



LEVESEK

- **Tyúkhúsleves szarvasgomba olajjal készült daragaluskával.....1080 Ft**
Aranyárga, zsírral átszótt húsú tyúkból készítünk tartalmas levest.
Betétje omlós, szarvasgombával illatosított daragaluska.
- **Füstölt csülkös bableves pogácsával.....1180 Ft**
Klasszikus szárazbab levesünket füstölt csülökkel készítjük el, házi tejfölt és frissen sült túrós pogácsát adunk mellé.
- **Strukli leves..... 1080 Ft**
A strukli gyúrt tészta, amibe kapros túrót töltünk majd kifőzzük. Ez a fűszerpaprikával készített tejfölös zöldséglevesünk betétje. Sült kápiapaprika pürét adunk hozzá.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Sült zöldségtatár 1580 Ft**
Sült kerti zöldségekből fűszeres krémet készítünk.
Katlan Tóni káposztalevélen sült burgonyás cipójával nagyon finom.
- **Kacsahúsos kacsamájpástétom lilahagyma lekvárral 1680 Ft**
Kacsamájból és kacsacomb húsból friss zöldfűszerekkel ízesített pástétomot készítünk.
Lilahagyma lekvárral tálaljuk. Frissen sült burgonyás cipóval nagyon finom.
- **Házi tepertőkrém libatepertőből..... 1580 Ft**
Liba bőrhájából ropogós tepertőt sütünk. Laza fűszeres tepertőkrémet készítünk belőle és frissen sült kenyérleppényel tálaljuk.
- **Kocsonyázott vaddisznópofa remuláddal 1580 Ft**
Az abált vaddisznópofa húsát lepréseljük, ízletes kocsonyában kifagyasztjuk.
Tárkonyal és más zöldfűszerekkel készített izgalmas mártással adjuk.
- **Céklás almasaláta..... 850 Ft**
- **Vecsési Brunner káposztával töltött paprikája és dinnyéje 750 Ft**

KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó
Vörösboros lilahagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó





FŐÉTELEK

- **Vajban pirított süllőpofa szélesmetélttel és hagymamártással 3550 Ft**
Házi gyúrt szélesmetéltünket frissen főzve, vajban lepirított süllőpofa darabokkal forgatjuk össze, sok petrezselymet hintve rá. Vöröshagymából könnyű, krémes hagymamártást készítünk, ezzel tálaljuk.
- **Jérce melle sütve 3250 Ft**
A sous vide jércemellet rendelésre pirosra sütjük. Köretként tejben főtt karfiolból készített pürét és ropogós, szarvasgomba sóval fűszerezett burgonya karikákat adunk.
- **Rác csirke 2950 Ft**
Hajában főtt krumplit aszalt paradicsommal és olajban sütött paprikával rétegezve, tejföllel meglocsolva átsütünk és a pácolt, nyársra húzott és rostton sütött csirkemell csíkokat ezzel tálaljuk.
- **Pirított jércemell csíkok szegfűgombával és juhtúróval..... 3150 Ft**
A jércemell csíkokat lepirítjuk szegfűgombával és sok újhagymával. Juhtúróval és kevés tejföllel keverjük össze, babbal elkészített, rostlapon vajon megpirított puliszkaszeletekkel tálaljuk.
- **Tépett kacsahús pirított knédligombócba töltve..... 3550 Ft**
A sült kacsacomb húsát csontjáról letépkedjük, rendeléskor rostlapon átpirítjuk. A fűszerpaprika „pofával” kent knédlítésztából nagyobb gombócot 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.
- **Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepényel..... 3250 Ft**
Pácolt tarjaszeleteket sütünk pirosra rostton, hozzá keményebb lángos tésztából készült lepényt pirítunk vaslapon. Házi mustárt és tejföllel kikevert sós uborkát adunk mellé.
- **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.
- **Pacal sütve..... 2950 Ft**
A pacalt hosszan abáljuk, majd csíkokra vágva, kemencében, sóval, borssal aranyárgára sütjük. Petrezselyemmel és sült hagymakarikákkal összeforgatva tálaljuk, pirított burgonyát adunk hozzá.
- **Pirog..... 3150 Ft**
E kárpátaljai recept szerint a darálthús töltelékét tésztabatyukba töltjük, amit kemencében sütünk meg. Snidlinges házi tejföllel tálaljuk.
- **Marha zsidó módra répás hremzlivel 3250 Ft**
Zsírral gazdagon átszótt marhaszeget használunk, paradicsommal és vörösborral pároljuk puhára. Pároló szaftjából ízletes mártást készítünk és tojáshabbal lazított, répával készített hremzlit, azaz tócsnit adunk hozzá köretként.
- **Borjú onklet és bríz róka gombával..... 5350 Ft**
A borjú korona húst vagyis onklet-et szaftosra hagyva megsütjük. A brízt kockára vágva, vajban pirítjuk, kápiapaprikával, róka gombával és újhagymával összeforgatva halmozzuk a húsrá. Szalmaburgonyával és konyakkal készített demi glâce mártással tálaljuk.
- **Mákos csík 1850 Ft**
Frissen gyúrt burgonyás tésztát vágunk metéltre s miután kifőtt vajon mákkal és porcukorral összepirítjuk. Aki szereti, kérheti mák helyett dióval vagy lekvárral.





