

ÉTLAP

LEVESEK

	<i>Ár</i>
<i>Tyúkhúsleves csigatésztával</i>	650,- HUF
<i>Francia hagymaleves</i>	550,-HUF
<i>Bográcsgulyás</i>	990,- HUF
<i>Erdei gombakrém leves</i>	550,- HUF
<i>Őszibarack krém leves</i>	550,- HUF

ELŐÉTELEK

	<i>Ár</i>
<i>Tatárbeefsteak</i>	2190,- HUF
<i>Görög saláta</i>	990,- HUF
<i>Cézár saláta</i>	1190,-HUF
<i>Camembert sajt mogyoróbundában párolt rizzsel és áfonyával</i>	1590,-HUF

FŐÉTELEK

	<i>Ár</i>
<i>Bélszínjava erdeigombával, sült baconnal, burgonya krokettel (20 dkg)</i>	3590,- HUF
<i>Bélszínjava barbecue szósszal és tükörtojással,hasáburgonyával(20 dkg)</i>	3590,- HUF
<i>Libamáj roston vajas burgonyával</i>	3390,- HUF
<i>Rántott cápa harcsafilé tartár mártással, párolt rizzsel</i>	1890,-HUF
<i>Fokhagymás pisztráng roston, petrezselymes burgonyával</i>	2390,- HUF
<i>Csípős mézes csirkemell, párolt rizzsel</i>	1890,- HUF
<i>Dijoni tárkonyos csirkemell, burgonyakrokettel</i>	1890,- HUF
<i>Almával, camemberttel töltött csirkemell, rántva, párolt rizzsel</i>	1990,- HUF
<i>Pulykamell mogyoróbundában, sajtmártással és burgonyakrokettel</i>	1990,- HUF
<i>Csípős csirkemell csíkok, zöldségekkel, vokban készítve párolt rizzsel</i>	1890,- HUF
<i>Marhapörkölt galuskával</i>	1990,- HUF
<i>Sajttal töltött jércemell Baconba tekerve, fűszeres héjas burgonyával</i>	1990,- HUF
<i>Csirkemell roston Bajnok módra, hasáburgonyával</i>	1890,- HUF
<i>Sertéscsülök héjas burgonyával, házi csalamádéval</i>	1990,- HUF
<i>Zsércies rántott sertésborda, hasáburgonyával</i>	1890,- HUF
<i>Grillezett gomolya roston, friss salátával</i>	1890,- HUF

Saláták

<i>Friss saláták</i>	550,- HUF
<i>Savanyúságok</i>	450,- HUF
<i>Friss saláta kaporos dressinggel</i>	800,- HUF

GYERMEK MENÜ

<i>Tyúkhúsleves csigatésztával</i>	
<i>Rántott csirkemell hasáburgonyával</i>	1190,- HUF

DESSZERTÉK

<i>Somlói galuska</i>	650,- HUF
<i>Gesztenye püré tejszínhabbal</i>	650,- HUF
<i>Almás palacsinta karamell öntettel</i>	650,-HUF
<i>Áfonyás palacsinta tejszínhabbal</i>	650,- HUF
<i>Fagylalt serleg</i>	950,- HUF

Jó étvágyat kívánunk.

*Vegetáriánus vendégeink számára, a rendelkezésünkre
álló alapanyagokból, bármilyen ételt elkészítünk!*

Takács Gábor
Konyhafőnök

Vasas Zoltán
Üzletvezető