

## **ELŐÉTELEK**

<b>EGY CSIPETNYI DOLCE VITA</b>	4.200.-
Olasz paradicsomos, bazsalikomos bruschetta parmezánnal és olivafölddel	
<b>MAGYAR RANDEVÚ</b>	4.500.-
Félegyházi mangalica sonka találkozása a Zirci szarvas szalámival, Szarvasi mozzarellaival	
<b>HOMOKY ÚR KEDVENCE</b>	4.500.-
Mozaikolt csülökszeletek, snidlinggel, tormakrémmel és kovászolt pirítóssal	

## **LEVESEK**

<b>EGY BOGRÁCSNYI MAGYARORSZÁG</b>	3.900.-
Gulyásleves válogatott marhanyakból, petrezselyemmel és krumpligombóccal	
<b>VÉGRE TAVASZ!</b>	3.200.-
Tavaszi zöldborsóleves, vajás nokedlivel, répával és petrezselyemmel	

## **FŐÉTELEK**

<b>MAGYAR TAVASZ</b>	5.200.-
Csirkepaprikás medvehagymás galuskával és tejfőlés uborkasalátával	
<b>KECSKEMÉT TITKA</b>	7.800.-
Kacsamájjal töltött Kacsamell, sült káposztás nudlival, kacsamáj jus-vel	
<b>ÓRIÁS AZ ÓRIÁSOKNAK I.</b>	6.200.-
Óriás 20 dkg-os Sertésszűz Klasszikus Bundában hasábburgonyával, uborka tatárral és barackbefőttel	
<b>ÓRIÁS AZ ÓRIÁSOKNAK II.</b>	5.700.-
Óriás 20 dkg-os Csirkemell Klasszikus Bundában hasábburgonyával, uborka tatárral és barackbefőttel	
<b>MALDÍVI REJTÉLY</b>	4.500.-
Kókusztejes, curry-s zöldségpörkölt, jázminrizzsel, friss csírákkal	
<b>IGAZI OLASZ</b>	4.900.-
Fehérboros, parmezános rizottó, erdei gombákkal	
<b>BANGKOK BUDAPESTEN</b>	3.800.-
Thai pirított rizstészta zöldségekkel, szezámaggal és szója szósszal	
<b>GALICIAI SZŐKE SZARVASMARHA</b>	12.900.-
A fűvel táplált marha zsíreloszlása egyenletesebb – márványozottabb –, ami kellemesebb érzékszervi élménnyé teszi az elfogyasztását és magasabb az A-vitamin és a béta-karotin tartalma is, ami gazdagabb bordó színt kölcsönöz a húsnak. Súly 20 dkg.	

## **DESSZERTEK**

<b>MUSZÁJ MEGKÓSTOLNOD!</b>	3400.-
Piros lábokban sült palacsinta, mákos gubával töltve, vanília öntettel, pirított mandulával	
<b>SAJTKAVALKÁD A VILÁG KÖRÜL</b>	3900.-
Nemzetközi sajtválogatás aszalt gyümölcsökkel, dióval és grissinivel	