

## Előételek

### **Tatár beefsteak**

Pácolt magyar bélszínből frissen keverve ropogós pirítóssal és friss zöldségekkel tálalva

**2990 Ft.**

### **Grillezett camembert**

Zöldsaláta ágyon vajon sült kaláccsal és forró erdei gyümölcs mártással

**2190 Ft.**

### **Hideg libamáj**

Csatos üvegben meleg pirítóssal és jó sok lilahagymával kínáljuk

**2690 Ft.**

### **Cézár saláta**

Ropogós saláta és omlós csirkemell házi öntetünkkel és friss pirítóssal

**2190 Ft.**

### **Hideg paraszttál**

Házi füstölt disznóságok friss zöldségekkel

**1890 Ft.**

## Levesek

### **Húsos lábas**

Piros fazékban jó féle marhahússal, csigatésztával és vele főtt zöldségekkel

**1090 Ft.**

### **Gulyásleves**

Igazi magyar marhából kis piros fazékban házi csipetkével jó sűrűn, ahogy azt illik

**1390 Ft.**

### **Régi módi sajt leves**

Éttermük egyik legrégebbi kedvence többféle sajtból főzve és sajttal besütött pirítóssal tálalva

**1390 Ft.**

### **Harcsa halászlé**

Válogatott halakból főzve majd passzírozva rendeléskor friss harcsafilét főzünk bele

**1590 Ft.**

## Szárnyas ételek

### **Aszalt szilvával és gomolyával töltött csirkemell vörösboros mártással**

Bacon köntösbe bujtatott töltött csirkemell édeskés boros mártással

**2890 Ft.**

### **Zsindelyes kacsamell grillezett polentával és aszaltmeggy mártással**

Éttermünk másik klasszikusa roséra süttött kacsamell enyhén savanykás aszaltmeggy mártással

**2990 Ft.**

### **Grillezett csirkenyárs chilis barackos mártással és jázmin rizzsel**

Omlós csirkemell nyársra húzva mártása egy kis barackpálinkával megbolondítva

**2890 Ft.**

### **Rántott csirkemell burgonya pürével**

Házi készítésű fűszervajjal és füstölt sajttal töltve tálaláskor friss tejföllel meglocsolva

**2890 Ft.**

### **Fűszeres csirkemájjal töltött jércemell hasáburgonyával ropogós sült hagyma halommal**

betöltött csirkét baconba göngyöljük minden oldalát jó ropogósra sütjük majd hasákkal és frissen sült hagymakarikákkal tálaljuk

**2890 Ft.**

## Sertés ételek

### **Óriás rántott szelet**

Sertés karajból jó vékonyra klopfolva bő olajban aranyárgára pirítva

**2690 Ft.**

### **Regal flekken**

Fokhagymás olajban pácolt tarja roston,baconnel,tükörtojással,savanyúsággal

**2990 Ft.**

### **Hortobágyi emberes étel**

### **Ropogósra sült sertés csülök lecsós burgonyával**

Belül omlós kívül ropogós sertés csülök lecsós rósejbnivel serpenyőben tálalva

**2890 Ft.**

**2690 Ft.**

### **Rablóhús sertés szűzből**

Sertés szűz hagyma kolbász füstölt szalonna nyársra húzva jó szaftosra sütve káposztával töltött almapaprikával és steak burgonyával tálalva

**2890 Ft.**

## Marha ételek

### **Marhapörkölt galuskával**

Szaftos és puha marha darabkák lassan főzve jóféle fűszerpaprikával színezve

**2890 Ft.**

### **Séf marha**

Pirított bélszín csíkok füstölt szalonnával tejszínes lecsós mártásban steak burgonyával és vaslapon pirított házi kenyérrel serpenyőben tálalva

**3990 Ft.**

### **Bélszín steak zöldbors mártással**

Igazi magyar puha bélszín frissen grillezve kívánság szerint fűszeres burgonya gerezdekkel és zöldbors mártással

**3990 Ft.**

### **Hagymás rostélyos**

Mustáros pácban érlelt bélszínlangos sült hagymakarikákkal és steak burgonyával

**3990 Ft.**

### **Budapest bélszín**

Pácolt bélszín steak csirkemáj, zöldborsos, gombás, lecsós raguval és rósejbnivel tálalva

**4190 Ft.**

## Halételek

### **Sült hekk hasáburgonyával**

Paprikás lisztbe forgatott hekk törzs sült burgonyával és házi kovászos uborkával

**2690 Ft.**

### **Egészben sült pisztráng, burgonyapürével és vajon párolt zöldborsóval pikáns tárkonyos mártással**

Roston sült szilvásváradi pisztráng mustáros, tejszínes, tárkonyos mártással

**3190 Ft.**

### **Harcspaprikás túrós csuszával**

Puhára főtt harcsahús pirospaprikás és tejfölös mártásban jó szalonnás csuszával tálalva

**2690 Ft.**

## Tészták és vegetáriánus ételek

### **Túrós csusza**

1590 Ft.

Enyhén megpirítva jó sok tejföllel és szalonna pörccel

### **Sztrapacska**

2490 Ft.

Juhtúrós sztrapacska füstölt csülökkel és jó sok lila hagymával

### **Grillezett gomolya friss kevert salátával**

2690 Ft.

Rostlapon sült gomolyasajt oliva olajos balzsamecetet kevert salátával

### **Rántott camembert jázmin rizzsel és meleg erdei gyümölcs raguval**

2690 Ft.

Aranysárgára sült camembert illatos jázminrizs forró gyümölcsragu

## Bőségtáljaink

### **Mester tál 2 személyre**

7990 Ft.

Rántott csirkemell, hortobágyi emberes sertésborda, sült csülök köretként jázminrizs, lecsós burgonya és vegyes savanyúság

### **Vegyes magyaros tál 3-4 fő részére**

12000 Ft.

Rántott csirkemell, hortobágyi emberes sertésborda, sült csülök, séf marha, marhapörkölt galuskával vegyes savanyúság köretként lecsós burgonya jázminrizs és friss kevert saláta

## Desszertek

### **Somlói galuska**

850 Ft.

Házilag készült csoki öntettel, pici tejszínhabbal és pirított mandulával

### **Sajttál**

2190 Ft.

Válogatott magyar sajtokból

### **Márványos csoki csoda**

950 Ft.

Fehér és ét csoki isteni találkozása melegen tálalva jéghideg vaníliafagyival

### **Fahéjas almás palacsinta**

850 Ft.

Forró tejkaramell mártással

## Savanyúságok

### **Káposztával töltött paprika**

650 Ft.

### **Kovászos uborka**

650 Ft.

### **Csemegeuborka**

650 Ft.

### **Káposztasaláta**

650 Ft.

### **Gyufapaprika**

800 Ft.

### **Vegyes savanyúság**

800 Ft.