



LEVESEK

- **Kacsa erőleves friss majoránnás kacsahússal töltött tésztabatyuval**..... 1490 Ft
Kacsahúsból készített ízletes levesünk betétje egy frissen kifőzött derelye, amit friss majoránnával ízesített kacsahússal töltöttünk meg.
- **Erdélyi fehér halleves pisztránggal**.....2150 Ft
Tartalmas, zöldséges hal alaplevet főzünk, amit tejszínnel, vajjal és tárkonyal teszünk ízletessé. Egy szelet pisztrángfilét és puliszkát forralunk bele.
- **Írós sárgadinnye leves**..... 1450 Ft
Sárgadinnye húsból és íróból hidegen frissítő levest készítünk.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Kacsa- és libamáj pástétom, lilahagyma lekvárral** 2850 Ft
Hízott kacsamájból és füstölt libamájból portói borral ízesített krémes pástétomot készítünk. Kakukkfüves lilahagyma lekvárral tálaljuk. Frissen sült burgonyás cipóval nagyon finom.
- **Vineta**1650 Ft
Faszénen sült padlizsánból készült krém.
- **Olmützi kvargli fekete kenyéren**1820 Ft
Az olmützi sajtból sörrel készített krémünket fekete kenyérré javasoljuk kenni. Friss zöldséget adunk hozzá ropogtatni.
- **Cékla levél saláta, rettekcsírával**..... 1390 Ft
- **Kovászos uborka** 1050 Ft
- **Bíborka**..... 950 Ft
Mennyei veresi paradicsomból készült saláta.

KENYÉR

Házi kenyerünket előételeink és főételeink mellé (szükség és igény esetén) kínáljuk, külön költsége nincs, az előétel ára tartalmazza. Kérésre gluténmentes kenyérral tálaljuk.45 dkg-os kenyereink kérhetőek elvitelre is:

- Káposztalevélen sült burgonyás cipó** 490 Ft
- Vörösboros lilahagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó** 690 Ft





FŐÉTELEK

- **Káposztás harcsa** **4190 Ft**
Harcsaszületünket paprikás lisztben forgatva elősütjük és szalonnával pirított savanyú káposztával rétegezve készre sütjük. Tejföllel locsoljuk.
- **Vasi pecsenye** **3650 Ft**
Fokhagymás tejben áztatott csirkemell szeletet paprikás lisztbe és tojásba mártjuk, majd rostlapon kisütjük. Friss, tejfölös kevert salátát adunk mellé.
- **Pirított jércemell csíkok szegfűgombával és juhtúróval** **3250 Ft**
A jércemell csíkokat lepirítjuk szegfűgombával és sok újhagymával. Juhtúróval és kevés tejföllel keverjük össze, babbal elkészített, rostlapon vajon megpirított puliszkaszettekkel tálaljuk.
- **Hízott kacsamáj vargányás tejszínes köleskásával** **5150 Ft**
Hízott kacsamáj szeleteket sütünk rostlapon. Zöldségesen készítünk el kölest, amit tejszínnel főzünk puhára. A köleskásának a vargánya mellett a tárkony adja meg az ízt.
- **Rozmaringos libamell tőzegáfonya zselé, gyömbéres édesburgonya gratennal** **4450 Ft**
Libamell húst rozmaringgal ízesítve sous-vide-áljuk, rendelésre sütjük úgy, hogy a közepe piros maradjon. Tőzegáfonya zselével tálaljuk. Köretként, édesburgonyából készült gratent, amit gyömbérrel ízesítünk, adunk.
- **Sous vide malaccsászár paradicsomos lencsével** **3750 Ft**
A malaccsászárt köménnyel, fokhagymával és fűszerpaprikával fűszerezve sous vide-oljuk. Tálaláskor pirosva sütjük. Köretként szalonnával tekert puliszkát és újhagymával, paradicsommal párolt lencsét adunk.
- **Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával** **3990 Ft**
A szűzpecsenyét egészben friss majoránnával és fokhagymával sous-vide-oljuk. Rendeléskor alaposan körbepirítjuk úgy, hogy a közepe rózsaszín és egyben szaftos maradjon. Köretként vele sültötött héjas burgonyát és roppanós zöldséget adunk.
- **Pleskavica és sertéshálóban sült kolbász házi ajvárral** **3650 Ft**
Pleskavicánkat marha és birkahúsból készítjük, pirított tört burgonyával tálaljuk.
- **Marhaoldalal „48”** **3990 Ft**
A marhaoldalal mustármaggal, koriander-maggal, gyömbérrel, mézzel és fokhagymával fűszerezve 48 órára sous-vide kádba tesszük. Rendeléskor vékony szeletekre vágva rostlapon átpirítjuk, saját pecsenyelevével meglocsolva, tökmaggal készült sült kenyérgombócba töltve tálaljuk. Kevés vajjal készült céklapürét adunk hozzá.
- **Rántott laskagomba somogyi kifli burgonyasalátával** **2690 Ft**
Házi durva morzsában a laskagombákat kisütjük. Repceolajból kevert, tejföllel gazdagon lazított majonézzel, a hajában főzött somogyi kifli burgonyát összekeverjük, sok újhagymával ízesítjük. Nagyon finom!
- **Vegán, fűszeres spenóttal töltött házi derelye, sült kápia paprikamártással, pirított dióval** **2550 Ft**
Házi durumlisztből tojásmentes gyúrt tésztát készítünk, ebbe töltjük a fűszeres spenót töltelékét. Olíva olajban kápia paprikát sütünk le, thermomixben laza könnyű mártást pürésítünk belőle. Tálaláskor a mártással leöntött frissen főtt tésztabatyukat pirított dióval szórjuk meg.





