

# *Jídelní lístek*

## Penzion a Restaurace **MAĎARSKÁ BAŠTA**

Růžová 423, 752 01 Kojetín

Vítáme Vás v naší restauraci, kde můžete příjemně posedět se svými přáteli, zobnout něco dobrého českého, ale samozřejmě, a proto jste taky tady, ochutnat originální pálenky, vína, sekty, piva a další dobroty dovezené přímo z Maďarska a taky si dát nějakou tu

**MAĎARSKÓ ŠPÉCIALITUŠ.**

Přejeme Vám správnou volbu při výběru **BAŠTY**  
dle Vaší chuti a hlavně  
Dobrou chuť.

Na Vaši další návštěvu se těší personál  
a rodina **ARANYOSI**

## *STUDENÉ PŘEDKRMY*

- 2 kusy Šunkové rolky s křenem**  
(2 plátky šunky, křen) **34,-Kč**
- 1 krát Obložené prkno masové**  
**100g szalonna, 100g kolbász, torma, csipős**  
**paprika, kenyér**  
(100g slaniny, 100g klobásy, majonézový křen,  
feferonky, chléb) **64,-Kč**
- 1 krát Obložené prkno sýrové**  
**100g eidam, 50g hermelínu, 50g nivy,**  
**obloha, chléb** **64,-Kč**

## *TEPLÉ PŘEDKRMY*

- 1 kus Hemenex**  
(slanina, vejce, obloha, chléb) **44,-Kč**
- 1 kus Omeleta alá Ara**  
(omeleta se slaninou a pórkem a v ní  
rozpečené tvarůžky, obloha, chléb) mňam **54,-Kč**
- 1 kus Hortobágyi palacsinta, tejszín**  
**Hortobáňská palačinka, zakysaná smetana**  
(palačinka plněná pikantní masovou směsí,  
přelitá zakysanou smetanou) **59,-Kč**

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.**

## POLÉVKY

1 kotlík	<b>Hovězí polévka</b> (hovězí vývar se zeleninou a nudlemi)	19,-Kč
1 kotlík	<b>Česneková polévka alá Ara</b> (vývar, strouhaný sýr, vejce, česnek, opečenky)	24,-Kč
1 kotlík	<b>Gulyásleves</b> (maďarská extra gulášová polévka) DOBA PŘÍPRAVY DO 50 MINUT	59,-Kč
1 kotlík	<b>Halászlé</b> (maďarská rybí polévka uznávaná jako národní jídlo, ale také jako hlavní chod) DOBA PŘÍPRAVY DO 50 MINUT	59,-Kč

## TĚSTOVINY

300g	<b>Špagety „Magyar“</b> (kuřecí maso, lečo, erös pista, sýr)	74,-Kč
300g	<b>Tagliatelle s houbami</b> (těstoviny, žampiony, smetana)	74,-Kč
300g	<b>Těstovinový salát alá pipi</b> (těstoviny, kuř.maso, zelenina, dresink)	74,-Kč

Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.

## *BEZMASÁ JÍDLA*

120g	<b>Smažená loštická pochoutka, obloha</b> (5 kusů smažených tvarůžek)	64,-Kč
120g	<b>Rántott sajt, diszités</b> Smažený sýr, obloha	64,-Kč
200g	<b>Rántott gomba, diszités</b> Smažené žampióny, obloha	69,-Kč
100g	<b>Smažený hermelín, obloha</b>	69,-Kč
100g	<b>Smažená niva v bramboráku, obloha</b> (niva v bramborovém těstíčku)	79,-Kč
150g	<b>Sýrový špíz, obloha</b> (obalovaný eidam, hermelín, cibule)	79,-Kč
100g	<b>Smažený hermelín v bramboráku, obloha</b> (hermelín v bramborovém těstíčku)	79,-Kč

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.**

## *HOVĚZÍ MASO*

- 150g Vídeňská roštěná, obloha**  
(přírodní hovězí roštěná s cibulkou) **99,-Kč**
- 200g Paradicsomos Hajdúszoboszlói tokány**  
**Tokáň Hajdúszoboszló s tomaty, obloha**  
(hovězí nudličky s pikantním tomatovým pyrém) **119,-Kč**
- 200g Tatár bifsztek kicsit csipősebb**  
**Tatarák tak trochu ostřejší + 4 ks topinek**  
(hovězí svíčková, tepelně neopracováno) **189,-Kč**

## *RYBY*

- 200g Pangas pečený na másle s česnekem,**  
**obloha** **69,-Kč**
- 200g Rántott Pangas halrudak, diszités**  
**Smažený Pangas, obloha** **69,-Kč**
- 200g Pstruh na másle pečený, obloha** **79,-Kč**

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.**

## KUŘECÍ MASO

200g	Magyaros csirkemáj, diszités Drůbeží játra po Maďarsku, obloha	64,-Kč
150g	Přírodní kuřecí řízek, obloha	69,-Kč
150g	Pikantní kuřecí plátek na kari, obloha	69,-Kč
150g	Rántott csirke szelet, diszités Smažený kuřecí řízek, obloha	74,-Kč
150g	Csirke natúrszelet, sonkával, salonnával, és tükörtojás, diszités Přírodní kuřecí řízek se šunkou, slaninou a vejcem, obloha	89,-Kč
150g	Csíkokra vágott csirkemell, csirkemájjal, diszités magyarosan Kuřecí plátek s drůbežími játry po maďarsku, obloha	89,-Kč
150g	Plněný smažený kuřecí řízek, obloha (šunka, sýr, žampiony, slanina)	94,-Kč
150g	Kuřecí „Ondráš“, obloha (kuřecí prsíčko v bramborákovém těstíčku)	94,-Kč

Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.

