

### **Festetics menü /4 fogás: 13.900 HUF**

Hideg kacsamáj zöldségekkel  
Halászlé pontyfilével  
Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével  
Somlói pohárban

### **Tapas**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Kosár kenyér        | 750 HUF |
| Gluténmentes kenyér | 850 HUF |

### **Előételek**

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hideg vegyes ízelítő a chef kamrájából<br>(Füstölt sonka, békési paprikás szalámi, házi pástétom, krémsajt) | 3 690 HUF |
| Hideg kacsamáj zöldségekkel                                                                                 | 5 200 HUF |
| Vászolyi krémsajttal gratinírozott bélszíntatár                                                             | 4 850 HUF |
| Préselt malac pisztáciával és cékla raviolival                                                              | 2 200 HUF |
| Olívbogyó csipegető Vászolyi Balaton sajttal                                                                | 2 750 HUF |
| Hortobágyi húsos palacsinta borjúból                                                                        | 2 500 HUF |
| Zöldfűszeres báránypástétom kadarka zselével                                                                | 2 680 HUF |
| Kolbászos garnéla paradicsomlekvárral                                                                       | 4 650 HUF |
| Szójás-gyömbéres marinált padlizsán kuskusszal                                                              | 2 650 HUF |

### **Levesek**

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| Tyúkhúsleves gazdagon                       | 1 950 HUF |
| Vargányakrémleves „hamis tojással”          | 2 250 HUF |
| Halászlé pontyfilével                       | 2 900 HUF |
| Halászlé pontyfilével, haltejjel            | 3 600 HUF |
| Vadraguleves                                | 2 690 HUF |
| Csicseriborsós zöldségleves erdei gombákkal | 2 100 HUF |
| Medvehagyma-krémleves rántott fűrjtojással  | 2 450 HUF |

### **Főételek**

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Fogasfilé sütőtökös rizottóval                                         | 4 950 HUF |
| Rosé kacsamell paszternákpürével, diós polentával, gyümölcsökkel       | 5 500 HUF |
| Csirkemell paprikás mártással, galuska „Royal-lal”                     | 4 450 HUF |
| Cézár saláta csirkemellel                                              | 4 350 HUF |
| Kacsasült (fél kacsza) káposztás tésztával                             | 7 200 HUF |
| Sertésszűz gombás házi tésztával                                       | 4 850 HUF |
| Rántott szelet spenótos burgonyapürével (180 g)                        | 4 400 HUF |
| Óriás rántott szelet zelleres-majonézes káposztasalátával              | 6 950 HUF |
| Marhapofa pörköltzsafttal, dödöllével                                  | 4 900 HUF |
| Bélszín „Royal” gombával, burgonyapürével                              | 9 950 HUF |
| Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével                             | 5 600 HUF |
| Borjúnyak vadasan házi tésztával                                       | 5 800 HUF |
| Kukoricás csirkemell barackos burgonyapürével                          | 5 250 HUF |
| Rántott nyúlcomb medvehagymás burgonyapürével, remoulade mártással     | 6 250 HUF |
| Lazacsteak tárkonyos hollandi mártással, pirított fekete rizzsel       | 8 400 HUF |
| Tejfölös-fokhagymás báránysült zöldborsópürével, zöldséges burgonyával | 7 900 HUF |
| Sült malaccsülök szalonnapörccs-túrós gnocchival                       | 6 900 HUF |

### **Vegetáriánus ételek**

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gombás házi tészta                                                                       | 3 650 HUF |
| Sütőtökös rizottó                                                                        | 3 650 HUF |
| Gombapaprikás dödöllével                                                                 | 3 650 HUF |
| Panko morzsában sült érlelt sajt a Várak Völgye Sajtműhelytől, jázmin rizs, tartármártás | 3 950 HUF |
| Medvehagymás gnocchi reszelt, Vászolyi Balaton sajttal                                   | 3 950 HUF |

### **Sajttál**

|               |           |
|---------------|-----------|
| Sajtválogatás | 3 200 HUF |
|---------------|-----------|

### **Desszertek**

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| Mákos guba tiramisu                          | 1 800 HUF |
| Zalai totyogós palacsinta                    | 1 800 HUF |
| Házi szilvás pite fahéjhabbal, vaníliakrémen | 1 900 HUF |
| Somlói pohárban                              | 1 800 HUF |
| Gundel palacsinta                            | 1 990 HUF |
| Házi zserbó kicsit másképp                   | 2 500 HUF |
| Triplacsokis brownie pirított pisztáciával   | 2 750 HUF |

### **Saláták**

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Zöldsaláta dijoni mustáros dresszingsel | 1 790 HUF |
| Uborkasaláta                            | 1 300 HUF |
| Házi vegyes savanyúság                  | 1 150 HUF |
| Zelleres-majonézes káposztasaláta       | 1 150 HUF |