


















LEVESEK

- **Kacsa erőleves friss majoránnás kacsahússal töltött tésztabatyival** 1490 Ft
Kacsahúsból készített ízletes levesünk betétje egy frissen kifőzött derelye, amit friss majoránnával ízesített kacsahússal töltöttünk meg.
- **Tejfölös ózragu leves burgonyagombóccal** 1950 Ft
Őzhúsból zöldségekkel, tejfölös ragulevest készítünk, tárkonnyal, rókaagombával ízesítjük, burgonyagombóccal tálaljuk.
- **Vargánya leves**  1820 Ft
Illatos vargányából vajjal, zöldségekkel, tejföllel habart levest készítünk.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Kacsahúsos hízott libamájpástétom lilahagyma lekvárral**   1950 Ft
Libamájból és kacsacomb húsból friss, zöldségekkel ízesített pástétomot készítünk. Lilahagyma lekvárral tálaljuk. Frissen sült burgonyás cipóval nagyon finom.
- **Babos zakuszka**    1650 Ft
Sült paprikából és padlizsánból készített krém apró szemű tarkababbal. Frissen sült burgonyás cipót adunk mellé.
Elvitelre is kérheti üvegben 2550 Ft
- **Zsidótojás**  1520 Ft
A durvára aprított főtt tojásból mustárral, libazsírral, tejföllel és sok lilahagymával ízletes krémet készítünk. Frissen sült házi kenyeret adunk mellé.
Elvitelre is kérheti üvegben 2250 Ft
- **Faszénkéregben érlelt tehénsajt**   2590 Ft
- **Tölgysaláta levelek, joghurtos öntettel**   1250 Ft
- **Házi vegyes savanyúság**    850 Ft
- **Bíborka**    1290 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 650 Ft






FŐÉTELEK

- **Kemencében sült pisztráng parázsburgonyával**  4190 Ft
A friss pisztrángokat fűszerezzük és kemencében az újburgonyával együtt megsütjük. Kevés olvasztott vaját adunk hozzá.
- **Jérce melle sültve tárkonyos hollandi mártással**  3620 Ft
A vákuum alatt, alacsony hőfokon előkészített, borssal és friss majoránnával ízesített jércemellünket tálalás előtt kemencében pirosra sütjük. Zsenge zöldségekkel és rendeléskor, frissen készített tárkonyos hollandi mártással kínáljuk.
- **Pirított jércemell csíkok laskagombával és juhtúróval**  2990 Ft
A jércemell csíkokat lepirítjuk laskagombával és sok újhagymával. Juhtúróval és kevés tejföllel keverjük össze, babbal elkészített, rostlapon vajon megpirított puliszkaszeletekkel tálaljuk.
- **Vasi pecsenye** 3650 Ft
Fokhagymás tejben áztatott csirkemell szeletet paprikás lisztbe és tojásba mártjuk, majd rostlapon kisütjük. Málnaecetes, joghurtos kevert salátát adunk mellé.
- **Hízott kacsamáj vargányás tejszínes köleskásával**  5390 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.
- **Tépett kacsahús knédligombócba töltve** 3850 Ft
A sült kacsacomb húsát csontjáról letépkedjük, rendeléskor rostlapon átpirítjuk. A fűszerpaprika „pofával” kent knédлитésztaból nagyobb gombócokat formázunk. Gőzöljük. Tálaláskor a knédlit félbevágva rostlapon megpirítjuk és a pirított kacsahúst a két fél közé betöltjük. Remulád mártást teszünk rá, hozzá pedig vajon pirított szívsaláta leveleket adunk
- **Sült oldalas zsenge parajlevelekkel**  3720 Ft
Zsályával és köménymaggal fűszerezve oldalast sütünk pirosra, amit vajban forgatott zsenge parajlevelekkel tálalunk. Köretként tejszínnel készített kakukkfűves rakott krumplit adunk.
- **Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával**  3870 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 sült héjas burgonyát és roppanós zöldséget adunk.
- **Sertés csülök szeletek barna sörös pecsenyelével, káposztával és kifliburgonyával**   3990 Ft
Korianderrel és római köménnyel sous-vide-áljuk a csülökhús szeleteket 18 órán át. Oldalait megpirítjuk, majd barna sörrel átforralt pecsenyelevét ráöntve készre pároljuk. Szalonnával pirított savanyú káposztát és kemencébe sült zsályás kifliburgonyát adunk mellé köretnek
- **Pirog** 2870 Ft
E kárpátaljai recept szerint a darált hús töltelékét tésztabatyukba töltjük, amit kemencében sütünk meg. Snidlinges házi tejföllel tálaljuk.
- **Vörösboros marharagu vargányával, pirított knédlivel**  4150 Ft
Marha combból tokányt készítünk, amit vörösborral ízesítünk. Befejezésésképpen vargányagombával forraljuk össze.
- **Marha pofahús libamájjal, céklával és puliszkával**  4220 Ft
A puhára párolt bivalypofát portóival készült barnamártással forgatjuk át, omlós pirított libamájjal és vajban pirított puliszka szeletekkel tálaljuk. Sóban sült céklából készült pürét adunk még hozzá.
- **Cukkíni, padlizsán, paradicsom**   2850 Ft
A cukkíni és padlizsánszeleteket rostlapon megpirítjuk, rétegezve hóálló tálba tesszük majd lestyánnal ízesített darabos paradicsomszósszal nyakon öntjük. Borsos krusztával a tetején sütőben összesütjük.
- **Kapros túróval töltött derelye**  2550 Ft
Házi gyúrt tésztaból készített derelyénket friss kaporral kevés fokhagymával és borssal ízesített túróval töltjük meg. Frissen kifőzve, tejföllel összeforgatva nagyon finom.







