

JELOVNIK

ÉTLAP

MENU

SPEISEKARTE

LA CARTE

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

Sadržaj doručka

Reggeli

Breakfast

Frühstück

Prima colazione

1. **KONTINENTALNI:** *Marmelada, maslac, med
(Čaj, mleko, bela kafa)*
KONTINENTÁLIS: *Dzsem, vaj, méz
(Tea, tej, tejeskávé)*
CONTINENTAL: *Marmelada, Butter, Honey
(Tee, milk, coffe with milk)*
CONTINENTAL: *Marmelade, Butter, Honig
(Tee, Milch, Kaffee mit Milch)*
CONTINENTALE: *Marmellata, burro, miele
(Tè, latte, caffè con latte)*

2. *Omlet sa šunkom
Sonkás omlett
Omelette with ham
Omelette mit Schinken
Frittata con prosciutto*

*Omlet sa sirom
Sajtos omlett
Omelette with cheese
Omelett mit Käse
Frittata con formaggio*

*Jaja sa šunkom
Tojás sonkával
Ham and eggs
Schinken und Eier
Prosciutto e uova*

Jaja sa slaninom
Szalonnás tojás
Bacon and eggs
Speck und Eier
Uova e pancetta

Kajgana
Tojásrántotta
Scrambled eggs
Rührei
Uova strapazzate

Jaje na oko
Tükörtojás
Fried eggs
Spiegeleier
Uova fritte

Kuvano jaje
Főtt tojás
Boiled eggs
gekochte Eier
Uova sode

Hladan doručak (šunka, sir maslac)
Hideg reggeli (sonka, sajt, vaj)
Cold breakfast (ham, cheese, butter)
Cold Frühstück (Schinken, Käse, Butter)
Freddo prima colazione (prosciutto, formaggio, burro)

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

*Salate
Saláták
Salads
Salate
Insalate*

- *Pečena paprika*
- *Sült paprika*
- *Roast paprika* *din*
- *Backen Paprika*
- *Peperone fritte*

- *Svež krastavac*
- *Friss uborka*
- *Cucumber* *din*
- *Gurkensalat*
- *Cetriolo*

- *Svež kupus*
- *Friss káposzta*
- *Cabbage* *din*
- *Kohlsalat*
- *Cavolo*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Zelena salata*
- *Zöldsaláta*
- *Letucce* *din*
- *Kopfsalat*
- *Insalate verde*

- *Paradajz*
- *Paradicsom*
- *Tomato* *din*
- *Tomatensalat*
- *Pomodoro*

- *Mešana salata*
- *Friss vegyes saláta*
- *Fresh mixed salad* *din*
- *Frisch Gemischttheitsalat*
- *Insalate mista*

- *Prokóla*
- *Savanyú káposzta*
- *Sauerkraut* *din*
- *Sauerkohl*
- *Cavolo acido*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Zimska salata*
- *Ecetes vegyessalata*
- *Sauer mixed salads* *din*
- *Sauer Gemischttheitsalat*
- *Insalate mista (acido)*

- *Šopska salata*
- *"Sop" salata (vegyes frissalata sajttal)*
- *Salad "Sop" style (mixed fresh salad with chesee)* *din*
- *"Sop" Salat (Gemischter Salat mit Käse)*
- *Insalate "Sopska" (insalate mista con formaggio)*

- *Srpska salata*
- *Szerb salata (Paradicsom, paprika, vöröshagyma)*
- *Serbien salad (tomato, paprika, onion)* *din*
- *Serbischsalat (Tomaten, Paprika, Zwiebel)*
- *Insalato Serbo (pomodori, pepperone, cippola)*

HLEB / parče

KENYÉR / szelet

BREAD / slice

BROTH / Scheibe

PANE / pezzo

..... *din*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

*Jela sa roštilja
Rostélyos ételek
Grilled Dishes
Grillspezialitäten
Cibi alla griglia*

- *"PARK" specijalitet*
- *"PARK" specialitás*
- *Speciality "PARK"* *din*
- *Grillspezialität "PARK"*
- *Specialita "PARK"*

