

Kedvcsinálók

Tihanyi ízelítő	4 690 Ft
házi hentes termékek, mangalica rilett kézműves érlelt sajtok	
Zsírjában sült kacsamáj	6 990 Ft
vajon pirított kaláccsal, levendulás meggy chutneyval	
Sümegei sajtválogatás	4 690 Ft
(félkemény panarella, érlelt kemény ranolder, gomolya) tihanyi levendulás lekvárral, friss házi kenyérral	
Házi kovászos kenyér és olíva-bogyó	2 590 Ft
tökmagolajjal, olívaolajjal	
Mangalica rilett	2 890 Ft
saját zsírjával dermesztve, savanyított hagymával	
Tökmagolajos kecskesajtkrém	3 490 Ft
málnás-céklás salátával	

Levesek

Húsleves piros fazékban	3 290 Ft
csigatésztával, csirkecombfilé, roppanós leveszöldségek	
Gulyásleves galuskával	4 690 Ft
házi kovászos kenyérral	
Balatoni halászlé	4 990 Ft
szürkeharcsa filével, házi kovászos kenyér	
Könnyed szezonális leves	3 290 Ft
(érdeklődjön kollégánktól a napi levesekről)	

Echo Klasszikusok

Pirított tanyasi csirkemell	6 890 Ft
édesburgonya salátával, termelői sajttal, friss spenóttal és kakukkfűves sárgabarackkal	
Pirított kacsacomb	7 290 Ft
káposztás cvekedlivel, házi szilvaklekvár, fokhagymával töltött szilva	
Cigánypecsenye	6 490 Ft
hagymás serpenyős burgonyával, sült fokhagymás majonézzel és kakastaréjjal	
Echo óriás bécsi szelet	7 890 Ft
burgonyasalátával és zöld salátalevelekkel	
Vörösboros marhapörkölt	6 890 Ft
juhtúrós sztrapacskával, savanyított hagymákkal	
Vaddisznó vadasan	8 490 Ft
kecskesajtos szalvétagombóccal és sült gyökérzöldségek	
Brazil bélszín steak	9 990 Ft
Argentín érlelt hátszín	7 990 Ft

Gyerekmenü

Húsleves csigatésztával	1 890 Ft
Ropogós csibefalatok	3 490 Ft
csónakburgonyával, ketchup	
Paradicsomos tészta	3 290 Ft
reszelt parmezánnal	

Édes Örömök

Vegán tejberizs málna coulis-val	2 490 Ft
Levendulás-bodzás sajtorta	2 490 Ft
Madártej sós karamellás morzsával	2 690 Ft
Málnás paleo csokoládé torta	2 690 Ft
Echo somlói galuska	2 890 Ft
(piskóta, házi csokoládészósz, fehér csokoládé krém, pirított dió, arany mazsola)	
Hideg túrógombóc	3 490 Ft
fahéjas madártejjel	
Vanília fagyalt forró málnával	3 890 Ft
3 gombóc vanília fagyalt, forró málnával, fehér csokoládéval	
Pisztácia szicília	4 490 Ft
3 gombóc vanília fagyalt, pistácia krém, pörkölt pistácia, ropogós ostya, piros gyümölcsök, tejszínhab, roletti	
Epres álom	3 490 Ft
3 gombóc vanília fagyalt, eper szirup, gyümölcs crumble, fehér csokoládé	
Csokoládés-karamell kehely	3 290 Ft
3 gombóc vanília fagyalt, csokoládé szirup, karamell szirup, karamell crumble, tejszínhab, roletti	
Oreo kehely	3 490 Ft
3 gombóc vanília fagyalt, Oreo, ropogós ostya, tejszínhab, roletti	

Könnyed Ételek

Echo smash cheddar burger	6 490 Ft
házi készítésű grillezett marhahús pogácsa, olvasztott cheddar sajttal, marinált lilahagymával, sült bbq szósz, házi majonézzal savanyú uborkával és csónak burgonyával, mártogatóssal	
Cézár saláta	6 290 Ft
roppanós római saláta, vaslapon sült omlós háztáji csirke, parmezán forgácsokkal, olívaolajos kenyérkocka, cézár dresszing	
Grillezett kecskesajt	5 890 Ft
Echo salátával, marinált simejei gombával, gyömbéres mangóval, pirított magvakkal	
Töltött édesburgonya	5 890 Ft
friss spenóttal és marinált kakukkfűves sárgabarackkal, mangóval töltve, pirított magvakkal	
Vegán saláta	5 490 Ft
Echo salátával, málnaraguban marinált céklával, friss zöld hajtásokkal, liofilizált málnával	
Tépett húsos tészta	6 490 Ft
sümegei érlelt sajttal, kakukkfűvel és fokhagymával	

Halételek

Ropogós bundába panírozott fogasfilé	7 490 Ft
kukorica krémmel, színes paradicsomsalátával	
Tejfölös szürkeharcsa paprikás "ahogy mi készítjük"	7 890 Ft
túrós sztrapacskával, kolozsvári morzsával	
Füstölt pisztráng egészben sütve	7 290 Ft
Echo salátával és házi dresszingsel	
echo haltál 2 személyre	21 990 Ft
vaslapon grillezett szürkeharcsa steak, rántott fogasfilé, egészben sült pisztráng, grillezett lazac steak, Echo saláta, hagymás parászburgonya, fokhagymás majonéz	
Lazac steak	7 890 Ft
édesburgonya salátával, termelői sajttal, friss spenóttal és kakukkfűves sárgabarackkal	

Saláták

Kovászos uborka	1 650 Ft
Tejfölös uborkasaláta	1 650 Ft
Házi vegyes vágott	1 650 Ft
Echo saláta	2 590 Ft
gyümölcsökkel, házi dresszingsel	