

**Séf ajánlat**

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Hideg meggyleves vaníliafagylalttal                 | 2 200 HUF |
| Jókai bableves                                      | 2 900 HUF |
| Rizottó csirkemell csíkokkal és pirított gombával   | 4 550 HUF |
| Tonhal steak spenótos burgonyával                   | 6 950 HUF |
| Lazac hollandi mártással, ceruzababbal              | 7 200 HUF |
| Fokhagymás sertéstarja zöldséges burgonyával        | 4 950 HUF |
| Borjúnyak paprikás galuska royallal                 | 5 850 HUF |
| Marhapörkölt zalai dödöllével                       | 5 200 HUF |
| Bélszín csíkok „Stroganoff” gnocchi-val             | 6 950 HUF |
| Őrség kincse pohárdesszert                          | 1 900 HUF |
| Hideg túrógombóc málnapürével és fehér csokoládéval | 1 900 HUF |

**Festetics menü /4 fogás: 14.900 HUF**

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Hideg kacsamáj zöldségekkel                |
| Halászlé pontyfilével                      |
| Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével |
| Somlói pohárban                            |

**Tapas**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Kosár kenyér        | 820 HUF |
| Gluténmentes kenyér | 930 HUF |

**Előételek**

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hideg vegyes ízelítő a chef kamrájából                            | 3 990 HUF |
| (Füstölt sonka, békési paprikás szalámi, házi pástétom, krémsajt) |           |
| Hideg kacsamáj zöldségekkel                                       | 5 600 HUF |
| Vászolyi krémsajttal gratinírozott bélszíntatár                   | 4 950 HUF |
| Kolbászos lecsó piros lábosban                                    | 3 450 HUF |
| Olívbogyó csipegető Vászolyi Balaton sajttal                      | 2 750 HUF |
| Hortobágyi húsos palacsinta borjúból                              | 2 650 HUF |

**Levesek**

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Tyúkhúsleves gazdagon                                   | 2 100 HUF |
| Zöldborsókrémleves idényszöldségekkel, csicseriborsóval | 2 200 HUF |
| Halászlé pontyfilével                                   | 2 990 HUF |
| Halászlé pontyfilével, haltejjel                        | 3 800 HUF |
| Bivalygulyás                                            | 2 400 HUF |

**Főételek**

|                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Fogasfilé kapros „tökfőzelékkel” és cukkinivel                                   | 5 200 HUF  |
| Csirkemell kukoricapürével, grillkukoricával, aszaltparadicsomos burgonyapürével | 4 850 HUF  |
| Cézár saláta csirkemellel                                                        | 4 650 HUF  |
| Rosé kacsamell barackkal és túrólepénnyel                                        | 5 800 HUF  |
| Sertésszűz „Brassói”                                                             | 5 300 HUF  |
| Rántott szelet spenótos burgonyapürével (180 g)                                  | 4 800 HUF  |
| Rántott bélszín bazsalikomos paradicsomsalátával                                 | 9 900 HUF  |
| Marhapofa pörköltszafittal, dödöllével                                           | 5 200 HUF  |
| Bélszín kápiapürével és paprikákkal, házi rosejblivel                            | 10 200 HUF |
| Vörösboros párolt szarvas zalai dödöllével                                       | 5 850 HUF  |

**Vegetáriánus ételek**

|                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Paradicsomos házi tészta Vászolyi sajttal                                                | 3 800 HUF |
| Zöldborsós rizottó                                                                       | 3 650 HUF |
| Gombapaprikás dödöllével                                                                 | 3 800 HUF |
| Panko morzsában sült érlelt sajt a Várak Völgye Sajtműhelytől, jázmin rizs, tartármártás | 4 200 HUF |

**Sajttál**

|               |           |
|---------------|-----------|
| Sajtválogatás | 3 400 HUF |
|---------------|-----------|

**Desszertek**

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Zalai totyogós palacsinta | 1 900 HUF |
| Somlói pohárban           | 1 900 HUF |
| Gundel palacsinta         | 1 990 HUF |

**Saláták**

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Zöldsaláta dijoni mustáros dresszinggel | 1 800 HUF |
| Uborkasaláta                            | 1 350 HUF |
| Házi vegyes savanyúság                  | 1 200 HUF |
| Zelleres-majonézes káposztasaláta       | 1 200 HUF |
| Paradicsomsaláta                        | 1 350 HUF |