

## **ELŐÉTEL - PREDELJA**

LIBAMÁJ / KACSAMÁJ PÁSTÉTOM, MÉZES FEHÉRHAGYMA LEKVÁRRAL

**4 990 FT**

*Pašteta od guščja jetra/pačja jetra s pekmezom od bijelog luka*

LIBAMÁJ / KACSAMÁJ TERRINE 100 % HÍZOTT MÁJBÓL, HARTAI LILAHAGYMÁBÓL KÉSZÜLT HÁZI LILAHAGYMALEKVÁRRAL.

**9 990 FT**

*Pačja jetra terrine sa marmeladom od crvenog luka*

Hartai hagymából készült lilahagymalekvárunkkal tálaljuk. A terrine elkészítési módja pediglen a lehető legegyszerűbben folyik, nagy türelemmel, követve a Mester felejthetetlen intelmeit.

PIRÍTOTT KEMENCÉS TÚRÓS CSUSZA HÁZI SZALONNA ÉDESEN

**2 990 FT**

*Pržena tjestetina sa svježim sirom po receptu nasih prabaka*

Dédnagyanyánk receptje szerint. Kérhető édesen, jócskán porcukrozva, de házi pörccel sem elhanyagolható élmény.

PIRÍTOTT KEMENCÉS TÚRÓS CSUSZA HÁZI SZALONNA PÖRCCEL

**3 890 FT**

*Pržena tjestetina sa svježim sirom po receptu nasih prabaka*

Dédnagyanyánk receptje szerint. Kérhető édesen, jócskán porcukrozva, de házi pörccel sem elhanyagolható élmény.

## **LEVESEK - JUHE**

DRÁVAI SZÁLKAMENTES HALÁSZLÉ - ÍZLETES ALAPLEVÜNKNÉL 1 LITER VÍZHEZ TÖBB, MINT 2 KG HALAT HASZNÁLUNK

**4 690 FT**

*Miješana riblja čorba „Drava” bez kostiju. Za osnovu juhe, uz 1 litru vode stavljamo više od 2 kg ribe!*

/600 ML

A legtisztább folyónak is nevezik a mi Drávánkat, mely itt folyik a közelünkben, csendben, fenségesen. A belőle nyert halak méltó alkotóelemei a messze földön híres Tenkes halászlének.

FÜSTÖS BABGULYÁS - CSURGATOTT TÉSztÁVAL KÉSZÍTJÜK

**3 590 FT**

*Dimljeni gulaš od graha, sa tjesteninom. Tradicionalnom metodom dimljena svinjetina- nogice i carsko meso.*

/500 ML

Tradicionális eljárással, fával füstölt csülök- és császárhússal, Tenkes módra, igen sűrűen...

Fél adag is kérhető:

250 ml 2590 Ft

ORJALEVES FELEZETT ORJACSONTTAL, HÁZI CÉRNAMETÉLTTEL, VAGY ÓRIÁS DARAGALUSKÁVAL... MINDEN SERTÉSLEVEK ALAPJA

**2 990 FT**

*Orja juha s prepolovljenim kostom, sa domaćim rezancima ili valjušcima*

/500 ML

Sokáig készül, és mindent beleadunk. Ez az ízén is érezhető, merthogy utánozhatatlan, és nem mi állítjuk...

RAGULEVESEK, CSÉSZÉBEN - A KONYHAFŐNÖK KÉNYE KEDVE SZERINT ELKÉSZÍTVE

**3 090 FT**

*Ragu juha, aktualne mogućnosti trazite od kolege*

/200 ML

Aktuális lehetőségeinkről kérdezze mindig munkatársainkat, mert változik a kínálat.

TENKES GULYÁS - SZÜRKE, VAGY MAGYATARKA MARHÁBÓL, HÁZI BURGONYAGOMBÓCCAL KÍNÁLVA

**3 390 FT**

*Tenkeš gulaš sa domaćom tjesteninom, od goveđeg, svinjskog, jagnjećeg mesa, originalni mjesni ukus*

/500 ML

“Ormánság”

Fél adag is kérhető: 250 ml 2490 Ft

A gulyás a pörkölttel és a paprikással a legfontosabb parasztételek, amelyek a 19. században a polgári és a nemesi konyhában teljes mértékben létjogosultságot szereztek. A „magyar gulyásleves” 2017 óta hungarikum. A gulyás hírnevét az utóbbi évszázadban elhomályosította a gulyásLEVES, amelynek történelmi szerepe, elkészítési módja egészen más, mint a pásztorok által készített eredeti gulyás étel volt. A Tenkes gulyás hagyományainkhoz híven sűrű és tartalmas. Igazi egytálétel.

