



Előételeink

JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA 2.290,-

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 kenyérlepennyel. (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 kaláccsal. (L, G, M)

TATÁR ÍZELÍTŐ 4.290,-

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 ízkavalkádót egy salátában, ezt érdemes megkóstolnia! (L)

DIÓS-BARACKOS ZÖLD SALÁTA 2.390,-

Tépett jégsalátával, almával, kígyóborkával, 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, kígyóborkával, összekeverjük, tartármártással meglocsoljuk, tetejére trappista sajtot reszelünk. (L, T)

FRISS ROPPANÓS KEVERT SALÁTA 1.990,-

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





Levesek csészében

**HÚSLEVES MÁJGALUSKÁVAL,
ZÖLDSÉGEKKEL** 2.190,-
Gyöngyöző, házas húsleves, benne főtt zöldségekkel, házilag készült májgaluskával. (T, G)

ÚJHÁZI TYÚKHÚSLEVES 2.390,-
Házias, egész tyúkból, hosszú órákon át főtt gyöngyöző húsleves, a levesben főtt zöldségekkel, gombával, hússal, és csigatésztával (G, T)

**ŐRSÉGI GOMBALEVES PITYÓKÁS
GALUSKÁVAL** 2.690,-
Ízletes, vegyes erdei gombákkal, magyarosan készítjük. Burgonyás galuskával, kevés tejföllel, tálaljuk. (G, T, L)

**PIKÁNS SAJTLEVES PEPPERONI
PAPRIKÁVAL** 2.490,-
Többféle sajttal, csípős pepperoni paprikával, tejszínesen készítjük, házilag készült tortilla chipsszel tálaljuk. Óvatosan! Csípős! (L, G)

**HAGYMALEVES SAJTOS
ROPPANÓSSAL** 2.190,-
Vörös-, póré- és sonkahagymával, tejszínesen készítjük a levest. Házi, roppanós, sajttal kínáljuk. (L, G, T)

TÁRKONYOS BORJÚ RAGULEVES 2.790,-
Kockára vágott borjúhússal, zöldségekkel, tejszínesen készítjük a levest. Egy cikk citrommal tálaljuk, hogy Ön kedve szerint ízesítse. (L)



Főételek

**RÁNTOTT CSIRKEMELL FILÉ
GRILLEZETT BARACKKAL,
BURGONYAPÜRÉVEL* 5.290,-**

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

(G, L, T)

MÉZES-MUSTÁROS CSIRKEMELL FALATOK STEAK BURGONYÁVAL* 4.790,-

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

**VILMOS CSIRKEBATYU DIÓLEKVÁRRAL,
BURGONYAPÜRÉVEL 5.890,-**

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

**DEGESZ CSIRKEMELL STEAK
BURGONYÁVAL 5.390,-**

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 6.690,-**

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



**SERTÉS SZŰZPECSENYE RÓZSZASÍNRE
SÜTVE, ERDEI GOMBÁS KACSAMÁJAS
HÁZI NUDLIVAL 6.490,-**

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 5.290,-**

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

**SAJTAL, CSÜLÖKKEL TÖLTÖTT
SERTÉSBORDA, PETREZSELYMES
BURGONYÁVAL 5.690,-**

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)

**BORJÚMÁJ RÁNTVA ÉDES BURGONYÁS
PITÉVEL, MÉZES ALMÁVAL 6.290,-**

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

BORJÚPÖRKÖLT HÁZI GALUSKÁVAL * 8.990,-

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



**DÉL-AMERIKAI RIB EYE (250gr) STEAK
LYONI HAGYMAKARIKÁKKAL, STEAK
BURGONYÁVAL 9.990,-**

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

**BÉLSZÍN STEAK (250gr) PIKÁNS
BORSMÁRTÁSSAL, SERPENYŐBEN
PIRÍTOTT BURGONYÁVAL 11.490,-**

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

**LAZAC STEAK VAJAS KAROTTÁVAL,
ZÖLDBORSÓS PÜRÉVEL 7.690,-**

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

**HARCSAPAPRIKÁS JUHTÚRÓS
SZTRAPACSKÁVAL 5.990,-**

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

**PISZTRÁNG FILÉ BARACKOS-
DIÓS SALÁTÁVAL 6.390,-**

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



BÉCSI SZELET (250gr)

Borjúból	9.490,-
Sertésből	5.690,-
Pulykából	6.690,-

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

MÓKUS TÁL, KÉT SZEMÉLY RÉSZÉRE

13.990,-

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!



Köretek

- Steak burgonya 1.490,-
- Hasábburgonya 1.690,-
- Párolt jázmin rizs 1.190,-
- Burgonyapüré (L) 1.690,-
- Petrezselymes pirított burgonya 1.690,-
- Grillezett zöldségek 1.890,-
- Lyoni hagymakarikák (G) 1.690,-
- Friss vagy pirított kenyér (4 szelet) (G) 590,-

Saláták, savanyúságok

- Házi vegyes savanyúság 1.290,-
- Csalamádé 1.090,-
- Csemege uborka 1.090,-
- Kovászos vagy sós-vizes uborka 1.090,-
- Ecetes almapaprika 1.090,-
- Káposztasaláta 1.190,-
- Uborkasaláta 1.690,-
- Tejfölös uborkasaláta (L) 1.890,-
- Koktél paradicsomsaláta 1.990,-
- Friss kevert, balzsamecetes saláta 1.490,-



Desszertek

ŐRSÉGI FEHÉRCSOKIS-MÁLNÁS GALUSKA

2.190,-

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

1.990,-

Fahéjas édes morzsával, baracklekvárral (L,G,T)