

Hideg előételek

FRISS ROPOGÓS LIBATÖPÖRTYŰ (LM)

Ecetes lilahagyma salátával és friss kenyérral.

3 570.-

DIÓS KECSKESAJT

Rozmaringos pirított kenyérszeletkére tálalva,
Armagnac-ba pácolt mandulával töltött aszalt szilvával és alma golyókkal.

4 020.-

LIBAZSÍROS KENYÉR LILAHAGYMÁVAL (LM)

650.-

TATÁRBEEFSTEAK

Paprikával, paradicsommal, újhagymával és pirítóssal.

7 650.-

Meleg előételek

TUNKEDLI

Saját zsírijában pirított kacsamáj falatkák, kislábosban tálalva, friss kenyérral és ecetes lilahagyma salátával.

6 750.-

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA BATYU

A magyar konyha egyik klasszikusa. Tanyasi csirkéből készült paprikáscsirkével töltött palacsinta, paprikás mártással és tejföllel.

3 650.-

RÉZORR KAPITÁNY KEDVENCE

A vajon pirított, petrezselymes, fokhagymás garnélarákokcsák.

A szaftját érdemes friss kenyérral kitunkolni.

5 750.-

Levesek

Egy gazdag leves háromszor boldogít: először látványával, aztán illatával, végül ízeivel.

ANYUKÁM ZÖLDBORSÓLEVESE (3,5 dl)

Sárgarépával és vajjas galuskával.

2 780.-

VASÁRNAPI TYÚKHÚSLEVES (LM) (7 dl)

A régi szép időkből, amikor a tálat még körbeültük... Tanyasi gyöngytyúkból főzték kiváló szakácsaink, sok zöldséggel és türelemmel.

3 980.-

KONDÉRBAN FŐTT HALÁSZLÉ (LM, GM) (7 dl)

Friss harcsából, kevés pontyból, kárászból és keszegből főzik a szakácsok kissé csípősen.

Érdemes megkóstolni.

5 260.-

HALLÉ CSÉSZÉBEN (LM, GM) (3,5 dl)

Azoknak, akik a halászlének csak a levét szeretik.

2 080.-

BOGRÁCSGULYÁS (LM) (7 dl)

Sok zöldséggel és csipetkével. Emberes adag.

4 730.-

BABLEVES FÜSTÖLT TARJÁVAL (7 dl)

Ahogy Édesanyám szokta...

4 730.-

HIDEG GYÜMÖLCSLEVES (csak nyáron) (3,5 dl)

Az idénytől és a szakácsok hangulatától függően eper-, dinnye-, meggy-, őszibarack-, vagy körteleves.

2 620.-

Náncsi néni ajánlata gyerekeknek

NEVENINCS KIRÁLY EBÉDJE

Meseleves – Húsleves betűtésztaival

Nevenincs Király ebédje – Rántott husi krumplipürével

Tündéresszert – Palacsinta csokiöntettel

4 380.-

NAGYAPÓ KEDVENCE

Vasárnapi tyúkhúsleves

Nagyapó kedvence – Tojásos nokedli

Fagy Csudálatos Mary-mód – Fagy

4 380.-

KEVÉSBÉ ÉHES APRÓNÉPEKNEK

Nokedli pörköltszafittal

2 350.-

Húsételek

A húsételek szorosabban kötik testhez a lelket – nem hagyják elszállni.

Ősi dolog ez, mint a vadászat. Húst jól elkészíteni pedig csak az tud, aki gyakorlatias.

Ez a gyakorlatiasság átszáll abba, aki a húst megeszi.

Halak

ROSTON SÜLT MAGYAR TOKHAL

Petrezselymes burgonyával és vajban párolt zöldségekkel.

7 210.-

MAGYAR TOKHAL RÁNTVA

Vajjas petrezselymes krumplival és tartárral finom.

7 210.-

TEJFÖLÖS HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

Igazi magyaros finomság. Rendeléskor adagonként frissen készítem.

7 210.-

Csirke, pulyka

FRANCI KEDVENCE (GM)

A roston sült csirkemellre kellemesen fűszerezett pirított gombát tesztek, majd rozmaringos sajtmártással beborítom és a sütőben szép pirosra megsütöm. Sült krumplival tálalom.

6 580.-

FILÉZETT CSIRKEMELL RÁNTVA, KRUMPLIPÜRÉVEL

Omlós, puha, finom. Bármelyik saláta jó hozzá.

