

Tisztelt Vendégeink!

Nagy-nagy szeretettel köszöntjük Önöket e mesemondó házban, melyet 1899 tavaszán a szorgalmas és vendégszerető Kéhli család nyitott meg először. Kéhli mama személye mára már fogalommá vált és legendás történeteit, titkait ma is őrzik a ház falai. Az eltelt 120 év során a kis bormérésből lett kocsmá, majd híres polgári vendéglő átért egy államosítást; mégis a rendszerváltás idején az új tulajdonos Cecei-Horváth Tibornak köszönhetően túlélte a megsemmisülést és megmaradt.



Ez a régi épület, amely pár hasonló korú házzal körbevéve ma egy kis szigetnyi múltat őriz a hajdan volt Óbudából, annak romantikus hangulatából, földbesüppedő házaival, mesterműhelyeivel, apró boltocskáival, ahol írók, festők, művészek és mesteremberek éltek békében magyar, zsidó vagy éppen sváb származásuktól függetlenül. Krúdy Gyula úr még ma is elringat és elvarázsol szép szavaival e falak közt.



Az idő szalad és már 30 éve is annak, hogy édesapánk Cecei-Horváth Tibor; a papa, a bohém családfő, a kocsmáros-költő, az utolsó magyar dzsentriként aposztrofált vendéglős újranyitotta az éttermet. Ma már a felhők felett mulatozik, kezében egy pohár vörösborral és onnan figyeli, hogyan boldogulnak gyermekei, unokái: az Önök mostani vendéglátói.

Kedves Vendégeink! Kérem Önöket, hogy gyakran keressék fel ezt a 120 éves házat és hozzák magukkal mindazokat, akik a gyomor örömein-a magyar polgári konyhák és pincék nálunk is fellelhető adományain túl- egy kis időutazásra, muzsikaszóra és szíves vendéglátásra vágnak, rábízva magukat az élet apró örömeire, hogy a lelkük újra felviduljon.

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván családjával és munkatársaival

A Cecei család és a Kéhli csapat

Csészében tálalt levesek

1. Kishúsleves csibemáj gombóccal(LM) 1900.-
2. Fácánhúsleves fúrtojással (LM) 2000.-
3. Tejszeles tarkabableves 1900.-
4. Kishalászlé zöldpaprikával (LM, GM) 1900.-
5. Gulyásleves (LM, GM) 1900.-
6. Szezonális leves 1900.-

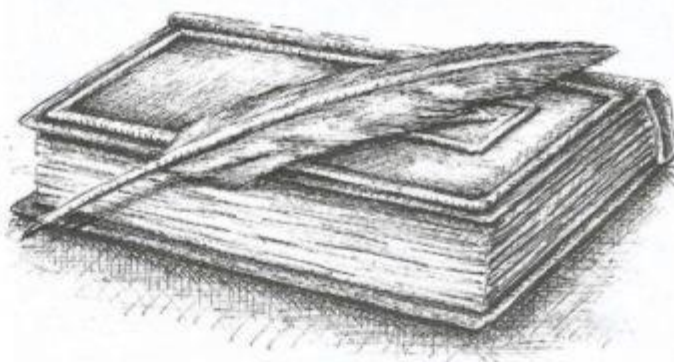
Piros kisfazékban tálalt levesek

7. Óbudai pontyhalászlé (LM, GM) 3400.-
(harcsafilével is kérhető) 5900.-
8. Gaál B. Eduárd csülkös bablevese 3400.-
„Az öreg dzsenti álmaiban megszületett ételkölteményeket Eduárd chef valósította meg a gyakorlatban. Hagyományos fűszerezéssel, jó minőségű sertéscsülökből, tarkababból, pirospaprikával készül ez a mesteri leves, magyar tejföllel.”
9. Marhagulyás (LM, GM) 3400.-
10. Húsos fazék
„Klasszikus 25 éves recept alapján készült marha húsleves gazdagon” 3400.-
11. Forró fazék velős csonttal (LM) 5300.-
„A nevezetes forró fazékban zaftos marhahúskonzok, marhacsontok, fűszerek és Herbáriák, zamatos levesoldások főnek titkos receptünk alapján. Hatalmas velős csont társaságában, nyers fokhagymagerezdekkel tűzdelt pirítósz kenyérszeleteket kínálunk mellé. Immáron 30 éve járnak csodájára a világ minden részéről.”



