



Előételeink

TATÁR ÍZELÍTŐ 2.990,-
Érlelt, puha, apróra vágott hátszínt finom fűszerekkel, háziasan ízesítjük, összekeverjük. Vajjal és friss kerti zöldségekkel tálaljuk. (L, T, G)

KACSAMÁJ PÁSTÉTOM 2.490,-
Pecsénye kacsamájból, aszalt gyümölcsökkel ízeslet pástétomot készítünk, darált dióba forgatva, szilvalekvárral, pirított házi kaláccsal tálaljuk. (L, G, M)

VÁLOGATÁS NAGYMAMI KAMRÁJÁBÓL 3.490,-
Sajtok, parasztkolbász, füstölt sertéscsülök, tarja rilette, kerti zöldségek, házi kenyérlepeny. (G, L, M)

SAJT VÁLOGATÁS 2.490,-
Camembert, márványsajt, kecskesajt, pirított kenyér (L, G, M - két személy részére 4.490,-)

TÉPETT SERTÉSTARJA ZSÍRJÁVAL 1.990,-
A sertés tarját alacsony hőfokon, finom fűszerekkel, lassan addig sütjük, míg könnyedén szálaira szedhetjük. A húst saját zsírával összekeverjük, kerti zöldségekkel, pirított kenyérral tálaljuk (G)

JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA 1.990,-
A burgonyával, fűszeresen készült galuskát serpenyőben juhtúróval megpirítjuk, a tetejére tejfölt, ropogós szalonnapörcöt szórunk. (G, L, T - főétel mennyiségben: 3490,-)



Friss, kevert saláták

RÓZSE SALÁTA 2.390,-
Ruccolával, ropogós jégsalátával, almával, sárgarépával, zellerrel, gombával, aszalt paradicsommal, készült saláta fehér balsamecettel, olívaolajjal és parmezánsajttal. A tetejére ropogósra sült szalmaburgonyát szórunk. Ha Ön kedveli az igazi ízkavalkádót egy salátában, ezt érdemes megkóstolnia! (L)

DIÓS-BARACKOS ZÖLD SALÁTA 1.990,-
Tépett jégsalátával, almával, kigyóborkával, póréhagymával, dióval, barackkal, narancssal, készített, majonézes öntettel gazdagított saláta. Ez egy saláta különlegesség! Érdemes megízlelni! (T, L, M)

MÓKUS SALÁTA 1.990,-
Több mint 30 éve Vendégeink egyik legkedvesebb salátája! Tépett jégsaláta leveleket kockára vágott paradicsommal, paprikával, kigyóborkával, összekeverjük, tartármártással meglocsoljuk, tetejére trappista sajtot reszelünk. (L, T)



Levesek csészében

**HÚSLEVES MÁJGALUSKÁVAL,
ZÖLDSÉGEKKEL** 1.690,-
Gyöngyöző, házas húsleves, benne főtt zöldségekkel, házilag készült májgaluskával. (T, G)

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES 1.890,-
Házias, egész tyúkból, hosszú órákon át főtt gyöngyöző húsleves, a levesben főtt zöldségekkel, gombával, hússal, és csigatésztával (G, T)

**ŐRSÉGI GOMBALEVES PITYÓKÁS
GALUSKÁVAL** 1.990,-
Ízletes, vegyes erdei gombákkal, magyarosan készítjük. Burgonyás galuskával, kevés tejföllel, tálaljuk. (G, T, L)

**PIKÁNS SAJTLEVES PEPPERONI
PAPRIKÁVAL** 1.890,-
Többféle sajttal, csípős pepperoni paprikával, tejszínesen készítjük, házilag készült tortilla chipsszel tálaljuk. Óvatosan! Csípős! (L, G)

**HAGYMALEVES SAJTOS
ROPPANÓSSAL** 1.890,-
Vörös-, póré- és sonkahagymával, tejszínesen készítjük a levest. Házi, roppanós, sajttal kínáljuk. (L, G, T)

TÁRKONYOS BORJÚ RAGULEVES 2.290,-
Kockára vágott borjúhússal, zöldségekkel, tejszínesen készítjük a levest. Egy cikk citrommal tálaljuk, hogy Ön kedve szerint ízesíthesse. (L)



Főételek

**RÁNTOTT CSIRKEMELL FILÉ
GRILLEZETT BARACKKAL,
BURGONYAPÜRÉVEL* 4.490,-**

A csirkemellet hagyományos, zsemlemorzsa panírrban, bő olajban sütjük ki, burgonyapürével, grillezett barackkal tálaljuk.

