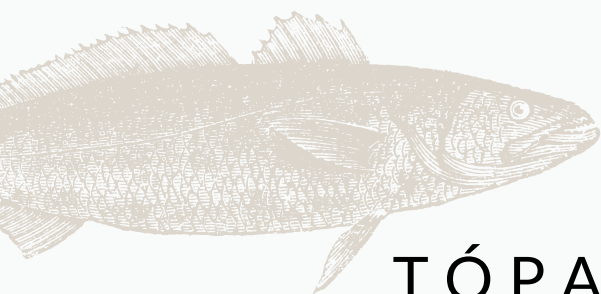




Étlap

Menu



TÓPARTI VENDÉGLŐ

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

Konyhafőnök/ Chef: Szahajda Viktor

www.bibichotel.hu



**Ételérzékenységét, 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!**

ELŐÉTELEK

STARTERS

01 Tüskevár ízelítő 5.900 Ft

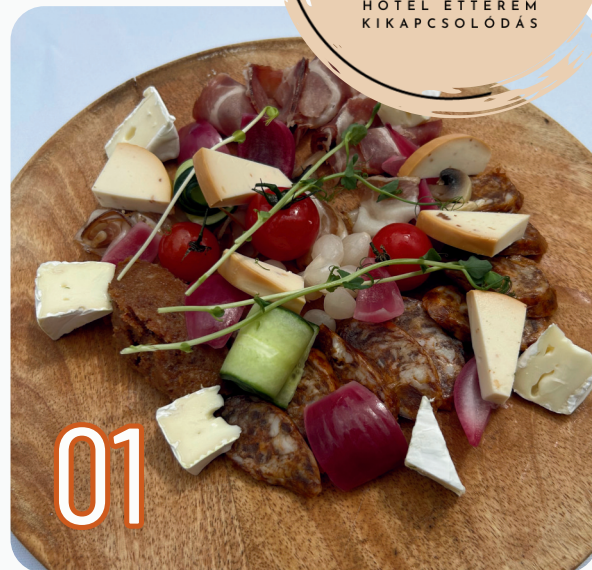
100% házi! tepertőkrém, szalonnák, füstölt sonka, füstölt kolbász, disznósajt, zöldségek, savanyított lilahagyma és Shimeji gomba, füstölt sajt, camembert, házi kenyér
"Tüskevár" tapas: 100% homemade! Pork crackling spread, bacon, smoked ham, sausage, brawn, vegetables, pickled onions and Shimeji mushrooms, smoked cheese, camembert, bread
allergének/allergens: 1,3,4,7,8,10,11

02 Rántott tintahalkarika 2.900 Ft

dollár burgonyával és fokhagymás tejföllel
breaded calamari with "dollar" chips and sour cream
allergének/allergens: 1,2,4,7,10,14

03 Haltepertő 3.600 Ft

dollár burgonyával és fokhagymás tejföllel
traditional hungarian fish cracklings, with "dollar" chips and sour cream
allergének/ allergens: 1,2,3,4,7,9,11



LEVESEK

SOUPS

04 Gombaleves cipóban 2.900 Ft

gombalevesünk glutén mentesen is kérhető cipó nélkül : 1.950Ft
mushroom soup in a bun./ gluten free without bun. :1.950Ft
allergének/ allergens: 1,

05 Hideg gyümölcsleves 1.950 Ft

szezonális gyümölcsökből készítve, pirított magvakkal és tejszínhabbal
Cold fruit soup: Seasonal fruits soup with roasted nuts and whipped cream
allergének/ allergens: 1,7,11

06 Tyúkhúsleves 2.100Ft

főtt hússal, zöldséggel, csigatésztaival
Hen soup: with meat, veggies and noodles.
allergének/allergens: 1,3,9

07 Harcsa halászlé 3.900 Ft

korhelyesen +230Ft
Hungarian fishermen's soup from
+ sour cream and lemon +230Ft
allergének/allergens: 1,4

