

Étlapunkat szeretnénk, ha a kulináris kreativitás jellemezné, vendégeink kívánságait figyelemmel kísérve, folyamatosan megújulva, hiszen számunkra a legfontosabb, hogy nálunk, a Rózsakeremben otthon érezze magát, ételeink íze és italaink zamata kellemes emlékké fonódjon össze a kedves és közvetlen kiszolgálással, figyelemmel, melyet tőlünk érdemel.

### **Hideg előételek**

Tatárbeefsteak friss kerti zöldségekkel, vajjal	2 600 Ft
Kacsa rilette saláta bukéval, lilahagymalekvárral, pácolt, savanyított gyöngyhagymával, pirítóssal	2 300 Ft

### **Meleg előételek**

Füstölt lazacfasírt ropogós mogyoróval, gránátalma krémmel, balzsamos levélsalátával	2 200 Ft
Velős marhacsont grillen fokhagyma chutney-val, pirítóssal	1 800 Ft
Hortobágyi palacsinta	1 100 Ft

### **Levesek**

Póréhagyma krémleves vajon pirított koktélrákkal, ropogósra sült mangalica sonkával	1 190 Ft
Rókgagomba krémleves kéksajtos "ropival"	1 190 Ft
Hideg málnakrémleves fehér csokoládé mousse-szal, levendulával	1 190 Ft
Tárkonyos borjúraguleves zsenge zöldségekkel, laskagombával	1 240 Ft
Újházi tyúkhúsleves csigatésztával gazdagon	1 190 Ft
Bárány palócgulyás tejfölösen, lassan sült báránybordával	1 390 Ft

### **Vegetáriánus, Kímélő ételek**

Szegfűgombás rizottó aszalt paradicsommal, grillezett cukkini szalagokkal, kecskesajt mártással	2 490 Ft
Ropogós bundában sült juhtúró lenmagokkal, bébispenóttal és marinált apróburgonyával	2 580 Ft
Királyrák farok "Aglío e Olio" pappardellével	3 990 Ft
Cézársaláta füstölt csirkemellel	2 890 Ft

### **Tészták**

Gnocchi sajtokkal márványsajtos, tejszínes szósz parmezánnal vagy trappistával	2 400 Ft
Tejszínes, bébispenótos riminissi csirkemellel parmezánnal vagy trappistával	2 550 Ft

### **Húsételek szárnyasból**

Füstölt csirkemell grillezve szárított cseresznyeraguval, mentás-citromos rizzsel, sajtkavalkáddal	3 360 Ft
Póréhagyma bundában sült csirkemellel aszalt paradicsomos apróburgonyával, chilis cheddar dip-pel	2 800 Ft
Baconos csirkemell nyársra húzva krokettel, füstöltsajt mártással	2 380 Ft
Rántott kacsamáj snidlinges burgonyapürével, majonézes céklakavalkáddal	4 550 Ft
Almával sült csirkemell medvehagymás sajtszósszal, burgonya krokettel	2 670 Ft
Kacsamáj chilis-vajas almával házi burgonyapürével	4 650 Ft
Rozmaringos kacsacomb fehérboros-gombás-baconos raguval, petrezselymes gnocchival, 1 kacsacombbal	2 850 Ft
Kacsamell bőre ropogósra sütve, piros bogyós gyümölcs chutney-val, burgonya pogácsával	3 650 Ft
Ropogós kacsapáros kacsa combja és mája fehérboros-rozmaringos zöldségekkel, édesburgonya hasákkal	4 350 Ft
Rosé kacsamell körtés-gorgonzolás pappardellével	3 680 Ft

### **Húsételek sertésből**

Pácolt tarja steak (20 dkg) kakastaréjjal sütve, marinált hagymákkal, paprikával, fűszeres steak burgonyával	2 600 Ft
Lassan sült sertés núdli füstös karfiolpürével, tökmagos túrógombóccal	2 690 Ft
Fekete-erdei sonkával, kapros juhtúróval töltött szűz vargányás pappardellével	2 990 Ft
Sertés szűz zöldfűszeres kéregben hagymás marinált apróburgonyával, majonézes chipotle salátával	2 990 Ft
BBQ sous vide oldalas békakukoricával, cukkinivel, jacket burgonyával	3 600 Ft
Hagymás-tejfölös sült csülök fokhagymás steakburgonyával cserépedényben	2 400 Ft