SEGÍTSÉG VEGA / VEGÁN VAGYOK! MIT EHETEK?

- **Vargánya leves**  1820 Ft



Illatos vargányából vajjal, zöldségekkel, tejföllel habart levest készítünk.

- **Faszénkéregben érlelt tehénsajt**..... 2590 Ft



Nagyon finom!

- **Babos zakuszká**    1650 Ft


Sült paprikából és padlizsánból készített krém apró szemű tarkababbal. Frissen sült burgonyás cipót adunk mellé.

- **Zsidótojás**   1520 Ft


A durvára aprított főtt tojásból mustárral, libazsírral, tejföllel és sok lilahagymával ízletes krémet készítünk. Frissen sült házi kenyeret adunk mellé.

- **Cukkíni, padlizsán, paradicsom**   2850 Ft



A cukkíni és padlizsánszeleteket rostlapon megpirítjuk, rétegezve hőálló tálba tesszük majd lestyánnal ízesített darabos paradicsomszósszal nyakon öntjük. Borsos krusztával a tetején sütőben összesütjük.

- **Kapros túróval töltött derelye**  2550 Ft

Házi gyúrt tésztából készített derelyénket friss kaporral kevés fokhagymával és borssal ízesített túróval töltjük meg. Frissen kifőzve, tejföllel összeforgatva nagyon finom.

- **Vargányás tejszínes köleskása**   2250 Ft







Zöldségesen készítünk el kölest, amit tejszínnel főzünk puhára. A köleskásának a vargánya mellett a tárkony adja meg az ízt.

- **Juhtúrós puliszka zsenge parajlevelekkel és sok tejföllel**   2390 Ft





DESSZERTEK

- **Cigándi apróbéles**  1550 Ft
Könnyű tésztát gyúrunk össze, amit fekete szilvalekvárral és túróval töltünk. Olajban frissen ropogósra sütjük, porcukorral megszórva tálaljuk. Széllé bélelt bélesnek is mondják, mert párna formájúra dagad sülés közben.
- **Grillázsos piskóta**  1350 Ft
Grillázsos piskótánkra aszalt szilvát darabolunk. Tetejére váltakozva fahéjas-gyömbéres csokoládékrémet és fehér csokoládéval készített vanília krémet teszünk. Grillázssal hintjük meg.
- **Barnasörös csokoládétorta, tőzegáfonya zselével**  1950 Ft
- **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** 2190 Ft
Friss marhahúspogácsát sütünk rostlapon, zöldségekkel, házi ketchuppal és majonézzel kis buciba töltjük. Nagyon finom.
- **Rántott szűzermék tejfölös burgonyapürével** 2250 Ft
A lazán megütögetett szűzérme szeleteket házimorzsába forgatva kevés vajjal, rostlapon sütjük meg.
- **Langalló** 1750 Ft
Kenyértésztából készített lepény, amit frissen, házi tejföllel megkenve, húsos szalonna szeletekkel és sajttal sütünk meg. Válogatósabb gyerekeknek füllenthetjük pizzának.



Külön köszönjük az étlap összeállításában nyújtott szakmai segítséget,
dr. Bereczki T. Ibolya néprajzkutató – muzeológusnak.

Kérjük áfás számla igényét fizetés előtt jelezze kollegánknak!





VEGÁN



VEGETÁRIÁNUS



LAKTÓZMENTES



GLUTÉNMENTES