

1
Etap



SZINDBÁD
BISZTRÓ

RÓLUNK

A Szindbád Bisztró Nyíregyháza szívében várja mind a helyieket, mind a turistákat, akik szeretnék megízlelni a minőségi ételeket és a különleges hangulatot. Éttermünkben rendszeres élőzenés vacsoraestek és színházi előadások teszik felejthetetlenné az estét. Családbarát hely vagyunk: a gyermekeket külön játszóház várja, hogy a szülők is nyugodtan élvezhessék a gasztronómiai élményeket. Legyen szó baráti összejövetelekről, családi ünnepekről vagy céges rendezvényekről, nálunk mindenki megtalálja a helyét.

ABOUT US

Located in the heart of Nyíregyháza, we welcome both locals and visitors who wish to enjoy high-quality dishes in a unique atmosphere. Our restaurant regularly hosts live music dinner nights and theatrical performances, making every evening truly unforgettable. We are a family-friendly restaurant: children can enjoy themselves in our dedicated playhouse, allowing parents to relax and savor an exceptional culinary experience. Whether it's a dinner with friends, a family celebration, or a corporate event, everyone will find the perfect setting with us.



Allergén jelölés:

LM – Laktózmentes
GM – Gluténmentes
V – Vegetáriánus

Allergen Labels:

LM – Lactose-Free
GM – Gluten-Free
V – Vegetarian

Ételallergia vagy összetevővel szembeni érzékenység esetén, kérjük egyeztessen kollégáinkkal.

If you have a food allergy or sensitivity to certain ingredients, please consult our staff.

**A számla végösszegén felül +10% szervízdíjat számolunk fel annak reményében,
hogy elégedetten távoznak éttermünkől.**

A 10% service charge will be added to the final bill, in the hope that you leave our restaurant fully satisfied.

ELŐÉTELEK / APPETIZERS

Kacsamáj terrine, aranymazsola, vajas pirított briós, 5.790 Ft
lilahagymalekvár, füge gél

Duck Liver Terrine with golden raisins, butter-toasted brioche, red onion jam, and fig gel

Selymes sütőtökrém, bruschetta, karamellizált pekándió, 2.690 Ft
tökmagolaj (V)

Velvety Pumpkin Cream Soup served with bruschetta, caramelized pecans, and pumpkin seed oil (V)

Szilvásváradai füstölt pisztrángfilé, édeskömény-saláta, 4.190 Ft
sült cékla, rukkola, bruschetta (LM)

Smoked Trout Fillet with, roasted beetroot, fennel salad, arugula, and bruschetta

Tatár beefsteak, friss roppanós zöldségek, házi vaj, 5.490 Ft
kovászos pirítós

Beef Tartare with fresh crunchy vegetables, homemade butter, and sourdough toast

Szindbád válogatás két személyes 8.990 Ft

(Marhatatár, kacsamáj terrine, fűszeres sárgaborsó humusz, sajtok, marinált zöldségek, kovászos cipó)

Szindbád Selection for Two beef tartare, duck liver terrine, spiced yellow pea hummus, cheeses, marinated vegetables, and sourdough bread



LEVESEK / SOUPS



Jókai bableves, füstölt csülök, tejfölhab, kovászos vekni 2.990 Ft
Jókai Bean Soup with smoked pork knuckle, sour cream foam, and sourdough bread



Kakukkfűves édesburgonya krémleves, kókusztej, 2.490 Ft
lilaburgonya chips (vegán)
Grillezett kacsamájjal is kérhető +1.500 Ft
Sweet Potato Cream Soup with Thyme, coconut milk and purple potato chips (Vegan) Optional with grilled duck liver +1,500 HUF

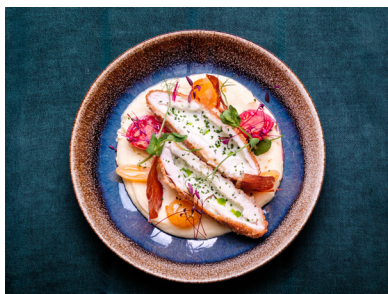


Falusi tyúkhúsleves, óriás csigatészta, kerti zöldségek (LM) 2.490 Ft
Gluténmentes tésztával is kérhető +300 Ft
Traditional Chicken Soup with giant homemade "csiga" pasta and garden vegetables, Available with gluten-free pasta +300 HUF

