



**~ Hideg előételek ~**

**Tatár beefsteak magyarosan, friss zöldségekkel**  
3 400 Ft

**Leveles saláta mézes-mustáros dresszingsel, pirított magvakkal és házi sonka morzsával „G”**  
1 300 Ft

**Kacsamájhab aszalt gyümölcsökkel és leveles salátákkal „G”**  
3 970 Ft

**~ Levesek ~**

**Tyúkhúsleves húsával, vele főtt zöldségekkel és lúdgége tésztával „L”**  
900 Ft

**Tejfölös bableves füstölt csülökkel „G”**  
1 300 Ft

**Pentelei révészleves „G”**  
(kapros, tejfölös gombaleves csirkehússal gazdagítva)  
900 Ft

**Zellerkrémleves pirított kenyérkockával és camembert sajttal**  
900 Ft

**~ Meleg előételek ~**

**Parmezános rizottó rukkola chips-szel „G”**  
1 700 Ft

**Kézműves diós kecskesajt grillezve pácolt retekkel, koktélpáradicsommal és pesztós rukkola salátával „G”**  
2 200 Ft

**Friss lecsó tojással és kolbász morzsával**  
1 300 Ft

„G” betűvel jelzett ételünket gluténmentesen is el tudjuk készíteni, nem gluténmentes környezetben

„L” betűvel jelzett ételünk laktózmentesek

Kérjük élelmiszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.

Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak



**~ Gyermekeknek ételajánlat ~**

**Húsleves lúdgége tésztával „L”**

**450 Ft**

**Rántott csirkemellfilé választható körettel**

*(rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)*

**1 100 Ft**

**Roston sült csirkemellfilé választható körettel „G, L”**

*(rizs, hasábburgonya)*

**1 000 Ft**

**Rántott sajt választható körettel**

*(rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)*

**1 400 Ft**

**Rántott halrudacskák választható körettel**

*(rizs, hasábburgonya, burgonyapüré)*

**1 400 Ft**

**Kakaós vagy lekváros palacsinta 1db**

**250 Ft**

**Mogyorókrémes palacsinta 1db**

**350 Ft**

**~ Halételek ~**

**Lazacfilé bőrén sütve céklával, pácolt retekkel és rukkola salátával**

*(mogyorós sült céklával és céklapürével) „G”*

**3 900 Ft**

**Tengeri sügérfilé fűszeres vajban sütve, parajkrémmel, cukkini spagettivel**

*és tépett salátával „G”*

**3 900 Ft**

**Rántott balatonboglári pontyfilé burgonyapürével**

**2 700 Ft**

**Vajas pisztrángfilé pirított mandulával és pikáns idény salátával „G”**

**3 200 Ft**

**Vöröstonhalfilé fűszeres morzsával, paradicsomos rizottóval és sült cikóriával**

**3 300 Ft**

„G” betűvel jelzett ételeinket gluténmentesen is el tudjuk készíteni, nem gluténmentes környezetben

„L” betűvel jelzett ételeink laktózmentesek

Kérjük ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.

Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak



**~ Vadételek ~**

**Szarvasgerincfilé burgonyafánkkal, zsenge zöldségekkel és áfonyás glace mártással „G”**  
(szarvasgerincfilé frissen készítve igény szerint)

**4 300 Ft**

**Vaddisznó tarja erdei gombakrémmel és pirított szalvétagombóccal**

**3 500 Ft**

**Báránfartó sült zellerkrémmel és francia lecsóval „G”**

**3 500 Ft**

**~ Marhahúsból készült ételek ~**

**Budapest bélszín, ahogy mi készítjük gratin burgonyával „G”**  
(roston sült bélszín steak friss lecsóval, zöldborsóval, gombával és kacsamájjal gazdagítva)

**6 450 Ft**

**Tüzes bélszínragu házi burgonyafánkkal „G”**

**4 500 Ft**

**Rib-eye steak parajkrémmel, kakukkfüves hagymákkal és pirított burgonyával „G”**

**3 800 Ft**

**Dupla rib-eye steak fűszeres steakburgonyával és színes borsmártással „G”**

**6 300 Ft**

**Borjú bécsi burgonyasalátával „L”**

**3 600 Ft**

**Vörösboros marhasült (marhapofából) pirított burgonyával, gombával és gyöngyhagymából készített raguval „G”, „L”**

**3 950 Ft**

**\* Vadas marhaszelet szalvétagombóccal**

**2 200 Ft**

**~ Sertéshúsból készült ételek ~**

**Cigánypecsenye, ahogy mi készítjük steakburgonyával „G”**

**2 600 Ft**

**Marosmenti szűzpecsenye juhtúrós galuskával**  
(hízott kacsamájjal töltött sertésszűz roston sütve, káposzta, paprikás mártással)

**3 950 Ft**

**\* Csemege csülök bajor káposztával és gratin burgonyával „G”**

**2 600 Ft**

**Diófa fatányéros (bélszín, szűzpecsenye, sertéskaraj mustárral pirítva, baconchipsszel, fűszeres tejföllel locsolt sültburgonyával és házi vegyes csalamádéval) „G”**

**3 400 Ft**

„G” betűvel jelzett ételeinket gluténmentesen is el tudjuk készíteni, nem gluténmentes környezetben

„L” betűvel jelzett ételeink laktózmentesek

Kérjük ételkészítés alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.

Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak



**~ Szárnúashúsból készült ételek ~**

**\* Grillfűszeres csirkemellfilé vaslapon sütvé krémsajt dresszinges friss salátával és steakburgonyával „G”**

**2 700 Ft**

**Csirkemell supreme paprikás mártással és tejfölös galuskával**

**2 600 Ft**

**\* Királyi pulykamell**

*(roston sült pulykamell barnamártással, őszibarackkal, narancssal, pirított gombafejjel, sült hízott kacsamájjal és burgonyakrokkett körettel tálalva)*

**3 450 Ft**

**\* Sajttal, sonkával töltött pulykamellfilé házi morzsában sütvé rizi-bizivel**

**2 400 Ft**

**Kacsamellfilé céklákkal, körtével és szézammagos salátával „G”**

**3 300 Ft**

**\* Hízott kacsamáj szeletek pirított gyümölcscsel és narancsos répapürével „G”**

**5 950 Ft**

**~ Tálak ~**

**Családi-tál 4 személyre**

*(roston sült baconbe tekert szűzpecsenye, roston sült csirkemell, sajttal-sonkával töltött pulykamell rántva, rántott sertésborda, rántott sajt, vegyes köret, vegyes saláta)*

**12 000 Ft**

**Diófa-tál 2 személyre**

*(paradicsommal és sajttal grillezett sertésborda, roston sült szűzermék, Diófa-pulykamell (körtével és camemberttel grillezett pulykamell), rántott csirkemell, vegyes köret: vajon párolt zöldségek, hasábburgonya, rizs, idénysaláta)*

**6 600 Ft**

**~ Vegetáriánus ajánlat ~**

**Kézműves diós kecskesajt grillezve pácolt retekkel, koktélpáradicsommal és pesztós rukkola salátával „G”**

**2 200 Ft**

**Vegetáriánus tál**

*(wokban pirított zöldségek pirított puliszkával, rántott gombával, krémsajt dresszingsel)*

**2 200 Ft**

**Penne tészta négysajt mártásban, vajon futtatott zöldségekkel**

**1 700 Ft**

**Parmezános rizottó rukkola chips-szel „G”**

**1 700 Ft**

*„G” betűvel jelzett ételeinket gluténmentesen is el tudjuk készíteni, nem gluténmentes környezetben*

*„L” betűvel jelzett ételeink laktózmentesek*

*Kérjük ételmisszer alapanyag érzékenységet jelezze felszolgáló kollégáinknak.*

*Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak*



**~ Saláták, Öntetek ~**

**Kerti saláta választható dresszingsel**

*(Dresszinge: Krémsajtos, Dijoni, Bazsalikomos-pestós, Mézes-mustáros, Kapros-joghurtos)*

**950 Ft**

**Házi vegyes csalamádé, Káposztasaláta, Uborkasaláta, Paradicsomsaláta**

**500 Ft**

**Tartármártás**

**400 Ft**

**Ketchup, mustár, tejföl**

**300 Ft**

**~ Desszertek ~**

**Hideg túrógombóc szilvakrémmel és friss gyümölcsökkel**

**1 000 Ft**

**Somlói galuska**

**900 Ft**

**Csokoládétorta citrusos, erdei gyümölcsös tejfölhabbal „G”**

**1 100 Ft**

**Csokoládé soufflée vanília fagylalttal**

**1 050 Ft**

**Citrusos mascarpone hab erdei gyümölcsökkel és keksz morzsával**

**950 Ft**

**Túrós palacsinta vaníliamártással sütve**

**1 050 Ft**

**Palacsinta 2db/adag (ízes, kakaós, fahéjas)**

**500 Ft**

**Palacsinta 2db/adag (mogyorókrémes)**

**700 Ft**

**Carte D'or fagylaltkelyhek**

**1 100 Ft**

**\*Kis adagot is készítünk \*-gal megjelölt ételeinkből, melynek ára az eredeti ár 70%-a.**

**Elvitel esetén a csomagolás díja 100 Ft.**

**A konyha üdvözlete:**

**Adamek Balázs, Vadász Csaba, Bán László, Fekete Dávid, Botos András, Kovács Szilvia**

**Madler László**

**vendéglős**

„G” betűvel jelzett ételeinket gluténmentesen is el tudjuk készíteni, nem gluténmentes környezetben

„L” betűvel jelzett ételeink laktózmentesek

Kérjük ételmisszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.

Áraink 0 % felszolgálási díjat tartalmaznak