Hideg Előételek

- | | |
|--|----------|
| 12. <i>Tatár bifsztek pácolt tojással és kaprigyümölcssel</i> | 5900.- |
| 13. <i>Magyar paraszti hidegtál</i>
(házi sonka, füstölt kolbász, abált szalonna) (LM, GM) | 4900.- |
| 14. <i>Hideg libamáj zsírában, szezonális gyümölcsökkel</i> (LM) | 11.500.- |
| 15. <i>Vegetáriánus ízelítő</i>
(körözöttel töltött paprika, padlizsánkrém, kecskesajt, sült paprikakrém) (V, GM) | 4500.- |

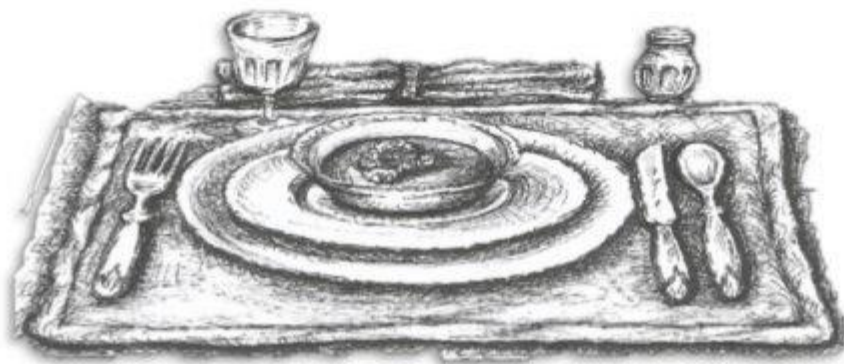


Meleg előételek

- | | |
|---|-----------|
| 16. <i>„Tafelspitz” – Bécsi tányérhús</i> | 3900.- |
| <i>(főtt marhahús mustárral, friss reszelt tormával és gyökérezöldségekkel)</i> | |
| <i>„A tányérhús nem más, mint korán feltett „tehenhús”, az első főzet levessel, zöltséggel, mikor még csak a répafélék puhák, ám a burgonyák a levesben, de a kalarábék, a vöröshagymák nincsenek még kellően átfőve. De a kel levele, bimbója, a zeller már igen jó a levesthús mellé, valamint az ecetes torma vagy paradicsommártás is.”</i> | |
| <i>Krúdy Gyula</i> | |
| 17. <i>Hortobágyi húsos palacsinta</i> | 2200.-/db |
| 18. <i>Forró velős csont fokhagymás piritóssal</i> (LM) | 2200.- |

Egytálételeink (vegetáriánus módon is elkészíthetők)

19. Juhtúrós sztrapacska	3900.-
20. Zúzott dióval töltött camembert sajt rántva, áfonyalekvárral és párolt rizzsel (V)	3900.-
21. Házas lecsó (LM, GM)	3500.-
- Tojással	3700.-
- Tojással és kolbásszal	3900.-
22. Túrós csusza tepertővel	3700.-
23. Székelykáposzta tejjel (GM)	4500.-



