

A Villa Rosa étterem a szezonális és a regionalitás jegyében dolgozik. Alapanyagaink zöme a saját gazdaságunkból kerül ki (Kukkonía Farm, Dióspatony). Zöldségeink és gyümölcseink a várkonyi almáskertből származnak. Saját vágóhidunk van, a fenntarthatóság jegyében alapanyagainkat nagyrészt 50 km-es körzetből szerezzük be. A Csallóköz ételeit gondoljuk újra – többször elnyertük a Szlovákia legjobb tematikus étterme címet.

Reštaurácia Villa Rosa funguje na princípe sezonality a regionality. Väčšina našich surovín pochádza z vlastnej farmy (Farma Kukkonía, Orechová Potôň). Naše ovocie a zelenina pochádzajú z jablkového sadu vo Vrakúni. Máme vlastný bitúnok a na princípe udržateľnosti pochádza väčšina našich surovín z okruhu 50 km. Jedlá Žitného ostrova sú poňaté v novom duchu – niekoľkokrát sme získali titul Najlepšej tematickej reštaurácie na Slovensku.

At Restaurant Villa Rosa, whose interior evokes a country mansion, you will become acquainted with the food culture of the Slow Food movement, which is based on the gastronomic traditions typical for our region. Our dishes are made only from local ingredients coming from our own farms. We prepare pasta, pastries, and bake cakes right here in our kitchen. Soon turning 20, Villa Rosa is one of the best thematic restaurants in Slovakia based on the evaluation by the Gurman Award and, to reboot, we recently received a prestigious gastronomic award by becoming a member of the SVÉT association (Stylish Rural Restaurants, originally Stílusos Vidéki Éttermiség).

A konyháért felel: Bindics Imre Executive Chef, Czucz Péter Creative Chef és csapatuk
Za kuchyňu zodpovedá: Šéfkuchár Imre Bindics, Creative Chef Péter Czucz a ich tím
Chef Imre Bindics, Creative Chef Péter Czucz, and their professional team
are responsible for the kitchen.


A NAPI AJÁNLATOT KERESSE A FEKETE TÁBLÁN!
DENNÚ PONUKU NÁJDETE NA ČIERNEJ TABULI!
LOOK FOR THE OFFER OF THE DAY ON THE BLACKBOARD!


A Bott Pékség ajánlata • Ponuka Pekárne Bott • Offer of Bott Bakery


150 g Egy kosár kézműves kovászolt kenyér 2,00 €
Košík remeselného kváskového chleba
Basket of handcrafted sourdough bread

Előételek • Predjedlá • Starters

100 g Frissen sült kacsamáj kajsziparack-csatnival 19,00 €
és pirított kaláccsal
Čerstvo pečená pečeň z kačice s marhuľovým čatní
a opečeným koláčom
Freshly seared duck liver with apricot chutney and toasted bread (1, 3, 7)
Világi Winery Sárgamuskotály – Muškát žltý, Terroir Selection 2023

100 g  A séf ajánlata: Mangalicapástétom nyelvhússal, 13,00 €
friss zöldségekkel és kovászolt kenyérral
Ponuka šéfkuchára: Paštéta z mangalice s čerstvou zeleninou
a kváskovým chlebom
*Chef's Special: Mangalica pork tongue pâté, fresh vegetables,
and sourdough bread (1)*
Világi Winery Kékfrankos – Frankovka modrá, Terroir Selection 2022



100 g  Késsel vágott marhatatár Kukkononia vajjal 17,00 €
Nožom sekaný hovädzí tatársky biftek s maslom Kukkononia
Hand-chopped beef tartare with Kukkononia butter (1, 7)
Világi Winery Merlot, Terroir Selection 2020

100 g  Friss töklecsó kertünk zöldségeiből, lágy kecskesajttal 13,00 €
és kovászolt kenyérral
Čerstvé tekvicové lečo zo zelenín našej záhrady s mäkkým
kozím syrom a kváskovým chlebom
*Fresh pumpkin lecsó made with vegetables from our garden,
served with soft goat cheese and sourdough bread (1, 7)*
Világi Winery Zöld veltelini – Veltlinske zelené, Modern Balance 2025







