

### Hideg előételek

#### **FRISS ROPOGÓS LIBATÖPÖRTYŰ (LM)**

Ecetes lilahagyma salátával és friss kenyérrel.

**3 570.-**

#### **FALUSI SÜLT KACSAMÁJ ZSÍRJÁBAN, HIDEGEN**

Ecetes lilahagyma salátával, paradicsommal és friss kenyérrel.

**9 850.-**

#### **DIÓS KECSKESAJT**

Rozmaringos pirított kenyérszeletkére tálalva,  
Armagnac-ba pácolt mandulával töltött aszalt szilvával és alma golyókkal.

**4 020.-**

#### **LIBAZSÍROS KENYÉR LILAHAGYMÁVAL (LM)**

**650.-**

#### **TATÁRBEEFSTEAK**

Paprikával, paradicsommal, újhagymával és piritóssal.

**7 650.-**

### Meleg előételek

#### **TUNKEDLI**

Saját zsírijában pirított kacsamáj falatkák, kislábosban tálalva, friss kenyérrel és ecetes lilahagyma salátával.

**6 750.-**

#### **HORTOBÁGYI HŰSOS PALACSINTA BATYU**

A magyar konyha egyik klasszikusa. Tanyasi csirkéből készült paprikáscsirkével töltött palacsinta,  
paprikás mártással és tejföllel.

**3 650.-**

#### **RÉZORR KAPITÁNY KEDVENCE**

A vajon piritott, petrezselymes, fokhagymás garnélarákokcsák.  
A szaftját érdemes friss kenyérrel kitunkolni.

**5 750.-**

### Levesek

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

#### **ANYUKÁM ZÖLDBORSÓLEVESE (3,5 dl)**

Sárgarépával és vajos galuskával.

**2 780.-**

#### **VASÁRNAPI TYÚKHŰSLEVES (LM) (7 dl)**

A régi szép időkben, amikor a tálat még körbeültük... Tanyasi gyöngytyúkból főzték kiváló szakácsaink,  
sok zöldséggel és türelemmel.

**3 980.-**

#### **KONDÉRBAN FŐTT HALÁSZLÉ (LM, GM) (7 dl)**

Friss harcsából, kevés pontyból, kárászból és keszezből főzik a szakácsok kissé csípősen.  
Érdemes megkóstolni.

**5 260.-**

#### **HALLÉ CSÉSZÉBEN (LM, GM) (3,5 dl)**

Azoknak, akik a halászlének csak a levét szeretik.

**2 080.-**

#### **BOGRÁCSGULYÁS (LM) (7 dl)**

Sok zöldséggel és csipetkével. Emberes adag.

**4 730.-**

#### **BABLEVES FÜSTÖLT TARJÁVAL (7 dl)**

Ahogy Édesanyám szokta...

**4 730.-**

#### **HIDEG GYÜMÖLCSLEVES (csak nyáron) (3,5 dl)**

Az idénytől és a szakácsok hangulatától függően eper-, dinnye-, meggy-, őszibarack-, vagy körteleves.

**2 620.-**

### Náncsi néni ajánlata gyerekeknek

#### **NEVENINCS KIRÁLY EBÉDJE**

Meseleves – Húsleves betűtésztaival  
Nevenincs Király ebédje – Rántott husi krumplicsüveggel  
Tündérdesszert – Palacsinta csokiöntetttel

**4 380.-**

#### **NAGYAPÓ KEDVENCE**

Vasárnapi tyúkhúsleves  
Nagyapó kedvence – Tojásos nokedli  
Fagy Csudálatos Mary-mód – Fagy

**4 380.-**

#### **KEVÉSBÉ ÉHES APRÓNÉPEKNEK**

Nokedli pörköltzsafttal

**2 350.-**

### Húsételek

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 MAGYAR TOKHAL**

Petrezselymes burgonyával és vajban párolt zöldségekkel.

**7 210.-**

##### **MAGYAR TOKHAL RÁNTVA**

Vajas petrezselymes krumplival és tartárral finom.

**7 210.-**

##### **TEJFÖLÖS HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL**

Igazi magyaros finomság. Rendeléskor adagonként frissen készítem.

**7 210.-**

#### Csirke, pulyka

##### **FRANCI KEDVENCE (GM)**

A roston sült csirkemellre kellemesen fűszerezett pirított gombát teszek, majd rozmaringos sajtmártással beborítom és a sütőben szép pirosra megsütöm. Sült krumplival tálalom.

