



Előételeink

JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA 2.190,-

A burgonyával, fűszeresen készült galuskát serpenyőben juhtúróval megpirítjuk, a tetejére tejfölt, ropogós szalonnapörccöt szórunk.
(G, L, T - főétel mennyiségben: 3790,-)

MÁRTOGATÓ TRIÓ 2.490,-

Aszalt paradicsommal készült vörös pesto, zöldfűszeres sajtkrém, zöldséges padlizsánkrém, házi kenyérlepenyel. (G, L, M, T)

SAJT VÁLOGATÁS 2.790,-

Camembert, márványsajt, kecskesajt, pirított kenyér (L, G, M két személy részére 4.990,-)

MÁRVÁNYOS, HÍZOTT KACSAMÁJ, MÁLNA VELŐVEL 3.990,-

Hízott kacsamáj darabokból gyengéd fűszerezéssel készült, málna velővel, pirított házi kalácscsal. (L, G, M)

TATÁR ÍZELÍTŐ 3.990,-

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



Friss, kevert saláták

RŐZSE SALÁTA 2.790,-

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

DIÓS-BARACKOS ZÖLD SALÁTA 2.290,-

Tépett jégsalátával, almával, kígyóuborkával, póréhagymával, dióval, barackkal, narancssal, készített, majonézes öntettel gazdagított saláta. Ez egy saláta különlegesség! Érdemes megízlelni! (T, L, M)

MÓKUS SALÁTA 2.390,-

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

FRISS ROPPANÓS KEVERT SALÁTA 1.990,-

Jégsaláta, paradicsom, kígyóuborka, kápia paprika, rukkola, sárgarépa, balzsamos borecet, olívaolaj frissen összekeverve.





Levesek csészében

**HÚSLEVES MÁJGALUSKÁVAL,
ZÖLDSÉGEKKEL** 1.990,-
Gyöngyöző, házas húsleves, benne főtt zöldségekkel, házilag készült májgaluskával. (T, G)

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES 2.190,-
Házias, egész tyúkból, hosszú órákon át főtt gyöngyöző húsleves, a levesben főtt zöldségekkel, gombával, hússal, és csigatésztával (G, T)

**ŐRSÉGI GOMBALEVES PITYÓKÁS
GALUSKÁVAL** 2.590,-
Ízletes, vegyes erdei gombákkal, magyarosan készítjük. Burgonyás galuskával, kevés tejföllel, tálaljuk. (G, T, L)

**PIKÁNS SAJTLEVES PEPPERONI
PAPRIKÁVAL** 2.290,-
Többféle sajttal, csípős pepperoni paprikával, tejszínesen készítjük, házilag készült tortilla chipsszel tálaljuk. Óvatosan! Csípős! (L, G)

**HAGYMALEVES SAJTOS
ROPPANÓSSAL** 2.090,-
Vörös-, póré- és sonkahagymával, tejszínesen készítjük a levest. Házi, roppanós, sajttal kínáljuk. (L, G, T)

TÁRKONYOS BORJÚ RAGULEVES 2.590,-
Kockára vágott borjúhússal, zöldségekkel, tejszínesen készítjük a levest. Egy cikk citrommal tálaljuk, hogy Ön kedve szerint fűszerezhesse. (L)



Főételek

**RÁNTOTT CSIRKEMELL FILÉ
GRILLEZETT BARACKKAL,
BURGONYAPÜRÉVEL* 4.990,-**

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

(G, L, T)

MÉZES-MUSTÁROS CSIRKEMELL FALATOK STEAK BURGONYÁVAL* 4.490,-

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

**VILMOS CSIRKEBATYU DIÓLEKVÁRRAL,
BURGONYAPÜRÉVEL 5.690,-**

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

**DEGESZ CSIRKEMELL STEAK
BURGONYÁVAL 5.190,-**

A csirkemell filét, besameles, juhtúrós, gombás, sonkás töltelékkel megtöltjük, szalonnába göngyöljük, 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)



**SERTÉS SZŰZPECSENYE RÓZSZASZÍNRE
SÜTVE, ERDEI GOMBÁS KACSAMÁJAS
HÁZI NUDLIVAL 6.290,-**

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 4.990,-**

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

**SAJTTAL, CSÜLÖKKEL TÖLTÖTT
SERTÉSBORDA, PETREZSELYMES
BURGONYÁVAL 5.390,-**

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)