08 Ponty halászlé 3.700 Ft

korhelyesen +230Ft
Hungarian fishermen's soup from carp
+sour cream and lemon +230Ft
allergének/allergens: 1,4

09 Babgulyás 3.800 Ft

Traditional hungarian goulash soup.
allergének/allergens: 1,3,7



HAL ÉTELEK

FISH



10 Ropogós bundában sült harcsafilé 4.900 Ft

Crispy breaded catfish fillet (without side dish)

allergének/allergens: 1,3,4

11 Harcsapaprikás 4.200 Ft

ajánlott köret: túrós csusza

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

allergének/allergens: 1,3,4,7,9,



12 Sült hekk 3.200 Ft

Paprikás lisztben sült hekk törzs

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

allergének/allergens: 1,4

HÚSMENTES ÉTELEK

WITHOUT MEAT

13 Túrós csusza 2.500 Ft

Noodles with curd and sour cream.

allergének/allergens: 1, 3, 7

14 Grillezett camembert 3.300 Ft

Grillezett camembert tépett nyári salátával és áfonya vinaigrettel

Grilled camembert with fresh summer salad and blueberry vinaigrette

allergének/allergens: 1,3,7

15 Rántott trappista sajt 3.100 Ft

Fried cheese (without side dish)

allergének/allergens: 1,3,7

16 Cézár saláta 2.900 Ft

jégsalátával és parmezán sajttal

Caesar salad with lettuce and parmesan

allergének/allergens: 1,3,4,7,10



17 Dödölle 2.100 Ft

Kémes juhtúróval és savanyított zöldségekkel

“Dödölle”: Traditional hungarian noodle with sheep’s curd and pickled vegetables

allergének/allergens: 1,7,9,10

TÁLAK KÉT SZEMÉLYRE

MAIN COURSES



18 Tóparti tál 11.500 Ft

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

Köret: hasáburgonya, 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



19 Csónakos tál 13.000 Ft

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

Köret: hasáburgonya vagy burgonyakroket, 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

22 Vegetáriánus tál 9.450 Ft

Rántott trappista sajt, rántott gombafejek, karfiol Orly módra, tartármártás, köret: lapcsánka és roston zöldségek

Vegetarian plate for two: Fried cheese, Breaded mushrooms, Cauliflower „Pariser” style, Tartar sauce, Side dish: hash browns (potato pancakes) and grilled vegetables

allergének/allergens: 1,3,7,10

20 Halas tál 17.000 Ft

Roston harcsa hagymával, rántott ponty, paprikás sült durbincs, Orly ponty.

Köret: hasáburgonya, párolt rizs, párolt zöldségek

Fish plate for two: Grilled catfish fillet with onions, Breaded carp, Whole roasted seabream (fish) with paprika, Carp „Pariser” style,

Side dish: French fries, steamed rice, steamed vegetables

allergének/allergens: 1,3,4,7



21 Grill tál 11.500 Ft

Cigánypecsenye, Holstein szelet, vaslapon sült csirkecomb, roston csirkemell, baconbe tekert sertésszűz. Köret: grillezett zöldségek, steakburgonya.

Grill plate for two: roast pork “gypsy” style, pork chop with fried egg, grilled chicken thigh fillets, grilled chicken breast fillet, pork loin wrapped in bacon. Side-dish: grilled veggies and potato wedges.

allergének/allergens: 1,3,9,10

23 Sült csülök 2 személyre 8.200 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

FŐ ÉTELEK

MAIN COURSES

KÖRET NÉLKÜL



24 Roston csirkemell 2.400 Ft

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

25 Kijevi csirkemell ropogós bundában 3.500 Ft

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

26 Rántott csirkemell 2.700 Ft

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

27 Ropogós bundában sült óriás sertésszűz 3.100 Ft

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

28 Borzaska 3.700Ft

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 2.950 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 4.500 Ft

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

31 Sült oldalas 3.900 Ft

hordós káposztával
ajánlott köret: sparghelt krumppli
pork rib with sauerkraut (without side dish)
recommended side dish: potatoes
allergének/allergens: 1,3,9



