

Megnevezés	Ár
<b>HIDEG ELŐÉTELEK:</b>	
Tatár beafsteak	1990
Lazacos tatár beafsteak	1990
Bélszín karpacsó	1990
Erdélyi padlizsán krém	990
Tepertő lilahagymával	990
Sajt tál vegyes sajtokból	1690
Makói libatoros	2200
<b>MELEG ELŐÉTELEK</b>	
Hortobágyi húsos palacsinta	880
Konyakos libamáj saláta ágyon	1990
Ropogós csirke szárny angol zellerrel	1280
Füstölt juh gomolya roston Vok zöldségekkel	1590
Mics rudak három féle húsból roston sütve	1290
Rántott kamamber sajt áfonya lekvárral	920
Rántott trappista sajt tartármártással	820
Marha velő csont lében pirítóssal	1100
Tenger gyümölcsei almás torma habbal	1390
Pirított malacvelő tojással pirítóssal	1200
Lazacos hús krémmel töltött gombafej tartármártással	1200
<b>LEVESEK</b>	
Húsleves gazdagon tésztával	690
Tejfölös szemes bableves csülökkel	790
Tárkonyos borju raguleves	890
Gomba leves csipetkével	490
Bográcsgulyás	790
Ponty halászlé gazdagon belsőségekkel	1290
Májgombóc leves	650
Csontleves tésztával	390
Hideg meggy leves	490
<b>SZÁRNYAS ÉTELEK</b>	
Tanyasi rántott csirke	1460
Parajos juhtúróval töltött jércemell roston	1490
Szárnyas mellfilé sajt bundában sütve	1290
Tejszínes currys szárnyas mell	1490
Vasalt csirke comb vas lapon sütve	1390
Ropogós libacomb párolt káposzta hagymás törtburgonya	2600
Rozé libamell burgundi mártással, burgonyafánkkal	2900
Óriás kacasült finoman pácolva	1690
Pulyka gordon blue	1490
Sólet libacombbal tojással	2790
Sólet negyedelt kacsával tojással	1590

## SERTÉS HÚSÉTELEK

Brassói aprópecsenye hagyományosan köretével	1960
Polpetti milánói spagettivel	1690
Sertés szűz rozéra sütve egri mártással	1690
Rántott karaj egészben szűzpecsenyével	1490
Gazdagon töltött borda parmezán forgácsokkal	1540
Fűszeres velővel töltött szűzpecsenye	1690
Magyaros szűz érme karikára vágott sült burgonyával	1960
Baconba göngyölt sertés java vas lapon sütve	1740
Baconnal fonott szűz nyárson lecsós laskapörkölt	1990
Cupákos körömpörkölt gazdagon tálalva	1350
Kolozsvári töltött káposzta	1590
Sólet főt füstölt csülökkel tojással	1490

## MARHA-BORJÚ HÚSÉTELEK

Marha pörkölt jó szaftosan serpenyőben tálalva	1490
Borjú bécsi szelet vajban sütve	1890
Borjúláb rántva remuládé mártással	1790
Borjú paprikás tejföllel, tejszínnel gazdagon	1860
Vadas marha java zsemlegombóccal	1890
Baconos bélszín nyárs öt borsmártással	3490
Bélszín steak rosszin módra	3990
Bélszín steak roston tükörtőjással	3190
Bélszín steak roston rántott hagymakarikákkal	3190
Bélszín steak roston pirított malacvelővel	3390
Bélszín steak roston baconnal, libamájjal szúrva	3990
Bélszín steak roston kukoricás gombás csípős mártásban	3600
Canada rost steak füstölt lazaccal, sajttal besütve	3990
Borjúból készült rabló hús görög salátával	3490

## BÁRÁNYBÓL-BIRKÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Birka pörkölt gazdagon serpenyőben tálalva	1690
Rántott bárány comb almás torma habbal	1960
Bárány gerinc roston fűszeres pirított malacvelővel	2120
Bárányból készült rabló hús görög salátával	2450
Birka brassói aprópecsenye sült burgonya	2150
Sült bárány csülök laska pörkölttel pikáns zöld fűszerekkel	1990
Bárány gerinc roston fűszer vajjal	2190

## VADÉTELEK

Áfonyás vörösboros vadragú	1990
Szarvas java libamájjas gyöngy hagymás vargánya gombás raguval	2690
Hirtelen sült szarvas java fűszervajjal	2490
Szarvas java zölddióval barnamártással	2590
Korcsmáros halom vegyes vad húsokból köretével	2590

Mézes mustáros fácán mell almás tormahabbal	2490
Párolt fácán comb egri mártásban vargányagombával	2490

#### HALÉTELEK

Vörös lazac steak balzsam ecetes saláta ágyon	2690
Vörös lazac steak tejszínes vargányagombás raguval	2490
Nyársra húzott vegyes halak snidling hagymamártással	2490
Egészben sült pisztráng	2250
Balatoni fogas filé zöld spárgával, leveles parajjal, fűszeres sajttal besütve	2690
Tiszai harcsafilé tejbe pácolva roston sütvé	1990
Harcsapaprikás tejföllel megöntve	1690
Rántott harcsafilé fűszervajjal	1990

#### TÉSZTAÉTELEK

Juhtúrós sztrapacska	1250
Túrós csusza lepirítva libatepertővel	1250
Káposztás cvekedli jól lesütve	950
Mákos vagy diós metélt mézzel, porcukorral	950
Vargányás pesztós tagliotelle, csípős fogas csíkokkal, parmezánnal	1890
Zöldfűszeres papardelle libamájjal, fokhagymás vargányával, parmezánnal hintve	1990
Farafelle bélszín csíkokkal csípősen parmezánnal hintve	2390
Farafelle tengergyümölcsseivel, parmezánnal hintve	1890
Milánói spagetti parmezán sajttal	1250

