



SZERB
VENDÉGLŐ



The background of the cover features a collage of Serbian food and drink. At the top, there is a large, round, perforated bread. Below it, a bottle of wine and a glass are visible. In the center, there is a plate of meat, possibly a roast. At the bottom, there are several fried items, likely sarma or similar, along with some vegetables. The overall color palette is warm, with shades of yellow, orange, and brown.

ÉQLAP

Előételek

Starters

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Tatár beefsteak bélszínből piritóssal
Steak tartar made from beef tenderloin | 2 900 Ft |
| 2. Magyaros hideg vegyes ízelítő
Mixed Hungarian cold cuts and charcuterie
(parasztsonka, füstölt kolbász, szalámi, körözött, trappista sajt)
(Country style ham, smoked dried sausages, salami, cheese) | 1 500 Ft |
| 3. Rántott gombafejek juhtúróval töltve, jázmin rizzsel
Deep fried Mushrooms stuffed with ewe cheese and jasmine rice | 1 700 Ft |
| 4. Rántott camembert áfonyával, jázmin rizzsel
Deep fried Camembert with blueberries and jasmine rice | 1 700 Ft |
| 5. Cézársaláta (a ház saját receptje alapján)
Caesar Salad (the house has its own recipe) | 1 200 Ft |
| 6. Cézársaláta csirkemell csíkokkal
Caesar Salad with chicken breast stripes | 1 500 Ft |
| 7. Cézársaláta bélszín csíkokkal
Caesar Salad with steak stripes | 1 800 Ft |
| 8. Cézársaláta lazac csíkokkal
Caesar Salad with salmon stripes | 1 700 Ft |



Levesek

Soups

- 9. Szerb csorbaleves** **850 Ft**
(szerb raguleves zöldségekkel tejfölösen berántva)
Serbian Corba
(Serbian ragout soup with vegetables thickened with soured cream)
- 10. Gulyásleves bográcsban** **1 150 Ft**
Goulash Soup in its traditional casserole
- 11. Hagymaleves cipóban, sajtos kalappal** **850Ft**
Onion soup with melted cheese toast
- 12. Brokkoli krémleves sajtos kroutonnal** **650 Ft**
Broccoli cream soup with cheese croutons

Szárnyasok

Poultry

- 13. Csőben sült csirkemell brokkolival, burgonyapürével** **2 300 Ft**
Oven baked chicken breast with broccoli and mashed potatoes
- 14. Csirkemell parmezános bundában, kevert salátaágyon** **2 500 Ft**
Chicken breast coated in parmesan on a bed of salad vegetables
- 15. Göngyölt csirkemell** **2 300 Ft**
(aszalt szilvával, póréhagymával, baconba tekerve) krokettel
Chicken breast with prunes, leeks coated in pancetta and potato croquettes
- 16. Vasalt csirkecomb mézes mustáros öntettel steak burgonyával** **2 100 Ft**
Roasted chicken leg in honey mustard sauce and steak potatoes
- 17. Sült kacsacomb párolt káposztával, hagymás törtburgonyával** **2 700 Ft**
Roasted duck leg with steamed cabbage and onion potato gratin



Sertéshúsok

Pork specialties

- | | |
|--|-----------------|
| 18. Vesalica
(fokhagymás pácban érlelt tarja szeletek), hasábburgonyával
Vesalica garlic cured pork tenderloin steak with French fries | 2 300 Ft |
| 19. Karadordeva snicla
(kajmakkal töltött sertéskaraj rántva
fűszeres héjas burgonyával, tartárral)
Karadjordjeva Snicla pork chop steak stuffed with kajmak breaded
and deep fried, with spicy potatoes and tartar sauce | 2 700 Ft |
| 20. Cigánypecsenye kakastaréjjal, hasábburgonyával
Gipsy roast with French fries | 2 300 Ft |
| 21. Mátrai borzacska burgonyapürével | 2 400 Ft |
| 22. Óriás rántott borda hagymás törtburgonyával
Giant deep fried ribs with mashed potatoes | 2 900 Ft |



