



## MENÜ

# Állandó Étlapunk

### Előétel ajánlatunk:

**Csirkés Cézár saláta parmezánnal:** (Friss római salátára grillezett csirkemellet halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 1290,-Ft, Főételként: 1990,-Ft**

**Garnélás Cézár saláta parmezánnal:** (Friss római salátára grillezett garnélarákot halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 1650,-Ft, Főételként: 2650,-Ft**

**Füstölt lazactatár friss házi kenyérkén:** (Bükkfán füstölt lazacot almás, kapros pácban érlelünk, melyet friss kenyér kíséretében kínálunk) **1690,-Ft**

**Sült házi kolbász:** (A fűszeres malac húsát bélbe töltve mustárral és házi savanyúságokkal kínáljuk) **1690,-Ft**



## MENÜ

### Levesek:

**Húsgombóc leves:** (Háztáji vágóállatok húsából, zöldségekkel jóízű levest készítünk, melyet lúdgége tésztaival és húsgombóccal együtt melegen ajánlunk)

**Csésze 690,-Ft ; Tál 890,-Ft**

**Almakrémleves fahéjas keksszel:** (A szabolcsi almából tejszínnel és a hozzáillő fűszerekkel ízesítve krémes levest készítünk, amelyet fahéjas keksszel kínálunk)

**Csésze 690,-Ft ; Tál 890,-Ft**

### Főételek:

**Supréme csirkemell sütőtökpürével és kelkáposzta salátával:** (A tanyasi szárnytöves csirke mellét sütőtökből főzött pürével és kelkáposztával kínáljuk)

**2290,-Ft**

**Rántott „kosár“ burgonyapürével:** (Tanyasi csirke mellét és a sertés karaj részét különféle sajtfalatkák társaságában burgonyapürével kínáljuk)

**2490,-Ft**

**Töltött káposzta friss tejfellel:** (A darált sertés húsát fűszerezve savanyított káposztában töltve főzzük, majd szálaskáposztával kínáljuk)

**1990,-Ft**

**Ropogós sertéssült hagymás babbal:** (A ropogósra sült malac császárhúsát hagymával összefőzött babbal kínáljuk)

**2690,-Ft**



## MENÜ

**Konfitált kacsacomb almás káposztával és gratin burgonyával:**  
(Fiatal kacsacombját 12 órán keresztül alacsony hőmérsékleten sütjük, majd almás káposztával és tejszínes, baconos rakott burgonyával kínáljuk)

**2990,-Ft**

**Erdeigombás marhasült knédliivel:** (A marha nyak részét vörösborral és fűszerekkel omlósra sütjük, majd karakteres mártásával gombák és gőzgombóc társaságában kínáljuk)

**2790,-Ft**

**Harcsapaprikás csuszával:** (A harcsa húsból jóízű paprikást főzünk, amit túróscsúsza társaságában kínálunk)

**2690,-Ft**

**Paradicsomos riminesi tonhallal:** (A házi olasz tésztát fűszeres paradicsom mártással oliva és kapribogyó társaságában tonhallal kínáljuk)

**3290,-Ft**

### Vegetáriánus ételek:

**Rántott Trappista sajt tartármártással:** (A tehéntejből készült igazi trappista sajtot aranybarnára sütve tartármártás kíséretében jó szívvel ajánljuk)

**1790,-Ft**

**Parajos riminesi:** (A házi olasz tésztát tejszínes parajmártás társaságában parmezánnal kínáljuk)

**1890,-Ft**

**Az ételek ára a köretárát is tartalmazza!**



## MENÜ

### Gyerek menü:

**Rántott csirkemell** : ( a legkisebbeknek tanyasi csirkemell filé érméit bundában kisütve hasábbal és ketchuppal kínáljuk) **1690,-Ft**

### Savanyúságok és Saláták:

**Csalamádé, ecetes almapaprika, csemege uborka** **350,-Ft**

**Uborkasaláta** **450,-Ft**

**Tejfölös uborkasaláta** **500,-Ft**

**Paradicsomsaláta** **450,-Ft**





## MENÜ

### Desszertek:

**Somlói Galuska:** (Házi piskótát dióval, vaníliával és csokoládéval teszünk gazdagabbá, tejszínhab rózsákkal és jó szívvel kínálunk) **690,-Ft**

#### **Palacsinta kínálatunk:**

- **Barack lekváros, kakaós** **450,-Ft**
- **Túrós** **550,-Ft**
- **Nutellás** **650,-Ft**

#### **Desszertek mellé válsztható öntetek:**

- **Eperöntet** **100,-Ft**
- **Csokiöntet** **100,-Ft**
- **Vaníliaöntet** **100,-Ft**
- **Karamellöntet** **100,-Ft**