

Étkezési Menü

ELŐÉTELEK STARTERS

Hízott kacsamáj szőlőlekvárral és édes lángossal <i>Duck liver with grape jam and sweet flame</i> (1,3,5,7,11) <i>borajánlatunk: Laposa PiNO 2022</i>	5 250 Ft
Tanyasi csirkeragu leves zöldségekkel <i>Farm chicken ragout soup with vegetables</i> (3,5,7,8,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa Friss 2023</i>	3 450 Ft
Paradicsom leves friss sajttal és bazsalikommal <i>Tomato soup with fresh cheese and basil</i> (5,7,8,11) <i>borajánlatunk: Laposa Vitorlás Rajnai Rizling 2023</i>	3 250 Ft

COMFORT

Borjú bécsi <i>Wiener Schnitzel</i> (1,3,5) <i>borajánlatunk: Laposa 4Hegy 2023</i>	6 950 Ft
Malac karaj vászolyi sajttal és házi sonkával töltve <i>Pork loin stuffed with cheese from Vászoly and homemade ham</i> (1,3,5,7) <i>borajánlatunk: Laposa Rizling² 2022</i>	4 950 Ft
Házi csirke nuggets sült burgonyával gyerekeknek <i>Homemade chicken nuggets with fried potatoes for children</i> (1,3,5,7) <i>ital: Szőlőlé</i>	2 950 Ft
Vajas burgonyapüré <i>Mashed potatoes</i> (5,7,9)	1 950 Ft
Uborka tejföllel és borecettel <i>Cucumber with sour cream and wine vinegar</i> (5,7,9,11)	1 950 Ft

FŐÉTELEK MAINS

Tanyasi csirkepaprikás pirított galuskával <i>Farmhouse chicken paprikash with roasted dumplings</i> (1,3,5,7,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa Vitorlás Szürkebarát 2023</i>	4 950 Ft
Tökfőzelék kovászolt és rántott cukkinivel, verjus-vel <i>Squash stew with fermented and fried zucchini, verjus</i> (1,3,5,7,11) <i>borajánlatunk: Laposa Illatos 2023</i>	4 950 Ft
+	
Káptalantóti Mangalica fasírt <i>Káptalantóti Mangalica meatloaf</i> (1,3,5,7,9)	1 950 Ft
Lazacpisztráng sült zöldségekkel és vajmártással <i>Salmon-trout with roasted vegetables and butter sauce</i> (3,4,5,7,8,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa Kéknyelű 2022</i>	6 950 Ft
Lassan sült kacsacomb karamellizált káposztával és burgonyakrémmel <i>Slow-roasted duck leg with caramelized cabbage and potato cream</i> (5,6,7,8,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa BalatonBor 2023</i>	5 950 Ft
Frissen gyúrt tészta sült paprikával és Balaton sajttal <i>Freshly kneaded pasta with roasted peppers and Balaton cheese</i> (1,3,5,7) <i>borajánlatunk: Laposa Vitorlás Olaszrizling 2023</i>	4 950 Ft
Szarvasgerinc Vadas mártással és szalvétagombóccal <i>Deer steak with vegetable sauce and bread pudding</i> (1,3,5,7,8,9,10) <i>borajánlatunk: Laposa Apukám Világa 2022</i>	8 950 Ft

ALLERGÉNEK ALLERGENS

- glutén / gluten
- rákféle, puhatesű / crustaceans
- tojás / egg
- hal / fish
- dió, mogyoró / nuts
- szójabab / soybeans
- laktóz / lactose
- zeller / celery
- mustár / mustard
- szezám / sesame seeds
- kéndioxid és szulfitok / sulphure dioxide and sulfites
- csillagfűrt / lupin

MENÜ AJÁNLAT

Borjú Bécsi, vajas burgonyapüré, uborka tejföllel és borecettel <i>Wiener Schnitzel, mashed potatoes, cucumber with sour cream and wine vinegar</i> (1,3,5,7,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa 4Hegy 2023</i>	9 500 Ft
Malac karaj vászolyi sajttal és házi sonkával töltve, vajas burgonyapüré, uborka tejföllel és borecettel <i>Pork loin stuffed with cheese from Vászoly and homemade ham, mashed potatoes, cucumber with sour cream and wine vinegar</i> (1,3,5,7,9,11) <i>borajánlatunk: Laposa Rizling² 2022</i>	7 500 Ft

DESSZERT DESSERT

Krémes pezsgőhabbal és fügével <i>Mille feuille with champagne foam and figs</i> (1,3,5,7) <i>borajánlatunk: Laposa Pezsgő Extra Dry</i>	3 250 Ft
Mákos guba szilvával <i>Poppy seed dumplings with plum</i> (1,3,5,7) <i>borajánlatunk: Laposa Vitorlás Zenit 2023</i>	3 850 Ft

SNACK

Égetett padlizsánkrém <i>Burnt aubergine cream</i> (3,5,7,9)	2 650 Ft
Sajtok és sonkák 2 főre <i>Cheeses and hams for 2 people</i> (5,7,9)	6 450 Ft
Zöldségeink <i>Our kind of vegetables</i> (1,3,5,7,11)	950 Ft
Kovászos kenyér <i>Sourdough bread</i> (1,5)	1 650 Ft

Áraink Forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 15% szervizdíjat számolunk fel!
Our prices are in HUF and include VAT. 15% service charge will be added to your final bill.

Asztalfoglalás

hableany@laposa.hu
+36 20 316 01 63