

Előételek – Appetizers

Bármely 3 variáció házi kenyérrel, salátával 1400.-

(Starter variation (3 options) with homemade bread and salad)

-Erdélyi padlizsánkrém – **Transylvanian eggplant cream**

-Diós kecskesajt krém – **Goat cheese cream with walnut**

-Sült paprika krém – **Roasted pepper cream**

-Parasztsonka – **Homemade ham**

-Kacsa rilette – **Duck rilette**

-Oliva bogyós feta krém – **Feta cheese cream with olives**

Csípős garnéla nyárs, ropogós salátákkal és mézes-mustáros öntettel 1950.-

(Spicy shrimp skewer with crunchy salads and honey-mustard sauce)

Vaslapon sült gomolya vele sült almával, zöldsalátával 1800.-

(Roasted ewe cheese with apple, green salad)

Levesek – Soups

Bazsalikomos paradicsomleves sajtropogóssal 900.-

(Basil tomato soup with cheese chips)

Chili-s sajtkrémleves, baguette, pesto 850.-

(Cheese cream soup with chili, baguette, pesto)

Kacsaleves zöldségekkel és lúdgége tésztával 850.-

(Duck soup with vegetables and homemade noodles)

Tejfölös babgulyás házias, füstölt csülökkel 850.-

(Bean goulash with sour cream and smoked knuckle)

Harcshalászlé bográcsban 1800.-

(Fish soup (catfish))

Főételek – Main dishes

Pirospezstos csirkemell steak barackos, édes chili mártással, illatos rizzsel 2350.-

(Chicken breast steak with „red-pesto” cream, apricot-sweetchili sauce, fragrant rice)

Finomfűszeres, sült csirkecomb filé grillezett, zöldsalátával, koktélparadicsommal 2250.-

(Fine-herb roasted chicken thigh with grilled, green salad, cherry tomato)

Vaslapon sült csirkemell görögsalátával, csavart masnival 2400.-

(Roasted chicken breast with greek salad, homemade „screwed” noodles)

Baconba göngyölt, bazsalikomos mozzarellával töltött jérce, paradicsomos rizzsel 2700.-

(Bacon wrapped, stuffed pullet with basil and mozzarella, tomato rice)

Rozmaringos süldőtarja ropogós hagymákkal, fűszeres cikk burgonyával 2800.-

(Rosemary gilts spare ribs with crunchy onions, spicy baked potatoes)

Sertéscsülök sörrel sütve, bajor, savanyú káposztával, szalvéta gombóccal 2850.-

(Knuckle of pork roasted with beer, Bavarian sour-cabbage, homemade dumpling)

Egészben sült szűz sült baconos koktélparadicsommal, pirított gombákkal, fokhagymás burgonyával 3200.-

(Baked tenderloin of pork with cherry tomato, bacon, crispy mushrooms, garlic potatoes)

Óriás Bécsiszelet (250 gr) sertésszűzből, hagymás burgonya salátával 2800.-

(Giant „Wiener schnitzel” (pork tenderloin – 250 gr) with onion-potato salad)

Fűszeres malac oldalas szalonnás hagymasalátával, burgonya toronnyal 2800.-

(Spicy pig ribs with onion salad, bacon, potato „tower” (mashed potatoes))

Sült kacsacomb tokaji ecettel illatosított, meggyes lilakáposztával, hagymás tört burgonyával 2950.-

(Roasted duck leg, sour-cherry red cabbage with „Tokaj” vinegar, onion mashed potato)

Vörösboros marhapofa vargányás rösztivel 3200.-

(Beef cheek stew with porcini-potato scones)

Borsos bélszín steak mustármártással, héjában sült, töltött burgonyával 5600.-

(Pepper steak (tenderloin) with mustard sauce, stuffed baked potatoes)

Vadgombás bélszíncsíkok házi burgonyafánkkal 4400.-

(Stripes of beef tenderloin with wild mushrooms and homemade potato croquette)

Halételek – Fish dishes

Harcspaprikás túrós csuszával és szalonnapörccel 2900.-

(Catfish „Paprikás” with cottage cheese noodles and crispy bacon)

Epersóval sült lazac steak serpenyőben pirított zöldségágyon 3900.-

(Salmon steak roasted with strawberry salt, pan fried vegetables)

Pácolt fogas filé pankó morzsában, salátával 3500.-

(Marinated pike perch fillet in „Panko” crumb, salad)

Egészben sült pisztráng spenótos burgonyával 3100.-

(Whole trout with crispy spinach potato)

Vegetáriánus ételek – Vegeterian dishes

Wokban pirított zöldségek kesudiós jázmin rizszel 1650.-

(Wok fried vegetables with cashew jasmin-rice)

Brokkolival töltött burgonya enyhén csípős sajtmártással 1700.-

(Stuffed potato with broccoli, slightly spicy cheese cream sauce)

Zöldséges tortilla sült paprika krémmel 1650.-

(Vegetables tortilla with roasted pepper cream)

Saláták – Salads

Paradicsom saláta 550.-

(Tomato salad)

Fokhagymás uborka saláta tejföllel 550.-

(Garlic cucumber salad with sour cream)

Köményes káposzta saláta 450.-

(Caraway cabbage salad)

Almapaprika (csípős) 450.-

(Homemade pickles (spicy „apple-paprika”))

Desszertek – Desserts

Rákóczi túrós pohárkrém 800.-

(„Rákóczi” cottage cheese cake in a glass)

Levendulás csokoládé mille feuille, málna fagyalttal 850.-

(Lavender chocolate mille feuille with raspberry ice cream)

Túrógombóc házi tejföllel, édes morzsával, pirított mandulával 800.-

(Cottage cheese dumplings with homemade sour cream, sweet crumbs, crispy almond)

Csokoládé soufflé kardomonos narancs raguval 900.-

(Chocolate soufflé with cardomom-orange ragout)

Áraink forintban értendők és a 27 % -os forgalmi adót (ÁFA) tartalmazzák. A számla végösszege szervizdíjat nem tartalmaz.

All prices are inclusive of VAT at current rate (27 %) and stated in Hungarian Forints (HUF). The bill does not include service fees.