



ÁRNYAS ÉTLAP / MENU / SPEISEKARTE

Keresse az étlap végén PALEO választékunkat (leves, főétel, desszert)! A cukor-, glutén-, laktóz-, és lisztmentes finom ételek a paleolit táplálkozás híveinek készültek, de minden vendégünknek ajánljuk.

Mindig keresse külön étlapunkon aktuális NAPI AJÁNLATUNKAT, friss szezonális fogásainkkal, valamint külön BORLAPUNKAT, gazdag és egyedi borválasztékunkkal!

Kis adag ételek bizonyos fogásoknál nem kaphatók (pl. kacsacomb, velős konc stb.), kérjük, hogy érdeklődjön felszolgálónknál.

Please check out our PALEO MENU including starters, mains and desserts. These sugar-, gluten-, lactose and flour free delicious dishes are on offer for the fans of paleo diet, but we recommend them for everyone.

Please have a look at our current DAILY MENU with fresh, seasonal dishes as well as at our separate WINE LIST with our versatile and unique choice of wines.

Certain dishes cannot be ordered as small portions (e.g. leg of duck, marrowbone, etc.), please always ask the staff.

Sie finden am Ende der Speisekarte unser PALEO-Angebot (Suppe, Hauptspeise, Dessert)! Die leckeren zucker-, gluten-, laktose- und mehlfreien Speisen wurden für diejenigen zubereitet die sich Paläolit ernähren, jedoch empfehlen wir diese Speisen allen Gästen.

Suchen Sie zu jeder Zeit unser aktuelles TAGESANGEBOT mit unseren frischen Gerichten der Saison und unsere WEINKARTE mit unserem reichen und einzigartigen Weinangebot!

Kleine Portionen sind bei bestimmten Gerichten nicht erhältlich (z.B. Entenkeule, Markknochen, usw.). Bitte erkundigen Sie sich bei den Kellnern.

ELŐÉTELEK / STARTERS / VORSPEISEN

Tatár bifsztek zöldségekkel 2700
Steak tartare with vegetables
Tatar Beefsteak mit Gemüse

**Konyakos kacsamáj puding vilmoskörte géllal,
kesudiós pitével** 3800
Duck liver pudding with brandy, Williams pear gel and
pie with cashew
Entenleber Pudding mit Cognac, Williams Birne Gel und
Cashewnuss Torte

Velős konc 1700
Velős csont vitaminzöldekkel, hegyes erőssel, fokhagymával, piritóssal
Marrowbone with toast
With vegetables, hot green pepper, garlic
Markknochen
*Markknochen mit vitaminreichem Gemüse, scharfer Paprika,
Knoblauch, Toast*

LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

Mentás-mascarponés batátaleves pattogatott vadrizzsel 1400
Sweet potato soup with mint, mascarpone and popcorn wild rice
Erdbirnensuppe mit Minze, Mascarpone und Popcorn Wildreis

**Citromos-vargányás borjúraguleves tárkonyos
pászkagombóccal** 1400
Veal ragout soup with lemon, mushroom „Cep„ and
azyne dumpling with tarragon
Kalbfleisch Ragout mit Limone, Steinpilz und
Azyimon-Knödel mit Estragon

Marhapofa gulyásleves dörzstésztával 1600
Hungarian beef-goulash soup with noodles
Ungarische Gulaschsuppe aus Rindfleisch, mit Nudeln

Krúdy féle húsleves gazdagon

1900

Omlós levesthús, ökörszály, leveszöldség, gomba, tészta, torma, erős paprika, mustár; Velős csont külön rendelhető;
Special rich Hungarian meat soup Krúdy style
Tender beef, ox tail, vegetables, mushroom, noodles, horseradish, hot green pepper and mustard;
Marrowbone can be ordered separately.
Fleischsuppe auf Krúdy Art
Zartes Tellerfleisch, Ochsenfleisch, Suppengemüse, Pilz, Nudeln, Meerrettich, scharfe Paprika, Senf;
Markknochen kann man separat bestellen;

