

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Előételek • Appetizers • Vorspeisen

Padlizsánkrém házi pirítós kenyérrel.....1850.-

Eggplant cream with homemade toast

Auberginencreme mit hausgemachtem Toast 1, 9, 10

Cézár saláta rostos sült csirkemell szeletkékkel3500.-

Caesar salad with grilled chicken breast

Caesar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust 1, 3, 4, 7, 9

Tonhalsaláta pirított kaláccsal.....3700.-

Tuna salad with toast

Thunfischsalat mit Toast 1, 4

Görög saláta2580.-

Greek salad

Griechischer Salat 7

Levesek • Soups • Suppen

Újházi tyúkhúsleves csészében tálalva1560.-

Hen broth Újházi style with hen meat and noodles

Hühnersuppe nach Újházi Art 1, 3, 9

Egri húsleves csészében tálalva1690.-

Beef broth Eger style

Rinderbrühe auf Eger Art 1, 3, 9

Francia hagymaleves csészében tálalva, sajtos krutonnal1450.-

French onion soup

Französisch Zwiebelsuppe mit Croutons 1, 3, 7, 9

Bográcsgulyás2470.-

Hungarian kettle-goulash

Gulaschsuppe 1, 3, 9

Babgulyás.....2470.-

Bean-goulash

Gulaschsuppe mit Bohnen 1, 3, 9

Jókai bableves.....2470.-

Bean soup Jókai style with smoked meat and sausage

Bohnensuppe nach Jókai Art 1, 3, 7, 9

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	4290.-
<i>Gratinated goat cheese with apple and salads</i>	
<i>Gebackener Ziegenkäse mit Apfel Reifen, serviert mit frischem Salat</i>	7
Szúzermék friss salátával, fokhagymás öntettel	4550.-
<i>Pork medallions on salads, with garlic dressing</i>	
<i>Schweinemedallions auf Salat, serviert mit Knoblauch-dressing</i>	1, 3, 9
Roston sült pulykamell csíkok salátaágyon, dresszinglyel	4290.-
<i>Grilled breast of turkey with dressing, on salads</i>	
<i>Gebratene Putenstreifen auf Salat, serviert mit Derssing</i>	1, 3, 7, 9

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

Nyárson sült pulykafalatok kecskesajttal, hagymás tört burgonyával	4950.-
<i>Breast of turkey and goat cheese on a spit with mashed onion potatoe</i>	
<i>Gegrillte Putenstreifen mit Ziegenkäse, serviert mit Zwiebel- Kartoffelpüree</i>	1, 3, 7, 9
Baconbe göngyölt csirkemell roston, steak burgonyával	4400.-
<i>Breast of chicken rolled in bacon with steak potatoe</i>	
<i>Gegrillte Hähnchenbrust im Speckmantel, serviert mit Steak Frites</i>	1, 3, 9
Roston sült pulykamell filé grillezett ananással, kókuszos rizzsel	4500.-
<i>Roasted breast of turkey with pineapple and coco-rice</i>	
<i>Gebratene Putenbrust mit gegrillter Ananas, serviert mit Kokosnuss-Reis</i>	1, 3, 9
Sárospataki cigánypecsenye, hagymás tört burgonyával	4680.-
<i>Roast Sárospatak style with mashed onion potatoe</i>	
<i>Braten auf Sárospatak Art, mit Zwiebel-Kartoffelpüree</i>	1, 3, 9, 10
Vörösboros marhapörkölt túrós sztrapacskával	4950.-
<i>Hungarian stew of beef with „Strapatchka” (cottage cheese paste)</i>	
<i>Fleischeintopf mit „Strapatchka” (Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)</i>	1, 3, 7, 9

Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Bodrog-tál 2 személyre	9800.-
<i>Bodrog-plate for 2 persons</i>	
<i>Bodrog-Platte für 2 Personen</i>	1, 3, 7, 9, 10
Vaslapon sült csirkemell filé fűszervajjal, burgonyapürével	4290.-
<i>Roasted breast of chicken with spicy butter and mashed potatoe</i>	
<i>Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelpüree</i>	1, 3, 7, 9
Pulyka cordon bleu petrezselymes burgonyával	4290.-
<i>Turkey cordon bleu with parsley potatoes</i>	
<i>Puten cordon bleu mit Petersilienkartoffeln</i>	1, 3, 7, 9