### **Húsételek marhából**

Grillezett borjú steak májával rozmaringos marinált burgonyával, sült hagyma gombolyaggal	4 200 Ft
Borjómáj rántva sajtos gratin burgonyával, grillezett chilis paradicsom raguval	
Lassan főtt marhapofa burgundi mártással batáta hasákkal, savanyított gyöngyhagymával	3 760 Ft
Hagymás rostélyos (20 dkg) érlelt brazil marha hátszínnel	5 700 Ft
Érlelt fartő steak rozmaringos fűszervajjal, rusztikus burgonyával	4 680 Ft
Bélszín steak (20 dkg) füstölt babpürével, grillezett padlizsánnal, barna sör mártással	6 900 Ft
Hátszín steak (20 dkg) érlelt brazil marha hátszínnel roston sütve, párolt zöldségekkel, ropogós rösti burgonyával, fűszervajjal	5 700 Ft

### **Húsételek halból**

Harcapaprikás kapros-juhtúrós galuskával, pirított laskagombával	2 990 Ft
Vörös húsú tonhal steak (18 dkg) zöldséges tortillával, krémfehér sajttal	3 890 Ft
Lazac steak sáfrányos rizottóval hüvelyes cukorborsóval	
Töltött pisztrángfilé spárgával, fűszervajjal pankó morzsában sütve, tárkonyos berni mártással, apróburgonyával, zöldségszalagokkal	3 290 Ft
Roston sült afrikai harcsafilé sült paprika mártással, édes burgonya hasákkal	2 990 Ft
Grillezett lazacfilé rákhúsos champ-pel, házi aszalt paradicsom mousse-szal	5 600 Ft
Grill pisztráng citromborsos marinált burgonyasalátával, salsa pirított magokkal	3 190 Ft

## **Gyerekménük**

Hercegnő menüje rántott csirkemell jázmin rizzsel, barackbefőttel	1 290 Ft
Mickey egér menüje rántott sajt burgonyapürével	1 290 Ft
A Nagy Ho-Ho-Ho Horgász menüje Fish and Chips majonézzel vagy ketchuppal	1 290 Ft

## **Köreték**

Steak hasáburgonya	610 Ft
Fűszeres steak burgonya	610 Ft
Burgonyapüré	610 Ft
Jázmin rizs	540 Ft
Rösti burgonya	610 Ft
Krokkett	610 Ft

## **Mártások**

Tartármártás	460 Ft
--------------	--------

## **Friss saláták**

Citromos-olívás öntettel	690 Ft
Gránátalmás-parmezános	690 Ft
Balzsamecetes	690 Ft
Káposztasaláta	510 Ft
Tejfölös uborkasaláta	620 Ft

## **Marináltak**

Gombák	890 Ft
Hagymák	890 Ft
Sajtok	890 Ft

## **Házi savanyúságok**

Csemege uborka	590 Ft
Kovászos uborka	590 Ft
Ecetes alma paprika	590 Ft

## **Többszemélyes bőségtálak**

<b>2 személyes sültestál Rózsakert módra</b>	6 490 Ft
--	----------

Csirkemell steak cseresznye raguval, Kacsacomb jóasszony módra, Rántott sertés núdli marinált sajtokkal, Magvas bundában sült camembert sajt, Köreték: jázmin rizs, karikaburgonya

<b>4 személyes sültestál, ahogyan Erkiék szeretik</b>	12 980 Ft
---	-----------

Póréhagymás bundában sült csirke kecskesajt mártással, aszalt paradicsomos rizottóval, Hagymás kacsamáj, Baconszalonnába göngyölt sertés szűzpecsenye rózsabors mártással, Csülök Pékné módra, Rántott sajt, rántott gomba

<b>4 személyes Trendi sültestál</b>	12 980 Ft
-------------------------------------	-----------

Grillezett csirkemell aszalt paradicsomos rizottóval, Mustáros tarja steak marinált gombákkal rozmaringos sült kockaburgonyával, Borjúmáj rántva sajtos gratin burgonyával, grillezett chilis paradicsom raguval, Sajtvariációk grillezve

## **Desszertek**

Mojito kocka mentás-limeos mousse-szal	1 280 Ft
Hideg madártej	820 Ft
Csokoládé szuflé sós karamellel, vanília fagyalattal	1 150 Ft
Gundel palacsinta	980 Ft
Csőben sült túrós palacsinta meggyraguval	1 100 Ft
Fehér csokoládé parfé friss gyümölcsökkel	1 150 Ft
Mangó és tripla csokoládé omlós-diós brownie ágyon (paleo)	1 380 Ft