

Titkaink (séf ajánlat)

Szarvasraguleves gombával és tejföllel 7, 9, 12	3 900 Ft
Bőrén sült fogasfilé medvehagymás fettuccine-vel 1, 4, 7	7 900 Ft
Rozéra sült sertésszűz édesburgonya krémmel és grillezett zöldségekkel	7 900 Ft
Tiramisu eperrel 1, 3, 7	3 900 Ft

Előételek

Tatár beefsteak házi majonézzel és paradicsomlekvárral 1, 2, 7, 9, 10	6 900 Ft
Rusztikus ízelítő tál 1, 7, 9, 10	5 200 Ft
Rántott kecskesajt málnás kevertsalátával és kesudióval 1, 3, 7, 8, 12	4 900 Ft
Hízott kacsamáj kaláccsal és konyakos meggyel 1, 3, 6, 7, 12, 14	6 900 Ft

Levesek

Paradicsomleves bivalymozzarellával és zellerrel 7, 9	3 600 Ft
Kacsa-húsleves tésztával és zöldségekkel 1, 3, 9	3 600 Ft
Palócleves bárányból 7, 9	3 900 Ft

Főételek

Egészben sült aranydurbincs tabulé salátával 1, 4	7 900 Ft
Csirke Cordon Bleu burgonyapürével és paradicsomsalátával 1, 3, 7	6 900 Ft
Bélszín steak héjában sült burgonyával, sajttal és citrusos rukkolával 7, 10	14 900 Ft
Szalontüdő szalvétagombóccal 1, 3, 7, 9, 10, 12	6 900 Ft
Vaddisznópörkölt vargányával és juhtúrós sztrapacskával 1, 3, 7	7 900 Ft
Lassan sült kacsacomb édesburgonya-krokettel, narancsos lilakáposztával 1, 3, 12	7 200 Ft
Erdei gombás rizottó házi aszalt paradicsommal 7, 9, 12	6 200 Ft

Gyerekménü

Húsleves	1 900 Ft
Rántott csirkemell hasábburgonyával	3 900 Ft

Desszertek

Aranygaluska vaníliásodóval 1, 3, 7, 8	3 900 Ft
Étcsokoládé szuflé eper sorbet-val 1, 3, 7	4 200 Ft
Túró mousse ribizlivel és sós karamellel 1, 3, 7	3 600 Ft
Sajtzselítő helyi termelőktől sárgabarack chutney-val és pekándióval 7, 8	3 900 Ft

Allergének:

1 – glutén, 2 – kagyló, 3 – tojás, 4 – hal, 5 – földimogyoró, 6 – szója, 7 – tej, 8 – diófélék,
9 – zeller, 10 – mustár, 11 – szezám, 12 – szulfitek, 13 – rákfélék, 14 – alkohol