- *Čevapi*
- *Csevapcsicsa*
- *"Čevap" (Meatballs, serbien grillspeciality)* *din*
- *"Čevap" (Hackfleischstange, serbische Spezialität)*
- *"Čevap" (Apposito serbo pietanzo di carne)*

- *Punjani čevapi*
- *Töltött csevapcsicsa*
- *Stuffed "Čevap"* *din*
- *Gefülte "Čevap"*
- *Ripieni "Čevap"*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Pljeskavica*
- *"Pljeskavica" (Húslepény, szerb különlegesség)*
- *"Pljeskavica" (Meatroundel, serbien speciality) din*
- *"Pljeskavica" (Hacfleischfladen, serbische Spezialität)*
- *"Pljeskavica" (Focaccia, apposito serbo pietanzo di carne)*

- *Ražnjić*
- *Rablóhús*
- *Roast joint in "Rogue" style din*
- *Speißbraten*
- *Carne arrosto allo spiedo*

- *Pletenica*
- *Fonatos hús*
- *Braided meat din*
- *Geflochten Schweinelende*
- *Vimine l'arrosto di maile*

- *Uštipci*
- *Pikáns húsgombócok*
- *Piquant meatballs din*
- *Frikandelle*
- *Polpetta ala griglia*

- *Mešano meso*
- *Vegyestál*
- *Mixed meat din*
- *Grillteller*
- *Carne mista*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Bela vešalica*
- *Fehér pecsenye*
- *White roast joint* *din*
- *Weißes Schweinelende*
- *Filetto bianco di maile*

- *Dimljena vešalica*
- *Füstölt fehér pecsenye*
- *Smoked white roast joint* *din*
- *Geräuchertes Schweinelende*
- *Filetto affumicato di maile*

- *Pileči bataci*
- *Csirkecomb filé*
- *Chicken legs* *din*
- *Hähnchenkeulen*
- *Cosce di pollo*

- *Pileća džigerica u slanini*
- *Csirkemáj szalonnában*
- *Chicken liver in bacon* *din*
- *Hühnerleber mit Speck*
- *Fegato di pollo con pancetta*

- *Karmenadla*
- *Sertéskaraj*
- *Spare rib* *din*
- *Schweinkotllets*
- *Lombada di manzo*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

Šnicle Frissensültek Steaks Schnitzel Braciole

- *Bečka šnicla*
- *Bécsi szelet*
- *Wiener steak* *din*
- *Wiener Schnitzel*
- *Cotoletta alla Wiener*

- *Pariska šnicla*
- *Párizsi szelet*
- *Parisian steak* *din*
- *Pariser Schnitzel*
- *Cotolleta alla Parigi*

- *Banja Lučka šnicla*
- *Banja Lučka-i szelet*
- *Banja Lučka steak (Porksteak with loose cheese)* *din*
- *Schnitzel "Banja Lučka" (Schweinkotlet mit Schmelzkäse)*
- *Cotolleta alla "Banja Lučka" (filetto di maile con formaiggo)*

- *Karadjordjeva šnicla*
- *Karagyorgye szelet (sajttal töltött sertéscombhús)*
- *Karadjordje steak (stuffed porkmeat with cheese)* *din*
- *Karadjordje Schnitzel (Gefüllten Schweinkotelet mit Käse)*
- *Cotolleta alla Caragiorgio (ripiena filetto di maile con formaiggo)*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Natur šnicla*
- *Natur szelet*
- *Collop of veal* *din*
- *Natur Schnitzel*
- *Cotoletta alla naturale*

- *Natur sa pečurkama*
- *Gombás natur szelet*
- *Collop of veal with mushroom* *din*
- *Natur Schnitzel mit Champignon*
- *Cotoletta alla naturale con funghi*

- *Gordon blu*
- *Cordon blue*
- *Cordon blue* *din*
- *Gordon blue*

- *Katarina šnicla*
- *Katarina szelet*
- *Catarina steak* *din*
- *Katarina Schnitzel*
- *Cotoletta alla Katarina*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

*Prilozi
Köreték
Garnishes
Garniere
Contorno*

- *Pomfrit*
- *Szalmaburgonya*
- *French fried potatoes* *din*
- *Pommes*
- *Patate fritte*

