

ÉTLAP

SPEISEKARTE

MENU





ÜDVÖZÖLJÜK!

HERZLICH WILLKOMMEN!

WELCOME!

Köszöntjük a Magyar Államvasutak kormányzati motorvonatán, az Ezüstnyíl szerelvényen! A fedélzeten mindent megteszünk annak érdekében, hogy ahogyan annak idején védett vezetői utasaink, úgy a mai napon Ön is kiemelt bánásmódban részesüljön, és az „utazás” végén élményekkel gazdagodva tudjon megérkezni. Kollégáink szívesen bemutatják a fedélzet biztonsági és kényelmi berendezéseit, a jármű sajátosságait, érdekességeit. Ezt követően szívesen látjuk a szalonban, ahol megköszönhetők a kormányzati utazásokra is jellemző termékek egy része. Kellemes időtöltést kívánunk!

Willkommen an Bord des Regierungs-Triebzuges der Ungarischen Staatsbahnen, des „Ezüstnyíl“-Zuges! An Bord setzen wir alles daran, dass Sie – genau wie einst unsere geschützten Führungsgäste – auch heute eine bevorzugte Behandlung genießen und Ihre „Reise“ mit unvergesslichen Eindrücken abschließen können. Unsere Kollegen präsentieren Ihnen gerne die Sicherheits- und Komforteinrichtungen an Bord sowie die Besonderheiten und interessanten Details des Fahrzeugs. Anschließend laden wir Sie herzlich in den Salon ein, wo Sie einige der für Regierungsreisen typischen Produkte verkosten können. Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord!

Welcome aboard the Government DMU of the Hungarian State Railways, the “Ezüstnyíl” train! On board, we aim to ensure that — just like our protected VIP passengers of the past — you also receive special treatment today and conclude your “journey” enriched with memorable experiences. Our colleagues will gladly introduce the safety and comfort facilities on board, as well as the unique features and interesting details of the train. Afterwards, we warmly welcome you to the salon, where you can taste a selection of products once typical of government journeys. We wish you a pleasant time on board!



UTAS ÜDÍTŐ

0,25 l



Az Utas Üdítő **igazi vasúti különlegesség**, 1961-től gyártotta a Fővárosi Ásvány és Szikvízüzem a MÁV Utasellátó megrendelésére. „Citromolajjal ízesített, alkoholmentes szénsavas üdítő ital” állt a csatos üvegek címkéjén, amelyek számos vonaton és földi vendéglátóhelyen elérhetők voltak. Mai járatunkon retró hangulatú, de mégis modern receptúrával, helyben kevert alkoholmentes koktélként kínáljuk ezt az italt, ami egy korty vasúti nosztalgia minden egyes pohárban.

Das Utas Üdítő ist eine **echte Bahnspezialität**: Ab 1961 wurde es vom Budapester Mineral- und Sodawasserwerk im Auftrag der MÁV Utasellátó hergestellt. „Mit Zitronenöl aromatisiertes alkoholfreies Erfrischungsgetränk“ stand auf den Etiketten der Bügelflaschen, die auf vielen Zügen und in Bahnhofsbuffets erhältlich waren. Auf unserer heutigen Fahrt servieren wir es als alkoholfreien Cocktail mit Retro-Charme und modernem Rezept – ein Schluck Eisenbahnnostalgie in jedem Glas.

Utas Üdítő is a **true railway specialty**: from 1961 it was produced by the Budapest Mineral and Soda Water Plant on behalf of MÁV Utasellátó. The label on its swing-top bottles read “non-alcoholic carbonated drink flavored with lemon oil,” and it was available on many trains and in station buffets. On today’s journey, we serve it as a non-alcoholic cocktail with a retro feel but a modern recipe — a sip of railway nostalgia in every glass.

