

















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	2790
Füstölt padlizsánkrém grillezett paprikában, koktélpáradicsom salátával és görög pitával 	2990
Lazactatár újhagymás céklasalátával és kecskesajttal 	4790
Grillezett kecskesajt rózsaborsos eper dresszingsel és bébisalátákkal 	3790
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	4290
Salátatányér választható dresszingsel (kapros-fokhagymás, cézár, citromos-olíva, pikáns) 	2290







LEVESEK

	tálban	csészében
Kakasleves tojásával és csigatésztával  		2090
Borjúmájgombóc-leves 		2090
Falusi húsleves (cérnametélttel vagy házi grízgaluskával)  		2090
Vargányakrémleves camembert sajtos mini cipóval		2190
Szürkemarha-gulyás csipetkével  	3690	2290
Halászlé harcsával  	3690	2290
Halászlé belsőséggel  	3690	2290

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Grillezett diós camembert sajt szezámmagos almával és mangópürével	4390
Rántott camembert sajt jázmin rizszel és áfonyamártással	4390
Párolt- és sült zöldségek grillezett kecskesajttal és joghurtos zellerpürével 	4790
Juhtúróval töltött gombafejek chilis karfiolpürével, édesburgonyával és gorgonzolás római salátával	4790
Kecskesajtos shakshuka edamame babos bulgurral	4990
Vegán poké bowl   <i>quinoás cukkini, teriyaki szósz, edamame bab, avokádó, mungóbabcsíra, uborka, káposzta, retek, spenót, újhagyma, gyömbér, mogyoró, szezámmag</i>	4990
Wok zöldséges udon tészta füstölt tofuval  	4990







SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK

Bécsi szelet sertésszűzből, kaporos-joghurtos zöldsalátákkal és sültburgonyával	5590
Bacon-nel bordírozott sertésszűzermék grillezett házi sajttal, rozmaringos steakburgonyával és tzatzikivel 	5990
Ropogós bajor csülök elzászi káposztával és dijoni sültburgonyával  	5990
Lassan sült sertéstarja steak, barbecue mártással, jalapeno paprikával, grillezett kukoricával és tallérbugonyával  	5590
Bacon-nel bordírozott sertésszűzermék lecsóval és tojasos galuskával 	5790
Lávakövön sült mangalicakaraj fokhagymás, cheddar sajtos tallérbugonyával és lyoni hagymával	6990
Fűszeres tejfölben pácolt szűzermék ropogós bundában, majonézes burgonyasalátával	5590






SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Grillezett csirkemell sült zöldségekkel  	4990
Vajban sült parmezános csirkemell édesburgonya chips-szel és mediterrán paradicsomsalátával 	5490
Bacon-nel bordírozott csirkemell aszalt paradicsomos, négysajtos gnocchival	5490
Csirkés poké bowl   <i>quinoás cukkini, csirkemell, mogyorószosz, edamame bab, mungóbabcsíra, uborka, sárgarépa, újhagyma, koriander, mogyoró, szezám</i>	5490
Cézár saláta csirkemellel 	4990
Serrano sonkával és brie sajttal grillezett csirkemell friss mangóval és rukkolás burgonyapürével 	5490
Bacon-nel bordírozott mézes-dijoni csirkemell, gorgonzolás ropogós salátával és édesburgonyával 	5490
Serpenyőben sült tejszínes, füstölt mozzarellás, sonkás bundázott csirkemell, steakburgonyával	5490
Cheddar sajttal és érlelt sonkával töltött csirkemell magvas morzsában, diós-almás római salátával, sültburgonyával és zeller majonézzel	5490
Mátrai borzas sültburgonyával és jázminrizzsel	4990
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 sütőtökös rizottóval és sült céklával 	5990

