

## Hideg előételek, saláták / Cold Starters, Salads

<b>Görög salátátál feta sajttal, kalamata olíva bogyóval</b> Greek salad with feta cheese and kalamata olives	1850 HUF
<b>Klasszikus Caesar saláta szardellamártással, roppanós kenyérforgácsokkal és parmezánnal</b> Classic Caesar salad with anchovy dressing, crispy croutons and Parmesan cheese	1850 HUF
<b>Lion's saláta grillezett jércemell falatokkal, roppanós zöldségekkel, bazsalikomos joghurtöntettel</b> Lion's salad with grilled pullet bites, fresh vegetables and basil yogurt dressing	1850 HUF
<b>Házi sajtgolyók olivaoajban és balzsamecetben pácolt, sült zöldségágyon</b> Homemade cheese balls on a roasted vegetable bed, marinated with olive oil and balsamic vinegar	1850 HUF
<b>Paradicsom „lasagne” cukkinival, füstölt lazaccal rétegezve, fűszeres tejszínrémmel, pohárban</b> Creamed tomato-'lasagne' layered with zucchini and smoked salmon served in glass	2050 HUF

## Levesek / Soups

<b>Napi levesajánlat</b> Soup of the day	950 HUF
<b>Hideg spanyol zöldségkrémleves apró zöldségkonfettivel</b> Cold Gazpacho with small veggie confetti	1450 HUF
<b>Palóclevés bányahússal, burgonyával, zöldbabbal, friss kaporral és tejföllel tálalva</b> Hungarian lamb ragout soup with potatoes and green beans, served with sourcream and fresh dill	1850 HUF
<b>Alföldi marhagulyás házi csipetkésztával</b> Beef goulash soup with homemade noodles	1850 HUF

## Meleg előételek, szendvicsek / Hot appetizers, sandwiches

<b>Bundázott hagymakarikák kosárkában jalapeno paprika-mártogatóssal, burgonya chips-szel</b> Deep fried onion rings served in a basket, with jalapeno dip and homemade potato chips	1550 HUF
<b>Falafel tál: csicseriborsó labdácskák pitában zöldségekkel, fokhagymás joghurttal, gránátalma magokkal megszórva</b> Falafel in pita bread with vegetables, garlic-yogurt-sauce and pomegranate seeds	1850 HUF
<b>Csípős csirkeszárnyak nyers zöldségrudakkal, kéksajtos mártással</b> Hot BBQ chicken wings with raw vegetable sticks and blue cheese dip	2250 HUF
<b>Quesadilla: grillezett tortilla sült babbal, salátával, salsával, sajttal töltve, tejföllel és avokadókrémmel</b> Quesadilla: grilled tortilla filled with beans, salad, salsa, melted cheese, avocado and sourcream	2250 HUF

## Főételek / Main dishes

<b>Zöldfűszeres olajban pácolt, friss morzsába forgatott harcsafilé kemencében sütvé, parázsburgonyával</b> Marinated, oven baked catfish fillet in breadcrumbs with baby potatoes from the oven	3800 HUF
<b>Grillezett lazacfilé fokhagymás-tejszínes királyrákokkal, zöldséges jászminrizzsel, sült cukkini szalagokkal</b> Grilled salmon fillet with creamy garlic shrimps, fried vegetable jasmine rice and courgette stripes	4850 HUF
<b>Fehérborban zöldségekkel párolt fogas szeletek petrezselymes-citromos burgonyahabbal</b> Perch slices and vegetables steamed in white wine, with parsley-lemon potato foam	4250 HUF
<b>Bazsalikomos olajban pácolt jércemell vaslapon sütvé, salátafészekben</b> Grilled basil oil marinated chicken breast, served on a rich salad nest	2850 HUF
<b>Róka gombás, fokhagymás pirított csirkemell darabok parázsburgonyával összeforgatva, friss metélőhagymával megbolondítva</b> Chicken breast roast with chanterelle and garlic, mixed with baby potatoes, sprinkled with chive	3150 HUF

**Spárgás-fűszeres vajjal töltött pulykamell szeletek fűszeres morzsában sütvé, sült zöldségekkel, burgonyaszírommal** 3250 HUF

Turkey breast slices stuffed with asparagus and herb butter in spicy breadcrumbs, with fried vegetables and potato petals

**Roston sült sertéskaraj szeletek sonkás, libamájas, zöldséges raguval, jázminrizzsel, zöldségkrokettel** 3500 HUF

Roast pork chop slices with a ragout of ham, goose liver and vegetables, served with jasmine rice and vegetable croquette

**Hagymás-mustáros hátszínlángos grillezett zöldségkörettel és pirított burgonyával** 3950 HUF

Onion-mustard sirloin steak with grilled vegetables and roast potatoes

**Bélszín java vajban sütvé, krémmártással, sonkába tekert kemencés burgonyával** 6200 HUF

Butterbaked beef tenderloin with cream sauce and potato wrapped in ham

**Bélszín falatkák libamájjal, paprikával, paradicsommal együtt pirítva, zöldséges házi tarhonyával tálalva** 5800 HUF

Tenderloin stripes roasted with goose liver, tomato and red pepper, served with homemade vegetable egg barley

### Tészta ételek, rizottók / Noodles, risottos

**Ízletes sajtmártásban főtt gnocchi szárított sonkával, zöldspárga darabokkal** 2250 HUF

Gnocchi in delicious cheese sauce with dried ham and asparagus tops

**Currys pirított durumtészta apró rákocskákkal, enyhén csípős csirkecomb falatokkal** 2850 HUF

Durum Curry pasta, with small shrimps and slightly spicy chicken bites

**Spagetti, ahogy a vendég választja /paradicsomos, bolognai, vargányás/** 2500 HUF

Spaghetti upon your wish /with tomato sauce or bolognese or bolete sauce/

**Erdei gomba rizottó pirított erdei gombákkal, petrezselyemmel, parmezánnal krémesítve** 2550 HUF

Wild mushroom risotto with parsley, creamed with parmesa

**Zöld rizottó: parajos bazsalikom-pestoval, zöldspárga falatokkal, mozzarellás mártással** 2250 HUF

Green risotto with spinach-basil pesto, asparagus pieces and mozzarella sauce

### Desszertek / Desserts

**Házi eperparfait mentás tejszínmártásban, barackos piskótatekerccsel** 1750 HUF

Homemade strawberry parfait in mint cream sauce with apricot sponge cake roll

**Krém karamell erdei bogyós gyümölcsökből készült öntettel** 1500 HUF

Creme caramel flan with forest fruit sauce

**Kemencés túrós palacsinta: piskótában sült, túrós-kajszi barackos palacsinta, vaníliahabbal** 1650 HUF

Oven-baked apricot cottage cheese pancake in sponge cake coat with vanilla foam

**Idénygyümölcsök alkoholmentes caipirinha koktélban tálalva, mentával, zöldcitrommal** 1100 HUF

Seasonal fruits in a non-alcoholic caipirinha cocktail, with mint and lime

**Idénygyümölcsökkel töltött, házilag készített gombóc fahéjas porcukorral meghintve** 1500 HUF

Homemade dumplings filled with seasonal fruits, served with cinnamon sugar