750 Ft

TRAUBISODA

0,33 l



A Traubisoda **igazi retró magyar kedvenc**: az 1970-es években hódította meg az országot, és sokakban ma is a gyerekkor gondtalan nyarait idézi. Ez volt az egyik első hazai üdítő, amely természetes szőlőmustból készült, és emiatt különleges, gyümölcsösen lágy ízével hamar szimbólummá vált. Érdekesség, hogy a márka neve annyira beivódott a köztudatba, hogy sokan a szőlőízű üdítőket általánosan is „traubinak” hívják. Mai járatunkon dobozos kiszerelésben érhető el.

Die Traubisoda ist ein **echter ungarischer Retro-Klassiker**: In den 1970er-Jahren eroberte sie das Land und erinnert viele bis heute an die unbeschwerten Sommer der Kindheit. Es war eines der ersten inländischen Erfrischungsgetränke, das aus natürlichem Traubenmost hergestellt wurde, und wurde mit seinem fruchtig-weichen Geschmack schnell zum Symbol. Interessant ist, dass der Markenname so sehr ins kollektive Gedächtnis eingegangen ist, dass viele Traubensoda-Getränke allgemein einfach „Traubi“ nennen. Auf unserer Fahrt ist sie in Dosen erhältlich.

Traubisoda is a **true Hungarian retro classic**: it conquered the country in the 1970s and still reminds many of carefree childhood summers. It was one of the first Hungarian soft drinks made from natural grape must, and with its fruity and smooth taste it quickly became iconic. Interestingly, the brand name became so ingrained in people's minds that many refer to any grape soda simply as “Traubi.” On our train, it is available in cans.

600 Ft

KŐBÁNYAI VILÁGOS

0,5 l



A Kőbányai Világos igazi magyar sörklasszikus, amelynek gyökerei a 19. századi kőbányai pincerendszerű nyúlnak vissza, ahol a sör ideális hőmérsékleten érlelődött. A „Kőbambi” becenéven is ismert ital ikonikus szereplője volt a szocialista korszak presszóinak és kocsmáinak, de a kormányzati vonatokhoz is erős kötődése van, ugyanis **Kádár János egyik kedvenc itala volt, így sokszor kérte utazásai alkalmával is ezt az italt a fedélzeten.**

Das Kőbányai Világos ist ein echter Klassiker des ungarischen Bieres und geht auf die unterirdischen Keller von Kőbánya im 19. Jahrhundert zurück, wo es bei idealer Temperatur reifte. Das auch als „Kőbambi” bekannte Bier war eine Ikone der Presslokale und Kneipen in der sozialistischen Ära, hatte aber auch eine starke Verbindung zu Regierungszügen: **János Kádár zählte es zu seinen Lieblingsgetränken und ließ es sich daher oft auch auf Reisen an Bord servieren.**

Kőbányai Világos is a real Hungarian beer classic, with roots going back to the 19th-century cellars of Kőbánya, where the beer matured at ideal temperatures. Known by the nickname “Kőbambi,” it was an iconic part of socialist-era bars and pubs, and it also has strong ties to Hungarian government trains — **János Kádár counted it among his favorites and often requested it to be served on board during his travels.**

1 200 Ft

TOKAJI ASZÚ

0,1 l



A Tokaji Aszú a magyar borkultúra ékköve, amelyet gyakran „**a borok királyának és a királyok borának**” neveznek. Egyedülállóságát a nemes penésszel (*Botrytis cinerea*) részben aszúsodott szőlőszemek adják, amelyekből rendkívül gazdag, mézes-gyümölcsös ízvilágú bor készül. Érdekesség, hogy XIV. Lajos francia király is rajongott érte, és udvarában ezzel kínálták a legelőkelőbb vendégeket. Elmaradhatatlan itala a hazai kormányzati vonatoknak is!

