

Előételek

Cézár saláta bélszínnel	6 900 Ft
1, 2, 3, 4, 10, 12, 13	
Lágy etyeki kecskesajt málnával és madársalátával	4 900 Ft
7	
Rusztikus ízelítő tál	4 900 Ft
1, 7	
Chilis fehérboros garnéla focaccia-val	4 200 Ft
1, 7, 13	

Levesek

Zelleres burgonyakrémleves sonka chipsszel	3 600 Ft
7, 9	
Tyúkhúsleves gazdagon	3 600 Ft
1, 3, 9	
Marha gulyásleves	3 900 Ft
1, 9	

Főételek

Égészben sült pizstráng pórés-vajas pirítottburgonyával és fehérbormártással	7 900 Ft
4, 7, 12, 14	
Rántott bébi csirke snidlinges burgonyapürével és koktélpáradicsomos-kápiás uborkasalátával	6 200 Ft
1, 3, 7	
Rib eye steak ördögszekérgombával, grillezett paradicsommal és steak burgonyával	12 900 Ft
7	
Szalontüdő szalvétagombóccal	6 900 Ft
1, 7, 10, 12	
Krémsajtos aszaltparadicsomos szarvasragu kolbászmorzsás gnocchival	7 200 Ft
1, 7, 12	
Lassan sült kacsacomb diós dödöllével, meggyes káposztával	6 900 Ft
1, 5, 8, 11	
Paradicsomos burratás rigatoni	5 900 Ft
1, 3, 7	

Gyerekmenü

Tyúkhúsleves	1 900 Ft
Rántott csirkemell hasáburgonyával	3 900 Ft

Desszertek

Aranygaluska vaníliásodóval	3 900 Ft
1, 3, 7, 8	
Túrógombóc fahéjas tejfölhabbal és baracklekvárral	3 900 Ft
1, 3, 7	
Cseresznyés panna cotta sült mandulával	3 900 Ft
5, 8, 14	
Sajtzselítő helyi termelőktől sült pekándiós pesztóval és aszalt áfonyával	4 900 Ft
7, 8, 12	

Allergének:

1 – glutén, 2 – kagyló, 3 – tojás, 4 – hal, 5 – földimogyoró, 6 – szója, 7 – tej, 8 – diófélék, 9 – zeller, 10 – mustár, 11 – szezámmag, 12 – szulfitek, 13 – rákfélék, 14 – alkohol

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel.