



LEVESEK

- **Marhahúsleves marhahússal, házi cérnametéllel 1380 Ft**
Tartalmas húslevest főzünk marhaszegyből, melybe betétként egy szép szelet főtt húst és házi cérnametéltet teszünk.
- **Kalapos suhajda..... 1180 Ft**
Kapros húsgombócot krumplitésztaába göngyölve finoman tejfölözött húslevesben főzünk meg. Levél csészébe tálaljuk és tetejére kenyérlángos tésztát terítünk. Kemencében megsütjük.
- **Borscs 980 Ft**
A borscs levesek káposztás, céklás, enyhén tejfölös, húsmentes verzióját készítjük el.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Vargányás zakuszka..... 1490 Ft**
Erdélyi háziasszonyok sült paprikából és padlizsánból készült hagyományos ételét vargányával készítettük el, ami nagyon finom ízt kölcsönöz neki.
- **Kocsonyázott disznópofa remuláddal 1390 Ft**
Mangalica és vaddisznó húsból vegyesen készítjük. Az abált disznópofa húsát lepréseljük, ízletes kocsonyában kifagyasztjuk. Tárkonyal és más zöldfűszerekkel készített izgalmas mártással adjuk.
- **Velős pirítós 1490 Ft**
Pirítósszeletek fűszeres velőkrémmel megkenve.
- **Házi csapatott friss sajt tökmaggal és tökmagolajjal..... 1590 Ft**
Friss házi tehénsajtunkat, amit a Fuchs tehenészet tejéből készítünk tökmaggal ízesítjük. Tálaláskor tökmagolajjal locsoljuk meg.
- **Céklás almasaláta..... 850 Ft**
- **Házi vegyes savanyúság..... 750 Ft**

KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó
Vörösboros lilahagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó





FŐÉTELEK

- **Káposztás harcsa****3350 Ft**
Harcsaszeletünket elősütés után, szalonnával pirított savanyú káposztával rétegezve megsütjük.
Tejfőllel locsoljuk.
- **Jérce melle sültve Katlan Tóni rókaagombás puliszka ragujával** **3150 Ft**
Vákuum alatt, alacsony hőfokon előkészített, borssal és friss majoránnával fűszerezett jércemellünket tálalás előtt kemencében pirosra sütjük. Rókaagombából, kifőtt puliszkakockákból, csicszeriborsóból és gyöngyhagymából, zöldségekkel ízletes ragut készítünk, ez a jércemell körete.
- **Rác módra pácolt csirkemell szeletek vaslapon sültve**.....**2950 Ft**
Sült, olajban eltett kápia paprika adja a pác legjellegzetesebb ízét, amitől jércemell szeletünk mosolygós pirossá válik. Zelleres krumplipürével és fahéjas almakomppal tálaljuk.
- **Cigánytészta** **3150 Ft**
A frissen gyúrt tésztaból készített szélesmetéltet, fűszeres, filézett csirkecombból való pörkölttel forgatjuk össze.
- **Tépett kacsahús knédligombócba töltve**.....**3550 Ft**
A sült kacsacomb húsát csontjáról letépkedjük, rendeléskor rostlapon átpirítjuk. A fűszerpaprika „pofával” kent knédlitésztaból 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.
- **Sous vide malaccsászár paradicsomos lencsével**.....**3650 Ft**
A malaccsászárt köménnyel, fokhagymával és fűszerpaprikával fűszerezve sous vide-oljuk. Tálaláskor pirosra sütjük. Köretként szalonnával tekert puliszkát és újhagymával, paradicsommal párolt lencsét adunk.
- **Sörben párolt süldő malac pirított savanyú káposztás krumpligombóccal**.....**3350 Ft**
A malachúst abáljuk, majd felszeletelve hagymával átpirítjuk, szaftját sörrel kiforraljuk. A krumpligombócba pirított savanyú káposztát töltünk és kifőzzük őket.
- **Pájsli****2750 Ft**
Disznóbelsőségekéből készült izgalmas, tradicionális étel. Az abált belsősegeket, szívet, tüdőt, májat, vesét, lépet és nyelvet vékony csíkokra vágva egy enyhén pikánsra fűszerezett, párolt zöldség raguba forgatjuk. Citrommal, borssal, babérral és fehér borral adjuk meg az ízét. Vajban pirított szalvétagombóccal tálaljuk.
- **Katlan Tóni disznótoros vacsorája**.....**2850 Ft**
Klasszikus hurkát készítünk, ám bél helyett rétestésztaba töltjük. Jóféle kolbásztöltelékert sertéshálóba tekerünk. Sertésvelőt kis olajjal, sóval és borssal cserépedénykébe teszünk. A kolbászt vaslapon a hurkás rétest és a velőt kemencében sütjük meg. Mindezeket szalonnával pirított burgonyás savanyú káposztával tálaljuk.
- **Pilmenyi**.....**2950 Ft**
E kárpátaljai recept szerint a fűszeres darálthús töltelékert gyúrt tészta batyukba töltjük, kifőzzük és íróltanított vajjal átfogatjuk, így tálaljuk.
- **Szarvas hátszín kelkáposztás rétestel**.....**5450 Ft**
Kevés borókabogyóval, szegfűszeggel és kakukkfűvel pácolt szarvas hátszínre, rendeléskor szép kérget sütünk. Köretként pirított szalonnás kelkáposztával töltött rétest adunk.
Tartalmas barnamártás alaphoz szegfűgomba kivonatot, a szarvas hátszín pecsenyelevét és egy kevés vörösbort keverünk, ezzel tálaljuk.
- **Vargányás tejszínes köleskása****2250 Ft**
A kölest zöldségesen készítjük el és befejezésképpen tejszínnel főzzük puhára.
A vargánya mellett tárkony adja meg az ízét.





