



*Hotel*

*Restaurant*

## ***A Hotel Bolero története, avagy hová tűnt a Vakegér vendéglő?***

Az étterem története a 80-as évekre nyúlik vissza. Abban az időben az épület mögötti hatalmas iparterületen még a „Házgyár” működött. Az ott dolgozók és az épületpanelet fuvarozó Épfu-s sofőrök munka utáni kedvenc betérője volt a főkapu mellett található „Házgyári Presszó”.

Történt egyszer, hogy a nyitott ajtón keresztül besurrant egy szürke kiséger a vendégek közé.

A sofőrök nem rettentek meg a látványtól, egymást kedélyesen oldalba böktve hívták fel asztaltársaik figyelmét a megszeppent kis vendégre. Az egér gyorsan rájött, hogy rossz helyre tévedt, s hirtelen menekülre fogta a dolgot. Az öt figyelőknek feltűnt, hogy többször is nekiszalad a falnak és a bútoroknak.

Tán vak ez az egér? – jegyezte meg valaki. A tréfálkozásra mindig is hajlamos sofőröknek több sem kellett, egyből fogadásokat kötöttek szegény pára fejére.

A fél szemére vak egér látogatásának híre – akár a népmesékben – szájról szájra terjedt a városban. Nem csoda, hogy hamarosan csak „Vakegérként” emlegették a presszót.

A hétköznapiokká sűrűsödött szürke éveket követően 1992 hozta az első nagy változást a vendéglátó egység életében. A régi füstös presszó helyére egy új éttermet álmodott az üzlet jelenlegi tulajdonosa Balics Lászlóné, Éviike.

Tudta, hogy a frappáns névválasztás a sikeres indulás egyik fontos tényezője, ezért nem is habozott soká, amikor elmesélték neki az iménti történetet. Így történt, hogy Győr egyik leghangulatosabb étterme a Vakegér nevet kapta.

A bohókás nevű vendéglőt rövidesen már az egész városban ismerték. Bizonyosággal a Gallup Intézet közvéleménykutatási adatai alapján a Magyar Nemzetben 1998. október 27-én megjelent melléklet szolgál, amely a Vakegér vendéglőt, Győr legjobb vendéglátóhelyei között az előkelő 9. helyen említi.

Ma már a vendégek csak emlékeiket és e sorokat olvasva idézhetik fel az egykor jól csengő nevet. Az épület 2001-ben új funkciót és arculatot kapott.

Az étterem fölé épített – bel- és külföldi vendégekre egyaránt joggal számító – 10 szobás hotel sajnos nem tarthatta meg patinás cégérét. A tulajdonos temperamentumát, kiváló ízlését és az épület belső hangulatát azóta a „Bolero” név testesíti meg.

Az étterem 2008 decemberében ismét megújult. A megnövelt és átalakított belső térrel, immár 120 fő kényelmes elhelyezésére és igényes szórakoztatására nyílik lehetőség. Az egyedi hangulatú kávézósarok és az új arculatot kapott étterem azon kevés helyek egyike, ahol minden pénteken és szombaton este élőzene várja a vendégeket!

Az elmúlt bő másfél évtizedben mindössze egy dolog nem változott. Az éhes vándort és a szórakozni vágyó vendégeket ugyanazzal a szeretettel és színvonalas kiszolgálással várja nap mint nap a hagyományait megőrző, de mindig megújulásra kész Hotel Bolero.



*Hotel*

*Restaurant*

## ÉTLAP

### *Előételek*

Görög saláta (uborka, paradicsom, paprika, hagyma, olíva, feta)	1.100,-
Tatár beefsteak	2.300,-
Csirkemell saláta	1.300,-
Rántott Camembert sajt áfonyával	1.300,-
Sonkával töltött Camembert sajt rántva	1.400,-
Rántott Trappista sajt, tartármártás	1.100,-
Rántott gomba, tartármártás	1.100,-

### *Levesek*

Újházi tyúkhúsleves (0,5 l)	650,-
Húsleves finommetélttel (0,5 l)	550,-
Májgombócleves (0,5 l)	550,-
Erőleves, tojás, sajt (0,3 l)	550,-
Erőleves fűdottólesztával (0,3 l)	550,-
Tárkonyos borjúraguleves (0,5 l)	650,-
Magyaros gombaleves (0,3 l)	550,-



*Hotel*

*Restaurant*

## *ÉTLAP*

### *Magyaros, házias ételek*

<i>Jókai bableves</i>	800,-
<i>Babgulyás</i>	800,-
<i>Bográcsgulyás</i>	800,-
<i>Marhapörkölt</i>	1.400,-
<i>Brassói aprópecsenye</i>	1.400,-

