



ÉTLAP

CARTE

A Hajósinas...

Egyedülálló bolgár étterem Magyarországon, Szentendre óvárosában, az egykori dézsmaház pincéi felett.

Éttermünket 2016-ban nyitottuk meg, hogy bemutassuk a Balkán eme gyöngyszemének gasztronómiáját kedves vendégeinknek!

Bulgária ősi és gazdag történelemmel rendelkezik. Szinte minden nagy kultúra rajtahagyta lenyomatát az Európa és Ázsia küszöbén lévő kis országban, mint a trákok, görögök, rómaiak, bizánciak, az Oszmán birodalom, mely megjelenik a bolgár gasztronómiában is.

A bolgár konyha alapja a joghurt és a szirene sajt, a bárány és rengeteg a zöldség. Fűszerek tekintetében a borsikafű (csombor), a kömény, a kapor és a fodamenta a legjellegzetesebb.

Nemzeti ételeik többek között a sopszka saláta, a küfte, kebabcse, kavarma és a banica.

Az ételek többsége frissen készül, alacsony a készételek aránya.

Minden krémünket és savanyúságainkat saját magunk készítjük bolgár és / vagy helyi alapanyagokból!

A friss bolgár ételek mellett nagy hangsúlyt fektetünk a borokra is, melyet a trákok már 4.500 éve is készítettek azon a vidéken.

Ez a több ezer éves örökség a jelenlegi bolgár borkészítésben is képviselteti magát legendákban, elnevezésekben és szimbólumokban is, mint például Terra Tangra, Zagreus, Zeyla, Copsa - és helyi szőlőfajtákban, mint a Mavrud, Melnik, Gamza, Rubin.

Viszont a világfajtákból, mint a Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot is szép borokat kóstolhatunk.

Borlapunkat folyamatosan frissítjük, de átlagosan legalább 30 féle borból mindig választhatnak kedves vendégeink!

A kiváló borokon kívül 17 féle pálinkát, 8 féle kézműves sört és számos minőségi italt is fogyaszthatnak!

A Hajósinas Étterem a régió egyik legizgalmasabb kulináris színpontja, kitűnő választás családi ebédre, romantikus vacsorára és üzleti vagy baráti összejövetelekre is!

Jó étvágyat kívánunk, kóstoljon bele az igazi bolgár konyha ízeibe!

Meze / Előételek / Appetizers

Snacks for beer & wine

Bolgár mártogatós Saját készítésű padlizsánkrém, kjopalu és ljutenica pirítóssal. Bulgarian creams with toaster Aubergine cream, kjopalu and ljutenica.	1.800 Ft
Haydari Meze Saját készítésű pikáns fűszeres sajtkrém szirene sajtból pirítóssal. Piquant spicy cheesecream.	1.300 Ft
Szirene sajt ljutenicával, pirítóssal Sirene cheese with paprika cream and toast	1.500 Ft
Rántott sült paprika paradicsom mártással Breaded fried paprika with tomato sauce	1.800 Ft
Szárma - töltött (húsmentes) szőlőlevél (Lozovi sarmi) Stuffed meatless grape leaves	1.500 Ft
Tsatsa (Caca) - a bolgár Fish & Chips Sült sprotni szirene sajtos sült burgonyával. Tsatsa (Caca) - the Bulgarian Fish & Chips Fried sprat with sirene cheese' french fries.	1.500 Ft
Banica Rétes jellegű sajtos, joghurtos előétel. Bulgarian banitsa Bulgarian strudel with white cheese and yogurt.	900 Ft

Saláták / Salads

Bolgár sopszka saláta

1.500 Ft

Uborka, paradicsom, paprika, lilahagyma, szirene sajt.

Bulgarian sopska salad

Cucumber, tomato, paprika, purple onion, sirene cheese.

Sült paprika saláta

1.500 Ft

Fried paprika salad

Bolgár babsaláta

900 Ft

Bulgarian bean salad

Török saláta

1.500 Ft

Friss vegyes zöldsaláta grillezett szirene sajttal, joghurtos dressinggel.

Turkish salad

Fresh mixed green salad with grilled white cheese and mayonaisse dressing.

Hajósinas saláta

2.100 Ft

Alapzöldségek kiegészítve idénygyümölcscsel, reszelt szirene sajttal.

Grillezett csirkehússal szervírozva.

Hajósinas salad

Raw vegetables with fruit and sirene cheese.

Served with grilled chicken.

Levesek / Soups

Bárányleves (Agneska chorba) 1.800 Ft

Tipikus bolgár bárányleves húsból és belsőségből zöldségekkel, fűszerekkel.

Bulgarian lamb soup

Typical Bulgarian lamb soup from meat and haslets with vegetables and spices.

Fürjhúsleves 1.800 Ft

Tradicionális bolgár húsleves, amit mi fürjből készítünk.

Tojással és joghurttal legírozva.

Bulgarian meat soup

Traditional Bulgarian meat soup which we cook from quail.