DESSZERTEK

- **Ordás palacsinta** 1150 Ft
Vastagabbra sült palacsintába édes orda töltelék kerül.
- **Almás fahéjas lepény almalekvárral és fagyalattal**..... 1250 Ft
Kandírozott narancshéjjal almás lepényt sütünk, amihez házi almalekvárt és vanília fagyalattot adunk.
- **Csörögefánk**..... 1050 Ft
Vaníliás porcukorral hintjük, rummal ízesített baracklekvárt adunk mellé.
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel** 1490 Ft
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépuding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.



GYEREKEKNEK

- **Jércemell csíkok bundában rostlapon sült burgonyával**..... 1380 Ft
Laza palacsintatésztában jércemell csíkokat sütünk ki frissen. Pirosra sült burgonyakarikákkal adjuk.
- **Palacsinta lekvárral, kakaóval vagy cimettel**..... 980 Ft



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





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.

- Marhahúsleves marhahússal, házi cérnametéllel **Laktózmentes, Gluténmentes** amennyiben kihagyjuk a tésztát.
- Borscs: **Vegetáriánus, Gluténmentes**
- Vargányás zakuszka : **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes** de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- Kocsonyázott disznópofa remuláddal : **Laktózmentes, ha elhagyja a remulád mártást, Gluténmentes** de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- Házi csapatott friss sajt tökmaggal és tökmagolajjal: **Vegetáriánus, Gluténmentes** de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- Céklás almasaláta: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**
- Házi vegyes savanyúság: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Vörösboros hagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Káposztás harcsa: **Laktózmentes, ha nem kérnek tejfölt a tetejére, Gluténmentes**
- Rác módra pácolt csirkemell szeletek vaslapon sütve: **Gluténmentes, Laktózmentes, ha nem krumplipürével kéri.**
- Cigánytészta **Laktózmentes**
- Kacsamell szegfűgombás rizskásával : **Gluténmentes, Laktózmentes** amennyiben vaj nélkül kéri a köretet.
- Sous vide malaccsászár paradicsomos lencsével: **Gluténmentes, Laktózmentes** amennyiben vaj nélkül kéri a lencsét.
- Sörben párolt süldő malac pirított savanyú káposztás krumpligombóccal **Laktózmentes**
- Pájsli: **Laktózmentes, Gluténmentes, amennyiben más körettel kéri**
- Katlan Tóni disznótoros vacsorája : **Laktózmentes**
- Egészben sült marhacomb knédlivel és róka gombával: **Gluténmentes** ha rendeléskor knédli helyett burgonyakörettel kéri.
- Bélszín szeletek zöldségekkel és vörösbor mártással: **Gluténmentes, Laktózmentes**
- Vargányával töltött derelye fűszerpaprikás mártással **Vegetáriánus**
- Ordás palacsinta: **Vegetáriánus**
- Almás fahéjas lepény almalekvárral és fagyalittal: **Vegetáriánus**
- Csörögefánk: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**