## **VEPŘOVÉ MASO**

<b>150g</b>	<b>Vepřový smažený řízek, obloha</b>	<b>74,-Kč</b>
<b>150g</b>	<b>Srbské ražničí, obloha</b> (vepřové maso s cibulí a slaninou na jehle)	<b>79,-Kč</b>
<b>150g</b>	<b>Vepřový řízek naruby s anglickou slaninou a cibulí, obloha</b>	<b>84,-Kč</b>
<b>150g</b>	<b>Vepřový smažený plněný řízek, obloha</b> (vepřová krkovička, anglická, niva)	<b>89,-Kč</b>
<b>150g</b>	<b>Loštický plněný řízek, obloha</b> (vepřová krkovička, tvarůžek)	<b>89,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Steak pro ostřílené pány</b> (vepřová krkovička s ostrou majdou)	<b>94,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Három színű hús, diszités</b> <b>Maso tří barev, obloha</b> (kuřecí a vepřové maso, drůbeží játra)	<b>94,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Vágott sertéshús - Magyar ördög</b> <b>Vepřová směs „Magyar“, obloha</b> (vepřová krkovice, kápie, cibule, kečup, česnek, chilli)	<b>99,-Kč</b>

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není uvedeno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.**

## *SPECIALITY PODNIKU*

<b>200g</b>	<b>Csirkemell „Dolly Buster“, diszités</b> <b>Kuřecí prsa „Dolly Buster“, obloha</b> (prsa, šunka, broskev, sýr, brusinky)	<b>99,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Kuřecí směs „Chaos“, obloha</b> (prsa, šunka, žampióny, smetana, cibule, st. okurek)	<b>99,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>„Fehér asszony“, téasztája diszités</b> <b>Nudličky „Bílé paní“, obloha</b> (kuřecí maso, hermelín, pórek, žampióny, smetana)	<b>99,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Jehla z roštu, obloha</b> (kuřecí a vepřové maso, drůbeží játra, paprika, cibule, maďarská glajda)	<b>99,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Budapesti királyi rántottszelet</b> <b>Královský Budapešťský řízek, obloha</b> (vepř.krkovička, šunka, vejce, eidam, slanina)	<b>109,-Kč</b>
<b>600g</b>	<b>Mísa maďarského baštýře Arpáda</b> <b>pro 2 osoby , obloha</b> (smažená kuřecí prsíčka, smažený sýr a žampióny, hranolky, rýže, obloha)	<b>229,-Kč</b>

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy jídel pokud není napsáno jinak, se pohybuje od 25 - 45 minut.**

## *SALÁTY*

<b>300g</b>	<b>Igazi magyar vegyes savanyúság</b> Pravá maďarská čalamáda	<b>29,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Šopský salát</b> (paprika, rajče, okurek, balkánský sýr)	<b>49,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Řecký salát</b> (paprika, rajče, okurek, salát, olivy, balkánský sýr)	<b>54,-Kč</b>

## *MOUČNÍKY*

<b>1ks</b>	<b>Medovník</b>	<b>35,-Kč</b>
<b>1ks</b>	<b>Palačinka s ovocem, šlehačkou a zmrzlinou</b>	<b>49,-Kč</b>
<b>200g</b>	<b>Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou</b> (míchané ovoce, zmrzlina, šlehačka)	<b>49,-Kč</b>
<b>250g</b>	<b>Magyar szerelem</b> Maďarská láska (zmrzlina, jahody, griotka, šlehačka)	<b>59,-Kč</b>

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy salátů a moučníků pokud není napsáno jinak, se pohybuje od 20 - 40 minut.**

## PŘÍLOHY

200g	Vařené brambory maštěné máslem	20,-Kč
200g	Opékané brambory	22,-Kč
150g	Hranolky	22,-Kč
150g	Americké brambory	25,-Kč
150g	Krokety	25,-Kč
150g	Mc Cain Dolárky	30,-Kč
150g	Dušená rýže	15,-Kč
3ks	Bramboráčky	25,-Kč
200g	Zeleninová obloha	20,-Kč
60g	Hořčice	8,-Kč
60g	Kečup	10,-Kč
50g	Tatarská omáčka Hellmann's	15,-Kč
70g	Ďábelská omáčka	20,-Kč
50g	Křenex	10,-Kč
50g	Sterilovaný okurek	8,-Kč
1ks	Krajíček chleba	4,-Kč
2ks	Houskový knedlík	4,-Kč

Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy příloh pokud není napsáno jinak, se pohybuje od 15 - 30 minut.

## *NĚCO K PIVKU*

1ks	Topinka s česnekem	10,-Kč
1ks	Pivní pes	12,-Kč
1ks	Pivní kočka	19,-Kč
1ks	Langoš s česnekem	20,-Kč
1ks	Langoš s česnekem, kečupem a sýrem	26,-Kč
1ks	Langoš s česnekem, tatarkou a sýrem	30,-Kč
1ks	Langoš, česnek, kečup, tatarka, sýr	35,-Kč
100g	Utopenec, chléb	25,-Kč
1ks	Topinka se šunkou a sázeným vejcem	35,-Kč
1ks	Loštická topinka (2 tvarůžky, cibule, feferonka)	39,-Kč
1ks	Maďarská topinka (masová směs, zelenina, sýr)	49,-Kč

**Jelikož vše připravujeme pečlivě, doba přípravy chut'ovek pokud není napsáno jinak, se pohybuje od 15 - 30 minut.**