5 780.-

SZEZÁMMAGOS CSIRKEMELL RÁNTVA

Friss vegyes saláta dresszingsel igen jó hozzá.

5 780.-

PÁSZTORÁBRÁND (LM, GM)

A csirkemell szeletekét újhagymával, zöldpaprikával, illatos fűszerekkel és karikára vágott krumplival együtt ropogós pirosra sütöm.

5 780.-

TANYASI CSIRKECOMB RÁNTVA PETREZSELYMES KRUMPLIVAL

Tejfölös uborkasalátával a legjobb.

5 980.-

MÉZES PULYKA

Ropogós, mézes bundában sült pulykamell szelet, karamellizált friss eperrel és házi burgonyafánkkal. Igazi különlegesség, érdemes kipróbálni.

5 780.-

Kacsa

ROPOGÓS KACSACOMB SAJÁT MÁJÁVAL

Ropogósra sült kacsacomb, egy szeletke roston sült kacsamájjal, párolt lilakáposztával, vörösboros aszaltszilvával, fahéjas, vaníliás almakompóttal és krumplipürével.

7 680.-

NARANCOS KACSAMELL (LM)

A kacsamelleket két napig zöldfűszeres olívaolajban pácoljuk, majd a kemencében megsütjük.

Felszeleteljük és gyömbéres, mézes narancsmártással,

sült rozmaringgal, gombás rizzsel és friss salátával tálaljuk ezt az ínycsiklandó ételt.

7 680.-

FRISS KACSAMÁJ PÁROLT SZŐLŐVEL

Egy éjszakán át Sherry-ben pácoljuk a kacsamáját, majd a rostlapon megsütjük. A pácból mártást készítünk, amelyben a kimagozott szőlőszemeket megpároljuk. Ezt adjuk a bundázott kalácsra tálalt illatos, ínycsiklandó kacsamájhoz. (Előételként akár két személynek is.)

12 400.-

ROSTON SÜLT KACSAMÁJ

Sült almával, ropogósra sült hagymával és krumplipürével.

12 400.-

Őz

ŐZÉRMÉK GYÜMÖLCSÖS, VARGÁNYÁS RAGUVAL

A roston sült omlós őzérmeget, aszalt vörös áfonyás-vargányás-kakukkfűves, illatos pikáns mártással és házi burgonyafánkkal kínáljuk. Igazi ínyciklandó fogás.

7 950.-

Marhák és bárány

KISLÁBOSBAN KISPÖRKÖLT (LM)

Tunkolnivaló kispörkölt, kislábosban, friss kenyérrel.

2 450.-

BORJÚPÖRKÖLT NOKEDLIVEL

Jó tejfölösen jó hideg sörrrel, aztán ebéd után aludni 2-3 órát!

5 970.-

VADAS MARHA SZALVÉTAGOMBÓCCAL

Címeres ökrök omlatag húsát kínálom vadasan és szalvétagombóccal tálalom.

5 970.-

KEMENCÉBEN PIROSRA SÜLT BÁRÁNYCSÜLÖK

ILLATOS FŰSZEREKKEL

A fűszeres olívaolajban néhány napig pácolom a bárányt, majd lassan omlósra párolom, végül pedig méz és sör keverékével aranybarnára sütöm, karamellizálom, így kap ínycsiklandóan vonzó külsőt és illatot.

Sáfrányos krumplipürével, sült fokhagymával és fűszeres mártással kínáljuk. Nagyon finom.

7 850.-

Disznók

KEMENCÉBEN ROPOGÓSRA SÜLT MALACCSÜLÖK

(LM, GM)

Anyukám kedvenc krumplijával. Nagyon finom.

5 980.-

BÉCSISZELET (WIENER SCHNITZEL)

Omlós, puha sertés szűz szeletekből készítem és sültkrumplival tálalom.

5 980.-

A SMUCIG SÓGOR KEDVENCE (LM, GM)

A csíkokra vágott szűzpecsenyét, a csiperkegombát, a vöröshagymát, fokhagymát, paradicsomot, a csípős zöldpaprikát erős tűzön egybedinsztelem a karikára vágott jóféle füstölt házi kolbásszal.

A sült krumplit beborítom vele, hogy nehegy kihűljön, no meg a jó íz kedvéért.

A savanyát nem szabad sajnálni mellőle.

5 980.-

Hús nélküli és zöldséges ételek

Az enivalók sorában a zöldségek minden bizonnyal lovagok: előzékenyek, kulturáltak, finomak.