Concentrated with yogurt and eggs.

Bolgár halászlé (Ribena chorba) 1.800 Ft

Zöldség alapú leves (hagyma, sárgarépa, burgonya, paprika, paradicsom) harcsából készítve..

Bulgarian fish soup

Made from catfish with onion, carrot, paprika, tomato, potato.

Pacalleves (Skhembe chorba) 1.500 Ft

Tradicionális bolgár leves.

Borjúpacal tejjel, fokhagymával, ecettel és chili paprikával.

Tripe soup

Traditional Bulgarian soup.

Calf tripe with milk, garlic, vinegar and chili pepper.

Tarator 1.200 Ft

Hideg bolgár uborkaleves natur joghurttal, kaporral, morzsolt pirított dióval.

Tarator

Cold Bulgarian cucumber soup with natural yoghurt and nut.

Főételek / Main courses

Halból készített bolgár töltött káposzta 2.300 Ft

Szálkamentes harcsafiléből készül, natur joghurttal szervírozva.

Bulgarian fish stuffed cabbage

Made from catfish, served with sour cream.

Güvedzse 2.300 Ft

Kerámia edényben készül sütőben. Sonka, kolbász, virsli, paradicsomszós, savanyú uborka, szirene sajt, oliva bogyó, burgonya, a tetején tojással.

Fűszere a borsikafű (csombor).

Guvedse

Typical Bulgarian meal. Ham, sausage, frankfurter sausage, tomato, tomato puree, pickled cucumber, sirene cheese, olive berry, one egg on the top and baked in oven. The main spice is the savory.

Csirkés Kavarma 2.300 Ft

Csirkecomb, sárgarépa, paprika, paradicsom, hagyma grillezve majd együtt borban fűszerekkel párolva. Fő fűszere a borsikafű (csombor).

Pitával tálalva.

Chicken Kavarma

Typical Bulgarian meal. Grilled chicken, carrot, tomato, pepper, then steam together in wine with spices. The main spice is savory. Served with pita.

Bolgár szirene sajtos tócsni sopszka salátával 2.300 Ft

Burgonyából és szirene sajtból készül, borsikafűvel (csombor)

fűszerezve. Panírozva, olajban sütv. Sopszka salátával szervírozva.

Bulgarian potato-cheese roundel with sopska salad

Made from potato and sirene cheese, breaded, fried in oil.

Served with sopska salad. The main spice is savory.

Sach – Bolgár lávaköves grillétel 3.900 Ft

Tipikus bolgár grillétel. Burgonya, hagyma, paprika, sárgarépa, cukkini, padlizsán, gomba, fehérbor, fűszerek, sertés és csirkehús.

Kövön sütv. és szervírozva.

Sach – Bulgarian grill plate

Typical Bulgarian grill plate. Potato, onion, paprika, carrot, zucchini, aubergine, mushrooms, chicken and pork meat, white wine, spices.

Meshana Skara (Vegyes grill) 3.900 Ft

Tradicionális bolgár vegyes grill. Küfte, kebapcse, tarja, saslik,

sült burgonya, babsaláta, ljutenica. Lávaköves grilltálon szervírozva.
Meshana Skara (Mixed grill)
Traditional Bulgarian mixed grill. Kufte, kebapche, pork steak, skewer of pork meat. French fries, bean salad, lyutenica.

Bolgár küfte és kebapcse

2.900 Ft

Saját készítésű grillkolbász és grillfasírt (hacksteak) sertéshúsból olívaolajos fokhagymás kapros sült burgonyával, ljutenica-val, sopszka salátával.
Bulgarian grilled sausage & meatloaf
Made from pork, served with fried potatoes, sopszka salad and pepper cream.

Tatár Küfte

2.900 Ft

Saját készítésű hacksteak sertéshús, sertés szalonna és sajt keverékéből. Olívaolajos fokhagymás kapros sült burgonyával, salátával és Haydari Meze sajtkrémmel szervírozva.
Tatar Hacksteak
Hacksteak from pork meat, bacon and cheese with fried potatoes, Served with salad and Haydari Meze cheesecream.

Báránküfte

3.500 Ft

Saját készítésű hacksteak (grillfasírt) bárányhúsból különleges fűszerekkel, olívaolajos kapros sült burgonyával, salátával.
Lamb hacksteak
With special spicing. Served with fried potatoes and salad.

Grillezett bárányborda

5.500 Ft

Köretként zöld saláta, valamint vajon pirított petrezselymes burgonya kerül szervírozásra.
Grilled lamb chops
Served with buttery and parsley potatoes and fresh salad.

Sült báránygerinc

5.500 Ft

Köretként zöld saláta, valamint vajon pirított petrezselymes burgonya kerül szervírozásra.

Baked lamb spine

Served with tomato salad and buttery parsley potatoes

Sült báránynyak

5.500 Ft

Köretként zöldsaláta, valamint vajon pirított petrezselymes burgonya kerül szervírozásra.