### *Szárnyashúsból készült ételek*

<i>Roston sült csirkemell fűszervajjal</i>	1.400,-
<i>Füstölt sajttal töltött csirkemell mandulás bundában</i>	1.600,-
<i>Csirkemell Hawaii módra (roston sült csirke, ráhelyezve ananász, sonka, sajt)</i>	1.600,-
<i>Rántott pulykamell</i>	1.400,-
<i>Kolbásszal, sajttal töltött pulykamell sörtésztában</i>	1.600,-
<i>Bajor csirkemell tejszínes gombamártással (baconba göngyölt csirkemell)</i>	1.600,-
<i>Cordon pulyka</i>	1.600,-
<i>Göngyölt csirkemell (feta sajt, hagyma, paprika)</i>	1.600,-
<i>Póréhagymás csirkeérmék</i>	1.600,-
<i>Szatmári csirkemell</i>	1.600,-



*Hotel*

*Restaurant*

## ÉTLAP

### *Sertéshúsból készült ételek*

Rántott sertésborda	1.400,-
Zengővárkonyi sertéstekerős (csemegeuborkával, sonkával, sajttal töltve, kapormártással)	1.600,-
Velővel töltött borda	1.600,-
Provence-i mustáros borda (gombás, szalonnás ragu, füstölt sajttal csőben süítve)	1.600,-
Sertésborda Jóasszony módra (szalonna, kolbász, gomba, hagyma)	1.600,-
Cigánypecsenye (fokhagymás sertéssült, szalonnatarély)	1.600,-
Sertésborda erdei gombamártással	1.600,-

### *Marhahúsból készült ételek*

Borjú bécsi	1.800,-
Roston sült borjúszelet sajtmártással	1.800,-
Borjúérmék szezámmagos bundában	1.800,-
Hátszín zöldborsmártással	2.800,-
Hátszín erdei gombamártással	2.800,-
Hátszín tükörtőjással	2.800,-
Hagymás rostélyos	2.800,-



*Hotel*

*Restaurant*

## *ÉTLAP*

### *Halételek*

Rántott pontyszeletek	1.500,-
Kapros, paprikás ponty	1.500,-
Tengeri halfilé rántva (pangasius)	1.800,-
Tengeri halfilé (pangasius) sült vegyes zöldséggel	1.900,-
Tengeri halfilé (pangasius) póréhagymamártással	1.800,-
Afrikai harcsa roston, fokhagymamártással	1.900,-
Afrikai harcsa fehérboros, citromos mártással	1.900,-

### *A konyhafőnök ajánlata*

Konyhafőnök kedvence roston sertésborda újhagymás velőraguval és baconos csirkemellel burkolva, füstölt sajttal grillezve	1.900,-
Bolero tál 2 személyre csirkemell bacon szalonnába tekerve, Cordon pulyka, Nyitrai sertésborda, gombafejek rántva, cigánypecsenye, vegyes köret (hasábburgonya, rizs, zöldköret)	4.900,-
Hal tál 2 személyre keszeg ropogósra sütvé, pisztriáng fokhagymásan, pangasius halfilé rántva, citrommal, petrezselymes burgonyával, zöld salátával	3.900,-



*Hotel*

*Restaurant*

## ÉTLAP

### *Köreték*

Hasábburgonya	500,-
Vajas-petrezselymes burgonya	500,-
Krokett	500,-
Hercegnő burgonya	500,-
Burgonyapüré	500,-
Röszti	500,-
Párolt rizs	500,-
Zöldséges rizs	500,-
Gombás rizs	500,-
Vajas párolt zöldség	500,-
Sült vegyes zöldség	650,-
Galuska	500,-

### *Mártások*

Tartármártás	300,-
Sajtmártás	300,-
Kapormártás	300,-
Gombamártás	300,-



*Hotel*

*Restaurant*

## ÉTLAP

### *Saláták*

Paradicsom	500,-
Uborka	500,-
Csemege uborka	400,-
Vitamin (paradicsom, uborka, káposzta, tartár, sajt)	650,-
Házi vegyes	400,-
Cékla	400,-
Friss saláta öntettel	650,-
Barack kompót	500,-

### *Desszertek*

Somlói galuska	500,-
Gesztenyepüré	500,-
Gundel palacsinta	500,-
Kakaós vagy ízes palacsinta (2 db)	300,-

Vendégeink kérésére az étlapon szereplő ételeinkből  
kis adagot is felszolgálunk, 70%-os áron.

