

Tisztelt Vendégeink!

Nagy-nagy szeretettel köszöntjük Önöket e mesemondó házban, melyet 1899 tavaszán a szorgalmas és vendégszerető Kéhli család nyitott meg először. Kéhli mama személye mára már fogalommá vált és legendás történeteit, titkait ma is őrzik a ház falai. Az eltelt 120 év során a kis bormérésből lett kocsmá, majd híres polgári vendéglő átért egy államosítást; mégis a rendszerváltás idején az új tulajdonos Cecei-Horváth Tibornak köszönhetően túlélte a megsemmisülést és megmaradt.



Ez a régi épület, amely pár hasonló korú házzal körbevéve ma egy kis szigetnyi múltat őriz a hajdan volt Óbudából, annak romantikus hangulatából, földbesüppedő házaival, mesterműhelyeivel, apró boltocskáival, ahol írók, festők, művészek és mesteremberek éltek békében magyar, zsidó vagy éppen sváb származásuktól függetlenül. Krúdy Gyula úr még ma is elringat és elvarázsol szép szavaival e falak közt.



Az idő szalad és már 30 éve is annak, hogy édesapánk Cecei-Horváth Tibor; a papa, a bohém családfő, a korcsmáros-költő, az utolsó magyar dzsentriként aposztrofált vendéglős újranyitotta az éttermet. Ma már a felhők felett mulatozik, kezében egy pohár vörösborral és onnan figyel, hogyan boldogulnak gyermekei, unokái: az Önök mostani vendéglátói.

Kedves Vendégeink! Kérem Önöket, hogy gyakran keressék fel ezt a 120 éves házat és hozzák magukkal mindazokat, akik a gyomor örömein-a magyar polgári konyhák és pincék nálunk is fellelhető adományain túl- egy kis időutazásra, muzsikaszóra és szíves vendéglátásra vágynak, rábízva magukat az élet apró örömeire, hogy a lelkük újra felviduljon.

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván családjával és munkatársaival

A Cecei család és a Kéhli csapat

Csészében tálalt levesek

1. *Kishúsleves csibemáj gombóccal (LM)*.....1900.-
2. *Fácánhúsleves fúrtojással (LM)*.....2000.-
3. *Tejfeles tarkabableves*1900.-
4. *Kishalászlé zöldpaprikával (LM, GM)*.....1900.-
5. *Gulyásleves (LM, GM)*.....1900.-
6. *Szezonális zöldségleves (V.)*.....1900.-

Piros kisfazékban tálalt levesek

7. *Óbudai pontyhalászlé (LM, GM)*.....3400.-
(harcsafilével is kérhető.....5900.-)
8. *Gaál B. Eduárd csülökhúsos bablevese*3400.-
„Az öreg ázsentri álmaiban megszületett ételkölteményeket Eduárd chef valósította meg a gyakorlatban. Hagyományos fűszerezéssel, jó minőségű sertéscsülökből, tarkababból, pirospaprikával készül ez a mesteri leves, magyar tejjel.”
9. *Marhagulyás (LM, GM)*.....3400.-
10. *Húsos fazék (LM)*.....3400.-
25 éves recept alapján készült tradicionális marha húsleves gazdagon
11. *Forró fazék velőcsonttal (LM)*.....5300.-
„A nevezetes forró fazékban zaftos marhahúsköncök, marhacsontok, fűszerek és Herbáriák, zamatos leveszöldségek főnek titkos receptünk alapján. Hatalmas velős csont társaságában, nyers fokhagymagerezdekkel tűzdelt pirítószkenyérseleteket kínálunk mellé. Immáron 30 éve jármafcsoájára a világ minden részéről.”

