



T Ū S K E V Á R

*Nyíregyháza*

HOTEL ÉTTEREM  
KIKAPCSOLÓDÁS

# Étlap

## Menu

### TÓPARTI VENDÉGLŐ

Üzemeltető: Hotel Bibic Kft.  
Cím: 4481 Nyíregyháza-Sóstóhegy,  
Jázmin köz 26.

Konyhafőnök/ Chef: Jármí Krisztián

[www.bibichotel.hu](http://www.bibichotel.hu)

**Ételérzékenységet, allergiáját kérjük előre jelezze kollégáinknak! Fél adagok lehetőségéről érdeklődjön kollégáinknál! Fél adagjaink 70% áron kerülnek felszámolásra. Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege a feltüntetett árakon kívül 10%-os szervídíjat tartalmaz.**

**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! Dear Guests, please note that the total amount of the bill includes a 10% service charge in addition to the listed prices.**



# Séf ajánlat

## Chef's Special

### Előétel

#### Starter

**Tatár beefsteak**  
házi kenyérrel, savanyított zöldségekkel  
Beefsteak tartare: with homemade bread and pickled  
vegetables

*allergének/allergens: 1,7,10*

8.000 Ft



### Leves

#### Soup

**Fácán erőleves**  
kertünk zöldségeivel, csigatésztával  
Pheasant soup served with tender meat and vegetables  
from our garden  
*allergének/allergens: 1,2,9,*

2.800 Ft



### Főétel

#### Main course

**Ribeye steak**  
sült hagymakarikával, édesburgonyával  
tepsis zöldségekkel

Ribeye steak served with crispy onion rings, sweet potato  
and over baked vegetables

*allergének/allergens: 1,3,7*

13.000 Ft



**Chili lime-os csirke szárnyak**  
házi fűszeres burgonyával amerikai  
káposztasalátával

Chili-Lime glazed chicken wings served with house baked  
spicy potato slices and coleslaw

*allergének/allergens: 1,7,10*

3.500 Ft

### Desszert

#### Dessert

**Citrusos süttőkös rétes sós karamellel**  
Pumpkin strudel with citrus notes finished with salted  
caramel sauce *allergének/allergens: 1,3,7,11*

2.500 Ft





# 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% home made pork crackling spread, smoked ham, Camembert, smoked cheese, lard bacon, Hungarian sausage, Pickled vegetables, bread

allergének/allergens: 1,3,7,8,10,11

- 02 Füstölt csirkasaláta 3.300 Ft**

Füstölt csirkemell, friss zöldségekkel, céklás joghurttal

Smoked Chicken salad served with beet root infused yogurt

allergének/allergens: 7

- 03 Mangalica rilette 3.100 Ft**

házi gyökér kenyérrrel, primőr zöldségekkel

"Mangalica" Pork rilette served with root bread house

baked and fresh seasonal vegetables allergének/

allergens: 1

- 04 Nyúlrétes 5.300 Ft**

erdei gombákkal, fűszeres almakrémmel

Rabbit Strudel with a medley of forest mushrooms and spiced apple cream

allergének/allergens: 1,3,7,11



01



02



07



09

# LEVESEK

## SOUPS

- 05 Csomboros sertésraguleves 2.500 Ft**

kapros túrógombóccal

Hearty pork stew soup flavoured with a traditional

Hungarian herb called "csombor"

