

Katlán Tóni

ÍZ • ÉLMÉNY • ÉRTÉK

HIDEG ELŐÉTELEK

ECETES HARCZA, ÁFONYA, VAJTÖK,
CSALÁN | 1 750 FT

MI, MU, FI

ZÚZA PÁSTÉTOM, TORMA ZSELÉ,
FEKETE RETEK | 1 750 FT

MI, CE, MU

FÜSTÖLT BÉLSZÍN, ZSÁZSA,
PARADICSOM, DIÓOLAJ | 2 250 FT

MI, CE, MU, NU

KÁPOSZTALEVÉLEN SÜLT BURGONYÁS CIPÓ (45 DKG) | 510 FT

GL | KENYEREINK ELVITELRE IS KÉRHETŐK!

VÖRÖSBOROS LILAHAGYMÁS TELJESKIÖRLÉSŰ TÖNKÖLY CIPÓ (45 DKG) | 690 FT

GL | KENYEREINK ELVITELRE IS KÉRHETŐK!

CSÁNGÓ SZŐLŐLEVELES TÖLTIKE
BÁRNYHÚSSAL | 2 450 FT

Arrafelé húsos galuskának hívják. Ünnepekkor, jeles alkalmakkor készítették az asszonyok kaláájában. Hajdina, köles és kukorica kásával, sok-sok zölddel és zöldségekkel készül. A receptjét Dr. Nyisztor Tinkától, az első moldvai néprajzkutatótól kaptuk.

MI, CE, MU, GL

ZÓNA

AVAGY KIS FŐÉTELEK

RÁKHÚSSAL TÖLTÖTT
DERELYE | 2 550 FT

Egykor annyi rák volt vizeinkben, hogy törvény tiltotta hetente kettőnél többször rákkal etetni a napszámosokat. Mára csaknem eltűnt folyóinkból. A pákásztanya bográcsától főúri konyhákön át rengeteg receptje ismert, kár lenne elfeledni ezeket. Hogy most elkészíthessük, Franciaországból hozattunk folyami rákhúst.

MI, CE, MU, CR, EG, GL

GRILLEZETT GOMOLYA, LEVELES SALÁTÁK,
AJVÁR | 2 050 FT

MI, CE, MU

PECSENYE LIBAMÁJ, KÁPOSZTÁS
TÓCSNI | 2 250 FT

MI, CE, MU, EG, GL

FÜSTÖLT VELŐSCSONT, FERMENTÁLT
HAGYMÁK | 1 950 FT

MU

LEVESEK

ZÖLDBORSÓ KRÉMLEVES, KECSKESAJT
HAB, FÜSTÖLT HARCZA | 1 450 FT

MI, CE, MU, FI, GL

MALAC RAGULEVES, SÓS UBORKA,
TEJFÖL | 1 650 FT

MI, CE, MU

BIVALY ERŐLEVES, GYÖKÉRFÉLÉK,
POFA SZELETEK | 1 650 FT

CE

CSALÁNLEVES | 1 450 FT

Gyakori inségétel volt, emiatt a nehéz idők elmúltával nem szívesen készítették. Milyen érdekes, hogy ma pedig már szuperfoodnak is mondhatjuk. Vesebajtól hajhullásig rengeteg bajra jó ez a növény. Vajjal, friss kakukkfűvel pedig rendíüül finom étel.

MI, CE, MU

AZ ÉTLAPON FELTÜNTETETT ÁRAKRA 12% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

WWW.KATLANTONI.HU

FŐ FOGÁSOK

VAJBAN SÜLT FOGAS FILÉ, ZÖLDBORSÓ,
RIZSKÁSA | 3 950 FT
MI, CE, FI, MU

TOKHAL, GUMÓS ZÖLDSÉGEK,
PETREZSELYEM | 7 250 FT
MI, CE, MU, FI

TANYASI JÉRCE KOTLETT, PADLIZSÁN,
KÁPIA, PATISSZON | 3 650 FT
MI, CE, MU

PECSENYE KACSAMELL, PULISZKA, KELVIRÁG,
ZSENGE KÁPOSZTA, KAROTTA | 3 950 FT
MI, CE, MU

BORSOS MALACSZŰZ, GOMBA, TAVASZI
ZÖLDSÉG, SONKAHAGYMA | 3 950 FT
MI, CE, MU

BÁRÁNYCSÜLÖK, BURGONYA, PARADICSOM,
KORIANDER | 4 850 FT
MI, CE, MU

BIVALY TOKÁNY, DÖDÖLLE, ZELLER, SZALONNA | 3 850 FT

Az erdélyi tokány vagy tokán hagyománya messze a paprika előtti korba nyúlik vissza. Mivel arrafelé a fűszerpaprika használata nem terjed el, Erdély gasztrokultúrájában sokkal több illő fűszer használata maradt meg. Tárkony, csombor, rozmaring, vagy a friss kakukkfű és zsálya, mint ebben a receptben.

Az ország túlsó végéből származó körettel párosítottuk. Vajon összeillenek?