Az áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

II. kategóriájú üzlet

Telefon: 96/400-628, 96/526-400

[www.hotelbolero.hu](http://www.hotelbolero.hu)

Bartus Róbert  
chef

Balics Lászlóné  
tulajdonos

Érvényes 2011. 04. 15-től



*Hotel*

*Restaurant*

## ITALLAP

<i>Minőségi szeszes italok</i>	3 cl	5 cl
Beefeater dry gin	450,-	600,-
Gordons gin	450,-	600,-
Bacardi Superior rum	450,-	600,-
Becherovka	450,-	600,-
Tequila Sierra Silver	450,-	600,-
Tequila Sierra Gold	450,-	600,-
Fütyülős Barack	450,-	600,-
Fütyülős Szilva	450,-	600,-
Fütyülős Mézes Barack	450,-	600,-
Fütyülős Mézes Szilva	450,-	600,-
Fütyülős Mézes Málna	450,-	600,-
Zwack Vilmoskörte	550,-	700,-
<i>Vodkák</i>		
Finnlandia vodka	450,-	600,-
Smirnoff vodka	450,-	600,-
<i>Whiskyk</i>		
Ballantines	500,-	650,-
Jim Beam	500,-	650,-
Johnnie Walker	500,-	650,-
<i>Brandyk</i>		
Napoleon	350,-	500,-
Metaxa	450,-	600,-
<i>Likőrök</i>		
Baileys Irish cream	500,-	650,-
Eristoff Red kökénylikőr	450,-	600,-
<i>Gyomorkeserűk</i>		
Unicum	550,-	700,-
Unicum Next	550,-	700,-
Jägermeister	550,-	700,-



*Hotel*

*Restaurant*

## ITALLAP

<i>Vermutok</i>		<i>1 dl</i>
Martini bianco		500,-
Martini extra dry		500,-
Campari		500,-
	<i>3 cl</i>	<i>5 cl</i>
Garrone Cherry	350,-	500,-
<i>Csapolt sör</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,4 l</i>
Beck's	300,-	450,-
<i>Üzveges sörök</i>		
Beck's (0,5 l)		450,-
Beck's (0,33 l)		350,-
Borsodi (0,5 l)		350,-
Stella Artois (0,5 l)		450,-
Stella Artois (0,33 l)		350,-
Stella Artois alkoholmentes (0,5 l)		450,-
Staropramen (világos) (0,5 l)		550,-
Staropramen Dark (barna) (0,5 l)		550,-
LöwenWeisse bajor búzasör (0,5 l)		550,-
Hoegaarden bajor búzasör (0,5 l)		550,-
Hoegaarden bajor búzasör (0,33 l)		450,-
<i>Pezsgők</i>		
BB Spumante muskotály (0,75 l)		1.800,-
Törley Charmant Doux (0,75 l)		1.800,-
Törley Gála Sec (0,75 l)		1.800,-
Törley Charmant Doux (0,2 l)		800,-
Asti Cinzano (0,75 l)		3.500,-



*Hotel*

*Restaurant*

## ITALLAP

### *Folyó borok*

Zánkai Olaszrizling (1 l)	850,-
Tihanyi Zweigelt (1 l)	950,-

### *Palackos borok*

Egri Bikavér (szárász) (0,75 l)	1.100,-
Balaton Juhfark (szárász) (0,75 l)	1.100,-
Balaton Szürkebarát (félédes) (0,75 l)	1.100,-
Teleki Cabernet Sauvignon (szárász) (0,75 l)	2.500,-
BB Merlot (édes) (0,75 l)	1.100,-
Tokaji Sárga Muskotály (félédes) (0,75 l)	1.400,-
Tokaji Aszú 3 puttonyos (0,5 l)	3.200,-
Tokaji Aszú 4 puttonyos (0,5 l)	3.800,-

### *Üdítőitalok*

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér (0,5 l)	350,-
Coca-Cola Zero (0,5 l)	350,-
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér, Vadmálna (0,2 l)	250,-
Cappy gyümölcslé (0,2 l)	280,-
Rostos (alma, őszibarack) (1 dl)	100,-
Rostos 100% (ananász, narancs) (1 dl)	120,-
Nestea Barackos, Citromos (0,2 l)	250,-
Natur Aqua (szénsavas, szénsavmentes) (0,25 l)	250,-
Szódavíz (3 dl)	90,-
Monster energiatital (0,5 l)	500,-
Burn energiatital (0,5 l)	500,-

### *Kávék*

Kávé	200,-
Cappuccino	300,-