

HIDEG ELŐÉTELEK

1. Avokádóba töltött joghurtos, snidlinges ráksaláta pirítóssal	3350,-
2. Szilvásváradi füstölt pisztrángfilé salátaágyon, tormakrémmel	3700,-
3. Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával, friss zöldségekkel	6160,-
4. Mozzarella paradicsommal, friss bazsalikkal, olívával	2660,-
5. Hideg magyaros ízelítő	4370,-
6. Füstölt szarvasszonka házi pácolt sajttal	3580,-

LEVESEK

7. Szezonális zöldségkrémleves	1110,-
8. Halászlé csészében	1890,-
9. Gulyásleves	1890,-
10. Fűszeres paradicsomleves	1110,-
11. Fehérboros feketekagyló-leves	1890,-
12. Fácán erőleves, fácánpürével töltött fánkka	1110,-

MELEG ELŐÉTELEK

13. Lazackaviáros blini, finomra vágott hagymával, tejföllel tálalva	5490,-
14. Kacsahúsos rétes kapros, paprikás mártással	2750,-
15. Kecskesajt roston, zöldsalátával, paradicsommal	3350,-
16. Csiga házában sütvé, fokhagymás pirítóssal	3700,-
17. Békacombok roston sütvé, fehérboros zöldségágyon tálalva	3920,-
18. Királyrák roston, szezámagos parajjal	4700,-
19. Szent Jakab kagyló házában, finom fűszerekkel sütvé	4930,-
20. Vargánya roston sütvé, konyak mártással, vadrizszel	3580,-

SALÁTÁK

21. Zelleres paradicsomsaláta	1110,-
22. Zöldsaláták zöld dresszingsgel	1110,-
23. Sopszka saláta	1670,-
24. Idény vegyes saláta	1230,-

SAJTOK

25. Sajttal magyar sajtokból	3700,-
------------------------------	--------

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

26. Babfasírt mentás zöldborsópürével és marinált zöldségekkel	2970,-
27. Paradicsomos, gombás raguval töltött padlizsán sütőben sütvé, pirított sajttal a tetején	3580,-

TÉSZTAÉTELEK

28. Spagetti alla Carbonara	3140,-
29. Krémes, négysajt mártásos penne brokkolival	3350,-
30. Konfitált kacsamelles-erdei gombás penne, parmezán forgáccsal	4470,-
31. Bolognai spagetti	3580,-
32. Paradicsomos-fokhagymás spagetti, parmezán sajttal	3020,-

KACSA SPECIALITÁSOK

33. Tiszai lecsós kacs	5820,-
34. Házias kacsasült párolt káposztával, hagymás törtburgonyával	5430,-
35. Ropogós kacsasült meggy, narancs- vagy ananász mártással	5430,-
36. Szilvával töltött vadkacs	6160,-
37. Kacsatál	6670,-
38. Kacsamel Rozsnyai módra	5590,-
39. Kacsamel vörösboros almapürével és kecskesajttal	5100,-
40. Séf kedvenc kacsamel feta sajttal és csípős paprikával töltve, Dijoni mustármártással	5590,-

SZÜRKEMARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Elkészítésükhöz kizárólag a magyar Hortobágyon, nevelt szürkemarhát használunk fel, melynek élettani minősítése a világon a legjobb.

41. Falusi gulyás szürkemarhából, tarhonyával	5490,-
42. Szürkemarhasteak gyöngyhagymás, Kékfrankos mártással, házi rösztli burgonyán tálalva, párolt zöldségekkel	7730,-
43. Dupla bélszínjára, zöldbors és bearni-mártással	13330,-

HALÉTELEK

44. Nyelvhál egészben sütvé, fokhagymás tenger gyümölcsei raguval	5380,-
45. Vajhálfilé roston sütvé zöldfűszeres hollandi mártásban	5040,-
46. Halcopf lazacból és fogasból, tejszínes rákos burgonyával	4470,-
47. Sült lazacderék, rosébor mártással	4870,-
48. Fogasszelet roston citrommártással, sült és párolt zöldségekkel	4470,-

VADÉTELEK

49. Erdei gombás-vörösboros őzragu, aszalt szilvával töltött házi burgonyafánkkal	6640.-
50. Szarvassteak eper- vagy vargányamártással	8060.-
51. Szarvascomb vadasan, zsemlegombóccal	5100.-
52. Burokban sült fácán saját mártásával, angol zöldbabbal	5540.-

FŐÉTELEK

53. Paprikáscsirke galuskával	4370.-
54. Sajtkéregben sült csirkemell citromos-borsos zöldspárgával	4470.-
55. Libamáj sült almával, cumberland mártással	6500.-
56. Erdei gombákkal rakott libamáj, mogyorós Vermut-mártással	7040.-
57. Zsírban sütött, konfitált sertéspofa, chilis-szilvás raguval és angol zelleres bulgurral	4700.-
58. Egészben sült báránygerinc, besütött, rakott zöldségekkel, rozmaring mártással	8060.-
59. Bélszínjava Budapest módra szalmaburgonyával és rizzsel	6650.-
60. Sztroganoff bélszíncsíkok, burgonyafánkkal	5380.-