Levesek • Polievky • Soups

200 ml	 Aranyló húsleves a farmunk tyúkjaiból Zlatistý vývar z našich domácich sliepok <i>Golden chicken broth from our farm hens</i>	5,00 €
		(1, 3, 9)
200 ml	 Halászlé pontyfiléből Žitnoostrovské „halászlé“ z kapra <i>Carp fish soup á la Great Rye Island</i>	8,00 €
		(4)
200 ml	 Zöldségleves napi ajánlat szerint Zeleninová polievka podľa dennej ponuky <i>Vegetable soup of the day</i>	5,00 €

Saláták • Šaláty • Salads

150 g / 200 g	 Cézársaláta tanyasi csirkemell-szuprémmel, farmunkról származó fürjtojással és kézműves parmezánnal Caesar šalát s farmárskými kuracími prsiami supreme, prepeličými vajčkami z našej farmy a remeselným parmezánom <i>Caesar salad with farm-raised chicken supreme, quail eggs from our farm, and artisanal Parmesan</i>	18,00 €
		(3, 7)
	<i>Világi Winery Sauvignon blanc, Modern Balance 2025</i>	
200 g	 Friss leveles zöldsaláta retekkel, házunk fermentált lilakáposztájával és zöld pesztóban pácolt halloumi sajttal Čerstvý listový zelený šalát s reďkovkami, našou domácou fermentovanou červenou kapustou a syrom halloumi marinovaným v zelenom peste <i>Fresh green leaf salad with radishes, our homemade fermented red cabbage, and halloumi cheese marinated in green pesto</i>	18,00 €
		(7)
	<i>Világi Winery Zöld veltelini – Veltlinske zelené, Terroir Selection 2019</i>	

Főételek • Hlavné jedlá • Main Courses

200 g 	Égetett karfiol lágy kézműves kéksajttal és pácolt körtével Opekaný karfiol s jemným remeselným modrým syrom a nakladanou hruškou <i>Roasted cauliflower with mild artisanal blue cheese and pickled pear (7)</i> <i>Világi Winery Cuvée Symbiosis, Terroir Selection 2023</i>	16,00 €
200 g 	Csalános rántott Cheesio sajt Alsószeliből vajjas burgonyával és rukkolamajonézzel Žihľavový vyprážaný syr Cheesio z Dolných Salíb s maslovými zemiakmi a rukolovou majonézou <i>Cheesio, a fried nettle cheese from Dolné Saliby, served with buttered potatoes and arugula mayonnaise</i> (1, 3, 7) <i>Világi Winery Mr. & Mrs. FRIZZANTE 2025</i>	16,00 €
200 g 	Árpagyöngyrizottó spenóttal és sült nyári zöldségekkel Rizoto z jačmenných krúp so špenátom a pečenou letnou zeleninou <i>Barley risotto with spinach and roasted summer vegetables</i> (1) <i>Világi Winery Cserszegi fűszeres, Modern Balance 2025</i>	15,00 €
200 g 	Pucér burger nyári zöldséggratinnal, grillezett camembert sajttal és házi majonézzel Nahý burger s gratinovanými zemiakmi z letnej zeleniny, grilovaným syrom camembert a domácou majonézou <i>Naked burger with gratinated potatoes made from summer vegetables, grilled camembert, and homemade mayonnaise</i> (3, 7) <i>Világi Winery Chardonnay, Terroir Selection 2023</i>	19,00 €
200 g  	Egészben sült pisztráng spenótos belugalencse-salátával Pstruh pečený v celku so špenátovo-šošovicovým šalátom beluga <i>Whole baked trout with spinach and beluga lentil salad</i> (4, 9) <i>Világi Winery ORANGE, Rarities Collection 2025</i>	21,00 €