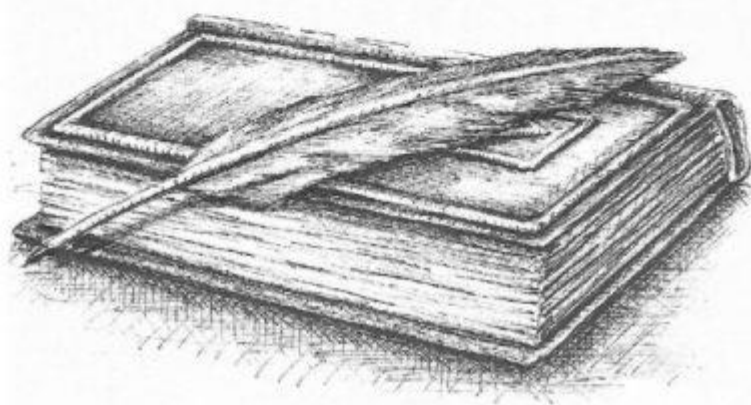


Legtöbb ételünkből rendelhető fél adag, ez esetben az ár 60%-át számlázzuk,
Árainkhoz +12% szervízdíjat számlázunk,

(G) gluténmentes (V) vega (L) laktózmentes

Hideg Előételek

12. *Tatár bifsztek a vendég kívánsága szerint elkészítve*5900.-
(LM)
13. *Magyar paraszti hidegtál (LM, GM)*4900.-
(házi sonka, füstölt kolbász, abált szalonna, füstölt libamell)
14. *Hideg libamáj zsírával,
és lilahagyma lekvárral (LM)*6500.-
15. *Vegetáriánus ízeltő (V, GM)*4500.-
(Körözöttel töltött paprika, padlizsánkrém, kecskesajt, sült paprikakrém)



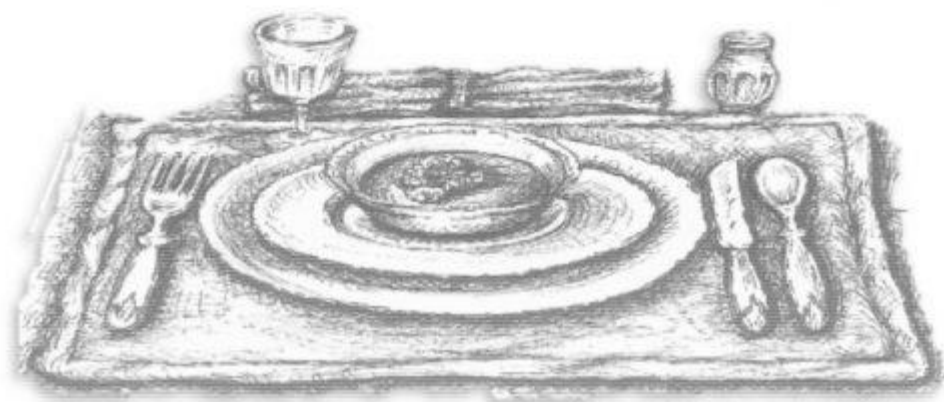
Meleg Előételek

16. *„Tafelspitz” – Bécsi tányérhús (LM, GM)*3600.-
(főtt marhahús mustárral, friss reszelt tormával és gyökérzöldségekkel)
„A tányérhús nem más, mint korán feltett „tehénhús”, az első főzet levessel, zöldséggel,
mikor még csak a répafélék puhák, ám a burgonyák a levesben, de a kálarábék, a vöröshagymák
nincsenek még kellően átfőve. De a kél levele, bimbója, a zeller már igen jó a leveshús mellé,
valamint az ecetes torna vagy paradicsommártás is.” Krúdy Gyula
17. *Hortobágyi húsos palacsinta*2200.-/db
18. *Forró velős csont fokhagymás piritóssal (LM)*2200.-

Egytálételeink

(vegetáriánus módon is elkészíthető)

19. Juhtúrós sztrapačka3800.-
20. Zúzott dióval töltött camembert sajt rántva,
áfonyalekvárral és párolt rizzsel (V).....3900.-
21. Házas lecsó (LM,GM).....3300.-
-tojással.....3600.-
-tojással és korbásszal3900.-
22. Túrós csusza tepertővel3400.-
23. Székelykáposzta tejföllel (GM).....4200.-

