

Ízelítők, előételek éléskamránkból

Kence trió házi kenyérlepénnyel Körített juhtúró; bazsalikom pesto; tarja rilette (G,L,T)	1.990,-
Stelázi ízelítő Tarja rilette, parasztkolbász, füstölt csülök, juhtúró körítve, camembert, cheddar	2.990,-
Tatár, kerti zöldségekkel Érlelt, puha, apróra vágott hátszínt finom fűszerekkel, háziasan ízesítjük, összekeverjük. Vajjal és friss kerti zöldségekkel tálaljuk. (L, T, G)	2.990,-
Sajtok Cheddar-, kecske-, camembert sajt, oliva, alma, dió, aszaltszilva (L)	2.290,-
Mézes-almás kecskesajt vaslapon pirosra sütve Friss kevert salátával	2.690,-
Juhtúrós sztrapacska tejföllel, szalonnapörccel (G,L,T)	2.290,-

Levesek

Húsleves házi májgaluskával levesben főtt zöldségekkel (G, T)	1.790,-
Tanyasi csibehúsleves Csigatésztával, zöldségekkel, főtt csirkehússal (G,L,T)	1.990,-
Sajtkrémleves (Enyhén csípős!) Csemege kukoricával, pepperoni paprikával (G,L)	1.890,-
Őrségi gombaleves pityókás galuskával Erdei gombákkal, magyarosan készítjük. Burgonyás galuskával, kevés tejföllel. (G,L,T)	2.190,-
Tárkonyos borjú raguleves (G,L)	2.390,-

Gyermek menü

Két fogás (leves+főétel vagy főétel+desszert) + 1 fogás	3.490,- 500,-
> Burgonyakrémleves (G,L) / Húsleves csigatésztával és zöldségekkel (G)	
> Bolognai vagy sajtos-tejfölös spagetti (G,L,T) / Rántott (G,L,T) vagy roston sült csirkemellfilé burgonyapürével (L) vagy rizibizivel	
> Meggyes mascarponés somlói galuska (G,L,T, M) / Házi nudli nagy baracklekvárjával és fahéjas édes morzsával (G,L,T)	

Főétel ajánlatunk

*Egy finom bort
„csak” szőlőből?*

Pestós, mozzarella csirkemellfilé zöldfűszeres nudlival bazzalikomos pestóval, mozzarellával töltött, csirkemellfilét vaslapon pirosra sütjük, tejszínes, házilag készült nudlival tálaljuk. (G,L,T)	4.490,-
Mézes-mustáros csirkemell falatok Kápia paprikás, petrezselymes rizzsel (L)	4.190,-
Vaslapon pirult csirkemellfilé parmezános cézársalátával (G,L,T)	4.290,-
Rántott csirkecombfilé burgonyapürével házi alma-körte kompóttal (G,L,T)	4.590,-
Rozé kacsamell vaslapon sütvé Lilakáposztás burgonyakrokettel, aszaltszilva raguval (G,L,T)	6.590,-
Brassói, egészben sült szűzpecsenye parasztosan Parasztkolbásszal, gombával, hagymával, paprikával, paradicsommal, kockaburgonyával készítjük.	4.890,-
Sertésszűzpecsenye vaslapon, rózsaszínűre sütvé Erdei gombákkal készült bakonyi házi nudlival (G,L,T)	4.990,-
Vaslapon pirított, főtt-füstölt csülök, juhtúrós sztrapacskával (G,L,T)	4.790,-
Rántott borjúmáj, grillezett körtével, burgonyapürével (G,L,T)	5.190,-
Borjúpörkölt juhtúrós sztrapacskával (G,L,T)	6.990,-
Stelázi burger, steak burgonyával Házilag készült, marhahús pogácsával, öntettel, friss roppanos kerti zöldségekkel, vaslapon sült kenyérlepenyekkel. (G,L,T)	4.490,-
Bélszín steak, pikáns borsmártással (250GR) (az Ön kérése szerint megsütve) - házi rósejbnivel (G,L,T)	9.990,-
Vörösborban lassan párolt szarvasszelet aszaltszilvával, camembert-rel töltött burgonyafánkkal (G,L,T)	6.690,-
Harcspaprikás túrós csuszával Tejföllel, szalonnapecrel (G,L,T)	5.490,-
Lazac steak sóban sült vajás céklával Zelleres burgonyapürével (L)	7.390,-

Stelás

Húsmentes ajánlatunk

Grillezett kecskesajt Zöldség kavalkáddal, házi kenyérlepenyén, fűszeres tejföllel (G,L,T)	4.490,-
Parajos - paradicsomos házi nudli erdei gombákkal, parmezánforgáccsal (G,L,T)	3.890,-
Mandulás bundában sült camembert sajt Párolt jázmin rizszel, áfonyalekvárral (G,L,T)	4.190,-
Rőzsésaláta Roppanós íz kavalkád rukkolával, jégsalátával, almával, sárgarépával, zellerrel, gombával, aszalt paradicsommal. Fehér balzsamecettel, olívaolajjal, parmezánnal gazdagítjuk, a tetejére ropogós szalmaburgonyát szórunk.	2.690,-

Házi savanyúságok

csemegeuborka, kovászos uborka, ecetes alma paprika, csalamádé	990,-
---	-------

Friss salátáink

vitaminsaláta, paradicsomsaláta, uborkasaláta	1.190,-
---	---------

Édességek

Házi nudli -> nagy baracklekvárjával, fahéjas édes morzsával VAGY -> mákkal, vörösboros szilvalekvárral (G,L,T)	1.790,-
Meggyes-mascarponés somlói galuska (G,L,T)	1.990,-
Diós, mézes, almás batyu csoki öntettel (G,L,T, M)	1.990,-
Mákos tápióka puding erdei gyümölcs raguval	2.190,-

Wifi

Stelazsinet

Jelszó: stelazsi2014

Konyhafőnökünk aktuális ajánlatát és a menüajánlatunkat külön kijaánlón és táblára írva találod!
Glutén- és laktózmentes ételeink azonos konyhai térben készülnek, így a keresztszennyeződés veszélye fennáll. (G) glutént tartalmaz ; (L) Laktózt tartalmaz ; (T) Tojást tartalmaz ; (M) Magvakat tartalmaz
Szervíz díjat nem számítunk fel.