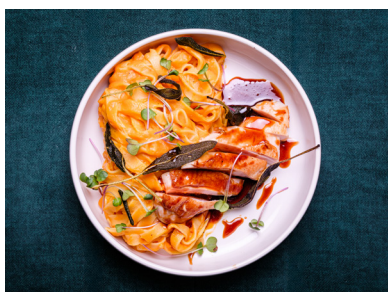


Szarvasraguleves, julienne zöldségek, vargánya gomba, 3.990 Ft
zöldborsó, tárkonyecet (GM)
Venison Ragout Soup with julienne vegetables, porcini mushrooms, green peas, and tarragon vinegar

FŐÉTELEK / MAIN COURSE



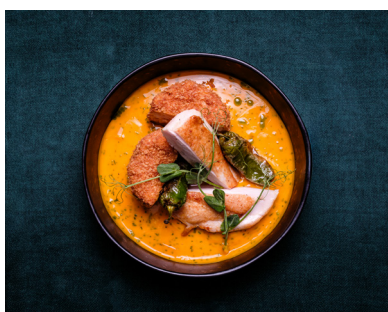
Zöldfűszeres sajtkrémmel töltött csirkemell, érlelt sonka chips, konfitált koktélparadicsom, barnavajas burgonyapüré
Chicken Breast Filled with Herb Cream Cheese with cured ham chips, confit cherry tomatoes, and brown butter mashed potatoes 4.990 Ft



Krémes sütőtökös tagliatelle, bőrén sült csirkemell, zsályavaj, friss parmezán
Creamy Pumpkin Tagliatelle with seared chicken breast, sage butter, and fresh Parmesan 4.790 Ft



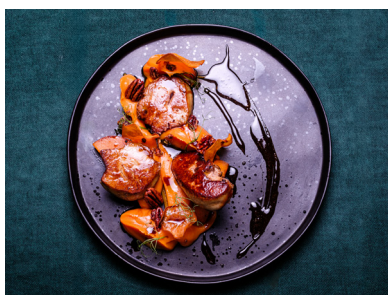
Kacsazúza paprikás, szalonnás túrós rétes, petrezselymes tejfölhab
Duck Gizzard Paprikash served with bacon-cottage cheese strudel and parsley sour cream foam 3.990 Ft



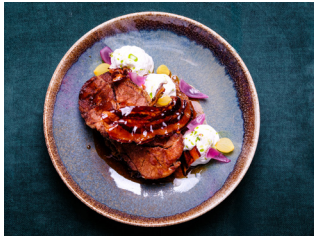
Bőrén sült csirkemell steak, „rántott Mac & Cheese”
chilis cheddar mártás, grillezett spanyol paprika
Crispy-Skinned Chicken Steak with “fried Mac & Cheese,” chili cheddar sauce, and grilled Spanish peppers 4.990 Ft



Kacsa duo (kacsacomb, rozé kacsamell) narancsos
édesburgonyakrém, aranymazsola, pirított nudli,
fenyőmézes jus
Duck Duo (duck leg & medium-rare duck breast) with orange-flavored sweet potato purée, golden raisins, toasted dumplings, and pine honey jus 7.990 Ft



Grillezett kacsamáj, mézes kakukkfűves sütőtök,
sütőtökpüré, balzsamecetes jus, pirított pekándió (GM)
Grilled Duck Liver with honey-thyme roasted pumpkin, pumpkin purée, balsamic jus, and toasted pecans 8.990 Ft



Szindbád székelykáposzta, konfitált sertéstarja, házi tejföl 3.990 Ft
a Szakál tanyáról, kovászos vekni
Szindbád Székely Cabbage Stew with confit pork neck, homemade sour cream from Szakál Farm, and sourdough bread, onion tomato salad



Óriás rántott sertésszűz, hagymás törtburgonya, fajszi paprika, 4.990 Ft
hagymák (LM)
Giant Breaded Pork Tenderloin with mashed potatoes and onions, Fajszi paprika, and assorted onions



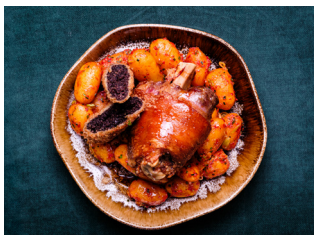
Cheddar sajttal töltött sertésszűz érmék, szarvasgombás burgonyapüré, érlelt sonka, padron paprika, paprika salsa (GM)
Pork Tenderloin Medallions Filled with Cheddar with truffle mashed potatoes, cured ham, padrón peppers, and paprika salsa