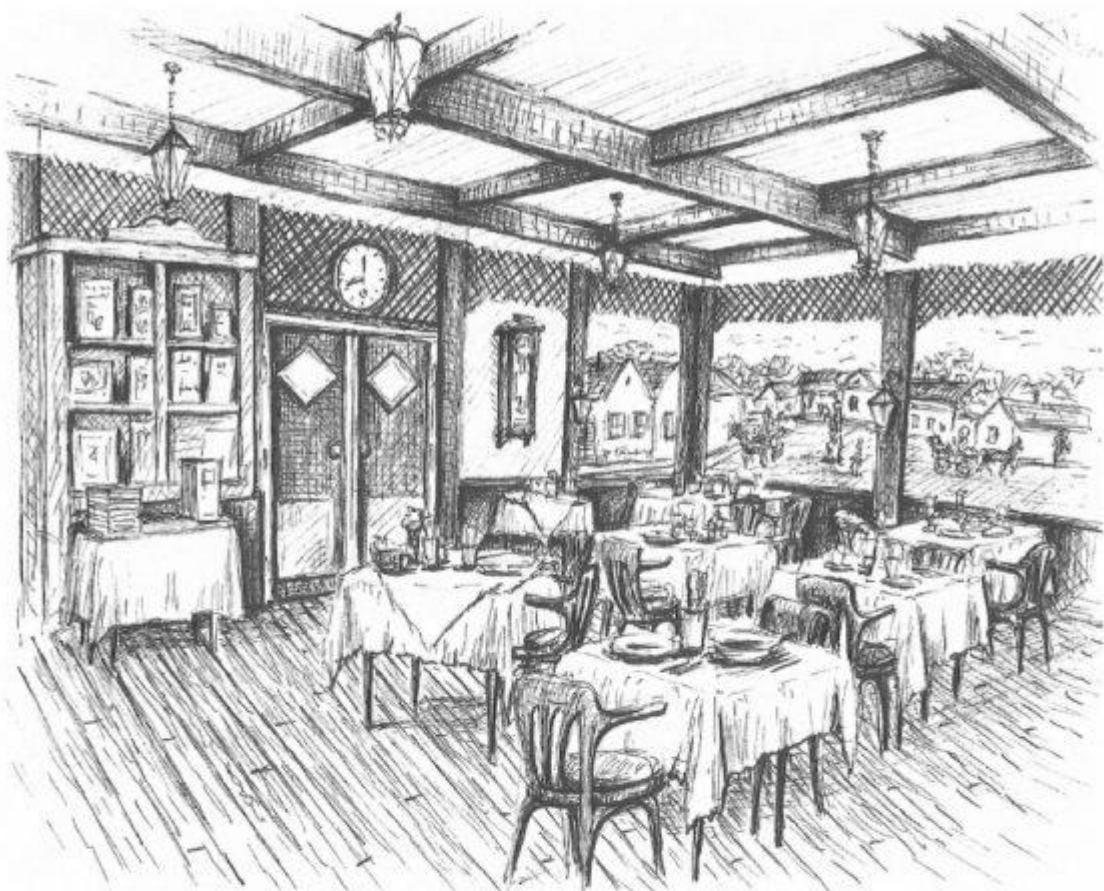


Halételek

24. Egészben sült pisztráng kakukkfűves vajban forgatva, joghurtos
rukfola salátával (GM).....5900.-
25. Harcsapaprikás túrós csuszával6300.-
26. Harcsafilé rántva majonézes burgonyával6300.-
27. Rántott pontyszelet ecetes burgonyasalátával (LM)4800.-
28. Fogas szeletek Takács Pista bá' receptje alapján (GM).....6200.-
„Pista bá' négy évtizedig izlelgette e Ház mulatóskedvű vendéglőseivel a tüzes fehér
borokat, és a sok-sok szomorkás és dévaj nótát. Mindezekén kívül még a hias és
gyomorkörmök örömeiben osztoznak, ennek is köszönhető Takács Uram titkos
utasításai alapján a jó, 'Eduárd Mester által elkészített pompás halköftemény-étek!
Fokhagymás vaj és rusztikus gombagerezdek teszik ellenállhatatlanná.”