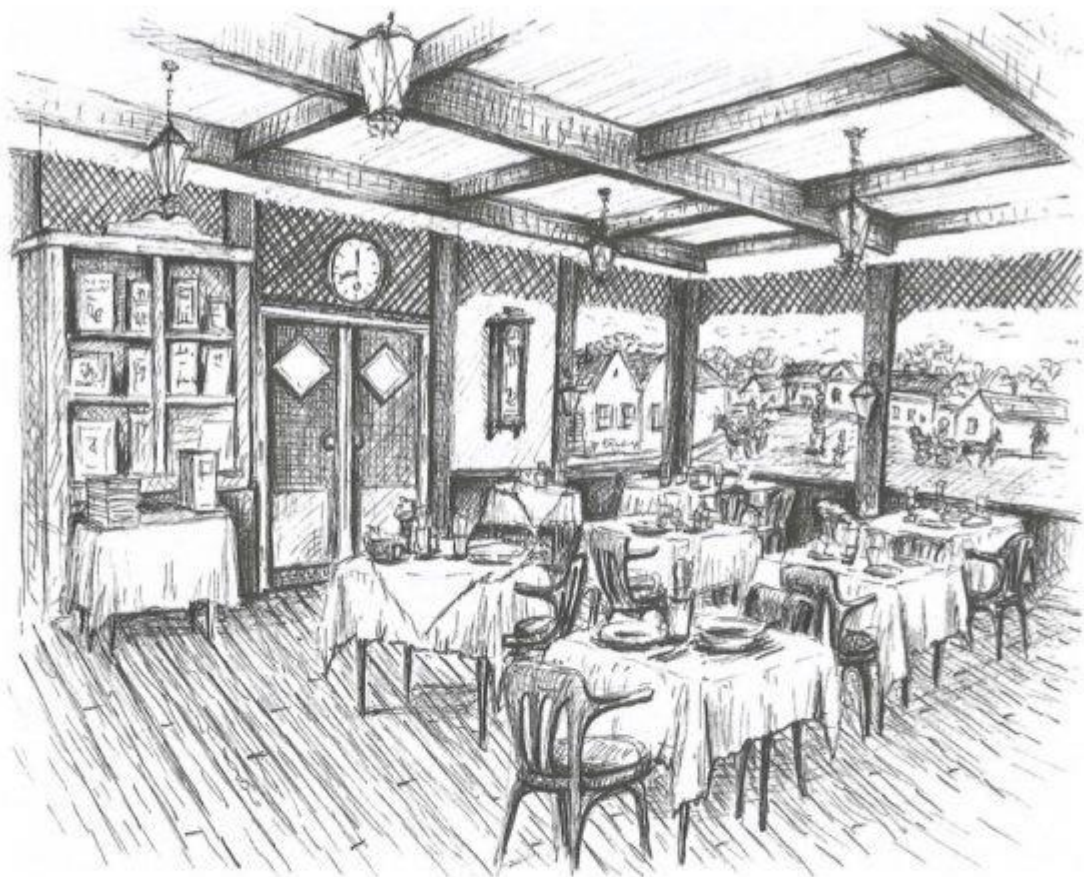
Halételeink

24. Egészben sült süllő, joghurtos rukkóla salátával és fokhagymás majonézzel	200.-/dkg
25. Harcsapaprikás túrós csuszával	6500.-
26. Harcsafilé rántva majonézes burgonyával	6500.-
27. Rántott pontyfilé ecetes burgonyasalátával (LM)	4900.-
28. Fogas szeletek Takács Pista bá' receptje alapján (GM)	6500.-

„Pista bá' négy évtizedig izlelgette e Ház mulatóskedvű vendéglősével a tüzes fehér borokat, és a sok-sok szomorkás és dévaj nótát. Mindezekön kívül még a has és gyomorkörmék örömeiben osztoznak, ennek is köszönhető Takács Uram titkos utasításai alapján a jó, Eduárd Mester által elkészített pompás halköltemény-étek! Fokhagymás vaj és rusztikus gombagerezdek teszik ellenállhatatlanná.”

Majorság

29. *Rántott csirkecomb rizi-bizivel és barackkompóttal (LM)* 5100.-
30. *Csirkepaprikás noke dlivel* 5100.-
31. *3 sajtos csirke mell baconszalonnában sütve, friss salátával* 5800.-
32. *Sült libacomb párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával (LM, GM)* 6600.-
33. *Roston libamáj szeletek fokhagymásan burgonyapürével, párolt almával* 10.900.-



Disznóságok

34. Magyaros szűzermék burgonyachips-szel (GM, LM) 5300.-
35. Lévai Esztiqe töltött káposztája 5300.-
„Az egykori Dzsentrí világra jöttekor - annak a napnak éjszakáján, édesanyja: Lévai Esztiqe jól belakmározott, a disznótorból megmaradt, és már sokadszor melegített töltött káposztából. Volt abban, csülök is, meg füle-farka. Jó csöves pirospaprikával, csipetnyi majoránnával és magyarborssal volt ízesítve. Olyan jól esett a lakoma, hogy Cecei uramnak ötkilósra sikeredett születni. Lévai Esztiqe sokáig főzte még a töltött káposztáját, - Gaál B. Eduárd Mester pedig eltanulta, hogyan kell ötkilós babák születéséhez elemózsiát készíteni.”
36. Brassói aprószűzpecsenye (LM, GM) 5300.-
37. Szűzermék tokaji boros-kéksajt mártással és tócsnival 5300.-
38. Csülök Pékne módra (LM, GM) 5900.-
39. Fidó apó magyarküti medvetalpa (LM, GM) 5900.-
„Az ősz Apó, aki egykoron még híresebb volt gáláns kalandjairól - mostanában erdei fűvekkel pácolt flekkenjeivel kápráztatta el a szebbik nemet. Hihető története szerint egy Erdély-országai barnamedve talpáról vételezte a hússzelet méretét, melyet azután, talp nélkül futni hagyott. Egy gyenge pillanatában kibeszélte e hírneves csemege elkészítési módját. Mi kihallgattuk, Így kerülhet az Önök asztalára, - sültburgonyával és házi savanyúságokkal megkörítve.”