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Főételek • Main dishes • Hauptgerichte

Rántott sajt hasáburgonyával, majonézmártással	4150.-
<i>Fried cheese with mayonnaise sauce and pommes frites</i>	
<i>Paniertes Käse mit Pommes frites und Mayonnaise</i>	1, 3, 7, 10, 12
Párizsi pulykamell filé vegyes körettel	4450.-
<i>Fried breast of turkey Parisian style with mixed garnish</i>	
<i>Putenbrustfilet nach Paris Art, mit gemischter Beilage</i>	1, 3, 7, 9
Rántott sertésborda hasáburgonyával	4300.-
<i>Fried pork cutlets with pommes frites</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	1, 3, 7
Mozzarellás-paradicsomos szűzpecsenye, burgonyakrokettel	4950.-
<i>Fillet mignon of pork with mozzarella, tomato and croquettes</i>	
<i>Gegrilltes Schweinefilet mit Mozzarella und Tomaten, serviert mit Krokette</i>	1, 7
Camambert diós bundában, áfonyalekvárral, héjas cikk burgonyával.....	4350.-
<i>Fried camambert in walnut jacket, with cranberry jam and steak potatoe</i>	
<i>Walnuss Paniertes Camembert mit Cranberry Marmelade, serviert mit Steak Frites</i>	1, 3, 7, 8

Halételek • Fish dishes • Fischgerichte

Halászlé ponty szelettel	2900.-
<i>Fisherman's carp soup</i>	
<i>Fischsuppe mit Karpfen-Scheiben serviert</i>	1, 4
Halászlé harcsa szelettel	3350.-
<i>Fisherman's catfish soup</i>	
<i>Fischsuppe mit Wels-Scheiben serviert</i>	1, 4
Korhely halászlé harcsa szelettel	3700.-
<i>Fisherman's catfish soup with sour cream</i>	
<i>Fischsuppe mit Wels-Scheiben, mit Sauerrahm serviert</i>	1, 4, 7, 10
Bodrogi hal fatányéros.....	5900.-
<i>Fried fish Bodrogköz style on wooden plate</i>	
<i>Fischplatte vom Grill nach Bodrogköz Art</i>	1, 4, 6, 7, 9, 10, 11
Harcsapaprikás kapros túrós csuszával	4950.-
<i>Hungarian stew of catfish with sour cream and cottage cheese paste</i>	
<i>Catfish-Eintopf serviert mit Dill und Hüttenkäse-Nudeln</i>	1, 3, 4, 7
Roston sült fogas filé udvarmester módra, zöldségágyon	5850.-
<i>Roasted filets of pike-perch with spicy butter and salads</i>	
<i>Gegrilltes Zanderfilet auf Marschall Stil, serviert auf Gemüse</i>	1, 4, 6, 7, 9, 10, 11

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Tészták • Paste • Pasta

Túrós csusza tepertővel.....	2900.-
<i>Cottage cheese paste</i>	
<i>Hüttenkäse-Nudeln mit Grießen</i>	1, 3, 7
Juhtúrós sztrapacska	3500.-
„Strapachka” (Ewe cheese paste)	
„Strapatchka”(Kartoffeln-Nudeln mit Schafquark)	1, 3, 7
Tejszínes-gombás tészta.....	3250.-
<i>Paste with mushroom and cream</i>	
<i>Pasta mit Sahne-Pilzen ragout</i>	1, 3, 7
Carbonara.....	3850.-
<i>Carbonara</i>	
<i>Carbonara</i>	1, 3, 7, 9