DESSZERTEK

- **Kávés csokoládétorta** 1390 Ft
Vajas kekszmorzsa tésztára kávéval ízesített testes csokikrémet teszünk. Hozzá citromos ostyát és vörösboros málnaszelét adunk.
- **Szalagos farsangi fánk**..... 1090 Ft
Vaníliás porcukorral hintjük, rummal ízesített baracklekvárt adunk mellé.
- **Túrógombóc mákba és dióba forgatva**..... 1090 Ft
Két szép gombócot főzünk ki frissen. Az egyiket pirított mákba, a másikat pirított dióba forgatjuk. Édes tejfölt adunk hozzá.
- **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**..... 1480 Ft
Laza palacsintatésztában jércemell csíkokat sütünk ki frissen. Pirosra sült burgonya karikákkal 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.

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

- Tyúkhúsleves szarvasgombával illatosított daragaluskával: **Laktózmentes, Gluténmentes** amennyiben kihagyjuk a galuskát.
- Füstölt csülkös bableves pogácsával: **Laktózmentes, amennyiben kihagyjuk a tejfölt, Gluténmentes, amennyiben pogácsa nélkül adjuk.**
- Strukli leves: **Gluténmentes, amennyiben kapros-túrós tészta nélkül tálaljuk**
- Sült zöldségtatár: **Laktózmentes, Gluténmentes, Vegetáriánus**
- Kacsahúsos kacsamáj pástétom lilahagyma lekvárral: **Gluténmentes, amennyiben gluténmentes kenyeret adunk hozzá.**
- Házi tepertőkrém libatepertőből: **Gluténmentes, amennyiben gluténmentes kenyeret adunk hozzá.**
- Kocsonyázott vaddisznópofa remuláddal: **Laktózmentes, ha elhagyja a remulád mártást, Gluténmentes de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.**
- Céklás almasaláta: **Gluténmentes, Laktózmentes, Vegetáriánus,**
- Vecsési Brunner káposztával töltött paprikája és dinnyéje: **Gluténmentes, Laktózmentes, Vegetáriánus,**
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Vörösboros hagymás teljeskiórlésű tönköly cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Jérce melle sütve: **Laktózmentes, ha nem adunk hozzá karfiolpürét, Gluténmentes**
- Rác csirke: **Gluténmentes, Laktózmentes, amennyiben nem adunk hozzá tejfölt.**
- Pirított jércemell csíkok szegfűgombával és juhtúróval: **Gluténmentes**
- Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepénnyel: **Laktózmentes, amennyiben tejfölös uborka nélkül tálaljuk.**
- Sörben párolt südő malac pirított savanyú káposztás krumpligombóccal: **Gluténmentes, amennyiben más körettel adjuk, Laktózmentes.**
- Pacal sütve: **Laktózmentes, Gluténmentes, amennyiben bundázott hagymakarikák nélkül adjuk**
- Marha zsidó módra répás hremzlivel: **Laktózmentes, Gluténmentes**
- Borjú onglet és bríze rókagombával: **Gluténmentes**
- Mákos csík: **Vegetáriánus**
- Kávés csokoládétorta: **Vegetáriánus**
- Szalagos farsangi fánk: **Vegetáriánus**
- Túrógombóc mákba és dióba forgatva: **Vegetáriánus**
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**
- Jércemell csíkok bundában rostlapon sült burgonyával: **Laktózmentes**
- Palacsinta: **Vegetáriánus**

