A Villa Rosa étterem a szezonalitás és a regionalitás jegyében dolgozik. Alapanyagaink zöme a saját gazdaságunkból kerül ki (Kukkonia 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 Kukkonia, 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 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

A Séf ajánlata • Specialita šéfkuchára • The Chef's Special

150 g — **Mangalicapástétom fermentált hagymával, kovászos kenyérrel** — **12,00 €**
Paštéta z mangalice s fermentovanou cibuľou a kváskovým chlebom
Mangalica pork pâté with fermented onion and sourdough bread *(1)*
Kékfrankos / Frankovka modrá, Terroir selection 2022

100 g — **Késsel vágott marhatatár Kukkonia vajjal** — **17,00 €**
Sekaný hovädzí tatársky biftek s maslom Kukkonia
Hand-cut beef tartare with Kukkonia butter *(3, 7, 10)*
Merlot, Terroir selection 2020

100 g — **Konyakos kacsamáj almás-homoktövis chutney-val, házi kaláccsal** — **19,00 €**
Kačacia pečeň na koňaku s jablkovo-rakytníkovým chutney a domácim kysnutým pečivom
Cognac duck liver with apple and sea buckthorn chutney and homemade yeast bread *(1, 3, 7)*
Royal Tokaji Gold Label 6 Puttonyos Aszú 2016

100 g

Sült paprika kecskesajttal besütve **13,00 €**
Pečená paprika zapečená s kozím syrom
Roasted bell pepper baked with goat cheese *(7)*

Kékfrankos rozé / Frankovka modrá rosé, Modern balance 2025

Levesek • Polievky • Soups

200 ml

Aranyló húsleves a farmunk tyúkjaiból **5,00 €**
Zlatistý slepačí vývar zo sliepok z našej farmy
Golden broth from our farm-raised hens *(1, 4)*

200 ml

Csallóközi pontyhalászlé **8,00 €**
Halászlé zo Žitného ostrova
Rye Island Fisherman's Soup *(1, 3, 4)*

200 ml

Zöldségleves a napi kínálat szerint **5,00 €**
Zeleninová polievka podľa dennej ponuky
Vegetable soup of the day

Főételek • Hlavné jedlá • Main Courses

A Séf ajánlata • Špecialita šéfkuchára • The Chef's Special

200 g

Grillezett süllő füstölt mangalicaszalonna-fátyolban, grillezett fokhagymás fodros kellel **21,00 €**

Grilovaný zubáč so závojom z údenej slaniny z mangalice, grilovaný cesnakový kučeravý kel

Grilled pike-perch wrapped in a veil of smoked Mangalica bacon, with grilled garlic kale *(4, 14)*

Sauvignon Blanc, Terroir selection 2020

---

200 g

Tökmagos rántott Chessio sajt Alsószeliből, édesburgonya-hasábbal, tartármártással **16,00 €**

Vyprážaný syr Chessio z Dolných Salíb v strúhanke s tekvicovými semienkami, hranolky zo sladkých zemiakov, tatárska omáčka

Pumpkin seed-crusted fried Chessio cheese from Dolné Saliby, with sweet potato fries and tartar sauce *(1, 3, 7)*

Chardonnay, Terroir selection 2023

---

200 g

Ropogós rántott mangalicakaraj mustáros burgonyasalátával **19,00 €**

Chrumkavé vyprážané karé z mangalice s horčicovým zemiakovým šalátom

Crispy fried Mangalica pork loin with mustard potato salad *(1, 3, 10)*

Max Ferdinand Richter Graacher Dompropst Riesling Alte Reben 2024

---

200 g

Szarvasgerinc csipkebogyómártással, polentával és sült gesztenyével **25,00 €**

Jelení chrbát so šípkovou omáčkou, polentou a pečenými gaštanmi

Venison saddle with rosehip sauce, polenta, and roasted chestnuts *(7)*

Pinot Noir, Terroir selection 2023

---

200 g

Lassan sült malacpofa babfőzelékkel, savanyított házi lilahagymával **18,00 €**

Pomaly pečené bravčové líčka s fazuľovým prívarkom a domácou kyslou červenou cibuľou

