



TÜSKEVÁR

Nyíregyháza
HOTEL ÉTTEREM
KIKAPCSOLÓDÁS

Étlap

Menu

TÓPARTI VENDÉGLŐ

Üzemeltető: Hotel Bíbic Kft.

Cím: 4481 Nyíregyháza-Sóstóhegy,
Jázmin köz 26.

Konyhafőnök/ Chef: Szahajda Viktor

www.bibichotel.hu

**Ételérzékenységet, allergiáját kérjük előre jelezze kollégáinknak!
Fél adagok lehetőségéről érdeklődjön kollégáinknál! Fél adagjaink 70%
áron kerülnek felszámolásra. Főételeinkhez válasszon köretet!**

**Please let our colleagues know about your food sensitivities and
allergies in advance! Ask our colleagues about the possibility of half
doses! Half portions are charged 70%. Choose a side dish for our main
courses!**



Séf ajánlat

Chef's Special

Előétel

Starter

3.400 Ft

Pirított malacfűl

Pirított malacfűl, pirítós, tepertőkrém, házi savanyított zöldségek

Fried pig ear with toast, pork crackling and home made pickled vegetables

allergének/allergens: 1,10



Leves

Soup

3.200 Ft

Savanyú káposztás, csülkös bab leves

Sour cabbage and beans soup with pork knuckle

allergének/allergens: 1,3,7



Főétel

Main course

4.800 Ft

Tutajos kedvence

Füstölt csülkös, hagymás raguval töltött lapcsánka, fokhagymás tejföllel és reszelt sajttal

Potato pancake with smoked pork stew and garlic sour cream, cheese

allergének/allergens: 1,3,7



Desszert

Dessert

2.200 Ft

Sajttorta dió fagylalttal

Cheesecake with walnut ice cream

allergének/allergens: 1,3,7,8





ELŐÉTELEK

STARTERS

01 Tüskevár ízelítő

6.900 Ft

100% házi tepertőkrém, füstölt sonka, Camembert sajt, füstölt sajt, Szalonna, Kolbász, savanyított zöldségek, házi kenyér.

"Tüskevár" tapas: 100% homemade pork crackling spread, smoked ham, Camembert, smoked cheese, lard bacon, Hungarian sausage, Pickled vegetables, bread

allergének/allergens: 1,3,7,8,10,11



02 Kencék a kamrából

4.500 Ft

padlizsán krém, tepertő krém, snidlinges vajkrém, házikenyer
Aubergine creme, pork crackling spread, chives cream cheese, bread

allergének/allergens: 1,3,7,10,

03 Harcsa tepertő

3.600 Ft

dollár burgonyával és fokhagymás tejföllel

traditional hungarian fish cracklings, with "dollar" chips and sour cream

allergének/ allergens: 1,4,7,9,11

04 Tatár beefsteak

8.000 Ft

házi kenyérrel, savanyított zöldségekkel

Beef steak tartare: with homemade bread and pickled vegetables

allergének/allergens: 1,3,7,9,10,

LEVESEK

SOUPS

05 Erdei gombaleves

3.500 Ft

Erdei gombakrémleves

Mushroom soup served

allergének/ allergens: 1,7,11

06 Sütőtök krémleves

2.500 Ft

Bacon chips, feta sajt

creamed pumpkin soup

allergének/ allergens: 1,7,11

07 Tyúkhúsleves

2.600 Ft

főtt hússal, zöldséggel, csigatésztaival

Hen soup: with meat, veggies and noodles.

allergének/allergens: 1,3,9

08 Gulyás leves

3.800 Ft

Gulyás leves füstölt csülökkel

Traditional hungarian goulash soup.

allergének/allergens: 1,3,



09 Harcsa halászlé

3.900 Ft

korhelyesen +230Ft

Hungarian fishermen's soup from

+ sour cream and lemon +230Ft

allergének/allergens: 1,4

10 Ponty halászlé

3.700 Ft

korhelyesen +230Ft

Hungarian fishermen's soup from carp

+sour cream and lemon +230Ft

allergének/allergens: 1,4



HAL ÉTELEK

FISH

11 Ropogós bundában sült harcsafilé 4.900 Ft

Crispy breaded catfish fillet (without side dish)

allergének/allergens: 1,3,4

12 Harcsapaprikás 4.300 Ft

ajánlott köret: túrós csusza

Hungarian catfish paprikasch. Recommended side dish: dumplings with curd and sour cream.