Majorság

29. Rántott csirkecomb rizi-bizivel és barack kompóttal (LM)5100.-
30. Csirkepaprikás nokedlivel5100.-
31. 3 sajtos csirkemell baconszalonnában sütve, friss salátával (GM)5800.-
32. Sült libacomb párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával (LM, GM).....6600.-
33. Roston libamájseletek fokhagymásan burgonyapürével, párolt almával (GM)8200.-



Disznóságok

34. *Magyaros szűzermék burgonyachips-szel (LM, GM).....5300.-*
35. *Lévai Esztike töltött káposztája5300.-*
*„Az egykori Dzsentrí világra jöttekor - annak a napnak éjszakáján, édesanyja:
Lévai Esztike jól belakmározott, a disznótorból megmaradt, és már sokadszor
melegített töltött káposztából. Volt abban, csülök is, meg füle-farka. Jó csöves
pirospaprikával, csipetnyi majoránnával és magyarborszal volt ízesítve. Olyan jól esett a
lakoma, hogy Cecei uramnak ötkilósra sikeredett születni. Lévai Esztike sokáig
főzte még a töltött káposztáját, - Gaál B. Eduárd Mester pedig eltanulta,
hogyan kell ötkilós babák születéséhez elemőzsiát készíteni.”*
36. *Brassói aprószűzpecsenye (LM, GM).....5300.-*
37. *Szűzermék tokaji boros-kéksajt mártással és tócsnival5300.-*
38. *Csülök Pékné módra (LM, GM)5900.-*
39. *Fidó apó magyarkúti medvetalpa (LM, GM).....5900.-*
*„Az ősz Apó, aki egykoron még híresebb volt gáláns kalandjairól - mostanában erdei
füvekkel pácolt flekkenjeivel kápráztatta el a szebbik nemet. Hihető története szerint egy
erdély-oroszági barnamedve talpáról vételezte a hússzelet méretét, melyet azután, talp
nélkül futni hagyott. Egy gyenge pillanatában kibeszélte e hírneves csemege elkészítési
módját. Mi figyeltek, Így kerülhet az Önök asztalára, - aranyburgonyával és házi
savanyúságokkal megkörítve.*

Marhaságok

40. *Vörösboros marhapofa pörkölt tarhonyával (LM).....5200.-*
41. *Bélszín Stroganoff módra, jázmin rizzsel5900.-*
42. *Erdélyi bélszínlángos tejfölös tócsnival.....6900.-*
43. *Hagymás rostélyos steak burgonyával (LM).....5900.-*
44. *Bélszínseletek Rossini módra, steak burgonyával (LM).....9400.-*
45. *Chateaubriand sült zöldséggel és rozmaringos
burgonyával (LM, GM).....11900.-*

Borjúhús ételek

46. Borjúláb rántva párolt rizzsel, tartármártással5900.-
47. Borjúpaprikás házi galuskával5300.-
48. Bécsi szelet burgonyasalátával (LM)5500.-
49. Aszalt szilvával és libamájjal töltött borjúfilé rántva,
vajás burgonyapürével6900.-

Birkahús és vadételek

50. Csontos birkapörkölt sósburgonyával (LM, GM)5400.-
51. Tárkonyos báránycomb sztrapacskával6900.-
52. Vadás szarvascomb zsemlegombóccal6200.-

Vegyes sültestések

53. Erdélyi fatányéros (LM, GM) /1 személyes/7900.-
(sült korbász és szalonna, roston sült bélszín, csirkemell és borjú)
54. Krúdy inyenctál /2 személyes/ (LM, GM)11900.-
(Libasült, sült csülök, házi vegyes savanyúság, sült burgonya)
55. Magyarországi inyenctál (LM, GM) /3 személyes/15900.-
(egész szűzpecsenye, roston sült libamáj és bélszín)

