

## Előételek

<b>Kolbászos lecsó serpenyőben tálalva</b>	2 400 HUF
<b>Hideg vegyes ízelítő a Chef kamrájából</b>	250 HUF
libamájjal töltött füstölt csülök, békési szalámi, bácskai hurkapástétom, parasztonka, kőrözött, vászolyi sajttal töltött paprika	
<b>Hideg kacsamáj zsírjában</b>	3 200 HUF
<b>Klasszik bélszintatár</b>	3 950 HUF
<b>Friss kevert saláta lóherés sajttal</b>	2 650 HUF

## Levesek

<b>Tanyasi tyúkhúsleves</b>	1 800 HUF
<b>Halászlé töltött tésztával</b>	1 800 HUF
<b>Gulyásleves</b>	2 350 HUF

## Főételek

<b>Erdélyi töltött káposzta</b>	3 400 HUF
<b>Ökörpofa "retro", maceszgombóccal</b>	3 900 HUF
<b>Sváb krumpolis tészta kacsacommbal, párolt káposztával</b>	3 800 HUF
<b>Paprikás csirke meglepetéssel és vajas galuskával</b>	3 800 HUF
<b>Bélszínjava Budapest módra, libamájjal</b>	7 800 HUF
<b>Vászolyi sajtos derelye paradicsomszószban</b>	2 400 HUF

## Desszertek

<b>Mákos guba tiramisu</b>	1 600 HUF
<b>Somlói galuska</b>	2 100 HUF
<b>Csokifelfújt amaréna meggyel</b>	1 600 HUF

## Saláták

<b>Mezőgyáni uborkasaláta</b>	900 HUF
<b>Paradicsomsaláta Vászolyi sajttal</b>	900 HUF