- *Krompir pire*
- *Burgonyapüree*
- *Mashed potatoes* *din*
- *Kartoffelpüree*
- *Purée di patate*

- *Krompir salata*
- *Burgonysaláta*
- *Irish potato salads* *din*
- *Kartoffelsalat*
- *Insalata di patatine*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

- *Imperial prelív*
- *Imperial öntet*
- *Imperial sauce* *din*
- *Imperial Sauce*
- *Salsa di imperial*

- *Sos od pečuraka*
- *Gombaszósz*
- *Mushroom sauce* *din*
- *Champignonsauce*
- *Salsa di funghi*

- *Tartar sos*
- *Tartármártás*
- *Tartar sauce* *din*
- *Tartarsaucie*
- *Salsa alla tartara*

- *Grašak varivo*
- *Borsófőzelék*
- *Pea-sauce* *din*
- *Erbsbrei*
- *Salsa di pisello*

- *Salata od testa*
- *Tésztasaláta*
- *Pasta salad* *din*
- *Teig Salate*
- *Contorno di paste*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

Hladna predjela

Hideg előételek

Cold Hours – d'oeuvres

Kalte Vorspeisen

Antipasti freddi

- *Suvi vrat*
- *Füstölt sertéstarja*
- *Smoked clod* *din*
- *Getrockener Schweinennacken*
- *Collo affumicato*

- *Zimska salama*
- *Téliszalámi*
- *Winter salam* *din*
- *Wintersalami*
- *Salame invernale*

- *Vojvodanski kulen*
- *Vajdasági csipős kolbász*
- *Vojvodina hotsausage* *din*
- *Vojvodianer Presswurst*
- *Salsiccionne, specia della Vojvodina*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

Supe i čorbe

Levesek

Soups

Cremsuppen und Bouillons

Minestre e brodo

- *Kisela čorba*
- *Savanyú leves*
- *Sour soup* *din*
- *Saure Cremsuppe*
- *Minestra di verdure*

- *Ragu čorba*
- *Ragu leves*
- *Ragout soup* *din*
- *Ragoutsuppe*
- *Brodo "ragu"*

- *Svatovská supa*
- *Lakodalmás leves*
- *"Wedding" soup* *din*
- *Hochzeitsuppe*
- *Zuppa di nuziale*

- *Riblja čorba*
- *Halászlé*
- *Fish soup* *din*
- *Fischsuppe*
- *Zuppa di pesce*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

*Topla predjela
Meleg előételek
Hot Hours-d'oeuvres
Varme Vorspeisen
Antipasti caldi*

- *Omlét sa sirom*
- *Sajtos omlett*
- *Omelette with cheese* *din*
- *Käseomelette*
- *Omeleto con formaggio*

- *Omlét sa šunkom*
- *Sonkás omlett*
- *Omelette with ham* *din*
- *Schinken Omelette*
- *Omeleto con prosciutto*

- *Jaja sa slaninom*
- *Szalonnás tükörtojás*
- *Bacon and eggs* *din*
- *Spigelerei mit Speck*
- *Uova con lardo*

- *Pohovan sir*
- *Rántott sajt*
- *Cheese fry in breadcrumbs* *din*
- *Paniertes Käse*
- *Formaggio impanato*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

*Kuvana jela
Főtt ételek
Cooked dishes
Gekochten Speisen
Cotto cibi*

- *Juneći gulaš sa testom i sirom*
- *Borjupörkölt sajtos tésztával*
- *Young beef stew with pasta and cheese* *din*
- *Kalbgulasch mit Teig und Käse*
- *Spezzatino di manzo con maccheroni e formaggio*

- *Sarma*
- *Töltött káposzta (szárma)*
- *Stuffed cabbage* *din*
- *Gefüllte Krautrouladen*
- *Cavolo ripieno*

*HOTEL ** " P A R K " Ada*

Vreme usluživanja doručka

7⁰⁰ - 9⁰⁰

Time for serve of breakfast

Vreme usluživanja ručka

12⁰⁰ -15⁰⁰

Time for serve the dinner

Vreme usluživanja večere

19⁰⁰ -21⁰⁰

Time for serve the supper

JELOVNIK

ÉTLAP

MENU

SPEISEKARTE

LA CARTE