Marhaságok

40. Vörösboros marhapofa pörkölt tarhonyával (LM) 5200.-
41. Bélszín Stroganoff módra jázmin rizzsel 5900.-
42. Erdélyi bélszínlangos tejfölös tócsnival 6900.-
43. Hagymás rostélyos steak burgonyával (LM) 5900.-
44. Bélszínseletek Rossini módra, steak burgonyával (LM) 10.900.-
45. Chateaubriand sült zöldséggel, rozmaringos burgonyával (LM, GM) 11.900.-

Borjúhúsból készült ételek

- | | |
|--|--------|
| 46. Borjúláb rántva párolt rizzsel, tartármártással | 5900.- |
| 47. Borjúpaprikás házi galuskával | 5300.- |
| 48. Bécsi szelet burgonyasalátával (LM) | 5500.- |
| 49. Aszalt szilvával és libamájjal töltött borjúfilé rántva, vajás burgonyapürével | 8900.- |

Birkahús és vadételek

- | | |
|---|--------|
| 50. Csontos birkapörkölt sósburgonyával (LM,GM) | 5400.- |
| 51. Tárkonyos bányacomb sztrapacskával | 6900.- |
| 52. Vadas szarvas comb zsemlegombóccal | 6200.- |

Vegyes sültes tálak

- | | |
|--|----------|
| 53. Erdélyi fatányéros /1 személyes/
(sült kolbász és szalonna, roston sült bélszín, csirkemell és borjú) (LM,GM) | 7900.- |
| 54. Krúdy inyenctál /2 személyes/
(Libasült, sült csülök, házi vegyes savanyúság, Pékné burgonya) | 11.900.- |
| 55. Magyarországi inyenctál /3 személyes/
(egész szűzpecsenye, roston sült libamáj és bélszín) (LM,GM) | 18.900.- |

Saláták és savanyúságok

- | | |
|--|--------|
| 56. Friss kevert saláta (V, L, G) | 2200.- |
| - roston sült csirkemell csíkokkal (L, G) | 3000.- |
| - fűszeres bélszín-csíkokkal (L, G) | 3500.- |
| - grillezett kecskesajttal (V, G) | 3600.- |
| 57. Tejfeles uborkasaláta (V, G) | 1200.- |
| 58. Káposztasaláta (V, L, G) | 1100.- |
| 59. Házi vegyes savanyúságok (V, L, G) | 1100.- |
| 60. Paradicsomsaláta kékcsaj mártással (V, L, G) | 1200.- |
| 61. Kovászos uborka (V,L,G) (szezonban) | 1300.- |

Desszertek

62. Madártej (V)	1600.-
63. Mákos guba vanília sodóval (V)	1900.-
64. Somlói galuska (V)	2100.-
65. Gundel palacsinta rumlángban (1 db) (V)	1200.-/db
66. Csokoládés mogyorós szelet(LM,GM)	1800.-
67. Túrógombóc mandulás bundában (V)	1800.-
68. Gesztenyepüré (V)	1500.-
69. Mézzel sült banán, dióval és fagylalttal	1800.-
70. Sajt ízeltő (kistermelői kecskesajt, márványsajt, camembert és juhtúró)	4700.-

Gyerekeknek

71. „Husileves” zöldséggel, májgombóccal vagy cérnametélttel (LM)	1900.-
72. Csirke mell csíkok szezámmagos bundában vagy párizsiasan (választható körettel) (LM)	2600.-
73. Ropogós hal rudacskáék (választható körettel) (LM)	2600.-
74. Palacsinta (1 db)	900.-
-kakaós	
-házi áfonya/baracklekváros	
-túrós	
75. Fagylalt	600/gombóc
-csoki	
-eper	
-vanília	
-citrom	



Ital választék

Étvágygerjesztők

Martini vermut (bianco, dry) 100ml 1800.-

Campari 1800.-

5cl

Bacardi rum 2000.-

Tequila 2000.-

Gordon's Gin 2000.-

Absolut vodka 2000.-

Beluga vodka 3800.-

Kevert italok

Frozen Daiquiri 2400.-

Pina Colada 2700.-

Strawberry Colada 2900.-

White Russian 2600.-

Hugo 2900.-

Sex on the beach 2900.-

Godfather 2900.-

Aperol Spritz 2900.-

Tequila Sunrise 2900.-

Margarita 2500.-

Campari orange 2900.-

Bloody Mary 2400.-

Martini koktél 2200.-

Kir Royal 2200.-

Pusztai koktél 2200.-

Gin Fizz 2200.-

Long Island ice tea 4900.-

Mojito 2800.-



Alkoholmentes koktélok

<i>Strawberry Joy</i>	1800.-
<i>Virgin Mojito</i>	1800.-
<i>Virgin Colada</i>	1800.-
<i>Safe sex on the beach</i>	1800.-