Mézes porchetta, bacon, pergeltekáposztás „macaron”, karamellizált almagél, jus 4.990 Ft
Honey-Glazed Porchetta with bacon, cabbage “macaron,” caramelized apple gel, and jus



St. Louis fűszeres oldalas, gyömbéres sárgaborsópüré, répák, gyöngyhagymás pecsenyelé (GM) 7.190 Ft
St. Louis Short Ribs with gingered yellow pea purée, glazed carrots, and pearl onion jus



Gesztelyi mangalica csülök, mogyoróburgonya, ajvár, hurka krokett, fokhagymás jus (LM) 7.990 Ft
Mangalica Pork Knuckle Braised in Dark Beer with peanut potatoes, ajvar, black pudding croquette, and garlic jus

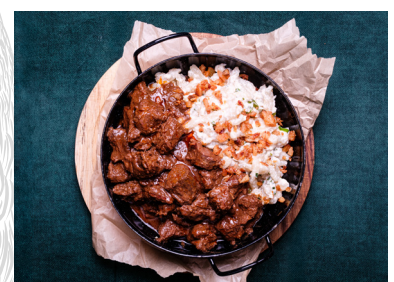
Szarvas bourguignon, házi kovászos sárgarépa, vajban párolt szegfűgomba, almás tormás burgonyafánk, kandírozott mangalica szalonna
Venison Bourguignon with homemade fermented carrot, butter-braised wild mushrooms, apple-horseradish potato fritter, and candied Mangalica bacon

9.990 Ft



Vörösboros szarvaspörkölt, juhtúrós sztrapacska, tepertőmorzsa
Red Wine Venison Stew with sheep cheese dumplings and crispy pork crackling crumbs

5.990 Ft





Branzino, citrusos cékla rizottó, marinált cékla salsa, cékla ropogós (GM) 6.990 Ft

Branzino with citrus beetroot risotto, marinated beetroot salsa, and beetroot crisps

Lazac steak, barnavajas zellerpüré, grillezett pak choi, marokkói citrom, tápióka ropogós (GM) 5.990 Ft

Salmon Steak with brown butter celery purée, grilled pak choi, Moroccan lemon, and tapioca crisps

Szürkeharcsapaprikás, szalonnás túrós rétes, kapros tejfölhab, szalonnapörcc 5.190 Ft

Catfish Paprikash with bacon-cottage cheese strudel, dill sour cream foam, and crispy bacon

Zöldfűszeres hekkfilé, marinált édeskömény, égetett karfiol, vaníliás pezsgőmártás 5.990 Ft

Hake Fillet with marinated fennel, roasted cauliflower, and vanilla-champagne sauce

Szindbád tál 2 főre

15.990 Ft

Bőrén sült tanyasi csirkemell steak 2db, Rántott sajt 2db, Zöldfűszeres sajtkrémmel töltött csirkemell rántva 2db, konfitált kacsacomb 1db, parmezán bundában sült sertésszűz 2db, rántott karfiol 4db, jázmin rizs, fűszeres sült burgonya

Szindbád Platter for Two

crispy-skinned free-range chicken breast steak (2 pcs), breaded cheese (2 pcs), breaded chicken breast filled with herbed cream cheese (2 pcs), confit duck leg (1 pc), pork tenderloin in Parmesan crust (2 pcs), breaded cauliflower (4 pcs), jasmine rice, spiced roasted potatoes

Krúdy tál „disznótoros” 2 főre

16.990 Ft

Barnasörben sült mangalica csülök 1 db, Baconos-mézes porchetta 2db, cigánypecsenye 2db, véreshurka krokett 2db, hagymás tört burgonya, savanyúkáposztás töltött almapaprika

Krúdy Platter “Pork Feast” for Two

mangalica pork knuckle roasted in dark beer (1 pc), bacon-honey porchetta (2 pcs), grilled pork “cigánypecsenye” (2 pcs), black pudding croquettes (2 pcs), mashed potatoes with onion, pickled paprika stuffed with sauerkraut

