

Szluka

Étterem



Étlap

# Köszöntjük Éttermünkben!

Ételeink és szolgáltatásaink minőségét a több évtizedes szakmai tapasztalattal rendelkező; friss, házi alapanyagokból dolgozó szakácsok; valamint az Önök kívánságait mindenkor szem előtt tartó, udvarias pincérek biztosítják. Etlapunkon saját specialitások mellett a hazai és a nemzetközi konyha ízei is helyet kaptak. Az összeszokott csapatot több mint 30 éve ugyanaz az üzletvezetés irányítja családi vállalkozás keretében.

Éttermünk az "à la carte" vendéglátáson kívül konferenciák, gyűlések, osztálytalálkozók, lakodalmak és családi rendezvények lebonyolítására is alkalmas.

1990-óta ualljuk:

Az elégedett Vendég a legjobb reklám.

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván

## Szluka János

Tulajdonos, főszakács

# Reggelik 10 óráig

1. Bécsi szendvics 700,-  
(Rántott sertésborda, zsemlelében, csemegeuborkával)
2. Gombás rántotta 900,-  
(3 tojásos rántotta gombával)
3. Sonkás rántotta 900,-  
(3 tojásos rántotta, sonkával)
4. Sonkás-gombás rántotta 900,-  
(3 tojásos rántotta, sonkával, gombával)
5. Ham & Eggs 900,-  
(3 túrkötojás, sonkával)

## Előételek

7. Csirkemáj rizottó 1300,-  
(Csirkemáj, sonkás, gombás, zöldborsós rizs, reszelt sajttal)
8. Velős piritós 1100,-  
(Fűszeres sertésvelő piritóson)
9. Hortobágyi húsos palacsinta 1300,-  
(Csirkehúsos krémmel töltött palacsinta tejfölös öntettel)
10. Gombafejek rántva 1350,-  
(Gombafejek bécsi bundában)
11. Rántott trappista 1350,-  
(Trappista bécsi bundában)
12. Rántott velő 1350,-  
(Sertésvelő bécsi bundában)



Szilvika  
Étterem

# Levesek, krémlevesek

13. Húsleves cérnametélttel 800,-  
(Aranyszínű sertés vagy csirkehúsleves zöldséggel, cérnametélttel)
14. Húsleves májgaluskával 800,-  
(Aranyszínű sertés vagy csirkehúsleves zöldséggel, májgombóccal)
15. Újházi tyúkhúsleves 1000,-  
(Aranyszínű tyúkhúsleves metéltre vágott hússal, zöldséggel, cérnametélttel)
16. Gulyásleves marhahússal 1200,-  
(Marhahússal, zöldségekkel, burgonyával, házi galuskával)
17. Babgulyás marhahússal 1200,-  
(Marhahússal, babbal, zöldségekkel, házi galuskával)
18. Vendéglős leves 1200,-  
(Marhahússal, gombával, sertésvelővel, tejföllel, citromlével)
19. Tejfölös gombaleves 800,-  
(Csiperkegombával, zöldségekkel, tejföllel)
20. Fiszai halászlé 1350,-  
(Pontyból készült hallé pontyszemekkel)
21. Póréhagyma krémleves 800,-  
(Tejszínes póréhagymaleves pirított zsemlekockával vagy levesgyönggyel)
22. Gombakrémleves 800,-  
(Tejszínes gombakrémleves pirított zsemlekockával vagy levesgyönggyel)
23. Brokkoli krémleves 800,-  
(Tejszínes brokkoli krémleves pirított zsemlekockával vagy levesgyönggyel)
24. Zellerkrémleves 800,-  
(Tejszínes zellerkrémleves pirított zsemlekockával vagy levesgyönggyel)
25. Hideg gyümölcsleves 800,-  
(Vegyes gyümölcsökből)