Gyomor-ápoló keserűk

<i>Zwack unicum (5cl)</i>	1900.-
<i>Unicum szilva(5cl)</i>	1900.-
<i>Underberg (2 cl)</i>	2400.-
<i>Jagermeister (4 cl)</i>	1900.-

Whisky kedvelőknek

<i>Chivas Regal</i>	2700.-
<i>Ballantine's Gold Seal (12 éves)</i>	2700.-
<i>Jameson</i>	2700.-
<i>Glenfiddich</i>	3500.-
<i>Jack Daniel's</i>	2700.-

Sörivőknek ajánlva

Csapolt sörök

<i>DREHER Classic</i>	
<i>Pohár (0,3 l)</i>	800.-
<i>Korsó (0,5 l)</i>	1400.-
<i>H/B búzasör</i>	
<i>Pohár (0,3 l)</i>	900.-
<i>Korsó (0,5 l)</i>	1500.-
<i>PILSNER URQUELL</i>	
<i>Pohár</i>	900.-
<i>Korsó</i>	1500.-

Palackozott sörök

<i>Dreher BAK</i>	1200.-
<i>Dreher 24 Alkoholmentes</i>	1100.-
<i>Paulaner alkoholmentes búzasör</i>	1900.-
<i>Paulaner Münchner Hell</i>	1800
<i>Kingswood Cider</i>	1600.-
<i>Heineken</i>	1600.-

Vizek

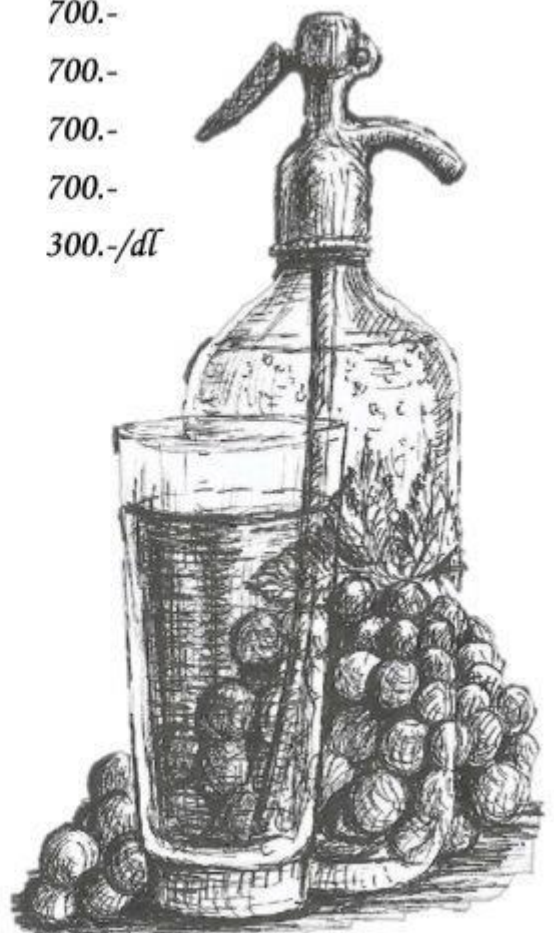
<i>Natur aqua</i>	
<i>(0,33 l)</i>	600.-
<i>(0,75 l)</i>	1200.-
<i>Szikvíz</i>	900.-
<i>Thoreau Szűrt víz (0,75 l)</i>	900.-

Frissítők és gyümölcslevek

<i>Coca-cola, Coca-cola light, Zero</i>	700.-
<i>Fanta, Gyömbér, Tonik</i>	700.-
<i>Cappy gyümölcslevek</i>	700.-
<i>Jeges tea citromos vagy barackos</i>	700.-
<i>Házi szörpök</i>	300.-/dl

Frissen készített limonádé variációk *(citrusos, bodzás, epres)*

<i>Pohár</i>	1500.-
<i>Kancsó</i>	2800.-



Vacsora után ajánljuk

<i>Martell VSOP</i>	4500.-
<i>Martell XO</i>	18.000.-
<i>Hennessy Vs</i>	3500.-
<i>Amaretto</i>	2400.-
<i>Ararat brandy</i>	2400.-
<i>Bailey's</i>	2700.-

Tea és Kávékért

<i>Espresso kávé</i>	700.-
<i>Koffeinmentes kávé</i>	700.-
<i>Cappuccino</i>	800.-
<i>Melange</i>	900.-
<i>Irish coffee</i>	2900.-
<i>Bailey's coffee</i>	2900.-
<i>Jeges kávé</i>	2200.-
<i>Dilmah teák</i>	600.-/filter
<i>Tea for 2 Ronnefeldt</i>	1200.-