(G, L, T)

**MÉZES-MUSTÁROS CSIRKEMELL FALATOK
STEAK BURGONYÁVAL* 3.990,-**

A csirkemell falatokat, hagymával, baconnal, kápia paprikával, mézzel, mustárral gazdagítottuk, serpenyőben alaposan megpirítottuk. Héjával sült burgonyával tálaljuk.

**VILMOS CSIRKEBATYU DIÓLEKVÁRRAL,
BURGONYAPÜRÉVEL 4.990,-**

A kicsontozott csirkemellet karamellizált körtével, camembert sajttal megtöltjük, bundázva jól átsütjük, vilmoskörte pálinkás dió lekvárral, burgonyapürével tálaljuk. (L, G, M)

**DEGESZ CSIRKEMELL STEAK
BURGONYÁVAL 4.690,-**

A csirkemell filét, besameles, juhtúrós, gombás, sonkás töltelékkel megtöltjük, szalonnába göngyölgjük, vaslapon jól átsütjük, paprikamártással, steak burgonyával tálaljuk. (G, L)



**ROZÉ KACSAMELL PIRÍTOTT
KÁPOSZTÁS NUDLIVAL**

6.590,-

A bazsalikomos fűszerkeverékkel érlelt kacsamell bőrét jól megpirítjuk, húsát rózsaszínűre sütjük, vékonyan szeletelve, káposztás pirított nudlival tálaljuk. (L, G, T)

**ROZÉ SZŰZPECSENYE ERDEI GOMBÁS,
KACSAMÁJAS, TEJSZÍNES**

HÁZI NUDLIVAL

5.890,-

A szűzpecsenyét egészben, vaslapon rózsaszínre sütjük, vegyes, erdei gombákkal, pecsenye kacsamájjal készített, magyaros, tejszínes házi nudlival tálaljuk. (L, G, T)

TARJA STEAK (250gr) FOKHAGYMA

RAGUVAL, STEAK BURGONYÁVAL

4.590,-

A magyarosan fűszerezett, szaftos sertésjarja szeletet vaslapon jól át-sütjük, hozzá vajpuhára főzött fokhagyma ragut adunk, héjas, sült steakburgonyával tálaljuk.

**SAJTAL, CSÜLÖKKEL TÖLTÖTT
SERTÉSBORDA, PETREZSELYMES
BURGONYÁVAL**

4.690,-

Trappista sajttal, szaftos, mustáros füstölt csülökkel töltjük meg a sertéskaraj szeletet. Ropogós bundába forgatjuk, bő olajban kisütjük. Köretként petrezselymes pirított burgonyát kínálunk mellé. (G, L, T)

**LAZAC STEAK GRILLEZETT CÉKLÁVAL,
ZELLERES BURGONYAPÜRÉVEL**

6.990,-

A lazac szeletet vaslapon, bőrével pirosra sütjük, hozzá cékla cikket grillezünk, mellé zellerrel áttört burgonyapürét kínálunk. (L)



HARCSAPAPRIKÁS JUHTÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL *

5.490,-

Az afrikai harcsafiléből, magyarosan, kevés tejföllel paprikást készí-
tünk, hozzá köretnek a burgonyával készült galuskát serpenyőben
juhtúróval megpirítjuk, a tetejére ropogós szalonnapecsét szórunk.
(G, L, T)

PISZTRÁNG FILÉ BARACKOS- DIÓS SALÁTÁVAL

5.990,-

A pisztráng filét enyhén fűszerezzük, majd forró vaslapon ropogósra
sütjük a bőrét. Hozzá jégsalátával, almával, dióval, barackkal, narancs-
sal, kígyóuborkával, póréhagymával, készített, majonézes öntettel
gazdagított salátát kínálunk. (T, L, M)

DÉL-AMERIKAI RIB EYE STEAK LYONI HAGYMAKARIKÁKKAL, STEAK BURGONYÁVAL 250gr

7.990,-

Az érlelt rib eye szeletet kérése szerint vaslapon sütjük meg, házilag
készített, friss zöldfűszeres vajjal, lisztbe forgatott sült hagymakarikát
és steakburgonyát kínálunk hozzá. (G)

BÉLSZÍN STEAK PIKÁNS BORSMÁRTÁSSAL, SERPENYŐBEN PIRÍTOTT BURGONYÁVAL 250gr

9.990,-

Enyhén mustáros zöldborsmártással, cikkekre vágott hagymával,
serpenyőben pirított burgonyával. (L)