SEGÍTSÉG VEGA / VEGÁN VAGYOK! MIT EHETEK?

- **Írós sárgadinnye leves**..... **1450 Ft**
Sárgadinnye húsból es íróból hidegen frissítő levest készítünk.
- **Olmützi kvargli fekete kenyéren****1820 Ft**
Az olműtzi sajtból sörrel készített krémünket fekete kenyérré javasoljuk kenni. Friss zöldséget adunk hozzá ropogtatni.
- **Vineta****1650 Ft**
Faszénen sült padlizsánból készült krém.
- **Vegán, fűszeres spenóttal töltött házi derelye, sült kápia paprika mártással, pirított dióval** **2550 Ft**
Házi durumlisztből tojásmentes gyúrt tésztát készítünk, ebbe töltjük a fűszeres spenót töltelékkel. Olíva olajban kápia paprikát sütünk le, thermomixben laza könnyű mártást pürésítünk belőle. Tálaláskor a mártással leöntött frissen főtt tésztabatyukat pirított dióval szórjuk meg.
- **Rántott laskagomba somogyi kifli burgonyasalátával** **2690 Ft**
Házi durva morzsában a laskagombákat kisütjük. Repceolajból kevert, tejföllel gazdagon lazított majonézzal, a hajában főzött somogyi kifli burgonyát összekeverjük, sok újhagymával ízesítjük. Nagyon finom!
- **Tárkonyos-vargányás köleskása** **2250 Ft**
Zöldségesen készítünk el kölest, amit tejszínnel főzünk puhára. A köleskásának a vargánya mellett a tárkony adja meg az ízt.





DESSZERTEK

- **Túrós roppanós**1550 Ft
- **Sörsorbet**.....1650 Ft
Citromfagylaltból és búzasörből igazán izgalmas sorbetet készítünk. Nyáridőben könnyű befejezéseként pompás választás.
- **Csokoládés szuflé**.....1890 Ft
Kívül-belül csokis szuflénkat frissen sütjük, fagylalttal tálaljuk. Óvatosan, nagyon forró!
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel**1690 Ft
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépuding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.

GYEREKEKNEK

- **Katlan Tóni házi gyerekburgere**..... 2250 Ft
Friss marhahúspogácsát sütünk rostlapon, zöldségekkel, házi ketchuppal és majonézzel kis buciba töltjük.
Nagyon finom.
- **Rántott szűzermék tejfölös burgonyapürével** 2150 Ft
A lazán megütögetett szűzérme szeleteket házimorzsaába forgatva kevés vajjal, rostlapon sütjük meg.
- **Langalló**..... 1390 Ft
Kenyértésztából készített lepény, amit frissen, házi tejjel megkenve, húsos szalonna szeletekkel és sajttal sütünk meg. Válogatosabb gyerekeknek füllenthetjük pizzának.

KATLAN KRÉMEK ELVITELRE

Vineta 1450 Ft/üveg (200 g)

Olmützi kvargli 1790 Ft/üveg (200 g)


































Ételeinkről táplálék allergiával élők számára

Az alábbiakban glutén és laktózérzékeny vendégeinknek kínálunk ételeket.

Kérjük, minden esetben jelezze a felszolgálónak ételérzékenységét.

Konyhánkon és eszközeinkben használunk glutén illetve laktóztartalmú ételeket, így az alábbi ételek is tartalmazhatnak nyomokban ezek összetevőiből.

- Kacsa erőleves friss majoránnás kacsahússal töltött tésztabatyúval: *tészta nélkül:*  
- Erdélyi fehér halleses pisztránggal: 
- Írós sárgadinnye leves:  
- Kacsahúsos kacsamájpástétom lilahagyma lekvárral: 
- Vineta:  
- Olmützi kvargli fekete kenyéren:  *gluténmentes kenyérral:* 
- Céklalevél saláta, retekcsírával:   
- Kovászos uborka:   
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó:  
- Vörösboros hagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó:  
- Káposztás harcsa:  *tejjel nélkül tálalva:* 
- Pírtott jércemell csíkok szegfűgombával és juhtúróval: 
- Rozmaringos libamell gránátalma krémmel, gyömbéres édesburgonya gratennal: 
- Sous vide malaccsászár paradicsomos lencsével: 
- Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával:  *cukkíni krém nélkül:* 
- Pleskavica és sertéshálóban sült kolbász házi ajvással:  
- Marhaoldalas „48”: 
- Vegán, fűszeres spenóttal töltött házi derelye:  
- Rántott laskagomba somogyi kifli burgonyasalátával: 
- Sörsorbet:  
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel: 