

*ÉTLAP
&
ITALLAP*

Zarabás
• É T T E R E M •

*„Amelyik pincér nem tud mosolyogni,
jobban tette volna, ha vendégnek születik.”*

Gundel Károly

Étlap

KEZDŐ FOGÁSOK /STARTERS

<i>Libamáj zsírjában édes kalács /G,T/ Goose liver Brulée, sweet milk bread</i>	2800 Ft
<i>Debreceni páros tormahab /G,L/ Debreziner sausage, horse-radish mousse</i>	1500 Ft
<i>Tatárbeefsteak friss zöldségek, pirítós /G,L,T/ Steak tartare, fresh vegetables, toast</i>	2800 Ft

LEVESEK / SOUPS

<i>Vargánya cappuccino ropogós bacon szalag /L,G/ Porcini cappuccino with crispy bacon</i>	850 Ft
<i>Mentás málna krémleves /L,G/ Mint raspberry cream soup</i>	850 Ft
<i>Chilis citromfűves halleves roston sült harcsafilé /L/ Chili lemon balm fish soup, grilled catfish fillet</i>	1500 Ft
<i>Házi tyúkhúsleves gazdagon /G,T/ Chicken broth with vegetables</i>	1500 Ft
<i>Gulyásleves /G,T/ Goulash soup</i>	1500 Ft

HALAK / FISH

<i>Egészben sült Pisztráng Remulád mártás roston kerti finomságok /T/ Whole roasted trout with remulade sauce, grilled vegetables</i>	3900 Ft
<i>Harcsapaprikás túrós metélt /G,T,L/ Catfish in paprika sauce with cottage cheese pasta</i>	2800 Ft
<i>Bőrén sült Lazac steak, /G,L/ rosé mártás burgonya torta, grill zöldség Crispy skin salmon steak, rosé sauce, potato tart, grilled vegetables</i>	4900 Ft

SZÁRNYASOK / POULTRY

<i>Ropogós csirkemell falatok zöldséges tésztaágyon /G,T,M/ Crispy chicken breast tidbits on vegetable pasta</i>	<i>2500 Ft</i>
<i>Csirkemell torony Coleslaw saláta, burgonya /G,T,L/ /kacsamáj, karamellizált hagyma, bacon, Cheddar sajt/ Chicken breast tower with Coleslaw salad, potato /duck liver, caramelized onion, bacon, Cheddar cheese/</i>	<i>2900 Ft</i>
<i>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</i>	<i>2800 Ft</i>
<i>Roston sült csirkemell steak barna vajjal friss kevert salátával /L/ Grilled chicken breast steak with brown butter, fresh mixed salad</i>	<i>2500 Ft</i>
<i>Roséra sült kacsamell rozmaringos karamellizált alma burgonya ropogós /G,T,L/ Rosé fried duck breast, rosemary caramelized apple, roasted potatoes</i>	<i>2900 Ft</i>
<i>Konfitált kacsacomb, vörösboros aszalt szilvás lilakáposzta, burgonyapüré /L/ Confit duck leg, red cabbage with plunes in red wine, mashed potato</i>	<i>3500 Ft</i>

SERTÉS-MARHA / PORK-BEEF

<i>Sous vide Mangalica tarja roston, Debrecen köret /L/ Sous vide grilled round chop of Mangalica pork, Debrecen garnish</i>	<i>3500 Ft</i>
<i>Sertés szűz bacon köntösben, hagymás kacsamáj, vajás petrezselymes hordó burgonya /L/ Fillet mignon of pork in bacon, duck liver with onion, parsley potato with butter</i>	<i>2950 Ft</i>
<i>Óriás rántott sertés szűz majonézes burgonya saláta /L,G,T/ Giant breaded fillet mignon of pork, potato salad in mayonnaise</i>	<i>2900 Ft</i>
<i>Debreceni töltött káposzta /L/ Stuffed cabbage Debrecen style</i>	<i>2500 Ft</i>
<i>Ördögpecsenye /G,T,L/ Devil roast</i>	<i>2800 Ft</i>
<i>Borjú lábszár pörkölt vajos galuska /G,T/ Veal leg stew buttered gnocchi</i>	<i>2800 Ft</i>
<i>Hagymás rostélyos vörösboros, kacsamáj barnamártás, prágai nokedli /G,T/ Onion roasted steak, duck liver in red wine, brown sauce, gnocchi Prague style</i>	<i>3800 Ft</i>
<i>Rózsaborsos bélszín steak, igazi barna mártás narancsos cékla édesburgonyahasáb /G/ Rose peppered tenderloin steak, brown sauce, orange beetroots sweet potato</i>	<i>4900 Ft</i>

CSALÁDI VEGYES TÁL-2 SZEMÉLYES FAMILY DISH FOR 2 PERSONS

*Csirkemell torony, bazsalikomos pesztóval,
mozzarellával töltött jércemell rántva,
sertés szűz bacon köntösben, bundázott zöldségfélék,
sajt magvas bundában, burgonya,
serpenyős zöldségek, párolt jázmin rizs /G,T,L/* 6800 Ft

*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*

DESSZERTEK / DESSERTS

*Csokoládé vulkán forralt boros málnaragu /G,T,L/
Chocolate volcano with mulled wine raspberry ragout* 950 Ft

*Túrófánk sós karamell /G,T,L/
Cottage cheese fritter salted caramel* 950 Ft

*Gundel palacsinta /G,T,L/
Gundel pancake* 950 Ft

*Az ételárak a köretek árát is tartalmazzák!
A féladagokat 70 %-os áron számítjuk fel.
Allergén jelölések: G-glutén, L-laktóz, T-tej, M-magvak*

*The prices of garnish are included.
Half-portions are sold at 70% of the prices.
Allergenic marks: G-gluten, L-lactose, T-milk, M-seeds*

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARIAN FOOD

SALÁTÁK / SALADS

<i>Coleslaw saláta /T,L/ Coleslaw salad</i>	1200 Ft
<i>Görög saláta /T,L/ Greek salad</i>	1800 Ft
<i>Friss saláta Olivával Fresh salad with olives</i>	1200 Ft
<i>Majonézes burgonyasaláta /T,L/ Potato salad with mayonnaise</i>	1200 Ft
<i>A Ház savanyúsága Pickles of the house</i>	400 Ft

LEVESEK / SOUPS

<i>Vargánya cappuccino krutonnal /G,L/ Porcini cappuccino with croutons</i>	800 Ft
<i>Mentás málna krém leves /L/ Mint raspberry cream soup</i>	850 Ft
<i>Zöldség krémleves sajtos kruton /G,L/ Vegetable cream soup with cheese croutons</i>	600 Ft

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

<i>Vargányás tejszínes Tagliatelle /G,L/ Creamed porcini Tagliatelle</i>	1800 Ft
<i>Currys zöldségragu Jázmin rizs /L/ Curried vegetable ragout jasmine rice</i>	1800 Ft

DESSZERTEK

<i>Csokoládé vulkán forralt boros málnaraguval /G,T/ Chocolate volcano with mulled wine raspberry ragout</i>	950 Ft
<i>Túrófánk sós karamell /G,T,L/ Cottage cheese fritter salted caramel</i>	950 Ft
<i>Gundel palacsinta /G,T,L/ Gundel pancake</i>	950 Ft