Saláták • Salads • Salaten

Csemege uborka.....	890.-
<i>Pickled gherkins</i>	
<i>Eingelegte Gurken</i>	10
Ecetes alma paprika	890.-
<i>Pickled paprika</i>	
<i>Paprika in Essig</i>	
Káposztasaláta.....	890.-
<i>Cabbage salad</i>	
<i>Krautsalat</i>	
Magyaros uborkasaláta tejföllel.....	1050.-
<i>Hungarian cucumber salad with sour cream</i>	
<i>Ungarischen Gurkensalat mit Sauerrahm</i>	7
Paradicsomsaláta.....	1050.-
<i>Tomato salad</i>	
<i>Tomatensalat</i>	
Vitamin saláta.....	1050.-
<i>Colourful mixed salad</i>	
<i>Bunter Salat-Mix</i>	

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Desszertek • Desserts • Desserts

Sült alma diós bundában, vaníliaöntettel.....	1850.-
<i>Fried apple in walnut pastry and vanilla sauce</i>	
<i>Bratapfel mit Walnuss-Kruste, serviert mit Vanillesauce</i>	1, 3, 7, 8
Crème Brulée - tejszíndesszert karamellizált cukorral	1850.-
<i>Crème Brulée - cream dessert with caramelized sugar</i>	
<i>Crème Brulée - cremedessert mit karamellisiertem Zucker</i>	3, 7
Gesztenyepüré	1750.-
<i>Chestnut purée with whipped cream</i>	
<i>Kastanienpüree mit Schlagsahne</i>	7
Gundel palacsinta.....	1850.-
<i>Pancakes Gundel style</i>	
<i>Gundel-Palatschinken</i>	1, 3, 7, 8
Túrós palacsinta vaníliaöntettel	1850.-
<i>Cottage cheese pancakes with vanilla sauce</i>	
<i>Palatschinken mit Quark und Vanillesauce</i>	1, 3, 7



Allergén összetevők • Allergenic ingredients • Allergenen Zutaten

1. Glutén Gluten Gluten	2. Rákfélék Shellfish Schaltier	3. Tojás Egg Eier	4. Hal Fish Fisch	5. Földimogyoró Peanuts Erdnüsse	6. Szójabab Soybeans Sojabohnen	7. Tej (laktóz) Milk (lactose) Milch (Laktose)
8. Diófélék Nuts Nüsse	9. Zeller Celery Sellerie	10. Mustár Mustard Senf	11. Szezám Sesame Sesamsamen	12. Kén-dioxid Sulphur dioxide Schwefeldioxid	13. Csillagfűrt Lupin Lupine	14. Puhatestűek Mollusks Mollusken

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Sörök • Beers • Biere

Borsodi Világos	0,5 l	900.-
Dreher Gold	0,5 l	950.-
Dreher - alkoholmentes	0,5 l	950.-
Stella Artois	0,5 l	950.-
Stella Artois – alkoholmentes	0,5 l	950.-
Pilsner Urquell	0,5 l	950.-
Edelweiss - szűretlen búzasör	0,5 l	1150.-
Gösser	0,33 l	900.-

Borok • Wines • Weine

	kiszerezés	dl	üveg
Béres Szőlőbirtok és Pincészet - Erdőbénye			
Tokaji Sárgamuskotály (száraz)	0,75 l	500.-	3750.-
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	500.-	3750.-
Lőcse Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		6900.-
Magita Cuvée (késői szüret - édes)	0,375 l		4800.-
Royal Tokaji Borászati Zrt. - Mád			
Tokaji Furmint Dry (száraz)	0,75 l	520.-	3900.-
Royal Tokaji Cuvée - késői szüret (édes)	0,5 l	900.-	4500.-
Szent Tamás Furmint (száraz - dűlőszelektált)	0,75 l		7500.-
Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet - Mád			
Mád Furmint (száraz)	0,75 l	660.-	4950.-
Mád Hárslevelű (félszáraz)	0,75 l	660.-	4950.-
Tokaj-Portius Pincészet – Sárospatak			
Sauvignon Blanc (száraz)	0,75 l	500.-	3750.-
Tokaji Furmitage (száraz)	0,75 l	520.-	3900.-
Andrea (késői szüret – édes)	0,5 l	900.-	4500.-
Fitormark Kft. (Kiss István) Pincészete - Tolcsva			
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	400.-	3000.-
Tokaji Furmint Barrique (száraz)	0,75 l	460.-	3450.-
Tokaji Hárslevelű (félédes)	0,75 l	400.-	3000.-
Tokaji Sárgamuskotály (félédes)	0,75 l	400.-	3000.-
Tokaji Kövérszőlő (késői szüret - édes)	0,5 l	780.-	3900.-
Tokaji Szamorodni (száraz)	0,5 l	900.-	4500.-
Tokaji Szamorodni (édes)	0,5 l	960.-	4800.-
Tokaji 5 puttonyos aszú	0,5 l		8500.-
Tokaji 6 puttonyos aszú	0,5 l		9900.-
Patricius Borház - Bodrogkisfalud			
Tokaji Furmint (száraz)	0,75 l	520.-	3900.-
Patricius Giorgio (gyöngyözőbor)	0,75 l		3750.-