**6 580.-**

##### **FILÉZETT CSIRKEMELL RÁNTVA, KRUMPLIPÜRÉVEL**

Omlós, puha, finom. Bármelyik saláta jó hozzá.

**5 780.-**

##### **SZEZÁMMAGOS CSIRKEMELL RÁNTVA**

Friss vegyes saláta dresszingsel igen jó hozzá.

**5 780.-**

##### **PÁSZTORÁBRÁND (LM, GM)**

A csirkemell szeletkéket újhagymával, zöldpaprikával, illatos fűszerekkel és karikára vágott krumplival együtt ropogós pirosra sütöm.

**5 780.-**

##### **TANYASI CSIRKECOMB RÁNTVA**

##### **PETREZSELYMES KRUMPLIVAL**

Tejfölös uborkasalátával a legjobb.

**5 980.-**

##### **MÉZES PULYKA**

Ropogós, mézes bundában sült pulykamellszelet, karamellizált friss eperrel és házi burgonyafánkkal.  
Igazi különlegesség, érdemes kipróbálni.

**5 780.-**

#### Kacsa

##### **ROPOGÓS KACSACOMB SAJÁT MÁJÁVAL**

Ropogósra sült kacsacomb, egy szeletke roston sült kacsamájjal, párolt lilakáposztával, vörösboros aszaltszilvával, fahéjas, vaníliás almakompóttal és krumplipürével.

**7 680.-**

##### **NARANCSOS KACSAMELL (LM)**

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 ínycsiklandó ételt.

**7 680.-**

##### **FRISS KACSAMÁJ PÁROLT SZŐLŐVEL**

Egy éjszakán át Sherry-ben pácoljuk a kacsamájat, majd a rostlapon megsütjük.

A pácból mártást készítünk, amelyben a kimagozott szőlőszemeket megpároljuk. Ezt adjuk a bundázott kalácsra tálalt illatos, ínycsiklandó kacsamájhoz. (Előételként akár két személynek is.)

**12 400.-**

##### **ROSTON SÜLT KACSAMÁJ**

Sült almával, ropogósra sült hagymával és krumplipürével.

**12 400.-**

#### Őz

##### **ŐZÉRMÉK GYÜMÖLCSÖS, VARGÁNYÁS RAGUVAL**

A roston sült omlós őzérmeget, aszalt vörös áfonyás-vargányás-kakukkfűves, illatos pikáns mártással és házi burgonyafánkkal kínáljuk. Igazi ínycsiklandó fogás.

**7 950.-**

#### Marhák és bány

##### **KISLÁBOSBAN KISPÖRKÖLT (LM)**

Tunkolnivaló kispörkölt, kislábosban, friss kenyérral.

**2 450.-**

### **BORJÚPÖRKÖLT NOKEDLIVEL**

Jó tejfölösen jó hideg sörrel, aztán ebéd után aludni 2-3 órát!

**5 970.-**

### **VADAS MARHA SZALVÉTAGOMBÓCCAL**

Címeres ökrök omlatag húsát kínálom vadasan és szalvétagombóccal tálalom.

**5 970.-**

### **KEMENCÉBEN PIROSRA SÜLT BÁRÁNYCSÜLÖK ILLATOS FŰSZEREKKEL**

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 krumplicipőrével, sült fokhagymával és fűszeres mártással kínáljuk. Nagyon finom.

**7 850.-**

### **Disznók**

### **KEMENCÉBEN ROPOGÓSRA SÜLT MALACCSÜLÖK**

(LM, GM)

Anyukám kedvenc krumplicipőrével. Nagyon finom.

**5 980.-**

### **BÉCSISZELET (WIENER SCHNITZEL)**

Omlós, puha sertés szűz szeletekből készítem és sültkrumplival tálalom.

**5 980.-**

### **A SMUCIG SÓGOR KEDVENCE (LM, GM)**

A csíkokra vágott szűzpecsenyét, a csiperkegombát, a vöröshagymát, fokhagymát, paradicsomot, a csípős zöldpaprikát erős tűzön egybedinsztelek a karikára vágott jóféle füstölt házi kolbásszal.

A sült krumplit beborítom vele, hogy nehegy kihűljön, no meg a jó íz kedvéért.

A savanyát nem szabad sajnálni mellőle.

**5 980.-**

### **Hús nélküli és zöldséges ételek**

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

### **ROSTON SÜLT KECSKESAJT (GM)**

Mangós olívaolajjal ízesített zöldsésalátával, cseresznye-paradicsommal és fekete olajbogyóval.