Baked lamb neck

Served with green salad and buttery and parsley potatos.

Sült bányacsülök csonton, zöldséges tarhonyával

5.500 Ft

A köret tarhonya, sült paprika, cukkini, padlizsán és szárított paradicsom felhasználásával készül.

Baked lamb trotters with giant couscous

The side dish contains giant couscous, baked paprika, zucchini, eggplant and dried tomatos.

Vadburger v.s. Balkan Style

2.900 Ft

Vaddisznóból és szarvasból konyhánk által készített burgerhús házi sült lepényben sopszka salátával, lutenicával és sült burgonyával szervírozva.

Hamburger v.s. Balkan Style

The burgermeat made from red deer and wild boar.

Served in home made flat bread with sopszka salad, lutenica and fried potatos.

Hét fűszeres rántott csirke pirított zöldségekkel

2.900 Ft

Natur joghurtban érlelt filézett rántott csirkecomb pirított zöldségekkel, pikáns szósszal.

Seven spices fried chicken with toasted vegetables

Yogurt sauce aged fried chicken drumstick fillet with toasted vegetables.

Desszert / Dessert

Mézes diós joghurtkrém

900 Ft

Yogurt cream with honey & walnut

Blondie

1.300 Ft

Jégkrém desszert mascarponeból és fehér csokoládéból.

Mascarpone and white chocolate ice cream dessert.

Gyerekmnü / Children menu

1.500 Ft

Grillezett / rántott filézett csirkecomb sült burgonyával, friss salátával

Fried / grilled chicken breast with fried potato and fresh salad.

Kizárólag előzetes megrendelés esetén készített ételeink

Balkán Grilltál

A bolgár konyha eszenciája - 4 személy részére

Küfte, kebapcse, tatár küfte, bárányküfte, sertés saslik, grillezett sertés-
és csirkehús, bolgár szirene sajtos tócsni, grillezett burgonya, hagyma,
sárgarépa, cukkini, padlizsán, paprika és gomba,
főtt-sült burgonya, sopszka saláta,
ljutenica és Haydari meze.

Borpár - Terra Tangra Black Label Glass Stop Mavrud 2016

Balkán Brutál grilltál - 24.000 Ft / Bor - 6.500 Ft/0,75l

Bolgár bárányválogatás

Grillezett bárányborda és bárányküfte,
sült báránynyak, báránygerinc és bárány csülök

Rizs körettel (drop szirma), sült paprika salátával
A rizsköret főtt belsőségeket, gombát, többféle hagymát
és különleges bolgár fűszereket tartalmaz!

4-6 személy részére

Borpár - Terra Tangra Black Label Malbec 2015
Bolgár bárányválogatás - 48.000 Ft / Bor - 6.500 Ft/0,75 liter

Egészben sült báránycomb

Rizs körettel (drop szirma), sült paprika salátával

A rizsköret főtt belsőségeket, gombát, többféle hagymát és különleges bolgár fűszereket tartalmaz.

4-6 személy részére

Borpár - Terra Tangra Black Label Rubin 2016

Báránycomb körettel - 35.000 Ft / Bor - 6.500 Ft/0,75 liter

Egészben sült bárány lapocka

Rizs körettel (drop szirma), sült paprika salátával

A rizsköret főtt belsőségeket, gombát, többféle hagymát és különleges bolgár fűszereket tartalmaz!

2-4 személy részére

Borpár - Terra Tangra Black Label Merlot 2015

Báránylapocka körettel - 18.000 Ft / Bor - 6.500 Ft/0,75 liter

Italok / Drinks

A borok, pálinkák és sörök külön lapokon

Aperol Spritz

12 cl Prosecco, 8 cl Aperol, 4 cl szóda

1.500 Ft

Röviditalok / Short drinks

Beluga Noble Vodka

1.400 Ft / 4 cl

Hennessy V.S. Cognac

1.400 Ft / 4 cl

Glenfiddich Whiskey

1.400 Ft / 4 cl

Gordon Gin

1.400 Ft / 4 cl

Sheridans Káv é Krémlikőr

800 Ft / 4 cl

Must

400 Ft/dl

Stum

Ayran

500 Ft/3 dl, 1.500 Ft/liter

Almafröccs

400 Ft/3 dl - 600 Ft/5 dl

Non-alcoholic apple & soda

Limonádé

1.200 Ft/liter

Lemonade

Ásványvíz

500 Ft/0,5 liter

Szénsavas és mentes változatban

Natural mineral water

Natural or sparkling.

Szóda

50 Ft/dl

Soda

Coca-Cola termékek

500 Ft/0,5 liter

100%-os gyümölcslevek

500 Ft/3dl, 1.500 Ft/liter

Alma, narancs

Juices

Apple, orange

Kávé / Coffee

Török kávé / Turkish coffe	600 Ft
Espresso	300 Ft
Hosszú / Long	400 Ft
Capuccino	500 Ft

Tea

Fekete, zöld és gyümölcs Black, green and fruit	500 Ft
--	--------