200 g 	Grillezett süllőfilé füstös fodros kellel és lágy paszternákrémmel Grilovaný fileť zo zubáča s údeným kučeravým kelom a jemným paštrnákovým krémom <i>Grilled Zander fillet with smoked curly kale and delicate parsnip cream</i> (4, 7) Világi Winery Rajnai rizling – Rizling rýnsky, Terroir Selection MAGNUM 2021	21,00 €
200 g	Zsenge cukorborsófőzelék újhagymával, karalábéval és ropogós bundában sült kacsafasírttal Jemný hráškový prívarok s jarnou cibuľkou, kalerábom a chrumkavými kačacími fašírkami <i>A sauce made from delicate sweet peas with spring onions and duck frikadelles in a crispy coating</i> (1, 3, 7) Világi Winery Zöld veltelini – Veltlinske zelené, Modern Balance 2025	18,00 €
200 g  	Tanyasi csirkeszuprém illatos nyári zöldségekkel Farmárske kuracie prsia supreme s voňavou letnou zeleninou <i>Farm-raised chicken supreme with fragrant summer vegetables</i> Világi Winery Kékfrankos rosé – Frankovka Modrá rosé, Modern Balance 2025	18,00 €
200 g 	Serpenyőzött mangalicamáj friss kovászolt kenyérrel Pečeň z mangalice na panvici, čerstvý kváskový chlieb <i>Pan-fried Mangalica pork liver, fresh sourdough bread</i> (1) Világi Winery Pinot noir, Terroir Selection 2023	16,00 €
200 g	A séf ajánlata: Konfitált malacpofa szerecsendiós burgonyakrémmel, mustáros zsályamártással és pikáns brokkolival Ponuka šéfkuchára: Konfitované bravčové líčko s muškátovo-orieškovým zemiakovým krémom, horčicovo-šalviovou omáčkou a pikantnou brokolicou <i>Chef's Special: Confit pork cheek with nutmeg-and-potato purée, mustard-and-sage sauce, and spicy broccoli</i> (1, 3, 7) Világi Winery Pinot noir, Terroir Selection MAGNUM 2021	18,00 €

200 g	<p>Csontos mangalicakaraj a farmunkról pirított tarkarizzsel és ret克斯alátával</p> <p>Mangalicové karé s kost'ou z našej farmy s opekanou pestrofarebnou ryžou a red'kovkovým šalátom</p> <p><i>Bone-in mangalica pork loin from our farm, served with toasted mixed-grain rice and radish salad</i> (1, 3, 7)</p> <p><i>Világi Winery Chardonnay, Limited 2018</i></p>	19,00 €
200 g	<p>  Marhabélszín-steak fűszeres sült répával, kápiasalátával és bÉbiburgonyával</p> <p>Hovädzí steak zo sviečkovice s korenistou pečenou mrkvou, šalátom z kápie a baby zemiakmi</p> <p><i>Beef tenderloin steak with spicy roasted carrots, bell pepper salad, and baby potatoes</i></p> <p><i>Világi Winery Merlot, Terroir Selection 2020</i></p>	39,00 €
200 g	<p> Szürkemarhapörkölt a farmunkról Világi Winery borral ízesítve, tojásos nokedlivel</p> <p>Perkelt z mad'arského stepného dobytká z našej farmy, ochutený vínom z vinárstva Világi Winery, s vaječnými haluškami</p> <p><i>Beef stew made from Hungarian Grey cattle from our farm, flavored with wine from Világi Winery and served with egg dumplings</i> (1, 3)</p> <p><i>Világi Winery Kékfrankos – Frankovka Modrá, Terroir Selection 2022</i></p>	17,00 €
200 g	<p> Pucér burger marhahúspogácsával</p> <p>Nahý hovädzí burger z mletého mäsa</p> <p><i>Naked beef burger made with ground beef</i> (3, 7)</p> <p><i>Világi Winery Merlot, Terroir Selection 2020</i></p>	20,00 €
200 g	<p> Rosé szarvasgerinc „modern vadas” zöldfűszeres gombóccal</p> <p>Jelení chrbát na ružovo „moderná sviečková“ s bylinkovými knedličkami</p> <p><i>Venison loin „Modern Svíčková“ stew with herb dumplings</i> (1, 3, 9)</p> <p><i>Világi Winery Pinot noir, Terroir Selection 2023</i></p>	23,00 €




200 g	Rögös túrós lebbencs sült hagymával vagy szalonnapörccel Cestoviny „lebbencs“ s hrudkovitým tvarohom, cibuľkou alebo praženou slaninou <i>Pasta „lebbencs“ with lumpy quark, onions or roasted lardons (1, 3, 7)</i> <i>Világi Winery Rajnai rizling – Rizling rýnsky, Terroir Selection 2024</i>	15,00 €
-------	--	----------------

