








Ételeink egy részét glutén- és/vagy laktózmentes  változatban is el tudjuk készíteni!  
Az ételek nevénél elhelyezett szimbólumok nem feltétlenül jelentik azt, hogy az adott fogás nem tartalmaz allergén alapanyagot, de külön kérésre, esetleges apró változtatásokkal ebben a formában is elkészíthetők.






## ELŐÉTELEK

Hortobágyi palacsinta tanyasi kakasból	2690
Füstölt padlizsánkrém grillezett paprikában, koktélpáradicsom salátával és görög pitával 	2990
Lazactatár újhagymás céklasalátával és kecskesajttal 	4590
Grillezett kecskesajt rózsaborsos eper dresszingsel és bébisalátákkal 	3590
Tatár beefsteak 	5790
Kacsamáj variációk (szarvasgombás kacsamáj mousse, füstölt kacsamáj és tokaji kacsamáj pástétom) áfonyás lilahagyma chutney-val és fonott kaláccsal	5790
Fokhagymás garnéla ciabattával	3990
Salátatányér választható dresszingsel (kapros-fokhagymás, cézár, citromos-olíva, pikáns) 	2190








## LEVESEK

	tálban	csészében
Kakasleves tojásával és csigatésztával  		1990
Borjúmájgombóc-leves 		1990
Falusi húsleves (cérnametélttel vagy házi grízgaluskával)  		1990
Vargányakrémleves camembert sajtos mini cipóval		2090
Szürkemarha-gulyás csipetkével  	3590	2190
Halászlé harcsával  	3590	2190
Halászlé belsőséggel  	3590	2190

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Grillezett diós camembert sajt szezámmagos almával és mangópürével	4190
Rántott camembert sajt jázmin rizzsel és áfonyamártással	4190
Párolt- és sült zöldségek grillezett kecskesajttal és joghurtos zellerpürével 	4490
Juhtúróval töltött gombafejek chilis karfiolpürével, édesburgonyával és gorgonzolás római salátával	4490
Cukkinivel rakott polenta paradicsommal, füstölt mozzarellával és ropogós laskagombával	4490
Vegán poké bowl   <i>quinoás cukkini, teriyaki szósz, edamame bab, avokádó, mungóbabcsíra, uborka, káposzta, retek, spenót, újhagyma, gyömbér, mogoró, szezámmag</i>	4690
Wok zöldséges udon tészta füstölt tofuval  	4690







## SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

Bécsi szelet sertésszűzből, kapos-joghurtos zöldsalátákkal és sültburgonyával	5390
Bacon-nel bordírozott sertésszűzermék grillezett házi sajttal, rozmaringos steakburgonyával és tzatzikivel 	5790
Ropogós bajor csülök elzászi káposztával és dijoni sültburgonyával  	5990
Lassan sült sertéstarja steak, barbecue mártással, jalapeno paprikával, grillezett kukoricával és tallérbugonyával  	5390
Lávakövön sült mangalicakaraj fokhagymás, cheddar sajtos tallérburgonyával és lyoni hagymával	6790
Fűszeres tejfölben pácolt szűzermék ropogós bundában, majonézes burgonyasalátával	5390
Brassói sertésszűzből  	4990






## SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Grillezett csirkemell sült zöldségekkel  	4790
Vajban sült parmezános csirkemell édesburgonya pürével és rukkolás koktélpáradicsom salátával 	5190
Bacon-nel bordírozott csirkemell gyümölcsös spárgasalátával és édesburgonya chips-szel  	5190
Csirkés poké bowl   <i>quinoás cukkini, csirkemell, mogyorószósz, edamame bab, mungóbabcsíra, uborka, sárgarépa, újhagyma, koriander, mogyoró, szezámag</i>	5190
Cézár saláta csirkemellel 	4790
Serrano sonkával és brie sajttal grillezett csirkemell friss mangóval és rukkolás burgonyapürével 	5190
Bacon-nel bordírozott mézes-dijoni csirkemell, gorgonzolás ropogós salátával és édesburgonyával 	5190
Serpenyőben sült tejszínes, füstölt mozzarellás, sonkás bundázott csirkemell, steakburgonyával	5190
Cheddar sajttal és érlelt sonkával töltött csirkemell magvas morzsában, diós-almás római salátával, sültburgonyával és zeller majonézzel	5190
Mátrai borzas sültburgonyával és jázminrizzsel	4790
Rostonsült kacsamáj sült almával és burgonyapürével 	9990
Kacsavariáció ( <i>combja, melle</i> ) lilakáposztával, balzsamozott almával és kesudiós burgonyapürével ( <i>szelet kacsamájjal + 2200 Ft</i> )	6690
Kacsamell rózsabors mártással, grillezett zöldségekkel és polentával	5990