FŐ ÉTELEK

KÖRET NÉLKÜL

MAIN COURSES



32 Brassói aprópecsenye 2.500 Ft

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

allergének/allergens: 9,10

33 Cigánypecsenye 3.500 Ft

házi sertésbő, házi szalonnával

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

allergének/allergens: 3,9



34 Matula bácsi kedvence 4.500 Ft

lecsós sertésszűz lapcsánkába töltve

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

allergének/allergens: 1,3,9,10

35 Kemencés marharagu 3.600 Ft

ajánlott köret: Dödölle

Beef stew from the oven.

recommended side dish: „Dödölle”

allergének/allergens: 1,3,7,11



36 Vaddisznó sült 5.900 Ft

aszalt gyümölcsös raguval

Wild boar roast with dried fruit ragout

allergének/allergens: 1,3,7,11

37 Vaddisznó pörkölt 4.500 Ft

ajánlott köret: Dödölle

wild boar stew

recommended side dish: „Dödölle”

allergének/allergens: 1,3,7

38 Nyúlragu 5.200 Ft

aszalt paradicsommal, kapribogyóval pappardelle tésztával

Rabbit ragout with sun dried tomato, capers and pappardelle noodles

allergének/allergens: 1,3,7,8,9



KÖRETEK, SALÁTÁK

SIDE DISHES, SALADS



39 **Hasábburgonya** 900 Ft

French fries

allergének/ allergens:1

40 **Édesburgonya hasáb** 900 Ft

Sweet potato fries

allergének/ allergens:1

41 **Burgonyapüré** 900 Ft

Mashed potatoes

allergének/allergens: 7

42 **Steakburgonya** 900 Ft

Potato wedges

allergének/allergens:1

43 **Párolt rizs** 1.100 Ft

Steamed rice

allergének/allergens:7,9

44 **Párolt zöldségek** 1.100 Ft

Steamed mixed vegetables

allergének/allergens: 7,9

45 **Grillezett zöldségek** 1.100 Ft

Grilled vegetables

allergének/allergens: 9,10

46 **Sparhelt krumpli** 900 Ft

Oven baked potato slices.

allergének/allergens:

47 **Dödölle** 900 Ft

“Dödölle” Traditional hungarian dish

allergének/allergens: 1,7

48 **Vörösboros párolt lilakáposzta** 1.100 Ft

Braised red cabbage with red wine

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:



50

DESSZERTEK

DESSERTS



54 Mákos bobajka 1.900 Ft

azaz "guba" vanília sodóval

Poppyseed 'bobajka' bread pudding with vanilla sauce

allergének/allergens: 1,3,7

55 Csokoládés lávasüti 1.900 Ft

vanília fagyalattal

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

allergének/allergens: 1,3,7

56 Palacsinta 1.800 Ft

baracklekváros, nutellás, túrós

Crêpes (pancakes) with apricot jam/nutella/curd

allergének/allergens: 1,3,5,7,8

57 Brownie 1.700 Ft

GLUTÉNMENTES

GLUTEN FREE

allergének/allergens:

58 Rákóczi Túrós pohárkrém 1.900 Ft

GLUTÉNMENTES

GLUTEN FREE

"Rákóczi Túrós" hungarian curd cheesecake

served in a glass

allergének/allergens: 7,8



GYEREK MENÜ

KIDS MENU

(ДИТЯЧЕ МЕНЮ)

CSAK KISIKNEK



Rántott pipifalatok

2.500 Ft

Választható körettel (hasábburgonya, burgonyapüré, párolt rizs)
+ajándék palacsinta választható ízben.(baracklekvár,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.(baracklekvár,ogyorókrém, túró)
Spaghetti bolognese
+Free pancake. flavour optional (marmalade, nutella, cream curd)
allergének/allergens: 1,

Tejszínes sajtos színes penne

2.500 Ft

Színes penne tészta tejszínes sajtos mártásban.
+ajándék palacsinta választható ízben.(baracklekvár,ogyorókrém, túró)
Colored penne 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)

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.

