

## ELŐÉTEL

*Ahogy egy jó zongorahangoló készíti elő a zongorát mesterművek tiszta megszólaltatására, azonképpen hangolja a jó előétel a gyomrot az ízharmóniák befogadására.*

### MELEG ELŐÉTELEK

TUNKEDLI (LM)	3.970 HUF
Saját zsírjában pirított kacsamáj falatkák, kislábosban tálalva, friss kenyérrrel.	
HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA BATYU	2.950 HUF
A magyar konyha egyik klasszikusa. Tanyasi csirkéből készült paprikáscsirkével töltött palacsinta, paprikás mártással és tejföllel.	
RÉZORR KAPITÁNY KEDVENCE	3.940 HUF
A vajon pirított, petrezselymes, fokhagymás garnélarákokcskák. A szaftját érdemes friss kenyérrrel kitunkolni.	

### HIDEG ELŐÉTELEK

FRISS ROPOGÓS LIBATÖPÖRTYŰ (LM)	1.980 HUF
Újhagymával és friss kenyérrrel	
FALUSI SÜLT LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN, HIDEGEN (LM)	4.680 HUF
Zsenge újhagymával, paradicsommal és friss kenyérrrel.	
DIÓS KECSKESAJT	2.360 HUF
Rozmaringos pirított kenyér szeletkére tálalva, Armagnac-ba pácolt mandulával töltött aszalt szilvával és alma golyókkal.	
LIBAZSÍROS KENYÉR LILAHAGYMÁVAL (LM)	350 HUF
TATÁRBEEFSTEAK	4.850 HUF
Paprikával, paradicsommal, újhagymával és pirítóssal.	

## LEVESEK

*Egy gazdag leves háromszor boldogít: először látványával, aztán illatával, végül ízeivel.*

ANYUKÁM ZÖLDBORSÓLEVESE	1.720 HUF
Sárgarépával és vajas galuskával.	
<i>ÉRDEMES MEGKÓSTOLNI</i>	
VASÁRNAPI TYÚKHÚSLEVES (LM)	2.380 HUF
A régi szép időkől, amikor a tálat még körbeültük...	
Tanyasi gyöngytyúkból főzték kiváló szakácsaink, sok zöldséggel és türelemmel.	
KONDÉRBAN FŐTT BAJAI HALÁSZLÉ (LM. GM)	3.980 HUF
Friss harcsából, kevés pontyból, kárászból és keszezből főzik a szakácsok kissé csípősen, gyufatésztával. Érdemes megkóstolni.	
HALLÉ CSÉSZÉBEN (LM, GM)	1.320 HUF
Azoknak, akik a halászlének csak a levét szeretik.	
BOGRÁCSGULYÁS (LM)	3.250 HUF
Sok zöldséggel és csipetkével.Emberes adag.	
BABLEVES FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL	3.250 HUF
Ahogy Édesanyám szokta...	
HIDEG GYÜMÖLCSLEVES (CSAK NYÁRON)	1.720 HUF
Az idénytől és a szakácsok hangulatától függően eper-, dinnye-, meggy-, őszibarack-, vagy körteleves.	

## NÁNCSI NÉNI AJÁNLATA GYEREKEKNEK

NEVENINCS KIRÁLY EBÉDJE	2.510 HUF
Meseleves - Húsleves betűtésztával	
Nevenincs Király ebédje - Rántott husi krumplipürével	
Tündérdesszert - Palacsinta csokiöntettel	
NAGYAPÓ KEDVENCE	2.510 HUF
Vasárnapi tyúkhúsleves	
Nagyapó kedvence - Tojásos nokedli	
Fagyi Csudálatos Mary-mód - Fagyi	
KEVÉSBÉ ÉHES APRÓNÉPEKNEK	1.380 HUF
Nokedli pörköltszafittal	

## HÚSÉTELEK - HALAK

*A húsételek szorosabban kötik testhez a lelket - nem hagyják elszállni.*

*Ősi dolog ez, mint a vadászat. Húst jól elkészíteni pedig csak az tud, aki gyakorlatias.*

*Ez a gyakorlatiasság átszáll abba, aki a húst megeszi.*

### HALAK

ROSTON SÜLT FOGASFILÉ	4.950 HUF
Petrezselymes burgonyával és vajban párolt zöldségekkel.	
FOGASFILÉ RÁNTVA	4.950 HUF
Vajas petrezselymes krumplival és tartárral finom.	
TEJFÖLÖS HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL	4.950 HUF
Igazi magyaros finomság. Rendeléskor adagonként frissen készítem.	