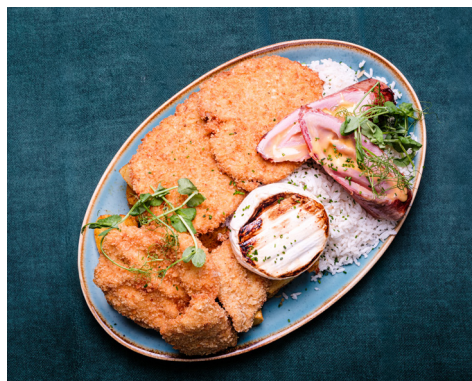
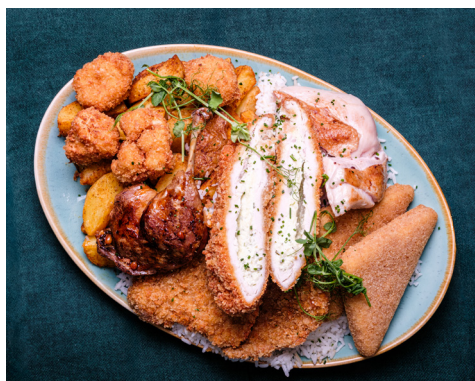
Bisztró tál 2 főre

13.990 Ft

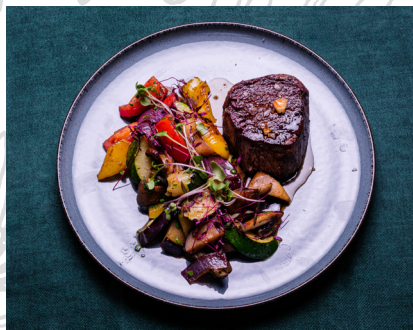
Parmezánbundában sült csirkemell 2db, cheddar sajttal töltött sertésszűz 2db, grillezett házi sajt 2db, mandulás bundában sült szürkeharcsa 2db, zöldfűszeres sajtkrémmel töltött csirkemell 2db, házi fűszeres steak burgonya, snidlinges párolt rizs

Bistro Platter for Two

Parmesan-crusted chicken breast (2 pcs), pork tenderloin stuffed with cheddar cheese (2 pcs), grilled homemade cheese (2 pcs), almond-crusted catfish (2 pcs), chicken breast filled with herbed cream cheese (2 pcs), homemade spiced steak potatoes, steamed rice with chives

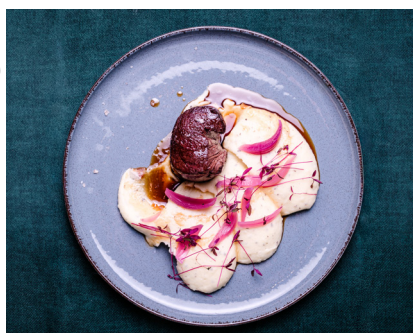


STEAK ÉTLAP / STEAK MENU



Szárazon érlelt Brazil bélszín steak
230g GM
Dry-Aged Brazilian Tenderloin Steak (230g)

6.990 Ft



Szarvas bélszín 200g GM
Venison Tenderloin (200g)

7.990 Ft



Angus Rib-eye 230g GM
Angus Rib-Eye (230g)

9.990 Ft



Szárazon érlelt T-Bone steak 500g GM
Dry-Aged T-Bone Steak (500g)

15.990 Ft

STEAKEKHEZ AJÁNLJUK/ WE RECOMMEND

Kacsamáj GM 2.990 Ft
Duck liver

Királyrák GM 2.990 Ft
King Prawn

Whiskeys gombamártás 990 Ft
Whiskey Mushroom Sauce

Zöldborsmártás 990 Ft
Green Peppercorn Sauce

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK/ SIDE DISHES

Rózsaborsos mentás sült mogyoróburgonya/ 1.690 Ft
Pink Pepper & Mint Roasted Baby Potatoes

Szarvasgombás burgonyapüré 1.690 Ft
Truffle Mashed Potatoes

Burgonyapüré 1.490 Ft
Mashed Potatoes

Édesburgonyapüré 1.690 Ft
Sweet Potato Purée

Grillezett zöldségek 1.690 Ft
Grilled Vegetables

FRISS SALÁTÁK / FRESH SALADS

Cézár saláta, grillezett csirkemell, római saláta, parmezán, 3.890 Ft
kovászos kenyér ropogós

Caesar Salad with Grilled Chicken Breast romaine lettuce, Parmesan, sourdough croutons

Borban érlelt körtesaláta, cikória, grillezett kecskesajt, 4.390 Ft
dió grillázs, körtés levendulás balzsamecet, (GM)

Grillezett csirkemellel is kérhető+ 1.500 Ft

Wine-Poached Pear Salad with Grilled Goat Cheese chicory, walnut brittle, pear-lavender balsamic also available with grilled chicken breast + 1,500 Ft