200 g	Mangalicahúsos ravioli friss kaporral és tejföllel Mäsové ravioli z mangalice s čerstvým kôprom a kyslou smotanou <i>Mangalica pork ravioli with fresh dill and sour cream (1, 3, 7)</i> <i>Világi Winery Sauvignon blanc, Terroir Selection 2020</i>	19,00 €
-------	---	----------------

Szezonális ajánlat a várkonyi kertből
• Sezónna ponuka z vrakúnskej záhrady
• Seasonal Offer from Our Garden

150 g	Uborkasaláta Uhorkový šalát <i>Cucumber salad</i>	3,50 €
150 g	Paradicsomsaláta bazsalikomos pesztóval Paradajkový šalát s bazalkovým pestom <i>Tomato salad with basil pesto</i>	3,50 € (7)
150 g	Vegyes saláta citrusos vinaigrette-tel Miešaný šalát s citrusovým vinaigrettom <i>Mixed salad with citrus vinaigrette</i>	3,50 €

Desszertek • Dezerty • Desserts

100 g	Fehérsokoládés sajtorta feketeszeder-sorbet-val Cheesecake s bielou čokoládou a černicovým sorbetom <i>White chocolate cheesecake with blackberry sorbet</i> (1, 3, 7) <i>Világi Winery Sárga muskotály – Muškát žltý, Terroir Selection 2023</i>	6,00 €
100 g 	Affogato Affogato <i>Affogato</i> (3, 7)	6,00 €
100 g	Túrógombóc eperhabbal és pirított mandulával Tvarohové guľky s jahodovou penou a praženými mandľami <i>Cottage cheese dumplings with strawberry mousse and toasted almonds</i> (1, 3, 7) <i>Világi Winery Sunshine, Modern Balance 2025</i>	6,00 €
100 g  	Sörbet Sorbet <i>Sorbet</i>	4,00 €

Ételallergia esetén forduljon bizalommal pincéreinkhez!

V prípade alergie alebo intolerancie sa obráťte na našu obsluhu!
In case of food allergies or any intolerances please contact our staff.

Az aktuális kínálatot keresse a fekete táblán!

Aktuálnu ponuku nájdete na čiernej tabuli!
See our daily offer on the blackboard!

A hús súlya nyers állapotban van feltüntetve.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.
Meat is listed based on its raw weight.

A köretek súlya kész állapotban van feltüntetve.

Hmotnosť príloh je uvedená v hotovom stave.
Side orders are listed based on their cooked weight.

Sertés- és marhahús-beszállítónk az Istermeat vágóhíd. A szárnyashúsok a Kukkonja Farmról származnak. A halakat helyi halászsoktól vásároljuk.

Dodávateľom bravčového a hovädzieho mäsa je bitúnok Istermeat.
Hydinové mäso pochádza z Kukkonja Farm. Ryby kupujeme od miestneho rybárstva.

Our meat and meat products are made in Slovakia.



Nyissa meg a kamera alkalmazást
Otvorte aplikáciu fotoaparátu
Open the camera app



Olvassa be a QR-kódot
Naskenujte QR kód
Scan the QR code



Válasszon az online menüből
Vyberte si z našej online ponuky
Pick from our online menu

ALLERGÉNEK • ZOZNAM ALERGÉNOV

• ALLERGENS

1. Glutént tartalmazó gabonafélék / Obilniny obsahujúce lepok / Cereals containing gluten
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek / Kôrovce a výrobky z nich / Crustaceans and their products
3. Tojás és tojással készült termékek / Vajcia a výrobky z nich / Eggs and their products
4. Hal és a belőle készült termékek / Ryby a výrobky z nich / Fish and their products
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek / Arašidy a výrobky z nich / Peanuts and their products
6. Szójabab és a belőle készült termékek / Sójové zrná a výrobky z nich / Soybeans and their products
7. Tej és tejjel készült termékek / Mlieko a výrobky z neho / Milk and its products
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek / Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich / Nuts – almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia
9. Zeller és a belőle készült termékek / Zeler a výrobky z neho / Celery and its products
10. Mustár és mustárral készült termékek / Horčica a výrobky z nej / Mustard and its products
11. Szezám-mag és a belőle készült termékek / Sezamové semená a výrobky z nich / Sesame seeds and their products
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben / Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l / Sulphur dioxide and sulphites
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek / Vlčí bob a výrobky z neho / Lupin and its products
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek / Mäkkýše a výrobky z nich / Molluscs and their products