## MARHÁBÓL ÉS VADBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Borjúpaprikás juhtúrós galuskával	5990
Szarvasgombás marhapofa francia tejfölös burgonyával és angol zellerrel 	6390
Cheddar sajttal grillezett angus marharostélyos, rozmaringos angol burgonyával és barbecue mártással 	7490
Bélszín steak madagaszkári zöldbors-mártással és tócsnival (300 grammos steak-ből + 3900 Ft)	9490
Bélszín steak füstölt kacsamájjal, balzsamozott vörös áfonyával és szarvasgombás burgonyapürével (300 grammos steak-ből + 3900 Ft) 	10990
Chilis-zöldséges bélszíncsíkok tortillában, cheddar sajtos római salátával	7990
Nebraskai angus marhaszegy erdei gombás hagymaraguval és barbecue-s kifliburgonyával  	6990
Nyáron sült göngyölt bélszín, csípős jalapeno mártással, steakburgonyával és lyoni hagymával	9490
Bélszínérmék pankó morzsában, chilis mártogatóval, rozmaringos steakburgonyával és lila coleslaw salátával 	8490
Erdei gombás szarvaspörkölt burgonyafánkkal	6390

## ÉDES ÉS SÓSVÍZI HALAK, TENGER GYÜMÖLCSEI

Süllőfilé zöldségkörettel és citromos vajmártással	 	5490
Szezámagos tonhalsteak edamame salátával, ponzu szósszal és édesburgonya pürével		6790
Harcsapaprikás bacon-ben sült túrós csuszával		5990
Harcsafilé rántva majonézes burgonyasalátával		5990
Garnélás-lazacos spagetti fokhagymás-kapros krémmártásban		6490
Füstölt lazac steak céklás-körtés római salátával, karamellizált kecskesajttal és édesburgonya hasákkal		6990
Lazacfilé párolt zöldségekkel és hollandi mártással	 	6490
Mustáros mézben sült lazac és süllőfilé garnélával, joghurtos zellerpürével és tócsnival		6790
Cézár saláta fokhagymás garnélával		5990

## KÉTSZEMÉLYES ÉS NÉGSZEMÉLYES TÁLAK

Kétszemélyes bőségtál	9990
<i>Mátrai borzas, bordírozott csirkemell, magvas bundában sült sertésszűzermék, rántott gombafejek rizzsel, sültburgonyával és túrós röstivel</i>	
Négyszemélyes prémium tál	24990
<i>Cheddar sajttal és érlelt sonkával töltött csirkemell, kacsas steak, bacon-nel bordírozott sertésszűz ermék, nyáron sült göngyölt bélszín, ropogós bajor csülök elzászi káposztával, jázminrizzsel, tócsnival, steakburgonyával, párolt zöldségekkel, zöldbors- és erdei gombamártással</i>	

## GYERMEK ÉTELEK



Bolognai spagetti	2390
Csibefutam ( <i>Rántott csirkemell csónak- és mosolygós burgonyával</i> )	2390
Némó kedvence ( <i>Süllőfilé burgonyapürével</i> )	2790
Egérfogó ( <i>Rántott sajtcikkek csónakburgonyával és tartárral</i> )	2390

## HÁZI JELLEGŰ SALÁTÁK

Káposztasaláta	990
Tejfölös uborkasaláta	990
Kovászos uborka	990
Céklasaláta	990
Káposztával töltött csípős almapaprika	990
Paradicsomsaláta	990
Vegyes saláta	990
Lila coleslaw saláta	990



## DESSZERTEK

Gundel palacsinta	2190
Somlói galuska	2190
Fehér csokoládés sajtorta eperrel	2190
Madártej mandulás habbal 	2190
Császármorzsa házi baracklekvárral és alma chutney-val	2190
Francia palacsinta lime-os túró mousse-szal	2190
Aranygaluska fehér csokoládés vaníliakrémmel	2190
Tiramisu	2190
Marcipánkrémbe sült friss gyümölcs vanília fagyalattal	2390
Epres mascarponés pohárkrém piztáciával	2190
Csokoládébomba mangófagyalattal <i>Elkészítési idő kb. 15-20 perc</i>	2390
Capri kehely <i>Somlói galuska, csokoládé- és vaníliafagyalattal</i>	2190
Vegyes fagyalt tejszínhabbal <i>Háromféle fagyaltról tetszés szerint: csokoládé, vanília, puncs, piztácia, mangó, joghurtos meggy, citrom sorbet, eper sorbet, málna sorbet</i>	2090
Vidám fagyalt-meglepetés gyerekeknek <i>Csokoládé-, vanília- és eperfagyalattal</i>	2090
Eper- és málnafagyalt gyümölcsökkel    (mindenmentes)	2190
Diós-mandulás répatorta gyömbéres kókusz mártással és málnafagyalattal  	2190
Tápióka puding mangó chutney-val és mogyoróval    (mindenmentes)	2190

*Ételáraink a hozzájuk tartozó köret árát tartalmazzák!*

*Minden ételünk egyazon konyha terméke, allergének nyomokban mindenben előfordulhatnak.*

*Ételeink egy részét kisadagban is el tudjuk készíteni, a teljes ár 70 százalékaért.*

**Konyhafőnök: Fejes Tamás**