Krúdy féle bőséges húsleves ceremónia két személyre

3800

Omlós levesthús, ökörszály, leveszöldség, gomba, tészta, torma, erős paprika, mustár;
Velős csont külön rendelhető;
Special rich Hungarian meat soup Krúdy style, for two persons
Tender beef, ox tail, vegetables, mushroom, noodles, horseradish, hot green pepper and mustard;
Marrowbone can be ordered separately;
Fleischsuppen-Zeremonie auf Krúdy Art für zwei Personen
Zartes Tellerfleisch, Ochsenfleisch, Suppengemüse, Pilz, Nudeln, Meerrettich, scharfe Paprika, Senf;
Markknochen kann man separat bestellen;

SALÁTATÁLAK/SALAD PLATES SALATEN TELLERS

Bulguros-sütőtökös kevert saláta vaslapon sült kecskesajttal, serrano sonkával

3200

Pisztácia vinaigrette-tel (francia öntet), áfonyás-snidlinges kenyérrel
Mixed salad with bulgur, pumpkin, serrano ham and roast goat cheese
With vinaigrette with pistachio and home made bread with blueberry and chives
Gemischter Salat mit Bulgur, Kürbis, Serrano Schinken und gebratenen Ziegenkäse
Mit Pistazie Vinaigrette, und hausgemachten Brot mit Blaubeere und Schnittlauch

Lazacos-avokádós, aszalt paradicsomos kevert saláta angolmustáros-selyemmézes öntettel

2700

Chia-maggal, marinírozott padlizsánnal, popcornnal
Mixed salad with salmon with avocado, dried tomato and sauce of English mustard and Silk Honey
With Chia seed, marinated aubergine and popcorn
Gemischter Salat mit Lachs, Avocado, gedörrten Tomaten und Soße von englischen Senf und Honig
Mit Chia Samen, marinierte Aubergine ind Popcorn

FŐÉTELEK/ MAIN DISHES/ HAUPTSPEISEN

- Kapros-tejszínes szürkeharcsa brassói kemencésen parázsburgonyával** 3800
Cubes of roast grey catfish a lá Brasov, with spices from the oven with grilled potato
Gebratene Grauwels auf Kronstadt Art mit Glutkartoffeln
Ungarisches Grauwels Geschnetzeltes
- Tengeri durbincs (orata) egészben roston, parajos-csicseris rizottóval** 5900
Vaníliával kemencézve
Whole roasted orate with risotto with spinach and chickpea
Roasted in oven with vanilla
Ganze gebratene Goldbrasse (Dorade) mit Risotto mit Spinat und Kichererbse
Gebraten im Ofen mit Vanille
- Csirke mellfilé sushi-gyömbéres taco törmelékben piritva** 3400
Mentolos zöldborsó szósszal, wokkos thai zöldségekkel
Fillet of chicken breast grilled in taco crumbles with sushi ginger
With sauce of green pea with mint and Thai wok-vegetables
Hühnerbrust Filet gebraten im Taco Schmarren mit Sushi-Ingwer
Mit Erbsensoße mit Minze und thai Wokgemüsen
- Csirkecombfilé mogyorókéregben piritva jalapenos jázmin rizslepénnyel** 3400
Hoisin sózóval; A jalapeno paprika miatt enyhén csípős rizslepénnyel
Fillet of chicken leg roasted in hazelnut crust with jasmine rice roundel with jalapeno
With hoisin sauce; The rice roundel with jalapeno is a bit hot
Hühnerschenkel Filet gebraten im Haselnuß-Kruste mit Jasmine Reiskuchen mit Jalapeno Paprika
Mit Hoisin Soße; Wegen dem Jalapeno, das Reiskuchen ist leicht scharf
- Kacsamell kardamomos rózsateában pácolva-puhítva citromos, mandulás amerikai palacsintával** 3800
Chilis csipke jus-vel (mártással), a kardamon indiai fűszer
Roast duck breast marinated in rose tea with cardamon with pancake with lemon and almond
With hip jus with chili
Gebratene Entenbrust mariniert im Rosentee mit Kardamom mit Pancake mit Limonen und Mandeln
Mit Hiefe-Soße mit Chili; Pancake ist amerikanische Palatschinke