allergének/allergens: 1,3,4,7,9,



13 Sült hekk 3.500 Ft

Paprikás lisztben sült hekk törzs

European hake (fish) deep fried in hungarian style (flour with paprika seasoning)

allergének/allergens: 1,4

14 Roston sült harcsafilé 2.900 Ft

Roasted catfish fillet (without side dish)

allergének/allergens: 1,4

HÚSMENTES ÉTELEK

WITHOUT MEAT

15 Túrós csusza 2.900 Ft

Noodles with curd and sour cream.

allergének/allergens: 1, 3, 7

16 Grillezett camembert 4.500 Ft

Grillezett camembert, sült téli zöldségek (sárgarépa, cékla, paszternák, zeller)

Grilled camembert with roasted vegetables

allergének/allergens: 1,3,7



17 Dödölle 2.900 Ft

Kémes juhtúróval és savanyított zöldségekkel

"Dödölle": Traditional hungarian noodle with sheep's curd and pickled vegetables

allergének/allergens: 1,3,7,9,10

18 Spenóttal töltött Ravioli 6.200 Ft

Parmezános mártásban

Spinach ravioli with parmesan sauce

Allergének/allergens: 1,3,7,10



TÁLAK KÉT SZEMÉLYRE

SPECIAL PLATES FOR TWO

19 Tóparti tál

12.500 Ft

Rántott trappista sajt, bacon-be göngyölt csirkemell, makói sertésflekken, párizsi szűzermék, sajttal-sonkával töltött csirkemell.

Köret: hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldség

Lakeside plate for two: Fried cheese, Chicken fillet wrapped in bacon, Pork shoulder roast „Makó” style (with onion ragout), Pork loin medallions „Pariser” style, Chicken Cordon Bleu (stuffed with cheese and ham), Side dish: French fries, steamed rice, steamed vegetables.

allergének/allergens: 1,3,7,9,10

20 Tóparti harmónia

13.500 Ft

Harcsa filé rántva, sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva, grillezett camembert, roston sült sertés tarja, rántott gomba.

Köret: hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldség

Lakeside harmonie plate for two: Fried catfish fillet, Chicken Cordon Bleu (stuffed with cheese and ham), grilled camembert, grilled pork fillet, fried mushroom.

Side dish: French fries, steamed rice, steamed vegetables.

allergének/allergens: 1,3,4,7,9,10

21 Csónakos tál

14.000 Ft

Bacon-be göngyölt szűzérme, füsti sertésborda rántva, szezámmagos rántott csirkemell, karfiol párizsi bundában, lyoni csirkemellérmék.

Köret: hasábburgonya vagy burgonyakrokkett, párolt rizs, párolt zöldség

Boatman's plate for two: Pork loin medallions wrapped in bacon, Breaded pork stuffed with smoked cheese and sausages, Sesame seed breaded chicken fillet, Cauliflower „Pariser” style, Chicken fillet „Lyon” style (grilled, with fried, crispy onions)

Side dish: french fries, steamed rice, steamed vegetables.

allergének/allergens: 1,3,7,10,11



19

22 Horgász kedvence

14.800 Ft

Fay sertésborda, Kukoricalisztben sült arany durbincs filé, baconba göngyölt sertés szűz, roston sült csirkemell, rántott sajt.

Köret: steak burgonya, párolt rizs, párolt zöldség

Fisherman's favorite plate for two: „Fáy's style” fried pork fillet, Fried Glit-head bream fillet breaded in cornflour, Pork loin medallions wrapped in bacon, grilled chicken fillet, fried cheese

Side dish: potato wedges, steamed rice, steamed vegetables.

allergének/allergens: 1,3,4,7,10

23 Csülök Pékné módra 2 személyre

9.800 Ft

sörös hagymaraguval,
ajánlott köret: steakburgonya

Pork leg roast for two: with beer and onion ragout
(recommended side dish: potatoes)

allergének/allergens: 1,3,7,8,9,10,11



23

21





FŐ ÉTELEK

MAIN COURSES

KÖRET NÉLKÜL

24 Roston csirkemell

2.700 Ft

Grilled chicken fillet (without side dish)
allergének/allergens:

24



25 Kijevi csirkemell ropogós bundában

3.900 Ft

fűszervajjal töltve
Crispy chicken Kiev: stuffed with herb butter (without side dish)
allergének/allergens: 1,3,7