Der Tokaji Aszú ist das Juwel der ungarischen Weinkultur und wird oft als „**der König der Weine und der Wein der Könige**“ bezeichnet. Seine Einzigartigkeit verdankt er den edelfaulen, teilweise eingetrockneten Beeren (*Botrytis cinerea*), aus denen ein besonders reichhaltiger, honig-fruchtiger Wein entsteht. Interessant ist, dass auch der französische König Ludwig XIV. davon begeistert war – an seinem Hof wurde er den erlesensten Gästen serviert. Auch auf ungarischen Regierungszügen ist er ein unverzichtbarer Bestandteil!

Tokaji Aszú is the jewel of Hungarian wine culture, often called “**the king of wines and the wine of kings.**” Its uniqueness comes from the noble rot (*Botrytis cinerea*) that partially dries the berries, resulting in an exceptionally rich, honey-fruity wine. Interestingly, France’s King Louis XIV adored it, and it was served to the most distinguished guests at his court. It remains a must-have on Hungarian government trains, too!

1 900 Ft

HUNGÁRIA EXTRA DRY

0,2 l



A Hungária Extra Dry a **magyar pezsgők elegáns képviselője**, amely száraz, friss és üde karakterével vált népszerűvé. Finom citrusos és almás jegyei mellett apró, hosszan táncoló buborékai teszik igazán ünnepivé. Érdekeség, hogy a „dry” megnevezés ellenére csak mérsékelten száraz, így kiváló választás azoknak is, akik most ismerkednek a pezsgők világával. Járataink fedélzetén hosszú ideje elérhető üdvözlőitalként, de étlapról kérve is népszerű választás.

Der Hungária Extra Dry ist ein **eleganter Vertreter der ungarischen Schaumweine**, der mit seinem trockenen, frischen und lebendigen Charakter beliebt wurde. Feine Zitrus- und Apfelnoten sowie seine feinen, langanhaltend perlenden Bläschen machen ihn besonders festlich. Interessant ist, dass er trotz der Bezeichnung „dry“ nur mäßig trocken ist – ideal für alle, die gerade erst die Welt der Schaumweine entdecken. Auf unseren Zügen ist er seit Langem als Willkommensgetränk und auch à la carte erhältlich.

Hungária Extra Dry is an **elegant representative of Hungarian sparkling wines**, loved for its dry, fresh and lively character. With fine citrus and apple notes and tiny, long-dancing bubbles, it brings a festive touch to any occasion. Interestingly, despite the “dry” label it is only moderately dry — making it perfect for those just discovering the world of sparkling wines. On our trains, it has long been served as a welcome drink as well as a popular à la carte choice.

1 600 Ft

UNICUM

0,04 l



Az Unicum a magyar italvilág egyik legismertebb és legkülönlegesebb szereplője, amelyet több mint **40 féle gyógynövény titkos receptje** alapján készítenek. A Zwack család 1790 óta őrzi a pontos összetételt, amelyet mindmáig csak néhány családtag ismer. Jellegzetesen kesernyés, mégis harmonikus ízére a legenda szerint maga II. József császár mondta először róla, hogy „das ist ein Unikum!”, azaz egy igazi különlegesség.

Unicum ist eine der bekanntesten und außergewöhnlichsten ungarischen Spirituosen, hergestellt nach einem **geheimen Rezept aus mehr als 40 Kräutern**. Die Familie Zwack bewahrt die genaue Zusammensetzung seit 1790, und bis heute kennen nur wenige Familienmitglieder das Rezept. Sein charakteristisch herber, dennoch harmonischer Geschmack soll Kaiser Joseph II. zu dem Ausspruch „Das ist ein Unikum!“ inspiriert haben – eine echte Besonderheit.

Unicum is one of the most famous and unique Hungarian spirits, made from a **secret blend of more than 40 herbs**. The Zwack family has guarded the recipe since 1790, and even today only a few family members know it. Its distinctly bitter yet harmonious taste is said to have prompted Emperor Joseph II to declare: “Das ist ein Unikum!” — meaning “this is truly unique.”