Saláták és savanyúságok

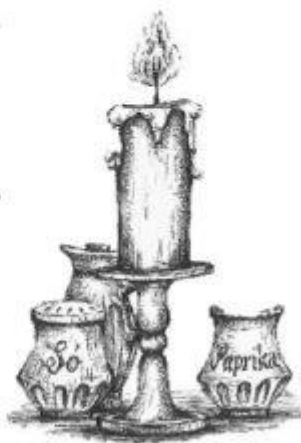
56. Friss kevert saláta (LM, GM)2200.-
- roston sült csirkemellcsíkokkal (LM, GM)3000.-
- fűszeres bélszín csíkokkal (LM, GM)3500.-
- grillezett kecskesajttal (LM, GM)3600.-
57. Tejsavas uborkasaláta (GM)1200.-
58. Káposztasaláta (LM, GM)1100.-
59. Házi vegyes savanyúságok (LM, GM)1100.-
60. Paradicsomsaláta kékcsajttal mártással (GM)1200.-
61. Kovászos uborka (LM, GM) (szezonzárban)1300.-

Desszertek

62. Madártej (V).....1600.-
63. Mákos guba vanília sodóval (V).....1900.-
64. Somlói galuska (V).....2100.-
65. Gundel palacsinta rumlángban (1 db) (V).....1200.-/db
66. Túrógombóc mandulás morzsában (V).....1800.-
67. Lenke sümegei csokítortája (LM, GM).....1800.-
68. Gesztenye püré (V).....1500.-
69. Mézzel sült banán, dióval és fagylalttal1800.-
70. Mindenmentes tortaszelet2100.-
71. Sajt ízelítő4700.-
(kecskesajt, márványsajt, camembert és juhtúró)

Gyerekeknek

72. Husileves" zöldséggel, májgombóccal
vagy cérnametélttel (LM).....1900.-
73. Csirkemellcsíkok
szezámagos bundában vagy párizsiasan.....2600.-
(választható körettel)
74. Ropogós halrudacsák2600.-
(választható körettel)
75. Palacsinta (V).....900.-/db
-kakaós
-házi áfonya/barackfegyáros
-túrós
76. Fagylalt (1 gombóc) (V,G).....600.-
-csoki
-eper
-vanília
-citrom



Ital választék

Étvágygerjesztők

100 ml

<i>Martini vermut (bianco, dry)</i>	1800.-
<i>Campari</i>	1800.-

5 cl

<i>Bacardi rum</i>	2000.-
<i>Tequila</i>	2000.-
<i>Gordon's Gin</i>	2000.-
<i>Absolut vodka</i>	2000.-
<i>Beluga vodka</i>	3800.-

Kevert italok

<i>Frozen Daiquiri</i>	2400.-
<i>Pina Colada</i>	2700.-
<i>Strawberry Colada</i>	2900.-
<i>White Russian</i>	2600.-
<i>Hugo</i>	2900.-
<i>Sex on the beach</i>	2900.-
<i>Godfather</i>	2900.-
<i>Aperol Spritz</i>	2900.-
<i>Tequila Sunrise</i>	2900.-
<i>Margarita</i>	2200.-
<i>Campari orange</i>	2500.-
<i>Bloody Mary</i>	2400.-
<i>Martini koktél</i>	2200.-
<i>Kir Royal</i>	2200.-
<i>Pusztai koktél</i>	2200.-
<i>Gin Fizz</i>	2200.-
<i>Long Island ice tea</i>	4900.-
<i>Mojito</i>	2800.-



Alkoholmentes koktélok

Strawberry Joy	1800.-
Virgin Mojito	1800.-
Virgin Colada	1800.-
Safe sex on the beach	1800.-