#### FŐZELÉKEK

Sólet főt tojással	1250
Napi főzelék feltéttel	890

#### BELSŐSÉGEKBŐL KÉSZÜLT INNYENCSÉGEK

Libamáj rántva almás tormahabbal	2990
Libamáj rostonsült almával	2990
Magyaros libamáj karikára vágott sült burgonyával	3190
Rántott csirkemáj	1290
Baconba göngyölt csirkemáj roston füstölt sajttal	1490
Magyaros csirkemáj karikára vágott sültburgonyával	1790
Velő rózsa rántva tartárral	1390
Pacal pörkölt serpenyőben tálalva	1590
Velős pacal pörkölt serpenyőben tálalva	1790
Kakas here pörkölt serpenyőben tálalva	2190

#### ÖSSZETETT KEVERT SALÁTÁK

Görög saláta feta sajttal, olíva bogyóval tálalva	790
Sopszka saláta reszelt feta sajttal	790
Cézár saláta ropogós csirke csíkokkal	1250
Lazacos kevert saláta parmezán sajttal	1450

## EGYSZERŰ IZLETES SALÁTÁK

Uborkasaláta	350
Paradicsomsaláta	350
Paprikasaláta	350
Fejes saláta	350
Káposztasaláta	330
Csemege uborka	330
Cékla saláta tormával	330
Kapros kovászos uborka	350
Csalamádé	330
Kocsis saláta	360
Ecetes paprika	330
Pepperóni	360
Házi vegyes savanyúság	360

## BEFŐTEK

Meggybefőtt	390
Őszibarackbefőtt	390
Birsalmabefőtt	390
Zöld dió befőtt	490
Szilva befőtt	390
Vegyes befőtt trópusi-mediterrán	450

## KEDVEZMÉNYES KÍNÁLATUNK VEGYES TÁLAKBÓL

Vegetáriánus tál gazdagon 1 személyre kívánság szerint összeállítva köretével	1690
La mama tál 2 személyre (gazdagon töltött borda, baconos csirkemáj, csirkemell steak roston, báránygerinc roston, rántott trappista sajt, rántott gomba, párolt rizs, hasáb burgonya, vajon párolt zöldség)	5790
Vendéglős kedvence 2 személyre (rántott libamáj, bélszín turnedosz fűszervajjal, ropogós kacska sült, sajttal, sonkával töltött pulykamell, pezsgős párolt káposzta, hagymás tört burgonya, fóliás burgonya, rizi-bizi)	6290
Remegős füstölt csülök, tormával, mustárral, friss kenyérral 2 személyre	3990
Füstölt sült csülök tál 2 személyre steak burgonyával, friss kevert salátával rántott hagymakarikákkal	4290

## HIDEG MÁRTÁSOK

Ajvár mártás	210
Majonéz	150
Borsos mustármártás	190
Remuládé mártás	210
Pikáns csípős szósz	190
Cézár öntet	210
Tartármártás	150
Füstölt lazacmártás	250

Ketchup	150
Majonézes torma	150
Fokhagymás fűszeres tejföl öntet	150
Snidling hagymás öntet	190
Vinnegrette mártás	210
Sajtmártás	250

#### MELEG MÁRTÁSOK

Barna mártás	250
Csípős chilis sajtmártás	250
Csípős chilis barna mártás	260
Gombás egri mártás	300
Paprikás mártás	190
Madeira mártás	260

#### ÉTELEINKHEZ KINÁLT KÖRETEK

Párolt rizs	290
Rizi-bizi	340
Zöldséges rizs	340
Vajon párolt vegyes zöldség	420
Oliván vookban sült zöldségek	590
Hasáb burgonya	320
Sós burgonya	300
Vajon pirított petrezselymes burgonya	340
Burgonya krokett	350
Burgonya püré	380
Steak burgonya	380
Fóliás burgonya fokhagymás tejfölös öntettel	400
Serpenyős burgonya hagymával, baconnal pirítva	400
Burgonya fánk zaftos ételekhez kínálok	320
Vajas galuska tejszínes tejfölös ételekhez kínáljuk	300
Túrós csusza	500
Juhtúrós sztrapacska	550
Káposztás cvekedli	350

#### DESSERTEK

Palacsinták:	
Gundel palacsinta lángolva	650
Túrós palacsinta vanília öntettel	650
Ízes palacsinta	390
Kakaós palacsinta	390
Fahéjas palacsinta	390
Nutellás palacsinta	490
Mézes mákos palacsinta metélt	650
Habos somlói galuska csoki öntettel	650
Tiramisu vaníliamártással, gyümölcsökkel	890

Gyümölcs kehely tejszínhabbal	650
Mákos guba	550
Gesztenyepüré	590
Fagyi kehely gyümölcsökkel (3 gombóc)	890
<b>PIZZÁK</b>	
Alap pizza 31 cm: sajt paradicsom fűszerek	690
Pizza feltétek:	
Sonka	240
Szalámi	240
Kolbász	240
Bacon	240
Tenger gyümölcsei	350
Füstölt lazac	350
Csirkemell	240
Tükörtojás	100/db
Vargányagomba	200
Csiperkegomba	100
Laska gomba	150
Kukorica	100
Articsóka	150
Pepperóni	150
Hagymafélék	100
Vegyes sajtok	350
Tejfölös szósz	150
Paradicsom	150
Paprika	150