Marhahúsok

Beef specialties

- 23. Csevap** **2 300 Ft**
(kétféle darált húsból: sertés, marha grillen sütve) steak burgonyával
Cevapcici
(twice minced beef and pork patty shaped into croquettes and then grilled)
with steak potatoes
- 24. Plejskavica** **2 300 Ft**
(csevap alaphól, hagymával fűszerezett húspogácsa grillezve) steak burgonyával
Pljeskavica
(twice minced beef and pork patty with onions, flattened, grilled)
with steak potatoes
- 25. Gurmanska plejskavica** **2 700 Ft**
(fűszeres húspogácsa kajmakkal, grillezve) steak burgonyával
Gurmanska Pljeskavica
(twice minced beef and pork patty with onions and kajmak an, flattened, grilled)
with steak potatoes
- 26. Marhapörkölt juhtúrós puliszkával** **2 400 Ft**
Hungarian beef stew with home made gnocchi
- 27. Bélszín Sztroganoff módra** **3 900 Ft**
(gombával, csemege uborkával, tejszínnel) jázminrizzsel
Beef Stroganoff
(beef tenderloin with mushrooms, pickled cucumbers, cream) with jasmine rice
- 28. Vajdasági bélszín lángos kéksajttal grillezve ,steakburgonyával** **3 900 Ft**
Vojvodinian beef savory doughnut with blue cheese grilled, with steak potatoes
- 29. Bélszín zöldbors mártással, fűszeres héjas burgonyával** **3 900 Ft**
Beef tenderloin steak in green pepper sauce with spicy potatoes



Halak

Fish

- 30. Lazac steak grillezett zöldségágyon, citromfű mártással** **3 900 Ft**
Salmon steak with grilled vegetables with lemongrass sauce
- 31. Fogas Kárpáti módra** **3 900 Ft**
(kapos tejszínnel, rákkal, gombával) krokettel
Perch Carpathian style
(with capers, shrimps and mushrooms) with potato croquettes
- 32. Harcsafilé Orly módon petrezselymes burgonyával, tartárral** **3 900Ft**
Catfish filet Orly style with potatoes sprinkled with parsley
- 33. Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával** **3 900 Ft**
Catfish paprika stew with ewe cheese gnocchi





Tálak Boards

- 34. Szerb vegyes tál** **3 200Ft**
(1 személyes, csevap, plejskavica, vesalica, grill kolbász) steak burgonyával
Serbian mixed board
(for 1 person cevapcici, pljeskavica, vesalica, grilled sausage)
with steak potatoes
- 35. Szerb vegyes tál** **5 900 Ft**
(2 személyes, csevap, plejkavica, vesalica, grill kolbász, grillezett csirkemell) steak burgonyával
Serbian mixed board
(for 2 persons cevapcici, pljeskavica, vesalica, grilled sausage and
grilled chicken breast) with steak potatoes
- 36. Magyaros tál** **5 900 Ft**
(2 személyes, parmezános csirkemell, vasalt csirkecomb, cigánypecsenye, rántott borda) vegyes körettel
Hungarian board
(for 2 persons Parmesan chicken breast, roasted chicken leg, gipsy roast,
deep fried giant rib) with mixed garnish

Tészták Pasta

- 37. Juhtúrós sztrapacska (pirított szalonna kockával)** **1 400 Ft**
Home made ewe cheese gnocchi
- 38. Tojásos galuska salátával** **1 200 Ft**
Egg gnocchi with salad
- 39. Tejszínes-gombás-sonkás spagetti parmezánnal** **1 400 Ft**
Spaghetti with cream, ham and mushrooms with Parmesan



Saláták

Salads

- 40. Ajvár** **600 Ft**
(**hagyományos szerb saláta sült padlizsánból és sült paprikából készítve**)
Ajvar
(Traditional Serbian preserve made from roasted peppers and eggplants)
- 41. Szerb saláta** **800 Ft**
(**uborka, paradicsom, hagyma, paprika**)
Serbian Salad
(fresh cucumbers, tomatoes and peppers)
- 42. Tejfölös uborkasaláta** **550 Ft**
Cucumber salad with soured cream
- 43. Paradicsomsaláta** **550 Ft**
Tomato salad
- 44. Házi vegyes vágott** **400 Ft**
Home made pickled vegetables
- 45. Csemege uborka** **400 Ft**
Pickled cucumbers



Köreték

Side Dishes/ Garnishes

46. Jázmin rizs Jasmine rice	400 Ft
47. Gombás rizs Mushroom rice	450 Ft
48. Burgonyapüré Mashed potatoes	400 Ft
49. Burgonyakrokkett Potato garnish	400 Ft
50. Hasábburgonya French fries	400 Ft
51. Steak burgonya Steak potatoes	400 Ft
52. Fűszeres héjas burgonya Spicy potatoes	450 Ft
53. Grill zöldségek Grilled vegetables	700 Ft
54. Kevert friss saláta Mixed fresh salad	700 Ft



