



## LEVESEK

- **Tyúkhúsleves szarvasgomba olajjal készült daragaluskával..... 1260 Ft**  
Aransyárga, zsírral átszótt húsu tyúkból készítünk tartalmas levest. Betétje omlós, szarvasgombával illatosított daragaluska.
- **Kalapos suhajda.....1590 Ft**  
Kaproshús gombócot krumplis tésztába göngyölve finoman tejfölözött húslevesben főzünk meg. Levél csészében tálaljuk és tetejére kenyérlángos tésztát terítünk. Kemencében megsütjük.
- **Szilvacibere .....1550 Ft**  
Kevés fűszerrel feltesszük a szilvát főni, majd tejfölös habarással sűrítjük. Aszalt szilvával töltött tésztabatyut sütünk hozzá.

## ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Kapribogyós pofahús pástétom ecetben eltett gombával .....1950 Ft**  
Lassan sült malacpofa húsból savanyú uborkával, kapribogyóval és zöldborssal, fehér szalonnába göngyölve fűszeres pástétomot készítünk. Jól kiegészíti az ecetben eltett gomba savassága. Házi burgonyás kenyérral nagyon finom.
- **Sült zöldségtatár .....1650 Ft**  
Sült kerti zöldségekből fűszeres krémet készítünk. Katlan Tóni káposztalevélen sült burgonyás cipójával nagyon finom.
- **Füstölt pizstrángkrém ..... 2490 Ft**  
A füstölt pizstrángból lágy írósvajjal és kerti finomfűvekkel, könnyű ízletes krémet készítünk.
- **Cékla levél saláta, retekcsírával..... 1290 Ft**
- **Kovászos uborka ..... 1050 Ft**
- **Bíborka..... 990 Ft**

Mennyei veresi paradicsomból készült saláta.

## KENYÉR

**Házi kenyereinket 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 ..... 450 Ft**
- Vörösboros lilahagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó ..... 650 Ft**





## FŐÉTELEK

- **Vajban sült pisztrángfilé, mandulás krusztával, zsenge zöldségekkel, könnyű vajmártással** ..... 4190 Ft  
Ebben az ételben a vaj jelentős szerepet kap. Ebben sütjük elő pisztrángfiléket, tetejüket szintén vajban átpirított házimorzsaából, mandulából sok petrezselyemből álló krusztával hintjük be. Zsenge zöldségekből álló köretét is vajban pirítjuk, majd könnyű velouté vajmártással tálaljuk.  
Nagyon finom.
- **Rác módra pácolt csirkemell szeletek vaslapon sütve**..... 3490 Ft  
Sült, olajban eltett kápia paprika adja a pác legjellegzetesebb ízét, amitől jércemell szeletünk mosolygós pirossá válik. Zelleres krumplicipürével és fahéjas almakompóttal tálaljuk.
- **Cigánytészta** ..... 3150 Ft  
A frissen gyúrt tésztából készített szélesmetéltet, fűszeres, filézett csirkecombból való pörkölttel forgatjuk össze.
- **Kacsamell szegfűgombás rizskásával** ..... 3450 Ft  
Kacsamelleket kemencében sütjük. Fehérborral és szegfűgombával készített, zöldséges rizskását adunk hozzá.
- **Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepénnyel**..... 3590 Ft  
Pácolt tarjaszeleteket sütünk pirosra rostosra, hozzá keményebb lángostésztából készült lepényt pirítunk vaslapon, házi mustárt és tejföllel kikevert sós uborkát adunk mellé.
- **Sous vide malaccsászár kaszás babbal, kolbásszal** ..... 3750 Ft  
E klasszikusnak mondható arató étel újragondolásában a malaccsászárt sous-vide-áljuk, bőrét rendeléskor pirosra pirítjuk. Szárazabból készített sautéé ízeit a szárazkolbász és a belőle kisült fűszerpaprika íze uralja. Bátraknak való étel.
- **Sült bárány csülök zöldségpürével és juhtúrós puliszkával**..... 6950 Ft  
Kemencében pirosra sült bárány csülök mellé, a vele sült zöldségekből kakukkfűvel és rozmaringgal ízesített pürét készítünk. Mindezek mellé olvasztott szalonnazsírral locsolt, friss juhtúróval töltött puliszkagombócot adunk.
- **Pleskavica és sertéshálóban sült kolbász házi ajvárral**..... 2990 Ft  
Pleskavicánkat marha és birkahúsból készítjük, pirított tört burgonyával tálaljuk.
- **Vadas marhatokány pirított zsemlegombóccal**..... 4150 Ft  
Zöldségekkel készített klasszikus vadasunkat tokánynak készítettük el. A zsemlegombóc tésztát rúdca tekerve főzzük és szeletelve rostlapon pirítjuk.
- **Kapros, tökös lecsó tojással** ..... 2690 Ft  
Tojáslepényt sütünk, amivel egy mély tányérra kibélelünk. Ebben tálaljuk a kaprossal fűszerezett, tökkel készített lecsónkat.
- **Vegán, vargányás derelye, hagyma mártásban, pirított mandulával** ..... 2850 Ft  
Házi gyúrt tésztánkat megtöltjük fűszeres, pirított vargányagombával. Rendeléskor frissen kifőzve, vöröshagymából készített meglepően könnyed mártással összeforgatjuk. Tálalásakor meghintjük pirított mandula törekkkel.





