.....	950.-
<i>French onion soup</i>	
<i>Französisch Zwiebelsuppe mit Croutons</i>	
Bográcsgulyás .....	1650.-
<i>Hungarian kettle-goulash</i>	
<i>Gulaschsuppe</i>	
Babgulyás.....	1650.-
<i>Bean-goulash</i>	
<i>Gulaschsuppe mit Bohnen</i> 	
Jókai bableves.....	1650.-
<i>Bean soup Jókai style with smoked meat and sausage</i>	
<i>Bohnensuppe nach Jókai Art</i>	

# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

## Diétás ételek • Dietary dishes • Diät-Speisen

Csóben sült kecskesajt almakarikán, friss salátán tálalva ..... 2800.-

*Gratinated goat cheese with apple and salads*

*Gebackener Ziegenkäse mit Apfel Reifen, serviert mit frischem Salat*

Szűzermék friss salátával, fokhagymás öntettel ..... 3000.-

*Pork medallions on salads, with garlic dressing*

*Schweinemedallions auf Salat, serviert mit Knoblauch-dressing*

Roston sült pulykamell csíkok salátaágyon, dresszinglyel ..... 2800.-

*Grilled breast of turkey with dressing, on salads*

*Gebratene Putenstreifen auf Salat, serviert mit Dressing*

## Konyhafőnök ajánlata • Our Chef's choice • Wahl des Küchenchefs

Nyáron sült pulykafalatok kecskesajttal, hagymás tört burgonyával ..... 3250.-

*Breast of turkey and goat cheese on a spit with mashed onion potatoe*

*Gegrillte Putenstreifen mit Ziegenkäse, serviert mit Zwiebel- Kartoffelpüree*

Baconbe göngyölt csirkemell roston, steak burgonyával ..... 2900.-

*Breast of chicken rolled in bacon with steak potatoe*

*Gegrillte Hähnchenbrust im Speckmantel, serviert mit Steak Frites*

Roston sült pulykamell filé grillezett ananással, kókuszos rizzsel ..... 3000.-

*Roasted breast of turkey with pineapple and coco-rice*

*Gebratene Putenbrust mit gegrillter Ananas, serviert mit Kokosnuss-Reis*

Sárospataki cigánypecsenye, hagymás tört burgonyával ..... 3100.-

*Roast Sárospatak style with mashed onion potatoe*

*Braten auf Sárospatak Art, mit Zwiebel-Kartoffelpüree*

Vörösboros marhapörkölt túrós sztrapacskával ..... 3000.-

*Hungarian stew of beef with „Strapatchka” (cottage cheese paste)*

*Fleischeintopf mit „Strapatchka” (Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)*



## Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Bodrog-tál 2 személyre ..... 6600.-

*Bodrog-plate for 2 persons*

*Bodrog-Platte für 2 Personen*

Vaslapon sült csirkemell filé fűszervajjal, burgonyapürével ..... 2800.-

*Roasted breast of chicken with spicy butter and mashed potatoe*

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelpüree*

# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

[www.hotelbodrog.hu](http://www.hotelbodrog.hu) ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

## Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Pulyka cordon bleu petrezselymes burgonyával ..... 2800.-  
*Turkey cordon bleu with parsley potatoes*  
*Puten cordon bleu mit Petersilienkartoffeln*

Rántott sajt hasáburgonyával, majonézmártással ..... 2550.-  
*Fried cheese with mayonnaise sauce and pommes frites*  
*Panierter Käse mit Pommes frites und Mayonnaise*

Párizsi pulykamell filé vegyes körettel ..... 2900.-  
*Fried breast of turkey Parisian style with mixed garnish*  
*Putenbrustfilet nach Paris Art, mit gemischter Beilage*

Rántott sertésborda hasáburgonyával ..... 2800.-  
*Fried pork cutlets with pommes frites*  
*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites*

Mozzarellás-paradicsomos szűzpecsenye, burgonyakrokettel ..... 3250.-  
*Fillet mignon of pork with mozzarella, tomato and croquettes*  
*Gegrilltes Schweinefilet mit Mozzarella und Tomaten, serviert mit Krokette*

## Halételek • Fish dishes • Fischgerichte

Halászlé ponty szelettel ..... 1900.-  
*Fisherman's carp soup*  
*Fischsuppe mit Karpfen-Scheiben serviert*

Halászlé harcsa szelettel ..... 2200.-  
*Fisherman's catfish soup*  
*Fischsuppe mit Wels-Scheiben serviert*

Korhely halászlé harcsa szelettel ..... 2450.-  
*Fisherman's catfish soup with sour cream*  
*Fischsuppe mit Wels-Scheiben, mit Sauerrahm serviert*