TENKES KRÉMLEVESEK - A LEGFRISSEBB GYÜMÖLCSÖKBŐL, ZÖLDSÉGEKBŐL

**2 890 FT**

*Krem juha od porvrca ili voca, aktualne mogućnosti trazite od kolege*

Kínálatunkban szerepel mindig termés szerint a spárga, zeller, karfiol, gyümölcsök közül a faeper, földieper, szilva krémleves. Ám azt kell mondjuk, bármit megkrémésítünk, mert Vendégeink kíváncsian várják a legújabb variációkat évről évre. Ára a zöldségek/gyümölcsök ára szerint alakul, 1.690 Ft-tól 2.890 Ft-ig találkozhat krémlevesekkel kínálatunkban.

## **SZÁRNYAS - ŽIVINE**

HÁZI SAJTAL, SAJÁT FÜSTÖLT SONKÁVAL, PETREZSELYEM KRÉMMEL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, RÁNTVA - PÁROLT RIZZSEL ÉS HASÁBBURGONYÁVAL

**5 990 FT**

*Pohana pileća prsa punjena sa sirom i pečnim svinjskim kareom, prema originalnoj recepturi...Sa rižom i krumpirom začinjnim peršinovim listom*

Nem mindegy, milyen sajt és nem mindegy, milyen az idei sonka...de mindig igyekszünk évről évre olyan minőségben előállítani, hogy ne érhesse csalódás ezen étel rajongóit.

HÁZTÁJI CSIRKEPAPRIKÁS

**4 890 FT**

*kanalas nokedlivel*

JÉRCEMELL ROSTON, DE SZAFTOSAN - FRISS SALÁTÁVAL (4590 FT), RIZZSEL (4690 FT), VAGY BURGONYAPÜRÉVEL (4990 FT)

**4 990 FT**

*Prsa mlade koke sa roštilja servirano zelenom salatom „Fit i Fino”*

A Tenkes Csárdában a diétázó Vendégek is találnak fogukra valót. Rizzsel is kérhető.

MÉZES, CITRUSOS KACASALÁTA - TELE ÍZZEL, TELE SZERETETTEL

**5 990 FT**

*Medni citrusni salat od patke*

A kacsa húsát lefaragjuk, és ropogósra pirítjuk. Nagyon jól érzi magát a zöld saláta ágyon, lubickol a citrusos, házilag készült öntetben. Ízkavalkád és még egészséges is.