- Kacsacomb zsályával ropogósan, fűgés párolt káposztával, paprikás-burgonyás, cheddar sajtos rétes rolóval** 4500
 Crispy roast leg of duck with sage with braised white cabbage with fig and with strudel filled with paprika potato and cheddar cheese
 Knusprige Entenkeule mit Salbei auf gedünstetem Weißkraut mit Feige und mit Strudel gefüllt mit Paprika-Kartoffeln und Cheddar Käse
- BBQ sertésoldalas paradicsomlekváros lóbabbal, gorgonzolás burgonya roppanccsal** 3400
 BBQ pork ribs with giant bean with tomato jam, and potato with gorgonzola
 BBQ Rippenfleisch mit Riesenbohnen mit Tomatenmarmelade und Kartoffeln mit Gorgonzola
- Sült malacoldalas korianderes, kókusztejes édesburgonya főzeléken** 2900
Az oldalast sós darált kekszben sütjük
 Pork ribs on mashed sweet potato with coconut milk and coriander
The pork rib is roasted in salty cake crumbles
 Gebratenes rippenfleisch mit Süßkartoffelgemüse mit Kokosmilch und Koriander
Das Rippenfleisch ist im salzigen Keks Schmarren gebraten
- Sertésszűz roston rozmaringos, libatepertős parázsburgonyával** 3700
Kurkumás hollandi habbal, fetával töltött hegyes erőssel tálalva, vizibivaly szalámival göngyölve
 Roast pork loin with grilled potato with goose greaves and rosemary
With curcuma foam and hot green pepper filled with feta, rolled with water buffalo salami
 Schweinelendenbraten mit Glutkartoffeln mit Gänze-grieben und Rosmarin
Mit Kurkuma Schaum und Feta gefüllten scharfen Paprika, verpackt mit Wasserbüffel Salami
- Malacszűz parmezánnal gratinírozva, és káposztás lasagne** 4200
Jégboros aszalt szilva jus-vel (mártással)
 Au gratin pork loin (squealer) with parmesan and with lasagne with cabbage
With prune jus with ice wine
 Parmesan gratinerten Schweinelenden (Ferkel) mit Lasagne mit Kraut
Mit Prünelle jus mit Eiswein

Malaccsülök chimichurri pasztával kenve, omlósan bazsalikomos kukoricatócsnin lyoni lilahagymával	3400
<i>A chimichurri argentin koriander-pesto szósz</i>	
Tender pork-squealer knuckle with chimichurri sauce, on maize roundel with basil with Lyon onion	
Zartes, gebratenes Eisbein auf Mais Fladen mit Basilie, mit Lyon Zwiebel	
Füstös borjúpörkölt petrezselymes-túrós óriásgaluskával, uborkasalátával	3700
Smoky veal stew with giant noodles with curd cheese and parsley with cucumber salad	
Rauchiges Kalbsgoulasch mit Riesennockerln mit Petersilien und Gurkensalat	
Bécsi szelet pankó morzsában kirántva házi burgonyasalátával	3100
Panko crusted Wiener Schnitzel with home made potato salad	
Wiener-Panko Schnitzel mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	
Vadas marha zsemlegombóccal	3400
Braised beef with vegetable sauce and bread dumpling	
<i>In piquant sauce of mustard and mashed vegetables</i>	
Rindfleisch mit Semmelknödel	
<i>In pikanten Soße mit Senf und Gemüse-Püree</i>	
Marhahátszín roston, cajun fűszeres édesburgonya chips-szel	4700
<i>Szezámolajon sütve, céklás-rukkolás fűszervajjal, rókagomba sauté-vel (hirtelen kisütve)</i>	
Roast beef from short loin with sweet potato chips with Cajun chips	
<i>Roasted on sesame oil with chanterelle sauté and with spicy butter with beetroot and rocket salad</i>	
Roastbeef (Hochrippe) mit Süßkartoffel chips mit Cajun chips	
<i>Gebraten auf Sesamöl mit Pfefferling sauté und Gewürzbutter mit Rote Bete und Rucola Salat</i>	