### CSIRKE

FRANCI KEDVENCE (GM)	4.250 HUF
A rostonsült csirkemellre kellemesen fűszerezett pirított gombát tesztek, majd rozmaringos sajtmártással beborítom, és a sütőben szép pirosra megsütöm. Sült krumplival tálalom.	
FILÉZETT CSIRKEMELL RÁNTVA, KRUMPLIPÜRÉVEL	3.980 HUF
Omlós, puha, finom.Bármelyik saláta jó hozzá.	
SZEZÁMMAGOS CSIRKEMELL RÁNTVA	3.980 HUF
Joghurtos, friss vegyes saláta igen jó hozzá.	
PÁSZTORÁBRÁND (LM, GM)	3.580 HUF
A csirkemell szeletkéket újhagymával, zöldpaprikával, illatos fűszerekkel és karikára vágott krumplival együtt ropogós pirosra sütöm.	
TANYASI CSIRKE RÁNTVA PETREZSELYMES KRUMPLIVAL	3.980 HUF
Tejfölös uborkasalátával a legjobb.	
MÉZES PULYKA	3.980 HUF
Ropogós, mézes bundában sült pulykamellszelet, karamellizált friss eperrel és házi burgonyafánkkal. Igazi különlegesség, érdemes kipróbálni.	

### KACSA, LIBA

ROPOGÓS KACSACOMB SAJÁT MÁJÁVAL (GM)	5.120 HUF
Ropogósra sült kacsacomb, egy szeletke rostonsült kacsamájjal, párolt lilakáposztával, vörösboros aszaltszilvával, fahéjas, vaníliás almakompóttal és krumplipürével.	
NARANCSOS KACSAMELL	4.950 HUF
A kacsamelleket két napig zöldfűszeres olívaolajban pácoljuk, majd a kemencében megsütjük.	
Felszeleteljük és gyömbéres, mézes narancsmártással, sült rozmaringgal, gombás rizzsel és friss salátával tálaljuk ezt az ingyencséget.	
<i>ÉRDEMES MEGKÓSTOLNI</i>	
FRISS KACSAMÁJ PÁROLT SZŐLŐVEL	5.120 HUF
Egy éjszakán át Sherry-ben pácoljuk a kacsamáját, majd a rostlapon megsütjük. A pácból mártást készítünk, amelyben a kimagozott szőlőszemeket megpároljuk. Ezt adjuk a bundázott kalácsra tálalt illatos, ínycsiklandozó kacsamájhoz.	
(Előételként akár két személynek is)	
ROSTON SÜLT KACSAMÁJ	5.120 HUF
Sült almával, ropogósra sült hagymával és krumplipürével.	

### ŐZ

ŐZGERINC ÁFONYÁVAL	5.150 HUF
A borókabogyós fűszeres olajban pihentetett színhús őzgerincet rostonsütni hirtelen megsütöm, pikáns áfonyamártást, flambírozott gyümölcsöket és házi burgonyafánkot adok hozzá.Igazi ingyenc fogás.	

## **MARHÁK (HOLLAND BORJÚ, ÉRLELT AMERIKAI BÉLSZÍN) ÉS BÁRÁNY**

KISLÁBOSBAN KISPÖRKÖLT (LM)	1.380 HUF
Tunkolnivaló kispörkölt, kislábosban, friss kenyérrrel	
BORJÚPÖRKÖLT NOKEDLIVEL	4.250 HUF
Jó tejjőlösen jó hideg sörrel, aztán ebéd után aludni 2-3 órát!	
VADAS MARHA SZALVÉTAGOMBÓCCAL	4.250 HUF
Címeres ökrök omlatag húsát kínálok vadasan és szalvétagombóccal tálalom	
HAGYMÁS BÉLSZÍN (LM)	5.920 HUF
Tenyérnyi, vékonyra klopolt érlelt bélszínt hirtelen megsütök, a tetejére ropogósra sült hagymaboglyát rakok. Mellé sült krumplit adok.	
<i>ÉRDEMES MEGKÓSTOLNI</i>	
BÉLSZÍN ÉRMÉK ROSTON ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL	5.920 HUF
Grillezett zöldségekkel és fűszeres steak burgonyával tálaljuk.	
BEEFSTEAK CITROMOS FÚSZERVAJJAL (GM)	6.250 HUF
A huszonöt dekás bélszínszeletet kívánság szerint sütöm, citromos fűszervajat és sült krumplit adok hozzá.	
PIROSRA SÜLT KÉTSZEMÉLYES BÁRÁNYLAPOCKA ILLATOS FÚSZEREKKEL	
A fűszeres olívaolajban néhány napig pácolom a bárányt, majd lassan omlósra párolom, végül pedig méz és sör keverékével aranybarnára sütöm, karamellizálom, így kap ínycsiklandóan vonzó külsőt és illatot. Sáfrányos krumplipürével, sült fokhagymával és fűszeres mártással kínáljuk. Nagyon finom.	
Egészben/2 fő <b>9.500 HUF</b>	
Félben/1 fő <b>4.750 HUF</b>	

## **DISZNÓK**

KEMENCÉBEN ROPOGÓSRA SÜLT MALAC CSÜLÖK	4.250 HUF
Anyukám kedvenc krumplijával. Nagyon finom.	
A SMUCIG SÓGOR KEDVENCE (LM. GM)	4.250 HUF
A csíkokra vágott szűzpecsenyét, a csiperkegombát, a vöröshagymát, fokhagymát, paradicsomot, a csípős zöldpaprikát erős tűzön egybedinsztelem a karikára vágott jóféle füstölt házi kolbással. A sült krumplit beborítom vele, hogy nehogy kihűljön, no meg a jó íz kedvéért. A savanyát nem szabad sajnálni mellőle.	
BÉCSISZELET (WIENER SCHNITZEL)	4.150 HUF
Omlós, puha sertés szűz szeletekből készítem és sültkrumplival tálalom.	