Desszertek

Deserts

- | | |
|--|---------------|
| 55. Bakláva
(török eredetű, mediterrán édesség réteslapból dióval,
cukormázzal)
Baklava
(filo pastry stuffed with walnuts and sugar syrup) | 700 Ft |
| 56. Szerb palacsinta
(karamellizált, mézes, fahéjas szilvával töltve, vaníliamártással)
Serbian pancakes filed with caramelized cinnamon prunes and vanilla sauce | 800 Ft |
| 57. Túrógombóc
(édes tejföllel tálalva)
Sweet Cottage cheese dumplings with sweetened soured cream | 800 Ft |
| 58. Mákos guba vaníliásodóval
Makos Guba with vanilla sauce | 600 Ft |



Szénsavas üdítők

Soft drinks

59. Coca Cola	0,2 l	320 Ft
60. Coca Cola light	0,2 l	320 Ft
61. Fanta narancs / orange	0,2 l	320 Ft
62. Sprite	0,2 l	320 Ft
63. Kinley tonic	0,25 l	330 Ft
64. Kinley gyömbér / ginger	0,25 l	330 Ft
65. Natur Aqua szénsavas / sparking	0,25 l	260 Ft
66. Natur Aqua szénsavmentes / still	0,25 l	260 Ft

Rostos üdítők

Soft drinks

67. Cappy őszibarack / peach	0,2 l	350 Ft
68. Cappy alma / apple	0,2 l	350 Ft
69. Cappy narancs / orange	0,2 l	350 Ft
70. Cappy fekete ribizli / blackberry	0,2 l	350 Ft
71. Cappy ananász / pineapple	0,2 l	350 Ft
72. Nestle Ice Tea citrom / lemon	0,25 l	350 Ft
73. Nestle Ice Tea őszibarack / peach	0,25 l	350 Ft
74. Red Bull	0,25 l	650 Ft

Kávék - Torino Lamorghini

Coffee

75. Espresso	300 Ft
76. Espresso Lungo	300 Ft
77. Cappucino	400 Ft
78. Latte Machiato	450 Ft
79. Irish Coffee	800 Ft
80. Koffeinmentes kávé / Deaffeinated coffee	500 Ft
81. Tea (Dallmayr)	400 Ft
82. Forró csoki	450 Ft





Csapolt sörök

Draft beer

83. Pilsner Urquell (pohár)		420 Ft
84. Pilsner Urquell (korsó)		700 Ft
85. Dreher (pohár)		360 Ft
86. Dreher (korsó)		600 Ft

Üveges sörök

Bottled beer

87. Hofbrau Weissbier	(0,5 l)	750 Ft
88. Dreher 24 / Alcohol free	(0,33 l)	500 Ft
89. Dreher bak	(0,5 l)	650 ft
90. Dreher classic	(0,33 l)	450 ft
91. Dreher 24 alk.mentes	(0,33 l)	450 ft
92. HB Weissbier	(0,5 l)	700 ft
93. HB Zitrone	(0,5 l)	450 ft
94. Miller	(0,33 l)	450 ft

Keserű likőrök

Digestives

95. Unicum	(4 cl)	650 Ft
96. Jagermeister	(4 cl)	650 Ft



Whisky

97. Ballantines	(4 cl)	650 Ft
98. Johnny Walker	(4 cl)	650 Ft
99. Jim Beam	(4 cl)	650 Ft
100. Jack Daniel's	(4 cl)	750 Ft
101. Chivas Regal	(4 cl)	1050 Ft
102. Jameson	(4 cl)	900 Ft