- ROPOGÓS TANYASI KACSACOMBOK, GONDOSAN SÜTVE - KÖMÉNYES, KARAMELLÁS, HÁZI BALZSAMECETES, SZILVÁS PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL** **7 590 FT**  
*Hrskavi pačji bataci, temeljito pečeno, sa dinstanim crvenim kupusom i krumpir sa peršinovim listom* /ADAG  
 Az ünnepek kétségtelenül egyik kedvenc étele a kacsapecsenye, egészen pontosan a sült kacsacomb, amelynek piros-ropogós a bőre, de a húsa olyan omlós, hogy szétolvad a szánkban.
- TENKES CSÁRDA EREDETI PARASZTOS LIBAMÁJA ZSEMLEGOMBÓCCAL, TÁNYÉRON - FÉL ADAG** **13 990 FT**  
*Originalna seljačka guščja jetra s okruglicama od kruha*  
 A Baranya Megyei Értéktár Bizottság 2021 szeptemberében a megyei értékek sorába emelte és így az értéktár tagja lett a "Tenkes Csárda Paraszti Libamája", s a Bizottság tagjai közt arról is megegyezés született egyhangúan, hogy javasolni fogják a Nemzeti Értékek közé történő besorolást. Ezen ételünk Védjegy oltalom alatt áll.
- TENKES CSÁRDA EREDETI PARASZTOS LIBAMÁJA© - BARANYA MEGYEI ÉRTÉK** **22 990 FT**  
*Originalna seljačka guščja jetra sa kruhom od kukuruza*  
 A Baranya Megyei Értéktár Bizottság 2021 szeptemberében a megyei értékek sorába emelte és így az értéktár tagja lett a "Tenkes Csárda Paraszti Libamája", s a Bizottság tagjai közt arról is megegyezés született egyhangúan, hogy javasolni fogják a Nemzeti Értékek közé történő besorolást. Ezen ételünk Védjegy oltalom alatt áll.
- HAL - RIBLJE NAMIRNICE** **5 990 FT**  
**DRÁVAMENTI HARCSAPAPRIKÁS - PIRÍTOTT, HÁZI TÚRÓS CSUSZÁVAL**  
*Paprikaš od soma i domaća tjestetina sa svježim sirom*  
 Az egyik legértékesebb halétel, igazi szakértelmet kíván. Túrós csusza nélkül nem az igazi, de a Tenkes kemencés kukoricás kenyér is lehet párja.
- FOGAS FILÉ ROSTON SÜTVE ÉDESBURGONYÁVAL, CÉKLAPÜRÉVEL** **6 990 FT** /G  
*Grgeč na roštilju. Sa slatkim krumpirom i pireom od cikle*  
 MAgunk szedjük a bodzát is a Tenkes Tanyán, kis csapatunk lelkesen gyűjti minden évben. Abból készül a bodzamártás mellett a házi bodzaszörp is, mely a Tenkes Kamrában kapható.
- RÁNTOTT HARCSAFILÉ - LILAHAGYMÁS, MAJONÉZES BURGONYASALÁTÁVAL** **5 990 FT**  
*Prženi soms rizom i s majonezom krumpir salata*  
 Családi ünnepi ebédek egyik kedvenc eleme a rántott harcsa, nem megterhelő és egészséges.
- ROSTON SÜTÖTT HARCSAFILÉ - PÁROLT RIZZSEL, ROPPANÓS SALÁTÁKKAL** **5 790 FT**  
*Som na roštilju Uz rižu kuhanu na pari i hrskave salate*  
 Mi úgy sütjük, hogy magával ragadó marad az íze.
- FATÁL - NA DRVENOJ PLATI** **15 990 FT**  
**GRILL TÁL 2 SZEMÉLYRE „RAGADOZÓKNAK”**  
*Zdjela roštilja za 2 osoba*  
 Mindenki talál saját szájízére valót:  
 Pljeskavica, grillezett házi kolbász juhbélben, zsályás sertés steak,  
 Köreték:  
 petrezselymes burgonya, majonézes burgonyasaláta, lilahagyma, ajvár, mustármártás  
 Pljeskavica, domaca kobasica na roštilju, svinjski odrezak okusom kadulja, krumpir sa peršinom, krumpir salata  
 s majonezom, ljubičasti luk, ajvar, umak od senfa
- KEMENCÉS CSÜLÖK 1, (6990 FT) VAGY 2 SZEMÉLYRE - PETREZSELYMES BURGONYÁVAL** **12 990 FT**  
*Kolenica za dve osobe, pečena u pećnici, sa prženim krompirom*  
 A fogás, melyet tipikusan magyarnak tartanak. Nagytűkű inyenceknek ajánljuk!
- KURUC TÁL 2 SZEMÉLYRE „HÚSIMÁDÓKNAK”** **16 990 FT**  
*Tenkes gozba za 2 osoba.*  
 Sajttal-sonkával töltött jércemell, rántott csirkecomb, ropogós kacsacomb, göngyölt malac  
 Köreték:  
 párolt rizs, petrezselymes burgonya, hasáburgonya, házi hordós savanyúság  
 Prženi bataci, pržena pileća prsa punjena sa sirom i šunkom, hrskavi pačji bataci, završno prase, riža na pari, krumpir sa peršinom, pomfrit, domaći kiseli krastavci
- SERTÉS HÚSOK - SVINJETINA** **5 790 FT** /250 G  
**CIGÁNYPECSENYE, AZ ÖRÖK KEDVENC - HASÁBBURGONYÁVAL**  
*Ciganska pečenka peceno originalno, od svinjske vratine, sa saftom slanine, pomfritom, okus češnjaka*  
 Hagymányosan roston sütvé, sertés tarjából, szalonna szafttal, füstölt, házi kenyérszalonna taréjjal, meglehetősen fokhagymásan.
- CSEVAP, ...AHOGY HORVÁT BARÁTAINK SZERETIK - MARHA, SERTÉS, BÁRÁNY HÚSBÓL, HASÁBBURGONYÁVAL, HÁZI AJVÁRRAL, LILAHAGYMÁVAL, FOKHAGYMÁS TEJFELLEL** **5 790 FT**  
*Čevapi, kako naši hrvatski prijatelji vole (govedina, svinjetina, janjetina) Pomfritom, domaci ajvar, ljubičasti luk, kiselo vrhnje sa okusom češnjaka*  
 Nem magyar étel, de a Balkánon nem létezik ünnep egy finom csevapcsicsa nélkül. Mladen, szerb szakácsunk keze munkáját dicséri minden adag csevap a Tenkes Csárdában.
- GÖNGYÖLT MALAC CSÁSZÁR - PÁROLT KÁPOSZTÁVAL, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL** **5 790 FT**  
*Svinjski car Pirjani kupus, pomfrit*  
 Neve miatt fenséges, íze miatt több annál! Filozófiánk egyik alappillére: vegyszermentes környezetben nevelt, antibiotikumoktól mentes húсок beszerzése.