MI, CE, MU, GL, EG

HÚSMENTES ÉTLAP

PADLIZSÁN TATÁR, SPENÓT,
TOJÁS, PARADICSOM | 1 450 FT
VEGETÁRIÁNUS HIDEG ELŐÉTEL | MI, MU

ZÖLDBORSÓ KRÉMLEVES, KECSKESAJT
HAB, OLAJOS MAGVAK | 1 450 FT
*VEGETÁRIÁNUS LEVES | MI, CE, MU,
GL, NU*

GRILLEZETT GOMOLYA, LEVELES
ZÖLDEK, AJVÁR | 2 050 FT
VEGETÁRIÁNUS ZÓNA ÉTEL | MI, CE, MU

BULGUR PILÁF, KAROTTA, ÖRDÖGSZEKÉR
GOMBA, CUKKINI | 2 750 FT
VEGÁN FŐÉTEL | CE, MU

PIRÍTOTT LASKA TÉSZTA, GUMÓS
ZÖLDSÉGEK, ZSENDICE | 2 250 FT
VEGETÁRIÁNUS FŐÉTEL | MI, CE, MU, EG, GL, NU

RIZS PUDING, BOGYÓS
GYÜMÖLCSÖK | 1 350 FT
VEGÁN DESSZERT

GYERMEK ÉTLAP

TYÚKHÚSLEVES, METÉLT TÉSZTA | 1 250 FT
CE, EG, GL

DIÓMORZSÁS CSIRKE FALATOK, BURGONYAPÜRÉ | 1 950 FT
MI, CE, MU, EG, GL

HÚSGOMBÓC, ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK | 1 650 FT
MI, CE, MU, GL, EG

ALMÁS PALACSINTA, FAHÉJ, KARAMELL | 850 FT
MI, GL, EG

*Pszt...Gyerekek!
Van nektek néhány
izgalmas ajánlatunk!
Lapozzátok és nezzétek
meg a desszertek utáni
oldalón!*

AZ ÉTLAPON FELTÜNTETETT ÁRAKRA 12% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

WWW.KATLANTONI.HU

DESSZERT & SAJT

AKÁCMÉZES TÚRÓGOMBÓC, DIÓMORZSA,
TEJFÖLHAB, MÁLNA | 1 650 FT

MI, EG, GL, NU

EPRES LEPÉNY, VANÍLIA,
CITROMFŰ | 1 650 FT

MI, EG, GL

SOMLÓI POHÁRKRÉM | 1650 FT

MI, EG, GL, NU

SAJT VÁLOGATÁS OLAJOS MAGVAKKAL ÉS ASZALT GYÜMÖLCCSEL | 2 350 FT

MI, NU

GÖRHE, ALUDTTEJHAB | 1 450 FT

Az ország legtöbb táján ismert étel. Ették sósan is, de édesen gyakoribb volt. Gyakorlatilag egy kukorica keksz. Omlós és a kukorica miatt izes, mindamellett gluténmentes. Aludttejből készült karamellel izesített habbal és lekvárral adjuk.

MI

TEA

EARL GREY - FEKETE TEA | 590 FT

BORSMENTA | 590 FT

JÁZMINOS ZÖLD TEA | 590 FT

KAMILLA, GYÜMÖLCS, MÉZ | 590 FT

HIBISZKUS, SZEDERLEVÉL, CSERESZNYE | 590 FT

KÁVÉ

ONE ELEVEN CONCEPT ROASTERS

"A kávé nem old meg mindent, de segít megtalálni a megoldást!"

Legalábbis nálunk mindig! Minden megbeszélésünkön van egy pont, amikor Tóni felteszi az egyik kedvenc kérdését:

"Kinek készíthetek egy jó kávéét?".

A **OneEleven** csapata nem csak a tökéletes kávészemek kiválasztásában, hanem abban is segít nekünk, hogy tökéletes főzetet és gyönyörű tejhabot készítsünk nektek. **Készíthetünk most mi nektek egy jó kávéét?**

ESPRESSO | 590 FT

ADAGONKÉNT 9 G ARABICA NATURAL BRAZÍLIÁBÓL A FAZENDA SERRA GAZDASÁGBÓL.

CAPUCCINO | 720 FT

EGY SZÉP ESPRESSO, MELYET LÁGY ÉS KÖNNYŰ TEJHABBAL ENGEDÜNK FEL.

AMERICANO | 590 FT

RÖVID KÁVÉT FŐZÜNK, AMIT FORRÓ VÍZZEL ENGEDÜNK FEL, HA HOSSZABBRA FŐZNÉNK KELLEMETLEN SAVAK EXTRAKTÁLÓDNÁNAK.

JEGES KÁVÉ | 1 150 FT

TEJ, KÁVÉ, JÉG: A NAPPÉNY SZERELMESEINEK.

DUPLA ESPRESSO | 990 FT

DUPLA ADAG A FENTI KÁVÉBÓL, A KÁVÉNAK 27-30 MP ALATT KELL ELKÉSZÜLNI, MERT ÍGY ADJA SZÁMUNKRA A LEGÉLVEZETESEBB ÍZT.

ESPRESSO MACCHIATTO | 590 FT

MAKULÁTLAN KÁVÉNKAT KEVÉS TEJJELEL PÖTTYÖZZÜK BE.

CORTADO | 990 FT

EGY KÁVÉ MEGKURTÍTVA. EZ ESETBEN A SAVAKAT KURTÍTJUK EGY KEVÉS TEJJELEL, EGY RÉSZ KÁVÉ, EGY RÉSZ TEJ.

LATTE | 790 FT

EGY REMEK ESPRESSO GAZDAGON TEJJELEL ÉS TEJHABBAL. TUDTAD, HOGY A KÁVÉ, AMIT ISZOL 1150 M MAGASAN TEREM?

KÁVÉ ITALAINK FELÁRRAL KOFFEINMENTES, LAKTÓZMENTES VÁLTOZATBAN, ILLETVE RIZSTEJJELEL IS KÉRHETŐK!

AZ ÉTLAPON FELTÜNTETETT ÁRAKRA 12% SZERVÍZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL.

WWW.KATLANTONI.HU