Gyomor-ápoló keserűk

Zwack unicum (5cl)	1900.-
Unicum szilva, Barista (5cl)	1900.-
Underberg (2 cl).....	2400.-
Jagermeister (4 cl).....	1900.-

Whisky kedvelőknek

Chivas Regal	2700.-
Ballantine's Gold Seal (12 éves)	2700.-
Jameson	2700.-
Glenfiddich	3500.-
Jack Daniel's	2700.-

Sörivőknek ajánlva

Csapolt sörök

DREHER Classic

Pohár (0,3 l).....	800.-
Korsó (0,5 l).....	1400.-

PILSNER URQUELL

Pohár (0,3 l).....	900.-
Korsó (0,5 l).....	1500.-

H/B búzasör

Pohár (0,3 l).....	900.-
Korsó (0,5 l).....	1500.-

Palackozott sörök

0,5 l

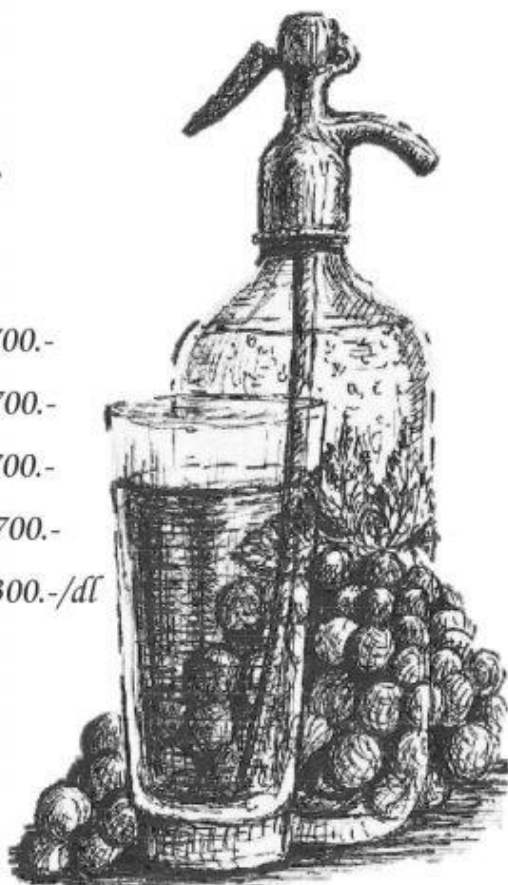
<i>Dreher BAK</i>	1200.-
<i>Dreher 24 Alkoholmentes</i>	1100.-
<i>Paulaner alkoholmentes búzasör</i>	1900.-
<i>Paulaner Münchner Hell</i>	1800.-
<i>Cider (0,40 l)</i>	1600.-
<i>Heineken (0,33 l)</i>	1600.-

Vizek

<i>Natur aqua.</i>	
<i>(0,33l)</i>	600.-
<i>(0,75 l)</i>	1200.-
<i>Szikvíz</i>	900.-
<i>Thoreau Szűrt víz (0,75 l)</i>	900.-

Frissítők és gyümölcslevek

<i>Cola, Cola zero</i>	700.-
<i>Narancs, Gyömbér, Tonik, Sprite</i>	700.-
<i>Rostos üdítők</i>	700.-
<i>Jeges tea citromos vagy barackos</i>	700.-
<i>Házi szörpök</i>	300.-/dl



Frissen készített limonádé variációk

(citrusos, bodzás, epres, málnás)

Pohár	1500.-
Kancsó	2800.-

Vacsora után ajánljuk

Martell VSOP	4500.-
Martell XO	18000.-
Hennessy Vs.....	3500.-
Amaretto.....	2400.-
Ararat brandy	2400.-
Bailey's	2700.-

Tea és Kávékert

Espresso kávé	700.-
Koffeinmentes kávé	700.-
Cappuccino	800.-
Melange	900.-
Irish coffe	2900.-
Bailey's coffe	2900.-
Jeges kávé	2200.-
Dilmah teák	600.-/filter
Ronnefeldt Tea for 2	1200.-