Aperitif *Aperitives*

103. Campari	(8 cl)	750 Ft
104. Martini	(8 cl)	600 Ft

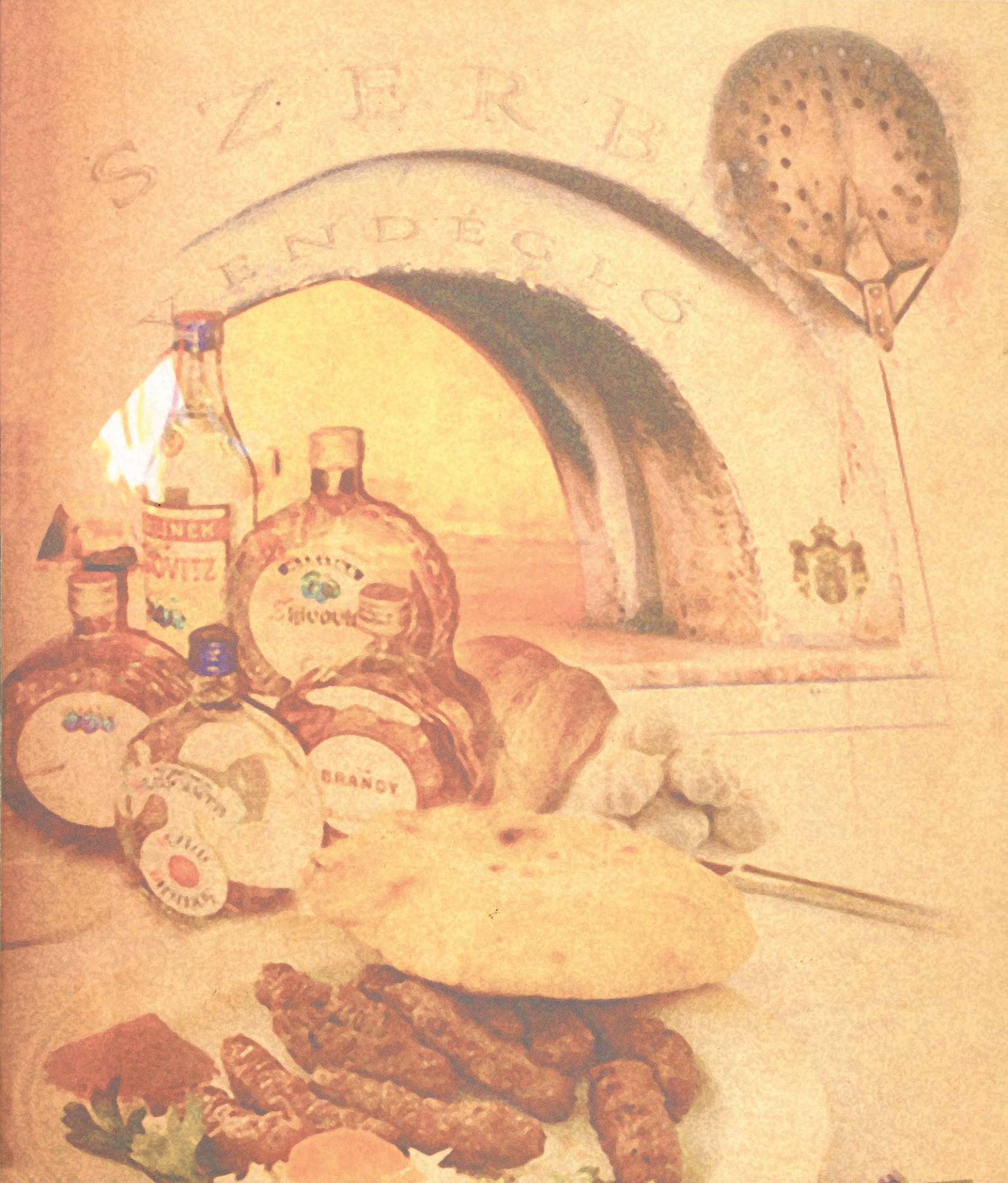
Vodka

105. Absolut	(4 cl)	750 Ft
106. Finlandia	(4 cl)	650 Ft

Rövid italok *Short drinks*

107. Gordon's gin	(4 cl)	950 Ft
108. Bacardi	(4 cl)	750 Ft
109. Sierra Tequila Silver	(4 cl)	750 Ft
110. Hennessy	(4 cl)	1300 Ft
111t. Metaxa*****	(4 cl)	750 Ft
105. Bailey's	(4 cl)	750 Ft





Cím: 1155 Budapest, Nagy Ignác utca 16.

Nyitva tartás:

Hétfő-csütörtök: 11³⁰-tól 22⁰⁰-ig,

Péntek-Szombat: 11³⁰-23⁰⁰-ig Vasárnap: 11³⁰-19⁰⁰-ig.

Telefon: 06-70-418-6326

e-mail: info.szerb@gmail.com