

KÉZMŰVES – MINŐSÉGI – HELYI  
KISTERMELŐK ÉS A MUNKÁCSY ÉLMÉNY

*Minőségi étel, csak minőségi hozzávalókból készülhet!*

Nem titok, hogyha ízletes és gusztusos az étel, az a minőségi alapanyagoknak és készítőjük figyelmes és szeretetteljes odaadásának köszönhető. Az ételeknél az alapanyag, a hozzávaló éppolyan fontos, mint például egy katedrális megépítése során a biztos, minőségi alapra felhúzott, jól előkészített és figyelmesen kiválasztott építőkövek. Vagy, ha egy másik dimenzióban, a zene világában barangolunk, az örökzöld, felejthetetlen dallamok a hangjegyek harmonikus egymásba fonódásának következtében születnek.

Az Aranyecset étterem és Bár koncepcióját is hasonló elképzelések, gondolatok mentén határoztuk meg. Az igazi gasztronómiai élmény, az ízek harmóniájának megtapasztalása, megízlelése céljából közös komponálásra invitáltuk környezetünk őstermelőit, kézműves mestereit: legyenek partnereink.

Csapatunk tagjaival együtt hisszük: kínálataink, ételeink maradandó, felejthetetlen élményt nyújtanak vendégeink számára.

### **Herczeg ízek**

A Békés megyei Békéscsaba városában élő Herczeg őstermelő-kistermelő vállalkozás 2013 óta foglalkozik lekvárok, szörpök és egyéb ínycsengések készítésével. Termékei gondosan válogatott virágokból, gyógynövényekből és gyümölcsökből készülnek, szem előtt tartva, hogy a természetet ne károsítsa. Termékei: Csipkebogyó lekvár, Galagonya lekvár, Kökény lekvár, Bodzavirág szörp, Kökény szörp, Bodzabogyó szörp, Zöld dió befőtt

### **Szlávik méhészet, Békéscsaba**

A békéscsabai Szlávik család 270 méhcsaládot kezel. A házaspár hölgy tagját a Gyulai Méz és Mézeskalács Fesztiválon mézlovaggá avatták. Termékskálájukban 11 fajta méz, köztük selyemkóróméz, repceméz és retekmez, valamint 4 ízesített termék szerepel. Mézes csemegék értékesítésével is foglalkoznak.

### **Fermlic Food Kft. fekete fokhagyma, Békéscsaba**

A fokhagyma ősidők óta használt fűszer és ízesítőanyag. Ezt termeli és forgalmazza Békéscsabán a Fermlic Food Kft. is.

#### **A fekete fokhagyma „ereje”**

A fekete fokhagyma rendkívülisége abban rejlik, hogy kellemesebb aromával és illattal rendelkezik; sokkal enyhébb ízű, könnyebben emészthető, egészségesebb, és tápértékben is eltérő a jól ismert fokhagymához képest. Ezen tulajdonságoknak köszönhetően sokkal szélesebb körben kedvelt.

### **Farkashalmi sajtok**

Gyulán a Farkashalmi sajttanya 4 éves családi vállalkozás. Núbiai-anglo kecsketörzs tenyészetből, közel 150-es törzsállományból, 100 fejős kecske friss tejéből készítik élő sajt kultúrával a friss, gyúrt és érlelt sajtokat, valamint friss tejtermékeket. Ezek, a HACCP előírásoknak megfelelően, mesterséges adalékoktól mentes, magas minőségű termékek. Friss sajt készítményeiket natúr és különböző fűszeres ízvilág jellemzi. Érlelt sajtok félkemény és kemény változatban, különböző sajt kultúrával oltva is megtalálhatók kínálatukban.

