

Előételek és levesek

Tormás céklataár zöldalmával, pirított dióval, balzsamecetes gyöngyhagymával.....	3.500
Pecsnyelibamáj terrine zölddióval, savanyított lilahagymával	3.990

"Kistücsök" házi ízelítő..... 3.990

Tormakrémleves édes almával, céklával, fenyőmaggal.....	2.900
Sütőtökrémleves pirított gesztenyével	2.900

Szárnyas húsleves hússal, zöldségekkel és csigatésztával....	2.990
Szász húsleves.....	2.990
Gulyásleves.....	3.990
Szőládi kovászos kenyér	1.400

Saláták és savanyúságok

Uborkasaláta.....	1.400
Káposztasaláta	1.400
Házi savanyúságok	1.400
Friss saláta zöldfűszeres ecet-olaj öntettel.....	2.990

Allergén tájékoztató

Ételeinkben előforduló allergén anyagokkal kapcsolatban felszolgálóinktól kérhet tájékoztatást.

- glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab)
- tej, és azokból készült termékek (beleértve a laktózt)
- földimogyoró, szójabab
- kén-dioxid és szulfitok
- diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámiai dió)
- szeszamag • tojás
- zeller • mustár
- rákfélék • hal
- csillagfűrt • puhatestűek

Kistücsök
étterem
FOOD & ROOM
BALATONÁZEMES



Régióink ízei menü

17.000

Pecsnyelibamáj terrine zölddióval, savanyított lilahagymával	3.990
<i>Kislaki Bormanufaknára: "Kabinets" Ritzling 2024.. 1 dl.....</i>	<i>2.000</i>
Tormakrémleves édes almával, céklával, fenyőmaggal	2.990
Angus rostélyos sütőtökös fehértarhonyával, rozmaringos peccsenyével	7.990
<i>Konyári Pincészet: Kishegy 2023..... 1 dl.....</i>	<i>1.600</i>
Gesztenyertorta & mézes sültszilva relish.....	3.490
<i>Andrács Birtok: Sárgamuskotály 2024..... 1 dl.....</i>	<i>1.600</i>

Régióink vegán ízei menü

14.500

Tormás céklataár zöldalmával, pirított dióval, balzsamecetes gyöngyhagymával.....	3.500
<i>Osvóth Pince: Siller 2024..... 1 dl.....</i>	<i>1.200</i>
Sütőtökrémleves pirított gesztenyével	2.990
Sült zellersteak vízitormás birspürével, marinált búzasalátával	5.990
<i>Kislaki Bormanufaknára: Matas Chardonnay 24.. 1 dl.....</i>	<i>1.200</i>
Som "pannacotta" dióhabbal	3.490
<i>Bujdosó Pincészet: Tramontana 2023..... 1 dl.....</i>	<i>2.000</i>

A menütelek külön is rendelhetők.
Az ár a borokat nem tartalmazza!

Főfogások

Sült zellersteak vízitormás birspürével, marinált búzasalátával.....	5.990
Gyöngytyúk mell céklás ribizlikrémmel, gesztenyekompóttal, dödöllével.....	7.990
Ludaskása	7.500
Lihamell berkenyész lilakáposztapürével, kellevéllel.....	7.990
Angus rostélyos sütőtökös fehértarhonyával, rozmaringos peccsenyével	7.990

Túrós csusza tepertővel lepirítva.....	4.990
Csirkepörkölt galuskával.....	5.990
Csomboros töltött káposzta.....	5.990
Rántott peccsenyhús burgonyapürével	5.990
Kacsacomb káposztás cvekedlivel	6.990
Szarvas vadasmártással, burgonyafánkkal	6.990
Ropogós csülök szalonnás hagymákkal, sült burgonyával...	6.990
Harcapaprikás lepirított túrós csuszával	8.990

Desszertek és sajtok

Gesztenyertorta & mézes sültszilva relish.....	3.490
Som "pannacotta" dióhabbal.....	3.490

Madártej.....	2.990
Házi krémes gyümölcsökkel	2.990
Kávékrém pohárdesszert.....	3.490
Napi torta ajánlatunk	2.990

"Kistücsök" sajtszelekcio régiók sajtmannufaktúráiból kovászos szőládi kenyérrrel

4.990