ROSTON SÜLT KECSKESAJT (GM)

Mangós olívaolajjal ízesített zöldsalátával, cseresznyeparadicsommal és fekete olajbogyóval.

5 780.-

PARADICSOMOS, BAZSALIKOMOS SPAGETTI RESZELT PARMEZÁN SAJTTAL

4 750.-

RÁNTOTT SAJT RIZZSEL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL

4 350.-

ROSTON SÜLT CUKKINI SZELETEK RIZI-BIZIVEL (LM, GM)

4 350.-

RÁNTOTT CUKKINI SZELETEK RIZI-BIZIVEL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL

4 350.-

GOMBAFEJEK RÁNTVA RIZZSEL ÉS TARTÁRRAL

4 350.-

HAGYMÁS TOJÁS RÁNTOTTA (LM, GM)

1 850.-

Tészták

A tészták valamennyi ízhez oly könnyedén simulnak, mint új szerelmükhöz a csapodár szeretők.

TÚRÓGOMBÓC MIFELÉNK MÓDRA

pirított zsemlemorzsával, tejjel és porcukorral behavazva, vagy fahéjas porcukorral, vagy rumos, cukros tejjel, vagy sárgabaracklevárral, és meztelenül

2 850.-

TEPSIBEN SÜLT TÚRÓS CSUSZA

ropogós szalonnapörccel

2 850.-

TOJÁSOS NOKEDLI

szalonnapörccel vagy nélküle

2 510.-

DIÓS TÉSZTA

porcukorral

2 660.-

TÚRÓS TÉSZTA

tejjel és porcukorral

2 180.-

SAJTOS TÉSZTA

a sajt illatával

2 180.-

Saláták és savanyák

Nincs szájharmónia savanyák nélkül. Egyen Ön is! Jó szokás!

FRISS VEGYES SALÁTA (LM, GM)

olívaolajjal, bazsalikommal és citrommal

1 940.-

FRISS VEGYES SALÁTA (GM)

pikáns dresszing öntettel, pirított magvakkal

1 940.-

UBORKASALÁTA (LM, GM)

zöldpaprikával, kérésére tejjel adom

1 570.-

PARADICSOMSALÁTA (LM, GM)

hagymával és petrezselyemzölddel

1 570.-

RÉGI MÓDI FEJESSALÁTA (LM, GM)

ecetes, cukros salátalével

1 570.-

POCI KOVI UBI (LM)

pocakos kovászos uborka (csak nyáron)

1 450.-

KÁPOSZTA SALÁTA (LM, GM)

kevéske köménymaggal

1 450.-

CÉKLA (LM, GM)

tormával

1 450.-

CSEMEGE UBORKA (LM, GM)

1 450.-

ECETES, CSÍPÓS ALMAPAPRIKA (LM, GM)

1 450.-

HÁZI VEGYES SAVANYA (LM, GM)

1 450.-

ECETES LILAHAGYMA SALÁTA (LM, GM)

1 450.-

A SPÁJZBÓL VAGY A POLCOKRÓL VÁLASZTOTT (LM, GM)

1 ÜVEG SAVANYA

2 650.-

Finomságok, amelyek a lelket is megédesítik...

Az ételek királynője a desszert: fenséges és súlya van.

MADÁRTEJ (GM)

sok vaníliával és habbal

2 650.-

SOMLÓI GALUSKA

pörkölt mandula hinteléssel

2 590.-

SOMLÓI GALUSKA

vanília- és csokifagyival

3 370.-

CSAK TÉLEN

A LEGFINOMABB FRANCIA VALRHONA CSOKOLÁDÉBÓL KÉSZÜLT: CSOKI SZUFLÉ (felfújt)

Ínyenceknek való rafinált desszert, kis cserépedényben sütve, kívül puha meleg tészta, belül forró, folyékony csokoládé.

2 950.-

PALACSINTÁK

túrós palacsinta vaníliás, cukros tejföllel

1 690.-

fahéjas palacsinta

1 690.-

kakaós palacsinta

1 690.-

baracklekváros palacsinta

1 690.-

üres palacsinta csokiöntettel

1 690.-

mogyorókrémes palacsinta (Nutella)

1 950.-

csokis-diós palacsinta

2 370.-

FAGYI TEJSZÍNHHABBAL (GM) (3 gombóc)

Az ízeket illetően érdeklődjön felszolgálóinknál.

2 260.-

(GM) – Gluténmentes

(LM) – Laktózmentes