**BORJÚMÁJ RÁNTVA ÉDES BURGONYÁS
PITÉVEL, MÉZES ALMÁVAL 5.290,-**

A borjúmáj szeletet hagyományos panírrban, bő olajban kisütjük. Édes burgonyás pitével és grillezett mézes almával tálaljuk. (G, L, T)

BORJÚPÖRKÖLT HÁZI GALUSKÁVAL * 7.990,-

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



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

7.990,-

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

**BÉLSZÍN STEAK (250gr) PIKÁNS
BORSMÁRTÁSSAL, SERPENYŐBEN
PIRÍTOTT BURGONYÁVAL**

9.990,-

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

**LAZAC STEAK VAJAS KAROTTÁVAL,
ZÖLDBORSÓS PÜRÉVEL**

7.490,-

A lazac szeletet vaslapon, bőrével pirosra sütjük, hozzá vajon pirított karottát, zöldborsó pürével dúsított burgonyapürét tálalunk. (L)

**HARCSAPAPRIKÁS JUHTÚRÓS
SZTRAPACSKÁVAL**

5.790,-

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

**PISZTRÁNG FILÉ BARACKOS-
DIÓS SALÁTÁVAL**

6.290,-

A pisztráng filét enyhén fűszerezzük, majd forró vaslapon ropogósra sütjük a bőrét. Hozzá jégсалátával, almával, dióval, barackkal, narancssal, kgyóuborkával, póréhagymával, készített, majonézes öntettel gazdagított salátát kínálunk. (T, L, M)



BÉCSI SZELET (250gr)

Borjúból 8.490,-

Sertésből 5.490,-

Pulykából 5.990,-

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

MÓKUS TÁL, KÉT SZEMÉLY RÉSZÉRE

12.990,-

Vaslapon pirított, főtt-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* 5.490,-

RÁNTOTT TRAPPISTA VAGY
CAMEMBERT SAJT, PÁROLT JÁZMIN
RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL VAGY
ÁFONYA JAMMEL (L, G, T) 4.590,-

PARAJOS, ASZALT PARADICSOMOS,
TEJSZÍNES HÁZI NUDLI, PARMEZÁN
FORGÁCCSAL* (L, G, T) 3.990,-

KONYHAFŐNÖKÜNK RENDSZERESEN MEGÚJULÓ
AJÁNLATÁT NE FELEJTSE EL MEGNÉZNI!



Köreték

- Steak burgonya 1.390,-
- Hasáburgonya 1.590,-
- Párolt jázmin rizs 1.090,-
- Burgonyapüré (L) 1.590,-
- Petrezselymes pirított burgonya 1.590,-
- Grillezett zöldségek 1.790,-
- Lyoni hagymakarikák (G) 1.490,-
- Friss vagy pirított kenyér (4 szelet) (G) 490,-

Saláták, savanyúságok

- Házi vegyes savanyúság 1.190,-
- Csalamádé 990,-
- Csemege uborka 990,-
- Kovászos vagy sós-vizes uborka 990,-
- Ecetes almapaprika 990,-
- Káposztasaláta 1.090,-
- Uborkasaláta 1.690,-
- Tejfölös uborkasaláta (L) 1.890,-
- Koktél paradicsomsaláta 1.990,-
- Friss kevert, balzsamecetes saláta 1.490,-



Desszertek

ŐRSÉGI FEHÉRCSOKIS-MÁLNÁS GALUSKA

1.990,-

Tökmaglisztes piskóta, fehércsoki, málnavelő, tökmag grillázs
(L, T, G, M)

MÓKUS PALACSINTA

2.390,-

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)

Jelmagyarázat, megjegyzések

A kávé alapú italokat kérésére koffein mentes verzióban is szívesen elkészítjük. +90 Ft

A tejet - ha szeretné - alternatív tej itallal helyettesítjük. +150 - 300 Ft

Néhány allergént feltüntettünk a fogásaink mellett. A felsorolás nem teljeskörű, részletesebben érdeklődjön felszolgáló kollégánktól. Bármely ételünk nyomokban tartalmazhat a fel nem tüntetett allergénekből. **G-glutén; L-laktóz; T-tojás; M-magvak**

Felszolgálati (szerviz) díjat nem számítunk fel.

Étteremünkben saját, behozott ételt, italt fogyasztani nem lehetséges! Kivétel: kizárólag előre egyeztetve, megfelelő igazolással, szerviz díj felszámítása mellett.

Csomagolás díjak: 90 Ft - 450 Ft/db

Tányér szerviz, kétfelé tálalás 590 - 990 Ft/db

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

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