26 Rántott csirkemell

2.900 Ft

Breaded chicken fillet (without side dish)
allergének/allergens: 1,3,7,

27



27 Ropogós bundában sült óriás sertésszűz 3.600 Ft

Crispy breaded tenderloin fillet (without side dish)
allergének/allergens: 1,3,7

28 Borzaska

3.900Ft

lapcsánka bundában, csirke vagy sertés húsból,
fokhagymás tejföllel
"Borzashka" chicken or pork fillet coated in potato
pancakes, with garlic sour cream (without side dish)
allergének/allergens: 1,3,7

29 Cordon bleu

3.500 Ft

sajttal-sonkával töltve, csirke vagy sertés húsból
Chicken or pork cordon bleu: stuffed with ham and cheese
(without side dish)
allergének/allergens: 1,3,7

30 Sült kacsacomb

4.900 Ft

ajánlott köret: Dödölle
Roasted duck leg with rosemary jus (without side dish)
recommended side dish: "Dödölle"
allergének/allergens: 1,9,10

31 Stroganoff sertésszűz

3.900 Ft

ajánlott köret: Nokedli
Stroganoff pork tenderloin
recommended side dish: "Nokedli"
allergének/allergens: 1,3,7,9,10



28



29

FŐ ÉTELEK

MAIN COURSES

KÖRET NÉLKÜL

32 Brassói aprópecsenye

Traditional "Brasov" roast: pork and potatoes with garlic and herbs.

allergének/allergens: 9,10

3.800 Ft



32

33 Cigánypecsenye

házi sertésből, házi szalonnával

Roast pork "gypsy" style: classic hungarian dish with garlic and smoked bacon.

allergének/allergens: 9,10

3.800 Ft



33

34 Matula bácsi kedvence

lecsós sertésszűz lapcsánkába töltve

Uncle Matula's favourite: Pork tenderloin with "letscho" and potato pancake.

allergének/allergens: 1,3,9,10

4.800 Ft



34

35 Vörösboros marhapörkölt

Beef stew with red wine

allergének/allergens: 1,3,9,10

4.700 Ft

36 Lassan sült sertés oldalas

hordós káposztával

ajánlott köret: sparhelt krumpli

pork rib with sauerkraut (without side dish)

recommended side dish: potatoes

allergének/allergens: 1,9

4.100 Ft



37

37 Mediterrán nyúlragu

aszalt paradicsommal, kapribogyóval pappardelle tésztával

Rabbit ragout with sun dried tomato, capers and pappardelle noodles

allergének/allergens: 1,3,7,8,9

5.500 Ft



KÖRETEK, SALÁTÁK

SIDE DISHES, SALADS

38 Hasábburgonya 900 Ft

French fries

allergének/ allergens:1

39 Édesburgonya hasáb 1.400 Ft

Sweet potato fries

allergének/ allergens:1

40 Burgonyapüré 900 Ft

Mashed potatoes

allergének/allergens: 7

41 Steakburgonya 900 Ft

Potato wedges

allergének/allergens:1

42 Párolt rizs 1.100 Ft

Steamed rice

allergének/allergens:7,9

43 Párolt zöldségek 1.100 Ft

Steamed mixed vegetables

allergének/allergens: 9

44 Grillezett zöldségek 1.100 Ft

Grilled vegetables

allergének/allergens: 9,10

45 Sparhelt krumpli 900 Ft

Oven baked potato slices.

allergének/allergens:

46 Dödölle 900 Ft

“Dödölle” Traditional hungarian dish

allergének/allergens: 1,7

47 Vörösboros párolt lilakáposzta 1.100 Ft

Braised red cabbage with red wine

allergének/allergens:

48 Nokedli / Galuska 900 Ft

Traditional hungarian pasta

allergének/allergens:

49 Csemegeuborka 850 Ft

Pickled cucumbers

allergének/allergens: 10

50 A mi házi csalamádénk 850 Ft

Our home-made mixed pickles

allergének/allergens: 9

51 Ecetes almapaprika 850 Ft

Pickled peppers (hot)

allergének/allergens: 9,10

52 Uborkasaláta 850 Ft

tejföllel +230Ft

Cucumber salad +with sour cream: +230 Ft,

allergének/allergens: 7

53 Barack befőtt 850 Ft

Canned peaches in juice

allergének/allergens:



41



50

DESSZERTEK

DESSERTS

54 Mákos bobajka**2.200 Ft**

azaz "guba" vanília sodóval

Poppyseed 'bobajka' bread pudding with vanilla sauce

allergének/allergens: 1,3,7

**55 Csokoládés lávasüti****2.200 Ft**

vanília fagyalattal

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

allergének/allergens: 1,3,7

**56 Palacsinta****1.900 Ft**

baracklekváros, nutellás, túrós

Crêpes (pancakes) with apricot jam/nutella/curd

allergének/allergens: 1,3,5,7,8

**57 Brownie****2.200 Ft**

GLUTÉNMENTES

GLUTEN FREE

allergének/allergens: 8

**58 Bíbic variációk****2.200 Ft**

gesztenyés-meggyes, túrós-barackos, csoki-mousse

Small slice of chestnut-cherry cake, small slice of curd and peach cake and a small slice of chocolate mousse cake

allergének/allergens: 1,5,7,8,

**59 Gesztenye püré****2.200 Ft**

gesztenye püré tejszínhabbal

Hungarian chestnut puree with whipped cream

allergének/allergens: 1,7

TÜSKEVÁR

Nyíregyháza
HOTEL ÉTTEREM
KIKAPCSOLÓDÁS

GYEREK MENÜ

KIDS MENU

(ДИТЯЧЕ МЕНЮ)

CSAK KISIKNEK

Rántott pipifalatok

2.500 Ft

Rántott csirkemell csíkok, választható körettel

(hasábburgonya, burgonyapüré, párolt rizs)

+ajándék palacsinta választható ízben.(baracklevár,ogyorókrém, túró)

Chicken nuggets, side dish optional(french fries, potato puree, rice)

+Free pancake. flavour optional (marmalade, nutella, cream curd)

allergének/allergens: 1,3,7

Bolognai spagetti

2.500 Ft

+ajándék palacsinta választható ízben.(baracklevár,ogyorókrém, túró)

Spaghetti bolognese

+Free pancake. flavour optional (marmalade, nutella, cream curd)

allergének/allergens: 1,3

Sajt mártásos Spagetti

2.500 Ft

Spagetti tészta tejszínes sajtos mártásban.

+ajándék palacsinta választható ízben.(baracklevár,ogyorókrém, túró)

Spaghetti noodles with cooking cream and cheese sauce.

+Free pancake. flavour optional (marmalade, nutella, cream curd)

allergének/allergens: 1,3,7





ALLERGÉNEK ALLERGENS

- 1. GLUTÉNT TARTALMAZÓ GABONÁK** (CEREALS WITH GLUTEN)
- 2. RÁKFÉLÉK** (CRUSTACEANS - PRAWNS, CRABS AND LOBSTERS)
- 3. TOJÁS** (EGGS)
- 4. HAL** (FISH)
- 5. FÖLDIMOGYORÓ** (PEANUTS)
- 6. SZÓJABAB** (SOYBEANS)
- 7. TEJ ÉS TEJTERMÉK** (MILK)
- 8. DIÓFÉLÉK** (TREE NUTS)
- 9. ZELLER** (CELERY)
- 10. MUSTÁR** (MUSTARD)
- 11. SZEZÁMMAG** (SESAME SEEDS)
- 12. KÉN DIOXID** (SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES)
- 13. CSILLAGFÜRT** (LUPIN)
- 14. PUHATESTŰEK** (MOLLUSCS - MUSSELS AND OYSTERS)

INFORMÁCIÓK INFORMATIONS

**Kérjük, hogy ételérzékenységét, ételallergiáját előre jelezze!
További információkért az ételek allergénjeivel kapcsolatban
érdeklődjön kollégáinknál!**

Gluténmentes/laktózmentes/egyéb felár: +500 Ft/fogás

Ételeink gluténmentes alapanyagokkal való elkészítését vállaljuk, ezeket külön eszközökkel készítjük előírás szerint. Külön, elszeparált allergénmentes konyhánk azonban nincs, így a levegőben átszennyeződés előfordulhat. **Emiatt hiperszenzitív Vendégeink étkeztetését sajnos nem tudjuk vállalni.**

Felhívjuk kedves Vendégeink figyelmét, hogy az ételek elkészülési ideje függ az étel jellegétől és az étterem foglaltságától.

**EXTRA: Elviteles doboz: 300 Ft/db
Elviteles tálca(2 személyes tál): 600 Ft/db**