Bodrogközi hal fatányéros ..... 3300.-  
*Fried fish Bodrogköz style on wooden plate*  
*Fischplatte vom Grill nach Bodrogköz Art*

Harcspaprikás kapros túrós csuszával ..... 3200.-  
*Hungarian stew of catfish with sour cream and cottage cheese paste*  
*Catfish-Eintopf serviert mit Dill und Hüttenkäse-Nudeln*

Roston sült fogas filé udvarmester módra, zöldségágyon ..... 3600.-  
*Roasted fillets of pike-perch with spicy butter and salads*  
*Gegrilltes Zanderfilet auf Marschall Stil, serviert auf Gemüse*

# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

[www.hotelbodrog.hu](http://www.hotelbodrog.hu) ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

## Tészták • Paste • Pasta

Túrós csusza tepertővel..... 1700.-

*Cottage cheese paste*

*Hüttenkäse-Nudeln mit Grieben*

Juhtúrós sztrapacska ..... 2200.-

*„Strapachka” (Ewe cheese paste)*

*„Strapatchka”(Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)*

Tejszínes-gombás tészta..... 2000.-

*Paste with mushroom and cream*

*Pasta mit Sahne-Pilzen ragout*

Carbonara..... 2450.-

*Carbonara*

*Carbonara*

## Saláták • Salads • Salaten

Csemege uborka..... 580.-

*Pickled gherkins*

*Eingelegte Gurken*

Ecetes alma paprika ..... 580.-

*Pickled paprika*

*Paprika in Essig*

Káposztasaláta..... 580.-

*Cabbage salad*

*Krautsalat*

Magyaros uborkasaláta tejföllel..... 680.-

*Hungarian cucumber salad with sour cream*

*Ungarischen Gurkensalat mit Sauerrahm*

Paradicsomsaláta..... 680.-

*Tomato salad*

*Tomatensalat*

Vitamin saláta..... 680.-

*Colourful mixed salad*

*Bunter Salat-Mix*

# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

[www.hotelbodrog.hu](http://www.hotelbodrog.hu) ☎ +36-47/311-744 📌 hotelbodrog

---

## Desszertek • Desserts • Desserts

Sült alma diós bundában vaníliaöntettel..... 1100.-

*Fried apple in walnut pastry and vanilla sauce*

*Bratapfel mit Walnuss-Kruste, serviert mit Vanillesauce*

Gesztenyepüré ..... 1000.-

*Chestnut purée with whipped cream*

*Kastanienpüree mit Schlagsahne*

Gundel palacsinta ..... 1250.-

*Pancakes Gundel style*

*Gundel-Palatschinken*

Túrós palacsinta vaníliaöntettel ..... 1250.-

*Cottage cheese pancakes with vanilla sauce*

*Palatschinken mit Quark und Vanillesauce*



# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

## Étvágygerjesztő italok • Aperitif

Campari bitter	8 cl	1050,-
Martini	8 cl	750,-

## Sörök • Beers • Biere

Borsodi Világos	0,5 l	650,-
Dreher Gold	0,5 l	700,-
Dreher - alkoholmentes	0,5 l	700,-
Stella Artois	0,5 l	700,-
Stella Artois – alkoholmentes	0,5 l	700,-
Pilsner Urquell	0,5 l	700,-
Gösser	0,33 l	650,-

## Borok • Wines • Weine

	kiszerezés	dl	üveg
<b>Béres Szőlőbirtok és Pincészet - Erdőbénye</b>			
Tokaji Sárgamuskotály (száraz)	0,75 l	440,-	3300,-
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	440,-	3300,-
Lőcse Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		6500,-
Magita Cuvée (késői szüret - édes)	0,375 l		4300,-
<b>Royal Tokaji Borászati Zrt. - Mád</b>			
Tokaji Furmint Dry (száraz)	0,75 l	480,-	3600,-
Royal Tokaji Cuvée - késői szüret (édes)	0,5 l	780,-	3900,-
Szent Tamás Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		7500,-
<b>Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet - Mád</b>			
Mád Furmint (száraz)	0,75 l	620,-	4650,-
Mád Hárslevelű (fél száraz)	0,75 l	620,-	4650,-
<b>Fitormark Kft. (Kiss István) Pincészete - Tolcsva</b>			
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Furmint Barrique (száraz)	0,75 l	380,-	2850,-
Tokaji Hárslevelű (félédes)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Sárgamuskotály (félédes)	0,75 l	330,-	2475,-
Tokaji Kövérszőlő (késői szüret - édes)	0,5 l	440,-	2200,-
Tokaji Szamorodni (száraz)	0,5 l	660,-	3300,-
Tokaji Szamorodni (édes)	0,5 l	700,-	3500,-
Tokaji 5 puttonyos aszú	0,5 l		7700,-
Tokaji 6 puttonyos aszú	0,5 l		9500,-

# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📱 hotelbodrog

## Patricius Borház - Bodrogkisfalud

Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	360,-	2700,-
Patricius Giorgio (gyöngyözőbor)	0,75 l	440,-	3300,-

## Vörösborok, rosék

Gere Attila - Portugieser (száraz)	0,75 l		3650,-
Gere Attila - Merlot (száraz)	0,75 l		5300,-
Gere Attila - Cabernet Sauvignon (száraz)	0,75 l		5400,-
Bock József - PortaGéza (száraz)	0,75 l	440,-	3300,-
Bock József - PortaGéza (rosé cuvée)	0,75 l	440,-	3300,-
Bock József - Cabernat Franc (száraz)	0,75 l		5300,-
Varga Pincészet - Egri Bikavér	0,75 l	280,-	2100,-
Varga Pincészet - Egri Merlot	0,75 l	280,-	2100,-

## Pezsgők • Champagne • Sekt

Törley (száraz, édes)	0,75 l		2650,-
BB (száraz, édes)	0,75 l		2650,-
Hungária (extra dry)	0,75 l		3850,-
Béres Tokaji Pezsgő (brut)	0,75 l		7150,-

## Párlatok • Spirits • Spirituosen

	4 cl	
Finlandia vodka	880,-	
Royal vodka	770,-	
Napoleon brandy	770,-	
Metaxa *****	880,-	
Sierra Tequila Silver	1050,-	
Tokaji aszútörköly pálinka	990,-	
Gönci barackpálinka	1200,-	
Zwack vilmoskörte	1200,-	
Panyolai pálinkák (szilva, fűrtös meggy, körte, alma)	1200,-	

## Whisky

	4 cl	
Johnnie Walker - Red Label	1050,-	
Ballantine's	1050,-	
Jack Daniel's	1350,-	

## Likőrök • Liqueurs • Liköre

	4 cl	
Bailey's Irish Cream	990,-	
Zwack Unicum	990,-	
Jägermeister	990,-	



# HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

www hotelbodrog.hu ☎ +36-47/311-744 📌 hotelbodrog

## Üdítő italok • Soft drinks • Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light / Zero	0,25 l	450,-
Fanta citrom-bodza, Fanta narancs	0,25 l	450,-
Kinley tonic, Kinley gyömbér	0,25 l	450,-
Cappy ananászlé 100%, Cappy narancslé 100%	0,25 l	450,-
Cappy őszibaracklé 46%, Cappy almalé 20%	0,25 l	450,-
FuzeTea barack, FuzeTea citrom	0,25 l	450,-
Sió narancs juice 50%	0,1 l	300,-
Cappy őszibaracklé 46%	0,1 l	300,-
Naturaqua ásványvíz - szénsavas/szénsavmentes	0,33 l	420,-
Römerquelle ásványvíz - dús/szénsavmentes	0,75 l	1200,-

## Kávék, teák • Coffee, Tea • Kaffee, Tee

Espresso		450,-
Hosszú kávé		450,-
Cappuccino		590,-
Tea variációk		750,-

A számla végösszege 10% szervízdíjat tartalmaz.  
The final bill includes 10 % service fee. | Die Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk.  
When ordering half a portion of food, 70% of the total price is charged.  
Bei Bestellung einer halben Portion werden 70% des Gesamtpreises berechnet.

Áraink az áfát tartalmazzák | All prices are inclusive of taxes (VAT= 5%, 27%)  
Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer (5%, 27%)

Étterem-igazgató: Vachter Gáborné  
Director of Restaurant: Gáborné Vachter | Restaurantdirektor: Gáborné Vachter

Étterem-vezető: Varga László  
F&B Manager: László Varga | Restaurantleiter: László Varga

Konyhafőnök: Sárkány György  
Chef de Cuisine: György Sárkány | Küchenchef: György Sárkány

Hotel Bodrog Wellness \*\*\*\* Étterem | Hotel Bodrog Wellness \*\*\*\* Restaurant  
H-3950 Sárospatak | Rákóczi u. 58.

Asztalfoglalás | Reservation | Reservierung | +36 47 311 744  
E-mail: etterem@hotelbodrog.hu | Web: www.hotelbodrog.hu

Nyitva tartás | Opening hours | Öffnungszeiten  
Minden nap: 7:00 – 22:00 | Every day: 7 a.m. – 10. p.m.  
Jeden Tag: 7:00 – 22:00

Érvényes | Valid from | Gültig ab:  
2019.08.01.