allergének/ allergens: 1,3,7,9,

- 06 Babgulyás 3.400 Ft**

lassú tűzön főzve paprikával és füstölt hússal

Traditional bean goulash slow cooked with paprika and

smoked meat

allergének/ allergens: 1,7,9,

- 07 Tyúkhúsleves 2.800 Ft**

főtt hússal, zöldséggel, csigatésztával

Traditional chicken soup with tender meat and

seasonal vegetables

allergének/allergens: 1,3,9,

- 08 Nyírségi gombócleves 2.600 Ft**

házi gombóccal idény zöldségekkel

Traditional Nyírség style soup with tender meat dumplings

in a flavourful broth

allergének/allergens: 1,3,7,9

- 09 Harcsa halászlé 3.300 Ft**

korhelyesen +230Ft

Hungarian fishermen's soup from

can also be served with creamy sour cream and lemon

allergének/allergens: 1,3,4,7,10

- 10 Hideg gyümölcsleves 2.100 Ft**

erdei gyümölcsökkel

Chilled wild berry soup

allergének/allergens: 1,7,



# HAL ÉTELEK

## FISH

11 **Ropogós bundában sült harcsafilé** 3.700 Ft

*Crispy breaded catfish fillet (without side dish)*

**allergének/allergens: 1,3,4,7**

12 **Harcspaprikás** 4.600 Ft

**túrós csuszával**

*Catfish paprikash recommended side dish Hungarian*

*cottage cheese noodles*

**allergének/allergens: 1,3,4,7,9,**



13 **Fish and Chips** 3.700 Ft

**Tilápiából, hasábburgonyával**

*Tilapia Fish and Chips*

**allergének/allergens: 1,3,4,7**

14 **Lazac steak** 9.500 Ft

**sült zöldségekkel**

*Pan seared salmon steak served with oven roasted seasonal vegetables*

**allergének/allergens: 4,**

15 **Roston sült harcsafilé** 4.600 Ft

**illatos rizzsel, citromos mártással**

*Roasted catfish fillet (without side dish)*

**allergének/allergens: 4,7,**

# HÚSMENTES ÉTELEK

## WITHOUT MEAT

16 **Túrós csusza** 2.900 Ft

*Noodles with curd, sour cream and bacon.*

**allergének/allergens: 1, 3,7**

17 **Grillezett camembert** 4.200 Ft

**Grillezett zöldségekkel**

*Grilled camembert cheese served with a medley of*

*seasonal grilled vegetables*

**allergének/allergens: 1,3,7**



18 **Rántott sajt** 3.500 Ft

**Trappista sajt, hasábburgonyával**

*Crispy fried trappist cheese served with french fries*

**allergének/allergens: 1,3,7,**

19 **Erdei gombás tejszínes gnocchi** 3.300 Ft

*Pan seared gnocchi with wild forest mushrooms in a rich creamy sauce*

**allergének/allergens: 1,3,7,**



# TÁLAK KÉT SZEMÉLYRE

## SPECIAL PLATES FOR TWO

### 20 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 fortwo: Fried cheese, Chicken filletwrapped 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

### 21 Tóparti harmónia

13.500 Ft

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

Köret: hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldség

*Lakeside harmonie plate fortwo: Friedcatfishfillet, 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

### 22 Csónakos tál

14.000 Ft

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

Köret: hasábburgonya vagy burgonyakroket, párolt rizs, párolt zöldség

*Boatman's platefor two: Porkloin 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

20



### 23 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

### 24 Csülök Pékné módra 2 személyre

9.800 Ft

sörös hagymaraguval,  
ajánlott köret: steakburgonya

*Porklegroast fortwo:with beerandonion ragout (recommended side dish: potatoes)*

allergének/allergens: 1,3,7,8,9,10,11

24



22





# FŐ ÉTELEK

## MAIN COURSES

25 **Grillezett csirkemell**  
választható körettel, zöldsalátával  
*Grilled chicken fillet (without side dish)*  
allergének/allergens:

3.500 Ft

25



26 **Csirke supreme**  
füstölt sajtos burgonyapürével, sült pak-choi borsmártással  
*Chicken supreme served with smoked cheese mashed potato and pepper sauce accented seared pak-choi*  
allergének/allergens: 1,7

4.900 Ft

26



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

2.900 Ft

28 **Sous-vide csirkemell**  
erdei gombaraguval mozzarellával grillezve, illatos rizzsel  
*Sous-vide chicken breast with forest mushrooms grilled mozzarella and fragrant rice*  
allergének/allergens: 1,7

5.500 Ft



29

29 **Borzaska** 3.900Ft

lapcsánka bundában, csirke vagy sertés húsból, fokhagymás tejföllel

*“Borzaska” chicken or pork fillet served with a velvety garlic infused sour cream*  
allergének/allergens: 1,3,7

30 **Kakaspörkölt** 4.100 Ft

szalonnás tojásos galuskával

*Traditional Rooster stew served with bacon infused egg dumplings* allergének/allergens: 1,3,7

31 **Lassan sült ropogós kacsacomb** 9.500 Ft

szalonnás nudlival erdei gyümölcsös lila káposztával

*Slow roasted crispy duck leg served with bacon infused noodles and fruit accented red cabbage*  
allergének/allergens: 1,3,

32



32 **Füstölt sajttal sonkával töltött csirkerolád** 5.100 Ft

Pankómorzsában tartiflette-vel

*Pankó crusted chicken roulade stuffed with smoked cheese and ham served with tartiflette*  
allergének/allergens: 1,3,7,



