



~ Konyhafőnök ajánlata ~

Hideg eperkrémleves mandulás túrógombóccal
1 000 Ft

Lazac steak római salátával, márványsajtos dresszingsel, parmezános puliszkával
3 900 Ft

Bőrös fogas steak céklás tabbouleh-val
2 800 Ft

Barnasörös csülök juhtúrós-zöldséges puliszkával és fűszeres tejföllel
2 750 Ft

**Aszaltparadicsomos sertésrolád pikáns cukkini salátával*
3 200 Ft

Barbecue sertéssteak coleslaw-val
2 500 Ft

Szűzérme sült édesburgonya krémmel, balzsamos céklasalátával
2 500 Ft

Rib-eye steak grillezett kecskesajttal, zelleres burgonyafánkkal és jalapeno salsával
3 800 Ft

Barbecue csirkecomb joghurtos friss salátával
2 400 Ft

Panko morzsában sült csirkecomb házi pesztós salátával és szárított paradicsommal
2 600 Ft

**Parmezános csirkemell vaslapon sütve erdei gombás rizottóval*
2 400 Ft

Grillezett, fűszeres garnéla salátaágyon baguettel
2 900 Ft

Garnéla fehérboros-vajas szósszal, fusilli tésztával
2 900 Ft

*Kérjük, ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ **Hideg előételek** ~

Tatárbeefsteak vajjal és piritóssal (12 dkg)
3 400 Ft

Mozzarella caprese
1 600 Ft

Mézes-mustáros friss saláta piritott magvakkal
1 000 Ft

Hideg kacsamáj friss kerti javakkal
4 000 Ft

Cézár saláta
2 200 Ft

~ **Levesek** ~

**Szegedi gulyásleves*
1 450 Ft

**Csókakői húsleves finommetélttel*
(szerecsendióval fűszerezett húslevesbe marhahúst, csirkehúst és zöldséget teszünk,
vágott petrezselyemmel meghintjük és házi finommetélttel tálaljuk)
900 Ft

**Májgombóclevés*
800 Ft

**Daragaluskaleves*
800 Ft

Erdei gombakrémleves piritóssal
800 Ft

Görög gyümölcsleves
800 Ft

*Kérjük, élelmiszer alapanyag érzékenységet jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ **Meleg előételek** ~

**Hortobágyi húsos palacsinta*

1 250 Ft

Grillezett kecskesajt friss salátával, füge chutney-val

2 400 Ft

Zöldséges puliszka márványsajtos mártogatóssal

1 100 Ft

~ **Készételek** ~

**Marhapörkölt sztrapaeszkával*

2 400 Ft

Egészben sült csülök bajor káposztával és burgonyalepénnyel

2 800 Ft

Egészben sült csülök káposztás rétesrel és barnasörös glace-szal

2 400 Ft

Sörben párolt csülökragu „jóasszony“ módra

(a felkockázott sertéscsülköt sörben megpároljuk, majd húsos szalonnából, hagymából, gombából és sült kockaburgonyával készült raguval tálaljuk)

2 750 Ft

~ **Sültestálak** ~

Fatányéros

(roston sült bélszín, csülök, sertésszűz, kolozsvári szalonna burgonyalepénnyel és házi vegyes salátával)

3 600 Ft

Kiskakas - tál 2 személyre

(sajttal, sonkával töltött pulykamell rántva, baconszalonnába burkolt szűzermék roston sütvé, rántott sajt, roston sült sertésborda camembert sajttal és párolt körtével, sült kolozsvári szalonna, petrezselymes burgonya, párolt rizs)

5 900 Ft

Csülök - tál 2 személyre

(sült csülök lyoni hagymával, steakburgonyával és idei vegyes salátával)

5 200 Ft

*Kérjük, élelmiszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ Sültestálak ~

Vegyes hal - tál 2 személyre

*(Orly fogasfilé, roston sült lazacfilé, rántott harcsafilé,
vegyes köret: petrezselymes burgonya és grillezett zöldségek)*

6 800 Ft

Családi - tál 4 személyre

*(bajor sertésborda, sertésszűz roston sütvé, rántott csirkemell, roston sült pulyka
tükörtojással kalocsai raguval, vegyes köret: sült burgonya, párolt rizs)*

9 500 Ft

~ Vegetáriánus ételek ~

Vegetáriánus-tál (rántott gomba, sajtsteak, grillezett zöldségek)

2 350 Ft

Grillezett kecskesajt ratatouille-val és cous-cous-szal

2 500 Ft

Grillezett kecskesajt friss salátával, füge chutney-val

2 400 Ft

Négysajtos gnocchi

1 550 Ft

~ Halételek ~

****Bakonyi harcsafilé sztrapacskával***

(roston sült harcsa gombás, szalonnás paprikás mártással)

3 200 Ft

****Harcsapaprikás galuskával***

2 600 Ft

****Roston sült fogasfilé grillezett zöldségekkel***

3 100 Ft

****Fish & Chips***

2 800 Ft

***Lazac steak kecskesajttal, fokhagymás olajjal,
grillezett paradicsommal és friss salátával***

3 900 Ft

*Kérjük, ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ Szárnyashúsból készült ételek ~