## ***HÚS NÉLKÜLI ÉS ZÖLDSÉGES ÉTELEK***

*Az ennivalók sorában a zöldségek minden bizonnyal lovagok: előzékenyek, kulturáltak, finomak.*

ROSTON SÜLT KECSKESAJT (GM)	3.950.-
Mangós olívaolajjal ízesített zöldsalátával, cseresznyeparadicsommal és fekete olajbogyóval.	
PARADICSOMOS, BAZSALIKOMOS SPAGETTI RESZELT PARMEZÁN SAJTTAL	3.580 HUF
ROSTON SÜLT CUKKINI SZELETEK RIZI-BIZIVEL (LM. GM)	3.950 HUF
GOMBAFEJEK RÁNTVA RIZZSEL ÉS TARTÁRRAL	3.150 HUF
HAGYMÁS TOJÁSRÁNTOTTA (LM. GM)	1.380 HUF

## ***TÉSZTÁK***

*A tészták valamennyi ízhez oly könnyedén simulnak, mint új szerelmükhöz a csapodár szeretők.*

<i>ÉRDEMES MEGKÓSTOLNI</i>	
TÚRÓGOMBÓC MIFELÉNK MÓDRA	1.950 HUF
Pirított zsemlemorzzával, tejjőllel és porcukorral behavazva, fahéjas porcukorral, rumos, cukros tejjőllel, sárgabaracklekvárral és meztelenül.	
TEPSIBEN SÜLT TÚRÓS CSUSZA	1.950 HUF
Ropogós szalonnapörccel	
TOJÁSOS NOKEDLI (LM)	1.650 HUF
Szalonnapörccel vagy nélküle	
DIÓS TÉSZTA	1.850 HUF
Porcukorral	
TÚRÓS TÉSZTA	980 HUF
Tejjőllel és porcukorral	
SAJTOS TÉSZTA	1.450 HUF
A sajt illatával	

## ***SALÁTÁK ÉS SAVANYÁK***

*Nincs szájharmónia savanyák nélkül. Egyen Ön is! Jó szokás!*

FRISS VEGYES SALÁTA	1.380 HUF
Olívaolajjal, bazsalikkal és citrommal	
FRISS VEGYES SALÁTA	1.380 HUF
Joghurtos öntettel, pirított magvakkal	
UBORKASALÁTA	980 HUF
Zöldpaprikával, kérésére tejjőllel adom	
PARADICSOMSALÁTA	980 HUF
Hagymával és petrezselyemzölddel	
RÉGI MÓDI FEJESSALÁTA	980 HUF
Ecetes, cukros salátalével	
POCI KOVI UBI	870 HUF
Pocakos kovászos uborka (Csak nyáron)	
KÁPOSZTA SALÁTA	870 HUF
Kevéske köménymaggal	
CÉKLA	870 HUF
Tormával	
CSEMEGE UBORKA	870 HUF
ECETES, CSÍPÓS ALMAPAPRIKA	870 HUF
HÁZI VEGYES SAVANYA	870 HUF
A SPÁJZBÓL VAGY A POLCOKRÓL VÁLASZTOTT 1 ÜVEG SAVANYA	1.850 HUF

## ***FINOMSÁGOK, AMELYEK A LELKET IS MEGÉDESÍTIK...***

*Az ételek királynője a desszert: fenséges és súlya van.*

MADÁRTEJ (GM)	1.950 HUF
Sok vaníliával és habbal	
SOMLÓI GALUSKA	1.950 HUF
Pörköltmandula hinteléssel	
SOMLÓI GALUSKA	2.350 HUF
Vanília- és csokifagyival	
PALACSINTÁK	
túrós palacsinta vaníliás, cukros tejjőllel	1.180 HUF
csokis-diós palacsinta	1.690 HUF
fahéjas palacsinta	1.180 HUF
kakaós palacsinta	1.180 HUF
mogyorókrémes palacsinta	1.350 HUF
baracklekváros palacsinta	1.180 HUF
üres palacsinta csokiöntettel	1.180 HUF
FAGYI TEJSZÍNHAZZAL (3 GOMBÓC) (GM)	1.850 HUF
Csokoládé, vanília, eper, citrom, karamell, piztácia	

## **CSAK TÉLEN**

ÉRDEMES MEGKÓSTOLNI	
A LEGFINOMABB FRANCIA VALHRONA CSOKOLÁDÉBÓL KÉSZÜLT: CSOKI SZUFLÉ (FELFÚJT)	2.160 HUF
Ínyenceknek való rafinált kis desszert,	
kívül puha, meleg tészta, belül forró, folyékony csokoládé	