## SEGÍTSÉG VEGA / VEGÁN VAGYOK! MIT EHETEK?

• **Szilvacibere** .....1550 Ft

Kevés fűszerrel feltesszük a szilvát főni, majd tejfölös habarással sűrítjük. Aszalt szilvával töltött tésztabatyut sütünk hozzá.

• **Sült zöldségtátár** .....1650 Ft

Sült kerti zöldségekből fűszeres krémet készítünk. Katlan Tóni káposztalevélen sült burgonyás cipójával nagyon finom.

• **Vegán, vargányás derelye, hagyma mártásban, pirított mandulával** ..... 2850 Ft

Házi gyúrt tésztánkat megtöltjük fűszeres, pirított vargányagombával. Rendeléskor frissen kifőzve, vöröshagymából készített meglepően könnyed mártással összeforgatjuk. Tálaláskor meghintjük pirított mandula törekkkel.

• **Kapros tököc lecsó tojással**..... 2690 Ft

Tojáslepényt sütünk, amivel egy mély tányérral kibélelünk. Ebben tálaljuk a kaprossal fűszerezett, tökkel készített lecsónkat.

• **Mákos csík**.....1750 Ft

Frissen gyúrt burgonyás tésztát vágunk metéltre s miután kifőtt vajon mákkal és porcukorral összepirítjuk. Aki szereti, kérheti mák helyett dióval.





## DESSZERTEK

- **Madártej**.....1650 Ft  
Házi édes ostyát adunk mellé ropogtatnivalónak.
- **Almás fahéjas lepény almalekvárral és fagylalttal** .....1990 Ft  
Kandírozott narancshéjjal almás lepényt sütünk, amihez házi almalekvárt és vanília fagylaltot adunk.
- **Kunsági széffel bélelt** .....1690 Ft  
Kifőtt tésztát keverünk össze ízletes túróteléssel. Tetején tojáshabbal sütőben megsütjük.
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel** .....1990 Ft  
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépudding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.

## GYEREKEKNEK

- **Katlan Tóni házi gyerekburgere**..... 2290 Ft  
Friss marhahúspogácsát sütünk rostlapon, zöldségekkel, házi ketchuppal és majonézzel kis buciba töltjük.  
Nagyon finom.
- **Jércemell csíkok bundában tejfölös burgonyapürével**.....2250 Ft  
Laza palacsintatésztában jércemell csíkokat sütünk ki frissen.
- **Mákos csík** ..... 1750 Ft  
Frissen gyúrt burgonyás tésztát vágunk metéltre s miután kifőtt vajon mákkal és porcukorral összepirítjuk.  
Aki szereti, kérheti mák helyett dióval.

## KATLAN KRÉMEK ELVITELRE

Sült zöldségtatár                    2250 Ft/üveg (200 g)

Füstölt pisztrángkrém 2950 Ft/üveg (200 g)












































## Ételeinkről táplálék allergiával élők számára

Az alábbiakban glutén és laktózérzékeny vendégeinknek kínálunk ételeket.

Kérjük, minden esetben jelezze a felszolgálónak ételérzékenységét.

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

- Tyúkhúsleves szarvasgomba olajjal készült daragaluskával: *daragaluska nélkül:*  
- Szilvacibere:  *batyu nélkül:* 
- Sült zöldségtatár:   
- Füstölt pizstrángkrém: 
- Céklalevél saláta, retekcsírával:   
- Kovászos uborka:   
- Bíborka:   
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó:  
- Vörösboros hagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó:  
- Rác módra pácolt csirke vaslapon sütvé:  *más körettel:* 
- Cigánytészta: 
- Kacsamell szegfűgombás rizskásával:  *más körettel:* 
- Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepénnyel: *tejfölös uborka nélkül:* 
- Sous vide malaccászár kaszás babbal, kolbásszal: 
- Sült bárány csülök zöldségpürével és juhtúrós puliszkával: 
- Pleskavica és sertéshálóban sült kolbász házi ajvárral:  
- Kapros tököcs lecsó tojással:   
- Vegán, vargányás derelye:  
- Mákos csík: 
- Madártej:  *astyá nélkül:* 
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel: 