

ELŐÉTELEK

Lajver vegyes ízelítő – környékbeli termelők sajtjai és füstölt felvágott-válogatásai, friss kenyér, primőr zöldségek (1, 7, 8, 10)

4 690 Ft

Hátszíntatár, füstölt vaj, konfitált fokhagyma, almaecetes primőr zöldségek, pirítós (1, 3, 7, 10)

4 990 Ft

Grillezett hízott kacsamáj, sült gyöngyhagyma, kápiasaláta-tatár, fenyőmag, karamellizált körte és briós (1, 3, 7)

Kérhető glutén- és laktózmentes változatban.

5 990 Ft

LEVESEK

Halászlé, irdalt pontyfilével, gyufatésztával és frissítő hagymarelish-sel (1, 3, 4)

4 190 Ft

„A mi halászlévünk se nem szegedi, se nem bajai, hanem egy igazán izgazdag, szálkamentes, selymesen sűrű leves. Lényege a minőségi, helyi, friss ponty és a magas szintű technológiai ismeretek.”

Tárkonyos szarvasraguleves erdei gombákkal, tejföllel és kenyérrel (1, 7, 13)

Kérhető laktózmentes változatban.

2 990 Ft

Vegán csorbaleves, zöldbab, káposzta, zöldségek, borsikafű

2 990 Ft (vegán)

FŐÉTELEK

Malacpofapörkölt, deszkáról szaggatott galuska, puffasztott árpagyöngy, tökmagolajos házi káposztasaláta (1, 3)

6 490 Ft

Kijevi töltött csirkemell, vajás burgonyapüré, ropogós lyoni hagyma, uborkasaláta (1, 3, 7)

5 990 Ft

Pecsenye rozé kacsamell, aszalt szilvás-camembert-es házi krokett, édesburgonya-textúrák, almás-rozmaringos jus (1, 3, 7)

6 690 Ft

Bélszín Rossini módra, kacsamáj és vele pirított kruton, szarvasgombás burgonyapüré, vörösboros jus (1, 3, 7, 9, 10, 13)

Kérhető gluténmentes változatban.

13 490 Ft

Rib-eye steak, házi röshti burgonya, zeller, marhanyelv, zöldsaláta szarvasgombás remuláddal (7, 9, 10, 13)

9 490 Ft

Fogasfilé, színes karfioltextúrák, garnélás arancini, kapros-citrusos hollandihab (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 13)

6 490 Ft

Camembert Wellington módra, aszalt szilva, gesztenye, kakukkfűves gombaragu, vörösboros feketeszeder (1, 3, 7, 8, 13)

Kincses Sajtműhely, Szekszárd

6 890 Ft (V)

Vegán bulz, zöldséges quinoaraguval töltött krémes polenta (puliszka), mizuna, kakukkfűves gombamártás (8, 9, 10, 13)

Gluténmentes, vegán.

5 990 Ft

DESSZERTEK

Aranygaluska, vaníliás angolkrém, kandírozott narancshéj, barack (1, 3, 7, 8)

2 990 Ft

Túrógombóc, tökmaggal és málnával (1, 3, 7, 8)

2 990 Ft

Vegán sütőtökös-mákos-meggyes szelet, házi sütemény

Hozzáadott allergént nem tartalmaz.

2 990 Ft

Csokoládémousse, mascarponés gesztenyekrém, meggyragu, kakaóropogós

(1, 3, 7, 8)

3 190 Ft

Sajttál a Kincses Sajtműhelytől

4 690 Ft

Finom ételek, fontos ügy!

Idén októberben a Lajver Borbirtok is csatlakozik a Mellrákinfo Egyesület Pink Gasztro kampányhoz, hogy különleges fogásainkkal mi is felhívjuk a figyelmet a mellrák korai felismerésének fontosságára.

Pink Gasztro ajánlatunk:

Posírozott pisztráng

céklás kagylómártás, savanyított retek, burgonyasaláta

4 890 Ft

Rozé pecsenye-kacsamell

gránátalmás jus, aszaltszilvás-camembertes házi krokett, lilakáposzta-csipsz

6 990 Ft

Túrógombóc

málnás angolkrémmel, tökmagos morzsában

3 190 Ft

A Pink Gasztro több mint egy különleges októberi ajánlat: egy fontos ügy, amely arra emlékeztet bennünket, hogy figyeljünk magunkra és egymásra.

Ha nálunk jártok, szánjatok 5 percet az egészségetekre is! A kihelyezett QR-kód segítségével töltsétek ki a 13 kérdéses Mellrákinfo kvízt, és teszteljétek, mennyit tudtok a mellrákkal kapcsolatos tényekről és tévhitekről.

Allergén táblázat:

1.glutén, 2.rákfélék, 3.tojás, 4.hal, 5.mogyoró, 6.szója, 7.tejtermék, 8.diófélék, 9.zeller, 10.mustár, 11.szezám, 12.puhatestűek, 13.gombafélék

Kérjük, ételallergiáját vagy intoleranciáját rendelés előtt jelezze kollégáinknak! Ételeink azonos konyhai térben készülnek, így a legnagyobb odafigyelés mellett is előfordulhat keresztszennyeződés, és nyomokban allergéneket tartalmazhatnak.

A megrendelt ételekre és italokra 12% szervizdíjat számolunk fel.