VEGETÁRIÁNUS FOGÁSOK / VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE SPEISEN

Korianderes-kókusztejes édesburgonya főzelék algás-pritaminos pak choi fasírttal	3100
<i>Bok choy stir-fry with algae and pritamine on mashed sweet potato with coconut milk and coriander</i>	
<i>Bok choy Boulette mit Alge und „Pritamin„ (Paprikamark) auf Süßkartoffelgemüse</i>	

**Bulguros-sütötökös kevert saláta
vaslapon sült kecskesajttal**

2900

Pisztácia vinaigrette-tel, áfonyás-snidlinges kenyérrel

Mixed salad with bulgur, pumpkin, and
roast goat cheese

*With vinaigrette with pistachio and home made bread with
blueberry and chives*

Gemischter Salat mit Bulgur, Kürbis und
gebratenen Ziegenkäse

*Mit Pistazie Vinaigrette, und hausgemachten Brot mit
Blaubeere und Schnittlauch*

**Avokádós-aszalt paradicsomos kevert saláta
angolmustáros-selyemmézes öntettel**

2200

Chia-maggal, marinírozott padlizsánnal, popcornnal

Mixed salad with avocado, dried tomato and sauce of
English mustard and Silk Honey

With Chia seed, marinated aubergine and popcorn

Gemischter Salat mit Avocado, gedörrten Tomaten
und Soße von englischen Senf und Honig

Mit Chia Samen, marinierte Aubergine ind Popcorn

PALEO ÉTLAPUNK / PALEO MENU

PALEO SPEISEKARTEN

Speciális ételválasztékunkkal a paleolit táplálkozás híveinek szeretnénk kedveskedni. A paleo étrend glutén-, glükóz-, laktóz- és cukormentes táplálkozást biztosít, így ajánljuk ételérzékeny vendégeink számára is. Mangalica vagy libazsír használunk a húsok és zöldségek elkészítéséhez. Az étterem külön gonddal választotta ki a paleolit fogások elkészítéséhez szükséges prémium komponenseket, figyelve a táplálkozási elvek minden részletére. Paleo tortáink különlegesek, mindenkinek érdemes kipróbálni. Szezonális paleo fogások az aktuális napi ajánlatban is előfordulnak. PALEO DESSZERTEK az étlap végén, a desszertek között találhatóak.

We think of our guests following the paleo diet with this special range of dishes. Paleo diet is gluten-, glucose-, lactose-, and sugarfree, therefore these dishes can be recommended to food allergic guests, too. We use mangalica or goose fat for frying the meats and vegetables. Our restaurant has taken great care in selecting the premium components for the paleo dishes, taking all the paleo details into consideration. We also have seasonal paleo dishes in our daily menus. You can find PALEO DESSERTS at the end of the menu, together with the other desserts. Our Paleo cakes are unique, everyone should taste them.

Mit unserem speziellen Speiseangebot möchten wir denjenigen entgegenkommen die sich Paläolit ernähren. Die Paleo-Diät sichert eine gluten-, glükose-, laktose- und zuckerfreie Ernährung und wir empfehlen diese Gerichte in erster Linie unseren speiseempfindlichen Gästen. Zur Zubereitung von Fleisch und Gemüse verwenden wir Mangalica-Schweine- und Gänsefett. Unser Restaurant hat die Premium Zutaten zur Zubereitung der Paläolitgerichte mit höchster Acht ausgesucht, um jede Ernährungsrichtlinie einzuhalten.

Die Paleogerichte der Saison kommen auch in Angeboten am Wochentag und am Wochenende vor. Die PALEO DESSERTS sind am Ende der Speisekarte, bei den Desserts zu finden. Unsere Paleotorten sind einmalig, die jeder einmal probieren soll.