HOTEL BODROG WELLNESS

S Á R O S P A T A K

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

Vörösborok, rosék

Gere Attila - Portugieser (száraz)	0,75 l		3950.-
Gere Attila - Merlot (száraz)	0,75 l		5600.-
Gere Attila - Cabernet Sauvignon (száraz)	0,75 l		5700.-
Bock József - PortaGéza (száraz)	0,75 l	520.-	3900.-
Bock József - PortaGéza (rosé cuvée)	0,75 l	520.-	3900.-
Bock József - Cabernet Franc (száraz)	0,75 l		5600.-
Varga Pincészet - Egri Bikavér	0,75 l	400.-	3000.-
Varga Pincészet - Egri Merlot	0,75 l	400.-	3000.-

Pezsgők • Sparkling wines • Sekt

Törley (száraz / édes)	0,75 l		3000.-
Hungária (extra dry)	0,75 l		4500.-
BÁGYI selection – 2019 Brut Tokaji Pezsgő	0,75 l		6900.-

Étvágygerjesztő italok • Aperitif

Campari bitter		6 cl	1600.-
Martini			950.-

Párlatok • Spirits • Spirituosen

Tanqueray London Dry Gin (43% vol.)		4 cl	1700.-
Hendrick's Gin (44% vol.)			2650.-
Hennessy Cognac VS			2550.-
Metaxa 5*			1100.-
Metaxa 7*			1750.-
Metaxa 12*			2650.-
Bacardi Carta Negra Black Rum			1350.-
Sierra Tequila Silver			1650.-
Ouzo 12			1450.-

Vodka

Finlandia		4 cl	1300.-
Absolut 100 (50% vol.)			1900.-
Grey Goose			2400.-

Whisky

Johnnie Walker - Red Label		4 cl	1400.-
Johnnie Walker - Black Label 12 years			2100.-
Chivas Regal 12 years	★★★★		2200.-
Ballantine's			1400.-
Jack Daniel's			1750.-

Pálinkák

Tokaji aszútörköly pálinka		4 cl	1300.-
Rézangyal Pálinka (barack, barrique szilva, vilmoskörte)			2100.-
Panyolai Pálinkák (szilva, fürtös meggy, körte, alma)			2100.-
Zwack Vilmoskörte			1300.-

Likőrök • Liqueurs • Liköre

Bailey's Irish Cream		4 cl	1350.-
Zwack Unicum, Zwack Unicum Szilva			1300.-
Jägermeister			1500.-

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 / Coca-Cola Zero	0,25 l	750.-
Fanta citrom-bodza / Fanta narancs	0,25 l	750.-
Kinley tonic / Kinley gyömbér	0,25 l	750.-
Cappy (ananász / narancs / őszibarack / alma)	0,25 l	750.-
FuzeTea barack / FuzeTea citrom	0,25 l	750.-
Sió narancs juice / Cappy őszibaracklé	0,1 l	400.-
Naturaqua ásványvíz - szénsavas/szénsavmentes	0,33 l	700.-
Römerquelle ásványvíz - dús/szénsavmentes	0,75 l	1650.-
Citromos víz kancsóban	1 l	700.-
Szódavíz	0,5 l	600.-

Kávék, teák • Coffee, Tea • Kaffee, Tee

Espresso		790.-
Latte		950.-
Melange		990.-
Cappuccino		880.-
Tea variációk		850.-

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 Sáropatak | 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: 2022.07.04.