1 400 Ft

HENNESSY

0,04 l



A Hennessy a világ egyik legismertebb és legpatinásabb konyakháza, amely a 18. század óta készít prémium minőségű konyakot. A konyak – így a Hennessy is – különösen a 60-as, 70-es években élte fénykorát Magyarországon, amikor az **elegancia és a nyugati luxus szimbólumának számított**, így nem maradhatott el a kormányzati vonatokról sem. Gazdag, bársonyos ízvilága és nemes aromái miatt ma is a kifinomult ízlés jelképe, amelyet lassan, kortyolgatva érdemes élvezni.

Hennessy ist eines der bekanntesten und renommiertesten Cognac-Häuser der Welt und stellt seit dem 18. Jahrhundert Premium-Cognac her. Cognac – und damit auch Hennessy – erlebte besonders in den 1960er- und 70er-Jahren in Ungarn seine Blütezeit, als er **als Symbol für Eleganz und westlichen Luxus** galt und daher auch auf Regierungszügen nicht fehlen durfte. Sein reiches, samtiges Aroma und seine edlen Nuancen machen ihn bis heute zu einem Symbol für raffinierten Geschmack, das man langsam genießen sollte.

Hennessy is one of the world's most renowned and prestigious cognac houses, producing premium cognac since the 18th century. Cognac — including Hennessy — was especially popular in Hungary in the 1960s and 70s, when it **symbolised elegance and Western luxury**, and thus was a staple on government trains as well. Its rich, velvety flavours and refined aromas make it a lasting symbol of sophistication, best enjoyed slowly and in small sips.

1 100 Ft

PANYOLAI PÁLINKA

0,05 l



A Panyolai pálinka a magyar pálinkafőzés egyik büszkesége, amely a szatmári gyümölcsök zamatos ízét zárja palackba. A pálinka a magyar kultúra egyik legősibb és legautentikusabb itala: évszázadok óta készítik, és nemcsak ünnepek, hanem fontos életesemények kísérője is volt. A mondás szerint „**pálinkával kezdődik és pálinkával végződik minden rendes magyar lakoma**” — nem véletlen, hogy a hungarikumok közé is bekerült. Mai járatunkon szilva, fekete cseresznye és aranyalma ízekben érhető el.

Der Panyolai Pálinka ist ein Stolz der ungarischen Brennkunst und fängt das fruchtige Aroma der Szatmárer Früchte in der Flasche ein. Pálinka ist eines der ältesten und authentischsten Getränke der ungarischen Kultur: Seit Jahrhunderten wird er hergestellt und begleitete nicht nur Feste, sondern auch wichtige Lebensereignisse. Ein altes Sprichwort sagt: „**Ein ordentliches ungarisches Festmahl beginnt und endet mit Pálinka**“ – kein Wunder also, dass er als Hungarikum gilt. Auf unserer heutigen Fahrt ist er in den Sorten Pflaume, Schwarzkirsche und Goldapfel erhältlich.

Panyolai pálinka is a pride of Hungarian brandy-making, capturing the rich flavours of Szatmár region fruits in a bottle. Pálinka is one of the oldest and most authentic drinks of Hungarian culture: made for centuries, it has accompanied not just celebrations but also life's milestones. As the saying goes, “**every proper Hungarian feast begins and ends with pálinka**” — no wonder it is recognised as a Hungarikum. On today's journey, it is available in plum, black cherry and golden apple flavours.

2 000 Ft



FÖLDIMOGYORÓ

ERDNÜSSE | PEANUTS

800 Ft



PISZTÁCIA

PISTAZIEN | PISTACHIOS

1 450 Ft



SÓS ROPOGÓS

SALZIGE STABCHEN | SALTY STICKS

400 Ft



A KOR LUXUS FELSZERELTSÉGE

A Kormány az 1960-as évek második felén adott megbízást az addigra elavulttá váló Hargita motorvonat utódjának tervezésére. A Rába Gépgyár vállalta a szerelvény gyártását, amely 1968-ra készült el, majd egy évvel később egy egyrészes, úgynevezett előfutó egység követte.