***Zsédely csirkemell**

(a roston sült csirkemell tetejére sonkát, gombát, póréhagymát halmozunk, majd füstölt sajtot pirítunk rá, hagymás törtburgonyával tálaljuk)

2 800 Ft

Csirkemell Kiskakas módra

(juhtúróval, gombával, sonkával, póréhagymával töltött csirkerolád szalonnába burkolva, demi glace mártással és sült burgonyával)

2 950 Ft

Vaslapon sült csirkemell mézes-mustáros friss salátával, pirított magvakkal

2 400 Ft

Mézes – fokhagymás - gyömbéres csirkemell citrusos salátával

2 500 Ft

**Hízott kacsamájjal töltött csirkemell bacon köntösben,
erdei gombamártással és sült burgonyával**

3 500 Ft

***Fokhagymával tűzdelt csirkemell steak fűszervajjal, pirított bébizöltségekkel**

2 500 Ft

***Kacsamájjal, pirított gombával töltött pulykamell szezámmagos bundában,
rösztiburgonyával**

3 500 Ft

***Svájci pulykamell rizi-bizivel**

(póréhagymával, sonkával, sajttal töltött pulykamell rántva)

2 400 Ft

***Camembert sajttal töltött pulykamell diómorzsában kisütve,
balzsamecetes gyümölcsraguval és rösztiburgonyával**

2 900 Ft

***Királyi pulykamell rösztiburgonyával**

*(roston sült pulykamell barnamártással, őszibarackkal, pirított kacsamájjal,
roston sült gombával)*

3 500 Ft

***Lyoni kacsamáj sült burgonyával**

(roston sült kacsamáj sült hagymával)

5 200 Ft

***Rántott kacsamáj burgonyapürével**

5 200 Ft

*Kérjük, ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ **Marhahúsból készült ételek** ~

Beefsteak grillkörettel

4 800 Ft

Bélszín Rossini módra rösztiburgonyával

(roston sült bélszín pirított kacsamájjal, gombafejekkel és barnamártással)

6 000 Ft

Barnasörös bélszínragu vajás gnocchival

4 500 Ft

Rib-eye steak sült burgonyával lyoni hagymaágyon

3 800 Ft

Rib-eye steak pirított gyökérzöldségekkel, fokhagymás fűszervajjal

3 800 Ft

~ **Sertéshúsból készült ételek** ~

Cigánypecsenye sült burgonyával

2 600 Ft

Tarjaszelet rántva sült burgonyával, fűszeres-csípős tejföllel

2 400 Ft

*Mustáros-csípős mártásban érlelt sertésstarja,
sült hagymával és burgonyával*

2 600 Ft

**Brassói aprópecsenye*

2 400 Ft

Szűzermék csárda módra

(roston sült szűzermék, hortobágyi húsos palacsintával és sztrapacskával)

2 900 Ft

*Szűzermék vaslapon sütve sült zöldségekkel, áfonya glace-szal,
parmezános puliszkával*

2 600 Ft

**Lucifer batyuja*

(sült csülökkel, mustárral, erős pistával, tormával töltött karaj rántva, sült burgonyával)

2 800 Ft

**Hízott kacsamájjal töltött sertésborda rántva rizi-bizivel*

3 500 Ft

*Kérjük, ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*



~ Köreték ~

*Rizs, *Rizi-bizi, *Gombás rizs,	300 Ft
*Vajas, petrezselymes burgonya, *Hagymás törtburgonya	400 Ft
*Sült burgonya, *Burgonyakroket, *Burgonyapüré, *Hasábburgonya	400 Ft
*Burgonyalepény	500 Ft
*Rösztiburgonya	550 Ft
*Grillezett zöldségek	800 Ft
*Párolt zöldségköret	400 Ft
*Galuska	300 Ft
*Sztrapacska	600 Ft

~ Saláták, Öntetek ~

Mézes - mustáros friss saláta pirított magvakkal	1000 Ft
Kefíres kevert saláta	900 Ft
Balzsamecetes kevert saláta	900 Ft
Citrusos friss saláta	900 Ft
Bogyiszlói paprika, Csemegeuborka	480 Ft
Uborkasaláta, Paradicsomsaláta, Káposztasaláta	480 Ft
Tartármártás	400 Ft
Ketchup, Mustár, Tejföl	300 Ft

~ Desszertek ~

Kiskakas pite whiskey-s mascarpone krémmel	1 100 Ft
Csokoládétorta házi meggyfagylalttal	1 250 Ft
Ricottás sajtorta erdei gyümölcskrémmel	1 100 Ft
*Somlói galuska	900 Ft
*Gundel palacsinta	1 100 Ft
*Túrós palacsinta cukros tejjel	1 050 Ft
Carte D'or fagyaltkelyhek	1 100 Ft

* Kis adagot is készítünk *-gal megjelölt ételeinkből, melynek ára az eredeti ár 70%-a.

Elvitel esetén a csomagolás díja: habdoboz 60 Ft, habtálca 260 Ft.

Kovács Norbert
konyhafőnök

Madler László
vendéglős

Zsédely András
konyhafőnök-helyettes

*Kérjük, ételmisszer alapanyag érzékenységet jelezze felszolgáló kollégáinknak,
Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak!*