

KACSA ÉTTEREM		ÉTLAP			
HIDEG ELŐÉTELEK		KACSA SPECIALITÁSOK			
Avokádóba töltött joghurtos, snidlinges ráksaláta pirítóssal	4 650.-	Tiszai lecsós kacsa	8 250.-		
Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával, friss zöldségekkel	7 760.-	Házias kacsasült párolt káposztával, hagymás törtburgonyával	7 950.-		
Mozzarella paradicsommal, friss bazsalikommal, olívával	3 520.-	Ropogós kacsasült meggy-, narancs- vagy gesztenyemártással	7 950.-		
Hideg magyaros ízelítő	5 580.-	Szilvával töltött vadkacsa, fahéjas szilvamártással,			
Füstölt szarvassonka házi pácolt sajttal	5 310.-	házi burgonyafánkkal	8 180.-		
LEVESEK		Kacsatál	9 300.-		
Szezonális zöldségkrémleves	2 200.-	Kacsamell Rozsnyai módra	8 100.-		
Magyaros halászlé mélytányérban	3 590.-	Kacsamell vörösboros almapürével és kecskesajttal	7 650.-		
Gulyásleves	3 590.-	Séf kedvenc kacsamelle feta sajttal és csípős paprikával töltve,			
Fűszeres paradicsomleves	2 200.-	Dijoni mustármártással	8 490.-		
Fácán erőleves, fácánpürével töltött fánkkal	3 190.-				
MELEG ELŐÉTELEK		SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK			
Lazackaviáros blini, finomra vágott hagymával, tejföllel tálalva	6 950.-	Elkészítésükhöz kizárólag a magyar Hortobágyon nevelt szürkemarhát használunk fel, melynek élettani minősítése a világon a legjobb.			
Kacsahúsos rétes kapros, paprikás mártással	4 220.-	Falusi gulyás szürkemarhából, tarhonyával	7 880.-		
Kecskesajt roston, zöldsalátával, paradicsommal	5 350.-	Szürkemarhasteak gyöngyhagymás, Kékfrankos mártással,			
Csiga házában sütve, fokhagymás pirítóssal	5 550.-	házi rösztli burgonyán tálalva, párolt zöldségekkel	12 700.-		
Békacombok roston sütve, fehérboros zöldségágyon tálalva	5 750.-	Dupla bélszínjava, snidlingmártással	24 200.-		
Hagyományos töltött paprika	4 120.-				
Vargánya roston sütve, konyak mártással, rizzsel	5 650.-				
SALÁTÁK		HALÉTELEK			
Zelleres paradicsomsaláta	2 460.-	Halcopf lazacból és fogasból, tejszínes, rákos burgonyával	7 180.-		
Zöldsaláták zöld dresszinggel	2 460.-	Sült lazacderék, vajas póréhagymamártással	7 600.-		
Sopszka saláta	3 420.-	Fogasszelet roston citrommártással, sült és párolt zöldségekkel	6 990.-		
Idény vegyes saláta	2 780.-				
SAJTOK		VADÉTELEK			
Sajttál magyar sajtokból	5 650.-	Erdei gombás-vörösboros őzragu,			
VEGETÁRIÁNUS		aszalt szilvával töltött házi burgonyafánkkal	8 280.-		
Paradicsomos raguval töltött padlizsán sütőben sütve,		Szarvassteak eper- vagy vargányamártással	12 700.-		
pirított sajttal a tetején	4 830.-	Szarvascomb vadasan, zsemlegombóccal	7 950.-		
TÉSZTAÉTELEK		Burokban sült fácán saját mártásával, angol zöldbabbal	8 380.-		
Spagetti alla Carbonara	4 250.-	FŐÉTELEK			
Krémes, négysajt mártásos penne brokkolival	4 400.-	Paprikáscsirke galuskával	6 680.-		
Konfitált kacsamelles-erdei gombás penne	5 580.-	Sajtkéregben sült csirkemell gratin burgonyával	6 920.-		
Bolognai spagetti	4 990.-	Libamáj sült almával, cumberland mártással	10 600.-		
Paradicsomos-fokhagymás spagetti, parmezán sajttal	3 790.-	Erdei gombákkal rakott libamáj, gesztenyés burgonyafánkkal			
		és tokaji boros mártással	11 700.-		
		Omlós szűzermék lecsóágyon sült burgonyakarikákkal	7 310.-		
		Klasszikus töltött káposzta	6 990.-		
		Rozmaring olajon sült báránygerinc gratin burgonyával,			
		angol zöldbabbal és konfitált fokhagymával	11 500.-		
		Bélszínjava Budapest módra szalmaburgonyával és rizzsel	11 500.-		
		Sztroganoff bélszíncsíkok, burgonyafánkkal	9 890.-		