Tatárbifsztek zöldségekkel 2700
Steak tartare with vegetables
Tatar Beefsteak mit Gemüse

Pórés csicsókaleves mandulás gesztenye golyóval 1600
Sweet potato soup with leek onion and chestnut ball
with almond
Süßkartoffelnsuppe mit Lauchzwiebel und Kastanienkugeln
mit Mandeln

- Krúdy féle húsleves gazdagon, paleo módra** 1900
Omlós levesthús, ökörszál, levestöldség, gomba, torma, erős paprika, mustár; Velős csont külön rendelhető; Tészta nélkül PALEO fogásnak is ajánljuk.
Special rich Hungarian meat soup Krúdy style – Paleo version
Tender beef, ox tail, vegetables, mushroom, horseradish, hot green pepper and mustard; Marrowbone can be ordered separately; Without noodles recommended as PALEO food.
Fleischsuppe auf Krúdy Art, Paleo Version
Zartes Tellerfleisch, Ochsenfleisch, Suppengemüse, Pilz, Nudeln, Meerrettich, scharfe Paprika, Senf; Markknochen kann man separat bestellen; Wir empfehlen dieses Gericht ohne Nudeln auch als ein PALEO Gericht.
- Krúdy féle bőséges húsleves ceremónia két személyre, paleo módra** 3800
Omlós levesthús, ökörszál, levestöldség, gomba, torma, erős paprika, mustár; Velős csont külön rendelhető; Tészta nélkül PALEO fogásnak is ajánljuk.
Special rich Hungarian meat soup Krúdy style, for two Paleo version
Tender beef, ox tail, vegetables, mushroom, horseradish, hot green pepper and mustard; Marrowbone can be ordered separately; Without noodles recommended as PALEO food.
Fleischsuppen-Zeremonie nach Krúdy für zwei Personen, auf Paleo Art
Zartes Tellerfleisch, Ochsenfleisch, Suppengemüse, Pilz, Nudeln, Meerrettich, scharfe Paprika, Senf; Markknochen kann man separat bestellen; Wir empfehlen dieses Gericht ohne Nudeln auch als ein PALEO Gericht.
- Lazacos-avokádós-aszalt paradicsomos kevert saláta angolmustáros-selyemmézes öntettel** 2700
Chia-maggal, marinírozott padlizsánnal
Mixed salad with salmon with avocado, dried tomato and sauce of English mustard and Silk Honey
With Chia seed, marinated aubergine
Gemischter Salat mit Lachs, Avocado, gedörrten Tomaten und Soße von englischen Senf und Honig
Mit Chia Samen, marinierte Aubergine
- Kacsamell kardamonos rózsateában pácolva-puhítva** 3800
Piritott kelkáposztával, libatepertővel, hagymával, gombával, csicsókával
Roast duck breast marinated in rose tea with cardamom
With sautéed cole, goose-greaves, onion, mushroom and sweet potato
Gebratene Entenbrust mariniert im Rosentee mit Kardamom
Auf gebratenem Wirsing, mit Gänze-grieben, Zwiebeln, Pilz und Süßkartoffeln
- Kacsacomb zsályával ropogósan, fűgével** 4500
Piritott kelkáposztával, libatepertővel, hagymával, gombával, csicsókával
Crispy roast leg of duck with sage
With sautéed cole, goose-greaves, onion, mushroom and sweet potato
Knusprige Entenkeule mit Salbei
Auf gebratenem Wirsing, mit Gänze-grieben, Zwiebeln, Pilz und Süßkartoffeln

BBQ oldalas 3400
 Pirított kelkáposztával, libatepertővel, hagymával, gombával, csicsókával
 BBQ roasted rack of pork ribs (flitch)
 With sautéed cole, goose-greaves, onion, mushroom and sweet potato
 BBQ Rippenfleisch
 Auf gebratenem Wirsing, mit Gänze-grieben, Zwiebeln,
 Pilz und Süßkartoffeln