# Frissen sülték

26. Cigánypecsenye 1750,- 1200,-  
(Natur sertésbordák, fokhagymával, mustárral, szalonnával)
27. Brassói aprópecsenye 1650,- 1100,-  
(Csíkokra vágott sertéskaraj, sült burgonyával, fokhagymával)
28. Sertésborda rántva 1650,- 1100,-  
(Sertésbordák bécsi bundában)
29. Párizsi szelet 1650,- 1100,-  
(Sertésbordák tészta bundában)
30. Cordon Bleu 1800,- 1200,-  
(Sertésbordák sonkával, sajttal töltve, bécsi bundában)
31. Sertésborda Bakonyi módra 1700,- 1150,-  
(Natur sertésbordák, tejfölös-gombás mártással)
32. Sertésborda Ővári módra 1800,- 1200,-  
(Natur sertésbordák, gombával, sonkával, pirított sajttal)
33. Sertésborda Milánói módra 1800,- 1200,-  
(Sertésbordák bécsi bundában, milánói spagettivel, sajttal)
34. Sertésborda Fentes módra 1800,- 1200,-  
(Sertésbordák szalonnás, sonkás, uborkás raguval)
35. Sertésborda Budapest módra 1750,- 1200,-  
(Sertésbordák csirkemájás, zöldborsós, sonkás, gombás raguval)
36. Sertésborda Jóasszony módra 1800,- 1200,-  
(Sertésbordák, szalonnás, hagymás, sonkás, gombás raguval)

37. Sertésborda gombás velővel töltve 1800,-1200,-  
(Sertésbordák gombás velővel töltve, bécsi bundában)
38. Szűzermék gyümölesmártással 1800,-1200,-  
(Szűzpecsenye, őszibarackos, ananászos, tejszínes mártással)
39. Aszalt szilvás sertés jawa 1800,- 1200,-  
(Sertéskaraj fahéjas vörösborban áztatott aszalt szilvával töltve, bécsi bundában)
40. Pulyka Cordon Bleu 1850,- 1250,-  
(Pulykamell sonkával, sajttal töltve, bécsi bundában)
41. Csirkemell sajtmártással, krokettel 1800,-1200,-  
(Csirkemell csikok olvasztott sajtban átítatva, elősütve, sajtmártással leöntve)
42. Zöldséges csirkemell 1700,- 1150,-  
(Natur csirkemell sárgarépas, brokkolis, karfiolos, tejszínes raguval)
43. Csirkemell bundában 1650,- 1100,-  
(Csirkemell csikok bécsi, párizsi vagy szezámagos bundában)
44. Csirkemell csikok 1750,-  
szezámos-sajtos bundában  
(csirkemell csikok ropogós szezámagos-sajtos bundában)
45. Gombás csirkeragu 1800,-  
(pirított csirkecomb kockák gombás, tejszínes raguban)
46. Grillezett csirke felsőcomb 1950,-  
tavaszi salátával  
(fűszeres csirke felsőcomb filé grillezve, zöldsaláta ágyon)
47. Fűszeres csirkeszárnyak 1750,-  
ropogós bundában  
(fűszeres, csipős csirkeszárny, szezámagos bundában)

# Konyhafőnök ajánlata

- |  |        |
|--|--------|
| 48. Csirkemájjal töltött gombafejek<br>(Gombafejek, pirított csirkemájjal, bécsi bundában)                                       | 1500,- |
| 49. Rántott ponty<br>(Pontyszeletek bécsi bundában)  | 1650,- |
| 50. Pangasius filé rántva<br>(Pangasius filé bécsi bundában)   | 1700,- |
| 51. Matutkás szeletek<br>(Sertésbordák csirkemájás, sonkás, gombás raguval,<br>burgonyapalacsintába göngyölvé)                   | 1800,- |
| 52. Matutka velős raguval<br>(Sertésbordák, hagymás, velős raguval, reszelt sajttal, ananásszal,<br>burgonyapalacsintán tálalva) | 1800,- |
| 53. Tejfölös-sajtos matutka<br>(Natúr burgonyapalacsinta tejfőllel, reszelt sajttal)   | 900,-  |
| 54. Túrós csusza tepertővel<br>(Csuszateszta, túróval, tepertővel, tejfőllel)  | 1200,- |