Slow-cooked pork cheeks with bean stew and homemade pickled red onions *(7)*

Zöld veltelini / Veltlínske zelené, Terroir selection 2019

200 g	**Rosé sertésszűz székelykáposztával és a Bott pékségből származó kovászos kenyérrel** Šťavnatá bravčová panenka rosé so segedínskou kapustou a kváskovým chlebom z pekárne Bott *Rosé pork tenderloin with cabbage stew à la Székely and sourdough bread from the Bott Bakery* *(1, 7)* ***Kékfrankos / Frankovka modrá, Terroir selection 2022***	**19,00 €**
200 g	**Tanyasi csirkesuprême sütőtökös gratinnal és gyömbéres sütőtökkrémmel** Farmárske kuracie supreme s tekvicovým gratinom a zázvorovo-tekvicovým krémom *Free-range chicken supreme with pumpkin gratin and ginger-pumpkin cream* *(7)* ***La Chablisienne Chablis La Sereine 2020***	**18,00 €**
200 g	**Szürkemarha-pörkölt a farmunkról, bécsi knédlivel** Perkelt z mad'arského stepného dobytka s viedenskou knedľou *Hungarian Grey Cattle stew from our farm with bread dumplings* *(1, 3, 7)* ***Masi Campofiorin 2018***	**18,00 €**
200 g	**Marhabélszín-steak zöldborsmártással, enyhén rozmaringos burgonyakrémmel és sült céklával** Steak zo sviečkovice s omáčkou zo zeleného korenia, jemným rozmarínovým zemiakovým pyré a pečenou cviklou *Beef tenderloin steak with green peppercorn sauce, light rosemary mashed potatoes, and roasted beetroot* *(7)* ***Catena Zapata Argentino Malbec 2022***	**39,00 €**
150 g/200 g	**Cézársaláta tanyasi csirkemellel, tökmagolajos öntettel és pirított szalonnával** Šalát Caesar s farmárskymi kuracími prsiami, dresingom z tekvicového oleja a opečenou slaninkou *Caesar salad with free-range chicken breast, pumpkin seed oil dressing, and crispy bacon* *(1, 3, 7)* ***Babich Sauvignon Blanc Classic 2024***	**18,00 €**
200 g	**Lebbencstészta Kukkonia rögös túróval, pirított mangalicaszalonnával** Tradičné cestovinové fliačky s hrudkovitým tvarohom a opečenou slaninou z mangalice *Traditional pasta squares with crumbly curd cheese, and crispy bacon cracklings* *(1, 3, 7)* ***Rajnai rizling / Rizling rýnsky, Terroir selection 2024***	**15,00 €**

250 g

Sütőtökös gnocchi ropogós halloumival és magvakkal **16,00 €**

Tekvicové gnocchi s chrumkavým syrom Halloumi a semienkami

Pumpkin gnocchi with crispy halloumi and seeds *(1, 3, 7)*

Chardonnay, Terroir selection 2019 Magnum

---

200 g

Zellersteak kéksajtmártással és kandírozott dióval **16,00 €**

Zelerový steak s krémom z modrého syra, kandizovanými vlašskými orechmi

Celeriac steak with blue cheese cream, candied walnuts *(7, 8, 9)*

Cuvée Symbiosis, Terroir selection 2023

---

250 g

Lassan sült kacsacomb sütőtökös polentakrémmel és tőzegáfonyás jus-vel **23,00 €**

Pomaly pečené kačacie stehno s tekvicovým polentovým krémom a brusnicovým jus

Slow-cooked duck leg with pumpkin polenta cream and cranberry jus *(7)*

Merlot, Terroir selection 2020

---

200 g

Marinált céklasaláta csipkebogyó öntettel és kecskesajttal **18,00 €**

Marinovaný cviklový šalát so šípkovým dresingom a kozím syrom

Marinated beetroot salad with rosehip dressing and goat cheese *(7)*

Kékfrankos / Frankovka modrá, Terroir selection 2022

---

250 g vegan

Vegán paprikás burgonya **15,00 €**

Vegánsky zemiakový paprikáš

Vegan Hungarian Potato Paprikash

Kékfrankos / Frankovka modrá, Terroir selection 2022

Desszertek • Dezerty • Desserts

100 g

Fehér csokoládés sajttorta szilvasörbettel **6,50 €**
Cheesecake z bielej čokolády so slivkovým sorbetom
White chocolate cheesecake with plum sorbet *(1, 3, 7)*

Mr. & Mrs. Frizzante Rosé 2025

---

100 g

Túrógombóc csipkehabbal és pirított mandulával **6,50 €**
Tvarohové guľky so šípkovou penou a praženými mandľami
Curd cheese dumplings with rosehip foam
and toasted almonds *(1, 3, 7)*

Sunshine, Modern balance 2025, félédes / polosladké

---

100 g

Hagyományos somlói galuska **6,50 €**
Tradičné šomloi halušky
Traditional Somló sponge cake *(1, 3, 7, 8)*

Sárga muskotály / Muškát žltý, Terroir selection 2023, édes / sladké

---

100 g
vegan

Sörbet **4,00 €**
Sorbet
Sorbet

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

150 g	**Pikáns uborka** Pikantné uhorky *Spicy pickles*	**3,50 €**
150 g	**Házi ruszli** Domáce rusle *Homemade pickled vegetable*	**3,50 €**
150 g	**Retro céklasaláta** Retro cviklový šalát *Retro beetroot salad*	**3,50 €**

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 Kukkonia Farmról származnak. A halakat helyi halászoktól vásároljuk.

Dodávateľom bravčového a hovädzieho mäsa je bitúnok Istermeat.
Hydinové mäso pochádza z Kukkonia 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 menünkből
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. Szezámmag és a belőle készült termékek / Sezamové semená a výrobky z nich / Sesame seeds and their products
12. Kén-dioxid és az SO_2-ben kifejezett szulfitok 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