MARHÁBÓL ÉS VADBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Borjúpaprikás juhtúrós galuskával	5990
Szarvasgombás marhapofa francia tejfölös burgonyával és angol zellerrel 	6690
Marhapofa vadasmártással, szalonnás dödöllével és sült céklával	6690
Cheddar sajttal grillezett angus marharostélyos, rozmaringos angol burgonyával és barbecue mártással 	7990
Bélszín steak madagaszkári zöldbors-mártással és tócsnival (300 grammos steak-ből + 3900 Ft)	9990
Bélszín steak füstölt kacsamájjal, balzsamozott vörös áfonyával és szarvasgombás burgonyapürével (300 grammos steak-ből + 3900 Ft) 	11990
Borsos bélszíncsíkok csípős salátával és cheddar sajtos tallérburgonyával 	7990
Nebraskai angus marhaszegy erdei gombás hagymaraguval és barbecue-s kifliburgonyával  	6990
Nyárson sült göngyölt bélszín, csípős jalapeno mártással, steakburgonyával és lyoni hagymával	9990
Füstölt bányacsülök paradicsomos pennével	8990
Erdei gombás szarvaspörkölt burgonyafánkkal	6690

ÉDES ÉS SÓSVÍZI HALAK, TENGER GYÜMÖLCSEI

Süllőfilé zöldségkörettel és citromos vajmártással	 	5790
Harcspaprikás bacon-ben sült túrós csuszával		6390
Harcsafilé rántva majonézes burgonyasalátával		6390
Garnélás-lazacos spagetti fokhagymás-kapros krémmártásban		6490
Füstölt lazac steak céklás-körtés római salátával, karamellizált kecskesajttal és édesburgonya hasábbal		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 NÉGYSZEMÉLYES TÁLAK

Kétszemélyes bőségtál	10990
<i>Mátrai borzas, bordírozott csirkemell, magvas bundában sült sertésszűzermék, rántott gombafejek rizzzel, sültburgonyával és túrós röstivel</i>	
Négyszemélyes prémium tál	26990
<i>Cheddar sajttal és érlelt sonkával töltött csirkemell, kacsa steak, bacon-nel bordírozott sertésszűz ermék, nyáron sült göngyölt bélszín, ropogós bajor csülök elzászi káposztával, jázminrizszel, tócsnival, steakburgonyával, párolt zöldségekkel, zöldbors- és erdei gombamártással</i>	



GYERMEK ÉTELEK

Bolognai spagetti	2490
Csibefutam (<i>Rántott csirkemell csónak- és mosolygós burgonyával</i>)	2490
Némó kedvence (<i>Süllőfilé burgonyapürével</i>)	2890
Egérfogó (<i>Rántott sajtcikkek csónakburgonyával és tartárral</i>)	2490

HÁZI JELLEGŰ SALÁTÁK

Káposztasaláta	990
Tejfölös uborkasaláta	990
Csemegeuborka	990
Céklasaláta	990
Káposztával töltött csípős almapaprika	990
Paradicsomsaláta	990
Vegyes saláta	990

DESSZERTEK

Gundel palacsinta	2290
Somlói galuska	2290
Gesztenyepüré meggyöntettel 	2290
Fehér csokoládés sajtorta áfonya chutney-val	2290
Madártej mandulás habbal 	2290
Császármorzsa házi baracklekvárral és alma chutney-val	2290
Kókuszos mille feuille eperöntettel	2290
Aranygaluska fehér csokoládés vaníliakrémmel	2290
Tiramisu	2290
Marcipánkrémbe sült friss gyümölcs vanília fagyalattal	2390
Zabkekszes-vaníliás túrókrém, törökmogyoróval és málnavelővel	2290
Csokoládébomba mangófagyalattal <i>Elkészítési idő kb. 15-20 perc</i>	2390
Capri kehely <i>Somlói galuska, csokoládé- és vaníliafagyalattal</i>	2290
Vegyes fagyalt tejszínhabbal <i>Háromféle fagyaltról tetszés szerint: csokoládé, vanília, puncs, pisztácia, mangó, joghurtos meggy, citrom sorbet, eper sorbet, málna sorbet</i>	2190
Vidám fagyalt-meglepetés gyerekeknek <i>Csokoládé-, vanília- és eperfagyalattal</i>	2190
Eper- és málnafagyalt gyümölcsökkel    (mindenmentes)	2290
Tápióka puding mangó chutney-val és mogyoróval    (mindenmentes)	2290
Vegán süteményválogatás <i>csokoládés-mogyorós, málnás-maracujás, eper-vaníliás</i>	2390

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 százalékáért.