

## **LEVESEK / SOUPS**

Chilis citromfűves halleves roston sült harcsafilé /L/ Chili lemon balm fish soup, grilled catfish fillet	2 800 Ft
Házi tyúkhúsleves gazdagon /G,T/ Chicken broth with vegetables	1 900 Ft
Rozmaringos vadragu leves /G,T, L/ Wild ragout soup with rosemary	2 500 Ft
Gulyás leves /G,T, / Gulash soup	2 500 Ft

## **HALAK / FISH**

Harcsapaprikás túrós metélt /G,T,L/ Catfish in paprika sauce with cottage cheese pasta	3 900 Ft
Bőrén sült Lazac steak, zöldséges pirított spagetti /G,L/ Crispy skin salmon steak, vegetable roasted spaghetti	4 900 Ft
Vajas citromos harcsa filé grillezett zöldségekkel, burgonyatortával/G,L/ Catfish with butter, grill vegetable, potato tart	4 900 Ft

## **SZÁRNYASOK / POULTRY**

Csirkemell torony Coleslaw saláta, steak burgonya /G,T,L/ /kacsamáj, karamellizált hagyma, bacon, Cheddar sajt/ Chicken breast tower with Coleslaw salad, potato /duck liver, caramelized onion, bacon, Cheddar cheese/	3 900 Ft
Bazsalikomos pestóval, mozzarellával töltött jércemell rántva, édesburgonya chips friss saláta /G,T,L/ Fried stuffed pullet breast with basil pesto mozzarella, sweet potato chips, fresh salad	4 500 Ft
Grillezett csirkemell paradicsom, cheddar édes burgonyakrém, roston sült zöldség /L/ Grilled chicken breast steak, with tomato, cheddar, sweet potato, grill vegetable	3 900 Ft
Konfitált kacsacomb, vörösboros aszalt szilvás lilakáposzta, burgonyapüré /L/ Confit duck leg, red cabbage with plunes in red wine, mashed potato	4 900 Ft

## **SERTÉS-MARHA / PORK-BEEF**

Sous vide tarja roston, Debrecen köret /L/ Sous vide grilled round chop of pork, Debrecen garnish	4 900 Ft
Sertés szűz bacon köntösben, hagymás kacsamáj, vajas petrezselymes hordó burgonya, grill zöldség/L/ Fillet mignon of pork in bacon, duck liver with onion, parsley potato with butter grill vegetables	5 500 Ft
Óriás rántott sertés szűz majonézes burgonya saláta /L,G,T/ Giant breaded fillet mignon of pork, potato salad in mayonnaise	4 500 Ft
Debreceni töltött káposzta /L/ Stuffed cabbage Debrecen style	2 800 Ft
Szarvas pörkölt pirított káposztás sztrapacskával /G,T,L/ Deer gulash, haluska with cabbage	4 500 Ft

## **CSALÁDI VEGYES TÁL-2 SZEMÉLYES**

### **FAMILY DISH FOR 2 PEOPLE**

Csirkemell torony, bazsalikomos pestóval, mozzarellával töltött jércemell rántva, sertés szűz bacon köntösben, bundázott zöldségfélék, sajt magvas bundában, burgonya, serpenyős zöldségek, párolt jászmin rizs /G,T,L/ Chicken breast tower, fried stuffed pullet breast with basil pesto mozzarella, fillet mignon of pork in bacon, vegetables fried in breadcrumbs, cheese fried in seeds, potatoes, grilled vegetables, steamed jasmine rice	9 500 Ft
Grillezett csirkemell paradicsom, cheddar, vajas citromos harcsa szelet, rántott sertésszűz, roston Camembert, bundázott kerti finomságok, vajas petrezselymes hordó burgonya, párolt jászmin rizs, párolt zöldségek /G,T,L/ Grill pullet breast, with tomato, cheddar, catfish with lemon, breaded fillet mignon of pork, grill Camembert, vegetables fried in breadcrumbs, parsley potato with butter, steamed jasmine rice, braised vegetable	9 500 Ft

## **DESSZERTEK / DESSERTS**

Csokoládé vulkán forralt boros málnaragu /G,T,L/ Chocolate volcano with mulled wine, raspberry ragout	1 650 Ft
Túrófánk sós karamell /G,T,L/ Cottage cheese fritter salted caramel	1 500 Ft
Gundel palacsinta /G,T,L/ Gundel pancake	1 800 Ft

## **VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIAN FOOD SALÁTÁK / SALADS**

Coleslaw saláta /T,L/ Coleslaw salad	2 500 Ft
Görög saláta /T,L/ Greek salad	3 500 Ft
Friss saláta olivával Fresh salad with olives	2 000 Ft
A Ház savanyúsága/T,L/ Pickles of the house	500 Ft

## **LEVESEK / SOUPS**

Vargánya Cappuccino sajtos kruton /G,L/ Porcini Cappuccino with cheese croutons	1 800 Ft
Mentás málna krém leves /G,L/ Mint raspberry cream soup	1 800 Ft
Zöldség krémleves sajtos kruton /G,L/ Vegetable cream soup with cheese croutons	1 800 Ft

## **FŐÉTELEK / MAIN DISHES**

Vargányás tejszínes Fusilli /G,L/ Creamed porcini Tagliatelle	2 800 Ft
Currys zöldségragu Jázmin rizs /L/ Curried vegetable ragout jasmine rice	2 800 Ft

## **DESSZERTEK**

Csokoládé vulkán forralt boros málnaraguval /G,T/ Chocolate volcano with mulled wine raspberry ragout	1 650 Ft
Túrófánk sós karamell /G,T,L/ Cottage cheese fritter salted caramel	1 500 Ft
Gundel palacsinta /G,T,L/ Gundel pancake	1 800 Ft

Az ételárak a köretek árát is tartalmazzák!

A féladagokat 70%-os áron számítjuk fel.

Allergénes jelölések: G-glutén, L-laktóz, T-tojás, M-magvak

Food prices include the price of garnishes!

Half portions are charged at 70% of full prices.

Allergens: G – gluten, L – lactose, T – egg, M – seeds