

ELŐÉTELEK

Tatár beefsteak 2 990 Ft

Beef steak tatar

Libamáj brulée, fűgés hagymalekvár, házi kalács 2 490 Ft

Foie gras brulée, fig-onion jam, home made scone

2 személyes MIX tál 3 990 Ft

érelt serrano sonka, kézműves tehén és kecske sajtok, ló kolbász, idény zöldségek

Selection of serrano ham, local cheese, chorizo, vegetables for two

2 személyes krém válogatás 3 590 Ft

zöldségekkel, kovászos házi kenyérrrel – válaszd ki a kedvenc

3 krémedet az alábbiakból: padlizsánkrém, tepertőkrém, zakuszka, tonhalkrém, pikáns-korianderes sajtkrém, zöldfűszeres gombakrém

Dip selection for 2

with vegetables and home made bread – choose your favourite

3 dip from these: eggplant, greaves dip, zacusca, tuna, spicy cheese dip, mushroom dip

LEVESEK

Marhahúsleves, zöldségek, fürj tojás 3dl 990 Ft

Beef consommé with vegetables, quail egg

5dl 1390 Ft

nem tartalmaz laktózt

Alföldi gulyásleves 3 dl 1190 Ft

Hungarian goulash soup

5 dl 1690 Ft

nem tartalmaz glutént, laktózt

Szezonális krémleves 5 dl 1690 Ft

Seasonal cream soup

FŐÉTELEK

Csirke supreme, sütőtökös rizottó, sajtmártás, parmezán 3 490 Ft

Chicken supreme, pumpkin risotto, demi glace, parmesan

Tanyasi csirkemell bundában rizibizivel, tejfölös uborkasalátával 3 490 Ft

Fried chicken breastwith rice and cucumber salad

Házi grill kolbász (22dkg) almás mustárral, savanyúsággal 3 490 Ft

Grill sausage (22dkg) with apple mustard and pickles

Tejszínes, erdei gombás házi tagliatelle, parmezán 3 490 Ft

Home made tagliatelle with cream, mushrooms and parmesan

Chilis, fokhagymás tagliatelle garnélával 4 490 Ft

Home made tagliatelle with chili, garlic, shrimps

Sertésszűz, sült édesburgonya, rukkola saláta, zöldbors mártás 4 490 Ft

Pork tenderloin, sweet potato fries, rucicola salad, green pepper sauce

nem tartalmaz glutént

Lazac steak, pak choi, zellerpüré, zöld olaj 4 990 Ft

Salmon steak, mashed celery, pak choi, green oil

nem tartalmaz glutént

Vadas marha, zsemlegombóc, lyoni hagyma 3 990 Ft

Beef with hungarian hunter's sauce, bread dumplings, Lyon onion

Hagymás rostélyos, parázs burgonya, házi vegyes savanyúság, jus 5 490 Ft

Roasted beef with onion rings, potato and pickles

nem tartalmaz laktózt

Rib eye (300gr), parázs burgonya, grill zöldség, mártás 7 990 Ft

Rib eye (300gr), potato, grilled veggies, sauce

BÁR MENÜ

Olivabogyó válogatás görös pitával 1 290 Ft

Selection of olives with pita

nem tartalmaz laktózt

Sült apróhal (acquadella) snidlinges, fokhagymás tejföllel 1 490 Ft

Acquadella with chive sour cream

Sült padron paprika sókristállyal 1 790 Ft

Grilled padron paprika with salt

nem tartalmaz glutént

Rák fokhagymás olajban (6db) 3 490 Ft

Gambas pil pil (6pcs)

nem tartalmaz glutént

Serrano sonka tál bagettel 2 390 Ft

Serrano ham plate with home made bread

nem tartalmaz laktózt

Sajt válogatás bagettel 2 390 Ft

4 fajta őstermelői tehén és kecske sajt

Cheese plate with home made bread

(4 different cowand goat cheese)

SALÁTÁK

Grill camembert, céklasaláta, körte, rukkola 3 490 Ft

Grilled camembert, beetroot salad, pear, rucicola

nem tartalmaz glutént

0,75 Caesar salátája – csirkével 3 490 Ft

Caesar salad 0,75 style – with chicken

0,75 Caesar salátája – garnélával 4 490 Ft

0,75 Caesar salátája – garnélával

Füstölt lazacsaláta, avokádó, gránátalma, krémsajt 3 490 Ft

Smoked salmon salad, avocado, pomegranate, cheese cream

Bulgursaláta (vegán) 1 490 Ft

pak choi-al **+890 Ft**

grill camemberttel **+990 Ft**

roston csirkével **+1490 Ft**

újhagyma, aszalt sárgabarack, pisztácia, gránátalma, menta

DESSZERTEK

Túrógombóc 1 490 Ft

– házi tejföllel

– vagy házi sárgabarack lekvárral

Csokoládé soufflé, eper öntet, vanília fagyalt 1 490 Ft

Chocolate souffle, strawberry sauce, vanilla ice cream