Cézár saláta, garnéla, római saláta, parmezán, kovászos kenyér ropogós 4.690 Ft
Caesar Salad with Shrimp romaine lettuce, Parmesan, sourdough croutons

Cézár saláta, pikáns bélszíncsíkok, római saláta, parmezán, 4.990 Ft
kovászos kenyér ropogós

Caesar Salad with Spicy Beef Strips romaine lettuce, Parmesan, sourdough croutons



VEGETÁRIÁNUS/VEGETARIAN



Karfiol steak, füstölt mandula, barnavajmártás, 3.890 Ft
sárgaborsósaláta, (V,GM)

Cauliflower Steak with smoked almonds, brown butter sauce, and yellow pea salad (V)



Juhtúrós sztrapacska, házi tejföl, (V) 2.990 Ft
+extra szalonnapörccel is kérhető +500 Ft

Sheep Cheese Dumplings – Sztrapacska with homemade sour cream (V) optional crispy bacon +500 Ft



Cékla rizottó, marinált cékla salsa, céklás 3.990 Ft
tápióka ropogós, (V,GM)

Beetroot Risotto with marinated beetroot salsa and beetroot tapioca crisps (V)



Indiai őszi curry – édesburgonya, csicseriborsó, kókusztej, 4.190 Ft
friss koriander, falafel, (vegán)

Indian Autumn Curry with sweet potato, chickpeas, coconut milk, fresh coriander, and falafel (vegan)

DESSZERTEK / DESSERTS



Pisztáciás Málnás tiramisu, liofilizált málna, fehér csoki
Pistachio & Raspberry Tiramisu lyophilized raspberries, white chocolate

2.490 Ft



Matcha panna cotta, mangó coulis, kókuszcsók (cukormentes, vegán)
Matcha Panna Cotta mango coulis, coconut meringue (Sugar-free, vegan)

1.990 Ft



Törökmogyorós csokoládé szuflé, sós karamel fagylalt, angolkrém
Hazelnut Chocolate Soufflé salted caramel ice cream, crème anglaise

2.990 Ft

Sacher torta, karamellizált kajszibarack, vaníliás mascarponehab

Sacher Torte caramelized apricot, vanilla mascarpone cream

2.990 Ft



GYEREKEKNEK AJÁNLJUK / FOR KIDS

Anna kedvence Csontleves, óriás csigatészta, zöldségek (LM, DM) Gluténmentes tésztával is kérhető +300 Ft <i>Anna's Favorite: hearty bone broth, giant pasta spirals, garden veggies</i>	1.990 Ft
Peppa kedvence Rántott harcsafilé, párolt rizs, LM <i>Peppa's Favorite: crispy breaded catfish, fluffy steamed rice</i>	2.690 Ft
Bing kedvence Rántott sajt, hasábburgonya, tartármártás, V <i>Bing's Favorite: fried cheese, crunchy fries, creamy tartar dip</i>	2.690 Ft
Mini Szindbád Roston sült csirkemell, jázmin rizs, GM,LM <i>Mini Szindbád: grilled chicken breast, jasmine rice</i>	2.490 Ft
Elza kedvence Rántott „pipihús”, hasábburgonya, ketchup, LM <i>Elsa's Favorite: crispy chicken bites, French fries, ketchup</i>	2.690 Ft

**A LEGKISEBBEKET PEDIG VÁRJUK A „MINI SZINDBÁD” JÁTSZÓHÁZUNKBA!
WE WELCOME OUR YOUNGEST GUESTS TO THE “MINI SZINDBÁD” PLAYHOUSE!**

SAVANYÚSÁGOK/PICKLES & SALADS

Uborkasaláta/Cucumber salad	800 Ft
Káposztasaláta/Cabbage salad	800 Ft
Csemege uborka/Pickled cucumbers	700 Ft
Savanyúkáposztával töltött almapaprika/ Pickled paprika stuffed with sauerkraut	890 Ft

EGYÉB / EXTRAS

Kovászos kenyér 1 szelet/Sourdough bread (1 slice)	200 Ft
Elviteles doboz/Takeaway box	200 Ft/db
Elviteles tál/Takeaway platter	200 Ft



SZINDBÁD
BISZTRÓ

Séf: Horváth Zsolt

Üzemeltető: Dán-Kovács Kft.
Dán-Kovács Norbert

*Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak, ezért érdeklődjön a felszolgáló kollégánál.
Please note: our dishes may contain allergens. Ask our staff for more information.