A szerelvény a kor legmagasabb felszereltségével készült, ez volt a MÁV első légkondicionáló berendezéssel ellátott járműve. A háromrészes motorvonat első kocsjában kapott helyet a konyha, a főétkezésekre szolgáló szalon szakasz, valamint a személyzet hálófülkéi. A középső kocsiiban foglalhatnak helyet a kiemelt utasok, ahol egy illetve kétfős hálófülkék érhetők el. Ezek közül kettő DeLuxe kialakítású, azaz saját, zuhanyzós fürdőszobával is rendelkezik. A harmadik kocsiiban stúdió, valamint további hálófülkék kaptak helyet.

A vonaton zárt belső telefonhálózat, összetett külső kommunikációs rendszer, rádióvevők, TV készülék, vonathangosítás, valamint személyzethívó rendszer üzemel, emellett lehetőség van hideg és meleg ételek készítésére és felszolgálására is. A kiemelt biztonságról megerősített padlózat, ellenállóbb kocsiszekrény, valamint a megszokottnál jóval vastagabb üvegek gondoskodnak.

LUXUSAUSSTATTUNG IHRER ZEIT

Die ungarische Regierung erteilte in der zweiten Hälfte der 1960er-Jahre den Auftrag zur Entwicklung eines Nachfolgemodells für den inzwischen veralteten „Hargita“-Triebzug. Die Rába-Werke übernahmen die Fertigung, der dreiteilige Zug wurde 1968 fertiggestellt und ein Jahr später um eine einteilige, sogenannte Vorserieneinheit ergänzt.

Der Zug wurde mit der modernsten Ausstattung seiner Zeit gebaut und war das erste Fahrzeug der MÁV mit Klimaanlage. Im ersten Wagen des dreiteiligen Triebzuges befinden sich die Küche, der Salonbereich für Hauptmahlzeiten sowie die Schlafkabinen für das Personal. Der mittlere Wagen ist für hochrangige Fahrgäste vorgesehen und bietet Ein- und Zweibett-Schlafkabinen, darunter zwei DeLuxe-Kabinen mit eigenem Bad und Dusche. Im dritten Wagen befinden sich ein Studio sowie weitere Schlafkabinen.

Der Zug verfügt über ein geschlossenes internes Telefonnetz, ein komplexes externes Kommunikationssystem, Radioempfänger, Fernseher, Bordlautsprecheranlage und Rufsystem für das Personal. Zudem ist die Zubereitung und das Servieren von kalten und warmen Speisen möglich. Für besondere Sicherheit sorgen ein verstärkter Boden, eine besonders widerstandsfähige Wagenkonstruktion sowie deutlich dickere Fenster als üblich.

THE LUXURY AMENITIES OF ITS ERA

In the second half of the 1960s, the Hungarian government commissioned the design of a successor to the now outdated “Hargita” train. The Rába Vehicle Factory undertook production, and the three-car trainset was completed in 1968, followed a year later by a single-car prototype unit.

The train was built with the highest level of equipment of its time and was the first MÁV vehicle to feature air conditioning. The first car of the three-car trainset houses the kitchen, a dining salon for main meals, and sleeping cabins for the crew. The middle car is reserved for high-ranking passengers and offers one- and two-bed sleeping cabins, including two DeLuxe cabins with their own bathrooms and showers. The third car contains a studio and additional sleeping cabins.

The train is equipped with a closed internal telephone network, a complex external communication system, radio receivers, television sets, an onboard PA system, and a staff call system. It also enables the preparation and serving of both hot and cold meals. Enhanced safety is ensured by a reinforced floor, a more robust car body, and significantly thicker windows than usual.



UTASELLÁTÓ