**5 780.-**

### **PARADICSOMOS, BAZSALIKOMOS SPAGETTI**

### **RESZELT PARMEZÁN SAJTTAL**

**4 750.-**

### **RÁNTOTT SAJT RIZZSEL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL**

**4 350.-**

### **ROSTON SÜLT CUKKINI SZELETEK RIZI-BIZIVEL (LM, GM)**

**4 350.-**

### **RÁNTOTT CUKKINI SZELETEK RIZI-BIZIVEL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL**

**4 350.-**

### **GOMBAFEJEK RÁNTVA RIZZSEL ÉS TARTÁRRAL**

**4 350.-**

### **HAGYMÁS TOJÁS RÁNTOTTA (LM, GM)**

**1 850.-**

### **Tészták**

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

### **TÚRÓGOMBÓC MIFELÉNK MÓDRA**

pirított zsemlemorzsával, tejjel és porcukorral behavazva, vagy fahéjas porcukorral, vagy rumos, cukros tejjel, vagy sárgabaracklevéllel, és meztelenül

**2 850.-**

### **TEPSIBEN SÜLT TÚRÓS CSUSZA**

ropogós szalonnapörccel

**2 850.-**

### **TOJÁSOS NOKEDLI**

szalonnapörccel vagy nélküle

**2 510.-**

### **DIÓS TÉSZTA**

porcukorral

**2 660.-**

### **TÚRÓS TÉSZTA**

tejjel és porcukorral

**2 180.-**

### **SAJTOS TÉSZTA**

a sajt illatával

**2 180.-**

### **Saláták és savanyák**

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

#### **FRISS VEGYES SALÁTA (LM, GM)**

olívaolajjal, bazsalikommal és citrommal

**1 940.-**

#### **FRISS VEGYES SALÁTA (GM)**

pikáns dresszing öntettel, pirított magvakkal

**1 940.-**

#### **UBORKASALÁTA (LM, GM)**

zöldpaprikával, kérésére tejföllel adom

**1 570.-**

#### **PARADICSOMSALÁTA (LM, GM)**

hagymával és petrezselyemzölddel

**1 570.-**

#### **RÉGI MÓDI FEJESSALÁTA (LM, GM)**

ecetes, cukros salátalével

**1 570.-**

#### **POCI KOVI UBI (LM)**

pocakos kovászos uborka (csak nyáron)

**1 450.-**

#### **KÁPOSZTA SALÁTA (LM, GM)**

kevéske köménymaggal

**1 450.-**

#### **CÉKLA (LM, GM)**

tormával

**1 450.-**

#### **CSEMEGE UBORKA (LM, GM)**

**1 450.-**

#### **ECETES, CSÍPÓS ALMAPAPRIKA (LM, GM)**

**1 450.-**

#### **HÁZI VEGYES SAVANYA (LM, GM)**

**1 450.-**

#### **ECETES LILAHAGYMA SALÁTA (LM, GM)**

**1 450.-**

#### **A SPÁJZBÓL VAGY A POLCOKRÓL VÁLASZTOTT (LM, GM)**

1 ÜVEG SAVANYA

**2 650.-**

### **Finomságok, amelyek a lelket is megédesítik...**

Az ételek királynője a desszert: fenséges és súlya van.

#### **MADÁRTEJ (GM)**

sok vaníliával és habbal

**2 650.-**

#### **SOMLÓI GALUSKA**

pörkölt mandula hinteléssel

**2 590.-**

#### **SOMLÓI GALUSKA**

vanília- és csokifagyival

**3 370.-**

## **CSAK TÉLEN**

### **A LEGFINOMABB FRANCIA VALRHONA CSOKOLÁDÉBÓL KÉSZÜLT: CSOKI SZUFLÉ (felfújt)**

Ínyenceknek való rafinált desszert, kis cserépedényben sütvve, kívül puha meleg tészta, belül forró, folyékony csokoládé.

**2 950.-**

### **PALACSINTÁK**

túrós palacsinta vaníliás, cukros tejföllel

**1 690.-**

fahéjas palacsinta

**1 690.-**

kakaós palacsinta

**1 690.-**

baracklekváros palacsinta

**1 690.-**

üres palacsinta csokiöntettel

**1 690.-**

mogyorókrémes palacsinta (Nutella)

**1 950.-**

csokis-diós palacsinta

**2 370.-**

### **FAGYI TEJSZÍNHAZZAL (GM) (3 gombóc)**

Az ízeket illetően érdeklődjön felszolgálóinknál.

**2 260.-**

(GM) – Gluténmentes

(LM) – Laktózmentes