55. Vegetáriánus tál 2150,-  
(Rántott trappista, rántott gomba, rántott karfiol)
56. Sültestál 2150,-  
(Rántott borda, párizsi szelet, natúr sertésborda, rántott gomba vegyes körettel)
57. Sültestál kék szalaggal 2300,-  
(Rántott borda, párizsi szelet, rántott gomba, cordon bleu vegyes körettel)
58. Családi vegyes sültestál 2400,- /adag  
4, 5, 6 személyre  
(Rántott csirkecomb, rántott csirkemell, rántott borda, párizsi szelet, fokhagymás szelet, rántott gomba, rántott sajt, rántott karfiol, cordon bleu, vegyes körettel)
59. Hidegtálak megrendelésre 2600,- /adag  
(Feluágotlak, töltött karaj, kaszínótojás, sonkatekeres, körözöttes sajttekeres, fasírtgolyók, hideg sülték, saláták: franciasaláta, majonézes borgonyasaláta vagy coleslaw saláta)

# Készételek

60. Pacalpörkölt sós burgonyával	1650,-
61. Marhapörkölt galuskával	2050,-
62. Sertéspörkölt galuskával	1750,-

# Köretek

63. Hasábburgonya	500,-
64. Fűszeres burgonya	600,-
65. Petrezselymes burgonya	500,-
66. Burgonyakrokett	600,-
67. Zöldséges rizs	500,-
68. Galuska	500,-
69. Párolt zöldköret	650,-

# Házi savanyúság

70. Almapaprika	400,-
71. Cseregeuborka	400,-
72. Vegyes vágott savanyúság	400,-
73. Káposztasaláta	400,-
74. Vegyes salátatál	450,-
75. Tartármártás	400,-

# Friss saláták (szezonális)

76. Uborkasaláta	550,-
77. Paradicsomsaláta	650,-
78. Tavaszi saláta	700,-
79. Görög saláta	700,-
80. Coleslaw saláta	650,-
81. Franciasaláta	650,-
82. Majonézes burgonyasaláta	650,-

Szluka  
Étterm



# Desszertek

83. Somlói galuska 800,-  
(Diós piskóta, mazsolával, rummal, csokoládéval, tejszínhabbal)
84. Túrókrémes palacsinta 700,-  
(Palacsinta túrókrémmel töltve, vanília öntettel)
85. Diós palacsinta 700,-  
(Palacsinta dióval töltve, csokoládéöntettel)
86. Magyorkrémes palacsinta 700,-  
(Palacsinta magyorkrémmel töltve)
87. Barackízes palacsinta 700,-  
(Palacsinta rumos barackízzel töltve)
88. Tejszínhabos gyümölcskehely 750,-  
(Vaniliakrém, ananásszal, őszibarackkal vagy birsalmával, tejszínhabbal)
89. Gesztenyepüré 750,-  
(Gesztenyemassza, tejszínhabbal)
90. Házi készítésű rétesek megrendelésre 200,-/ db  
(Almás, meggyes, túrós, mákos, káposztás)
91. Aprósütemények megrendelésre 150,-/db  
(Krémes és száraz cukrászsütemények vegyesen)
92. Sajtos pogácsa megrendelésre 2300,- /kg

# Szluka Étterem

Üzletünket **III.** kategóriába soroljuk.

Nyitva tartás:  
Minden nap 6-18 óráig

Szluka János  
Tulajdonos, főszakács  
2022. március 1.

H-2376, Hernád, Köztársaság u. 45/a  
Tel/Fax: (29) 374 246  
Tel.: +36-30/3190-505

[www.szlukaetterem.hu](http://www.szlukaetterem.hu)

Az ételek árai forintban értendők és a vonatkozó  
forgalmi adót tartalmazzák.

Az árváltozás jogát fenntartjuk.