## **BORJÚ / VAD / BÁRÁNY - TELE / JELEN / JAGNJETINA**

A KIHAGYHATATLAN BORJÚPAPRIKÁS TOJÁSOS GALUSKÁVAL

**6 590 FT**

*Janjeći paprikaš valjušcima od jaja*

LASSAN PÁROLT VADSÜLT - GOMBÁS RAGUVAL, TÖLTÖTT KROKETTEL

**6 990 FT**

*Sporo pirjana divljač. S raguom od gljiva, punjeni kroketi*

Omlós, egyedi íz, nem csak a vadhús kedvelők számára. Érdemes megkóstolni!

PACAL PÖRKÖLT, MALACSA GOKKAL, AHOGYAN AZT KÖLL...KÖRET NÉLKÜL, A LEGBENSŐSÉGESEBB MARHA BELSŐSÉG

**5 690 FT**

*Varivo od tripica*

A pacalpörkölt egy jó pohár Kikerics cuvée-vel az igazi, Riczu Tamás Borásztól.

VADAS ZSEMLEGOMBÓCCAL

**6 990 FT**

*Ragu od divljeg mesa s okruglicama od kruha*

## **ÉDESSÉG - DESERTI**

GUNDEL PALACSINTA - ROPPANÓSAN EGYEDI

**2 990 FT**

*Gundel pančinke*

Gundel Károly étterme az 1939-es a New York-i világkiállítás magyar pavilonjának hivatalos étterme volt.

„A Gundel-vendéglő nagyobb, jobb hírverést biztosít Budapest számára, mint egy hajórakomány turista prospektus.” (New York Times)

A palacsinta készítésének első leírása szintén erdélyi, és az „Erdélyi fejedelmi udvar főszakácsa” nevéhez kötődő, kéziratos szakácskönyvben olvasható. A Gundel-palacsintát, – mint hírlík – néhány esztendeig Márai-palacsintának neveztek a Gundel étteremben.

PALACSINTÁK - KAKAÓS, TÚRÓS, RÓZSAKAJSZI LEKVÁROS, FAHÉJAS, NUTELLÁS

**1 890 FT**

*Kakao, svježi sir, marmeladom od marelice, cimet, nutela*

Frissen sütjük, frissen töltjük. Palacsinta az örök kedvenc!

TENKES TÚRÓGOMBÓC - PIRÍTOTT MORZSÁVAL, TEJFELLEL

**2 990 FT**

*Okruglice od svježeg sira sa prženimorasnim mrvicama i sa vrhnjem*

Mindig frissen készül, éppen ezért 20 perc, míg az asztalra kerül, de megéri. Rezgős, puha, még a kevésbé igazi édesszájúaknak is kedvence.