# FŐ ÉTELEK

## MAIN COURSES

**33 Házi tejfölben érlelt sertésszűz**  
tócsnival borsmártással

*Pork tenderloin marinated in house sour cream served with golden potato pancakes and rich pepper sauce*

allergének/allergens: 1,3,7,

6.500 Ft



33

**34 Klasszikus Cigánypecsenye**  
fűszeres házi burgonyával

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

allergének/allergens: 1,

4.900 Ft

**35 Házi morzsában sült sertéstarja**  
választható körettel, házi vegyes vágott

*Pork neck cutlet in house made breadcrumbs accompanied by your choice of sides and mixed cold cuts*

allergének/allergens: 1,3,7,

4.400 Ft



34

**36 Konfitált tarja**

káposztás tésztával, chilikrém

*Confit pork neck steak served with cabbage infused pasta and smooth chili cream*

allergének/allergens: 1,

6.600 Ft

**37 Matula bácsi kedvence**

lecsós sertésszűz lapcsánkába töltve

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

allergének/allergens: 1,3,7,

4.800 Ft

**38 Ribeye steak**

szalonnás kelbimbóval, kukoricával, parajos burgonyapürével

*Ribeye steak bacon brussels sprouts and corn served with creamy spanish mashed potato*

allergének/allergens: 7

9.900 Ft

**39 Vörösboros marhapörkölt**

galuskával

*Slow braised beef in red wine reduction served without a side*

allergének/allergens: 1,3

5.500 Ft

**40 Bélszín falatkák**

tüzes zöldséges pappardelle-vel

*Beef tenderloin served with spicy vegetable pappardelle*

allergének/allergens: 1,3,6,

11.000 Ft

37



TÜSKEVÁR

Nyíregyháza

HOTEL ÉTTEREM  
KIKAPCSOLÓDÁS

# KÖRETEK, SALÁTÁK

## SIDE DISHES, SALADS

- 41 **Hasábburgonya** 900 Ft  
*French fries*  
allergének/ allergens: 1
- 42 **Édesburgonya hasáb** 1.400 Ft  
*Sweet potato fries*  
allergének/ allergens: 1
- 43 **Burgonyapüré** 900 Ft  
*Mashed potatoes*  
allergének/allergens: 7
- 44 **Steakburgonya** 900 Ft  
*Potato wedges*  
allergének/allergens: 1
- 45 **Párolt rizs** 1.100 Ft  
*Steamed rice*  
allergének/allergens:
- 46 **Párolt zöldségek** 1.100 Ft  
*Steamed mixed vegetables*  
allergének/allergens:
- 47 **Grillezett zöldségek** 1.100 Ft  
*Grilled vegetables*  
allergének/allergens:
- 48 **Nokedli / Galuska** 900 Ft  
*Traditional hungarian pasta*  
allergének/allergens: 1,3
- 50 **Csemegeuborka** 850 Ft  
*Pickled cucumbers*  
allergének/allergens: 10
- 49 **A mi házi csalamádénk** 850 Ft  
*Our home-made mixed pickles*  
allergének/allergens:
- 51 **Ecetes alm paprika** 850 Ft  
*Pickled peppers (hot)*  
allergének/allergens: 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:



50



TÜSKEVÁR

Nyíregyháza  
HOTEL ÉTTEREM  
KIKAPCSOLÓDÁS

# DESSZERTEK

---

## DESSERTS

54 **Kókuszos tiramisu**

2.500 Ft

*Decadent coconut infused tiramisu*  
allergének/allergens: 1,3,7

---

55 **Csokoládés lávasüti**  
vanília fagyalattal

2.600 Ft

*Warm chocolate lava cake served with vanilla bean ice cream*  
allergének/allergens: 1,3,7

---

56 **Palacsinta**  
baracklekváros, nutellás, túrós

2.100 Ft

*Crêpes(pancakes)with apricotjam/nutella/curd*  
allergének/allergens: 1,3,5,7,8

---

57 **Brownie**  
GLUTÉNMENTES

2.200 Ft

*GLUTEN FREE*  
allergének/allergens:8

---

58 **Gesztenyepüré**

2.200 Ft

*gesztenyepüré tejszínhabbal*  
*Hungarian chestnut puree with whipped cream*  
allergének/allergens:1,7

---

55



56



57





# GYEREK MENÜ

KIDS MENU

CSAK KICSIKNEK

(ДИТЯЧЕ МЕНЮ)

## Rántott pipifalatok

2.500 Ft

Rántott csirkemell csíkok, választható körettel  
(hasábburgonya, burgonyapüré, párolt rizs)

*Chickennuggets, sidedish optional (french fries, potato puree, rice)*

allergének/allergens: 1,3,5,7

## Bolognai spagetti

2.500 Ft

*Spaghetti bolognese*

allergének/allergens: 1,3,5,7

## Rántott sajt hasábburgonyával

2.500 Ft

Rántott sajt hasábburgonyával és ketchuppal

*Breaded Cheese served with french fries and ketchup*

allergének/allergens: 1,3,5,7





# 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 ételérzékenységet, 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**