Marhahátszín roston 4700
 Pirított kelkáposztával, libatepertővel, hagymával, gombával, csicsókával
 Roast beef from short loin
 With sautéed cole, goose-greaves, onion, mushroom and sweet potato
 Roastbeef (Hochrippe)
 Auf gebratenem Wirsing, mit Gänze-grieben, Zwiebeln,
 Pilz und Süßkartoffeln

GYEREKMENÜ / CHILDREN'S MENU KINDERMENÜ

Húsleves tésztával és zöldségekkel; 1800
Rántott csirkemell filé sült burgonyával;
Nutellás palacsinta
 Meat soup with vegetables and noodles;
 Breaded fillet of chicken breast
 with fried potatoes; Pancake filled with Nutella
 Fleischsuppe mit Nudeln und Gemüse; Hühnerschnitzel Filet
 mit Pommes Frites, Palatschinken mit Nutella

SALÁTÁK / SALADS / SALATE

Kevert saláta zöld levelekből 1200
 Mixed green salad
 Gemischter grüner Salat

Újhagymás paradicsomsaláta 700
 Tomato salad with spring onion
 Tomaten Salat mit Grünen Frühlingszwiebeln

Uborkasaláta tejfellel vagy anélkül 700
 Cucumber salad with or without sour cream
 Gurkensalat mit oder ohne Sauerrahm

Hordós savanyú 600
 Barrel pickles
 Säuerer aus Fass

DESSZERTEK/ DESSERTS/ DESSERTS

Csokoládé szuflé bogyós gyümölcsösszal Chocolate soufflé with sauce of fruits Schokoladen Soufflé mit Fruchtsauce	1900
Oreo desszert <i>Oreo keksszel készült könnyű, habos krém</i> Oreo dessert <i>Light foamy cream with oreo cake</i> Oreo Dessert <i>Leichte, schaumige Creme mit Oreo Kek</i>	1200
Zöldbanános sajttorta mangó dippel Cheesecake with green banana with mango dip Käsetorte mit grünen Bananen mit Mango Dip	1300
Palacsinta frissen sütve <i>Két darab, lekváros, kakaós, nutellás, túrókrémes, fahéjas</i> Freshly baked Hungarian pancake <i>Two pieces, filled with sweet cream of cottage cheese or apricot jam or cacao or Nutella or cinnamon</i> Palatschinken (Eierkuchen) frisch gebacken Zwei Stück, mit Marmelade, Kakao, Nutella, Quarkkreme oder Zimt	900
Paleo karamellás almatorta Paleo caramel appel tart Paleo Karamell Apfeltorte	1700

BORLAPUNKRÓL a fogásokhoz illő, finom, magyar
borok választhatók, kérje specialistánk
segítségét!

Ételválasztékunkat
ajánlattal bővítjük

KEDD-PÉNTEK ESTÉNKÉNT ÉS VASÁRNAP DÉLBEN
ÁRNYAS KONCERTEK.

Élő zene az Árnyasban:

kávéházi hangulat, nosztalgia-muzsika vagy jazz

Kis adag étel: 70%-os étlap áron. Néhány
fogásunk nem kapható kis adagban (pl. csirkecomb
velős konc stb.), kérjük, hogy érdeklődjön
felszolgálónknál!

Háromféle, háromfogásos hétköznapi
DÉLI MENÜ AJÁNLATUNK
1390,- Ft savanyúval, házi szörppel együtt
Keresse a menüsört honlapunkon az előző hét
péntekjétől!

Nyitva tartás: Kedd-Szombat: 12.00-24.00, Vasárnap-Hétfő: 12.00-16.00

www.arnyas.hu; www.facebook.com/arnyasvendeglo;
twitteren is



GYEREKFOGLALKOZÁS!

Különleges szolgáltatásunk hétvégeként délidőben a GYEREKASZTAL
játshónénivel (azért se írjuk, hogy animátor).

Amíg a szülők vidámkodnak, a csemetéket lefoglaljuk,
és így ők is vidámkodnak.