**BORJÚMÁJ RÁNTVA ÉDES BURGONYÁS
PÜRÉVEL** **4.990,-**

A borjúmáj szeletet hagyományos panírban, bõ olajban kisütjük. Vegyesen, burgonyából és édes burgonyából készítünk hozzá burgonyapüre köretet. (G, L, T)

**BORJÚPÖRKÖLT JUHTÚRÓS
SZTRAPACSKÁVAL *** **7.490,-**

Omlós borjúhúsból készült, igazi magyaros pörköltet, juhtúrós, burgonyás galuskával tálaljuk. (G, L, T)

BÉCSI SZELET - borjú-, sertés-, vagy pulykából
7.690,- / 4.890,- / 5.490,-

Válassza ki kedvenc húsát! (250gr) Köretként petrezselymes burgonyát kínálunk hozzá. (L, G, T)

MÓKUS TÁL, KÉT SZEMÉLY RÉSZÉRE
11.390,-

Vaslapon pirított, fõtt-füstölt csülök, párizsi csirkemell falatok, rántott sertésborda, vaslapon sült camembert, cigánypecsenye (sertés-karaj), sült szalonnával, grillezett gombafejek, petrezselymes pirított burgonya, párolt jázminrizs, vegyes savanyúság. (G, L, T)



Húsmentes ajánlatunk

GRILLEZETT KECSKESAJT
BALZSAMECETES FRISS
SALÁTÁVAL* 4.990,-

RÁNTOTT TRAPPISTA VAGY
CAMEMBERT SAJT, PÁROLT JÁZMIN
RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL VAGY
ÁFONYA JAMMEL (L, G, T) 3.990,-

PARAJOS, ASZALT PARADICSOMOS,
TEJSZÍNES HÁZI NUDLI, PARMEZÁN
FORGÁCCSAL* (L, G, T) 3.490,-

KONYHAFŐNÖKÜNK RENDSZERESEN MEGÚJULÓ
AJÁNLATÁT NE FELEJTSE EL MEGNÉZNI!



Köreték

- Steak burgonya 1.190,-
- Hasáburgonya 1.290,-
- Párolt jázmin rizs 890,-
- Burgonyapüré (L) 1.390,-
- Petrezselymes pirított burgonya 1.290,-
- Grillezett zöldségek 1.590,-
- Lyoni hagymakarikák (G) 1.390,-

Saláták, savanyúságok

- Házi vegyes savanyúság 1.190,-
- Csalamádé 890,-
- Csemege uborka 990,-
- Kovászos vagy sós-vizes uborka 990,-
- Ecetes almapaprika 990,-
- Káposztasaláta 990,-
- Uborkasaláta 1.290,-
- Tejfölös uborkasaláta (L) 1.390,-
- Paradicsomsaláta 1.190,-
- Friss kevert saláta 1.490,-



Desszertek

- ŐRSÉGI FEHÉRCSOKIS-MÁLNÁS GALUSKA** 1.990,-
Tökmaglisztes piskóta, fehércsoki, málnavelő, tökmag grillázs
(L, T, G, M)
- MÓKUS PALACSINTA** 2.190,-
Karamellizált körtével, diólekvárral töltött palacsinta,
csokoládéöntettel. (L,T,G,M)
- MEGGYES SOMLÓI DESSZERT** 2.190,-
Vanília puding, csokis piskóta, meggy, dió, csokoládé
(laktóz- és gluténmentes, M)
- HÁZI NUDLI** 1.890,-
Fahéjas édes morzsával, baracklekvárral (L,G,T)

A kávé alapú italokat kérésére koffein mentes verzióban is szívesen elkészítjük. +70 Ft
A tejet, kérésére alternatív tej itallal helyettesítjük. +150 - 300 Ft

Jelmagyarázat, megjegyzések

Néhány allergént feltüntettünk a fogásaink mellett. A felsorolás nem teljeskörű, részletesebben érdeklődjön felszolgáló kollégáinktól. Bármely ételünk nyomokban tartalmazhat a fel nem tüntetett allergénekből.

G-glutén; L-laktóz; T-tojás; M-magvak

Felszolgálási (szerviz) díjat nem számítunk fel.

Az étteremben saját behozott ételt, italt fogyasztani nem lehetséges!
Kivétel kizárólag előre egyeztetve, szerviz díj felszámítása mellett lehetséges.

Csomagolás díjak: 90 Ft - 450 Ft/db

A „*“-gal jelölt ételekből kérésére készítünk fél adagot. Ára a teljes ár 70%-a.

Napi ebéd menü ajánlatunkat kérje kollégáinktól! Minden hétköznap 12 és 15 óra között.