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Előételek

Gyoza garnélával és zöldségekkel töltve szezámagos  
szójamártásban (1, 2, 3, 6, 9, 11)  
2490 Ft

Tokajis kacsamáj mousse balzsamecetes szilvával és  
narancsredukcióval (1, 7)  
2390 Ft

Viharsarki hideg ízelítő (1)  
2490 Ft

## Levesek

Gyöngytyúk consommé fürjtojásos tésztával és zsenge  
zöldségekkel (1, 3, 9)  
2390 Ft

Sütőtökrémleves diós gorgonzolával és tökmagropogóssal  
(1, 3, 7, 8)  
2190 Ft

Kókusztejes halleves, bébikukoricával és karfiollal (1, 4, 6, 7, 9)  
2290 Ft

Munkácsy gulyás (1, 3, 9, 10)  
2790 Ft

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Főételek

Szarvasgerinc sült gesztenyével, petrezselyemmel és mentás  
áfonya mártással (7, 8)

6790 Ft

Ropogós kacsacomb burgonyás tésztával, szalonnás savanyú  
káposztával és dijoni mártással (1, 3, 7, 10)

5590 Ft

Rántott tanyasi csirkecombfilé füstölt borsos  
burgonyapürével, savanyú erdei gombákkal és  
vargánya jus-vel (1, 3, 7)

4590 Ft

Vörösboros pecsenye kacsamáj mézes sült szilvával és  
konfitált hagymás burgonyapürével (1, 7)

4690 Ft

Rozé sertésszűz tökös rétéssel, édesburgonya krémmel és  
citrusos demi-glace-szel (1, 3, 7, 9)

4990 Ft

Mangalicakaraj mogyorós véres hurkával, sült céklával és  
almával (1, 3, 7)

5290 Ft

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Könnyed ételek, saláták

Zöldfűszeres tőkehalfilé sült karfiollal, pak choijal és gyömbéres kagylómártással (1, 7, 9, 14)

5290 Ft

### „Aranyecset saláta”

salátalevelek, gránátalma magok, pirított kesudió, szőlő, narancs cikkek, balzsamecet öntet (8)

1990 Ft

Saláta választható feltétekkel:

Szezámos hoisin garnélával (2, 11)

4990 Ft

Citrusos, zöldfűszeres csirkemell steakkal

3390 Ft

### Vegetáriánus

Paradicsomos rizottó grillezett pak choijal és kecskesajttal  
(Laktóz-, és gluténmentes)

Ételeink nem elkülönített helyiségben készülnek, így nyomokban allergéneket tartalmazhatnak!

3890 Ft

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Steakek

Argentin Rib-eye 300g (7)

9690ft

Argentin Hátszín 300g (7)

9890ft

Választható köretek/mártások:

Friss saláta

Konfitált fokhagymás burgonyapüré (7)

Steak burgonya

Konyakos zöldbors mártás (7,10)

Fekete fokhagymás barnamártás (1)

## Gyerekménü

Rántott sajt burgonyapürével (1, 3, 7)

1990 Ft

Rántott csirkemell sültburgonyával (1, 3)

2390 Ft

# ÉTLAP



## Desszertek

Szóke csokoládé gesztenyével, birsalmával és  
feketeszederrel (1, 3, 7)

2190ft

„Diós guba” (1, 3, 7, 8)

1990ft

Nemzetközi sajtválogatás birsalma és  
csipkebogyó lekvárral (7)

2490ft

**A L L E R G É N  
L I S T A**

*Aranycsészt*  
étterem és bár

- 1 - GLUTÉN**
- 2 - RÁKFÉLÉK**
- 3 - TOJÁS**
- 4 - HALAK**
- 5 - FÖLDIMOGYORÓ**
- 6 - SZÓJABAB**
- 7 - TEJ**
- 8 - DIÓFÉLÉK, MANDULA**
- 9 - ZELLER**
- 10 - MUSTÁR**
- 11 - SZEZÁMMAG**
- 12 - KÉN-DIOXID**
- 13 - CSILLAGFÜRT**
- 14 - PUHATESTŰEK**

*Szeretnénk tájékoztatni Önöket, hogy ételeink nem elkülönítetten készülnek,  
ezért allergén anyagokat nyomokban tartalmazhatnak fogásaink.*

*Megértésüket köszönjük!*