

## **ELŐÉTEL**

<b>KIOSK KENEGETŐSÖK</b>	4 250 FT
hummusz (fehérbab)	
körözött	
medvehagymás sajtkrém	
+ kovászos kenyér, házi ropogós	
<b>BABHUMMUSZ</b>	1 650 FT
+ kovászos kenyér, házi ropogós	
<b>SÜTŐTÖKKRÉM</b>	1 650 FT
+ kovászos kenyér, házi ropogós	1 650 FT
<b>KÖRÖZÖTT</b>	
+ kovászos kenyér, házi ropogós	
<b>CÉKLASALÁTA KECSKESAJTTAL</b>	4 250 FT
Ropogós salátalevelek vaníliás marinádban savanyított és sült céklával, friss zöldséggel, dióval, vörösfenyőszósszal és friss, érlelt kecskesajttal.	
<b>CAESAR SALÁTA</b>	3 450 FT
Házi Cézár öntettel és kenyér krutonnal készített klasszikus Cézársaláta ropogós római saláta levelekkel, extraként választható, frissen grillezett csirkemellel	
+ grillezett csirkemell (1450 Ft)	
<b>ERDÉLYI ANGUSTATÁR, VAJAS PIRÍTÓS</b>	4 950 FT
Francia stílusú tatár erdélyi Angus marhából, tojássárgájával és vajjas pirítóssal	
<b>MARINÁLT PISZTRÁNG</b>	
Marinált pisztráng paradicsomconsomme-vel és citrusos édesköményalátával.	

## **LEVES**

<b>GULYÁS KOVÁSZOS KENYÉRREL</b>	4 450 FT
Faszéneken grillezett Angus marhából főzött, gazdag gulyásleves burgonyával, répával és zellerrel, valamint fajszi fűszerpaprikával, házi csipetkével és kovászos kenyérral	
<b>KAKASLEVES CÉRNAMETÉLTTEL</b>	2 850 FT
Lassan főzött kakashúsleves kakashússal, répával, angolzellerrel és snidlinggel	

## **FŐFOGÁS**

<b>KÁSESPÄTZLE ERDÉLYI RAKLETTEL</b>	2 950 FT
Az osztrák hűtték favoritja, nokedli szerecsendió tejszínnel, erdélyi raklettel összefőzve, tetején snidlinggel és lyon-i hagymával	
<b>GRILLEZETT ZELLER CSICSERIBORSÓFŐZELÉKKEL</b>	3 950 FT
grillezett zellersteak keleties fűszerezéssel, kókusztejes, spenótos csicseriborsófőzelékkel	
<b>CSICSÓKARIZOTTÓ KÖRTÉVEL</b>	4 750 FT
csirkealapléből készített klasszikus rizottó recept csicsókával, rukkolával és savanyított körtével	
<b>SAJTBURGER ANGUSBÓL HASÁBBURGONYÁVAL</b>	4 950 FT
Angusból készített burger házi burgonyás zsemelével, a KIOSK titkos burgerszósszal, hagymával, paradicsommal, svéd uborkasalátával és fűszeres hasábbal	
<b>VEGABURGER HASÁBBURGONYÁVAL</b>	4 950 FT
Szója- és búzafehérje alapú pogácsa házi buciban, zöldségekkel, cheddarral és hagymával	
<b>CSIRKEPÖRKÖLT NOKEDLIVEL, UBORKASALÁTÁVAL</b>	5 550 FT
Selymes csirkepörkölt combból és mellből, hamisítatlan galuskával és az elmaradhatatlan uborkasalátával	
<b>MANGALICATARJA VIRÁGBABBAL</b>	6 550 FT
mangalicatarja virágbabbal és parázsburgonyával	
<b>BORJÚBÉCSI BURGONYASALÁTÁVAL</b>	7 950 FT
Klasszikus bécsi tisztított vajban sütvé, burgonyasalátával	
választható opció : gluténmentes (550 Ft)	
<b>HAGYMÁS ROSTÉLYOS HASÁBBURGONYÁVAL</b>	11 950 FT
Érlelt erdélyi Angus hátszín hasábburgonyával és kevert salátával	

## **KÍSÉRŐK**

<b>HASÁBBURGONYA</b>	1 450 FT
<b>KEVERT SALÁTA</b>	1 950 FT
friss salátalevelek, zöldségek, mustár vinaigrette	
<b>OLÍVABOGYÓK</b>	1 450 FT
<b>UBORKASALÁTA</b>	1 450 FT
<b>KOVÁSZOS KENYÉR (4 SZELET)</b>	1 450 FT
vaj vagy olívaolaj	

## **KICSIKNEK**

<b>RÁNTOTT CSIBECSÍKOK HASÁBBURGONYÁVAL (GYEREK ADAG)</b>	2 950 FT
<b>PARADICSOMOS TÉSZTA PARMEZÁNNAL (GYEREK ADAG)</b>	2 450 FT
bazsalikom, parmezán sajt	
<b>SZÁRNYAS HÚSLEVES TÉSZTÁVAL (GYEREK ADAG)</b>	1 950 FT
<b>HASÁBBURGONYA KETCHUP-PAL</b>	1 950 FT

## **ÉDES**

<b>MÁKOSGUBA MÁKFAGYIVAL</b>	2 950 FT
Házi kalácsból készített guba vaníliásodóval, mákos habcsókkal és mákfagyival	
<b>TÚRÓGOMBÓC TEJFÖLLEL ÉS KARDAMOMMAL</b>	3 450 FT
Pirított pankómorzsába forgatott mini túrógombócok kardamomos tejföl mousse-szal és feketeribizli mártással	
<b>BROWNIE TONKABABBAL ÉS MEGGYEL</b>	2 950 FT
Csokoládés brownie tonkabab krémmel, vaníliafagyival és meggy mártással	
<b>CREME BRULÉE KÁVÉVAL, NARANCCSAL</b>	2 450 FT
Kávés crême brulée	