



LEVESEK

- **Kacsahúsleves medvehagymás fridattóval.....1140 Ft**
Tartalmas kacsahúslevesünk betétjeként frissen süttöt, medvehagymával kevert sós palacsintát karikázunk.
- **Bárányleves tárkonnyal 1140 Ft**
Gazdagon, zöldségekkel készített bárány ragulevesünket ecetben eltett tárkonnyal és sok petrezselyemmel ízesítjük.
- **Böjti paradicsomos aszalt szilva csorba 1040 Ft**
Enyhén paradicsomosra főzött húsmentes csorba sok zöldséggel, friss lestyánnal és aszalt szilvával. Kisebb burgonyagombócokat főzünk bele. A könnyű zöldségleves kedvelőinek.
- **Erdélyi fehér halleves pisztránggal 1340 Ft**
Tartalmas, zöldséges hal alaplevet főzünk, amit tejszínnel, vajjal és tárkonnyal teszünk ízletessé. Egy szelet pisztrángfilét és puliszkát forralunk bele.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Tavaszi medvehagymás zöldségkrém 1660 Ft**
Sült zöldségekből készített fűszeres krémünket medvehagymával ízesítjük.
- **Kacsamáj terrine portói zselével..... 1860 Ft**
Hízott kacsamájból lágy, fűszeres terrinet készítünk. Portói bor kerül bele, amit korábban zselésítettünk. Pirított magvakba forgatjuk és szárított tökmagolajat szórunk a tetejére.
- **Olmützi kvargli fekete kenyéren1660 Ft**
Az olmützi sajtból sörrel készített krémünket fekete kenyérré javasoljuk kenni.
Friss zöldséget adunk hozzá ropogtatni
- **Füstölt pisztrángkrém..... 1860 Ft**
A füstölt pisztrángból lágy írós vajjal és kerti finomfüvekkel, könnyű ízletes krémet készítünk.
Fokhagymával enyhén bedörzsölt pirítóst adunk mellé.
Miklós Csabi chardonnay-jával igazán jó párost alkot.
- **Zsenge tavaszi saláta retekcsírával..... 1380 Ft**
Friss céklalevél salátát retekcsírával és snidlinges olajos öntettel tálaljuk.
- **Cékla saláta 980 Ft**

KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó
Vörösboros lilahagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó





FŐÉTELEK

- **Folyami rák, pisztráng és haltej** **5850 Ft**
A folyami rákot és az abált haltejet serpenyőben fűszerekkel és egy kevés rák alaplével forgatjuk össze. Tányérra halmozva, tetején bőrén sült pisztránggal tálaljuk. Köretként szaftosan elkészített, sáfrányos rizst adunk.
- **Jérce melle sütv medvehagymás madársalátával** **3450 Ft**
A jérce mellét kevés zöldmajoránnával pácolva rostlapon átsütjük. Köretként fehérrepa pürét és madársaláta leveleket adunk, amit medvehagymával és kevés fehérbor ecettel kevert olivaolajjal forgatunk át.
- **Katlan Tóni töltött csirkecombja** **3450 Ft**
Kevés lestyánnal és friss majoránnával ízesített zsemlés töltelékkel-amit előtte hízott kacsamájjal keverünk el- töltjük meg csirkecombunkat. Sütőben ropogósra sütjük és zöldségekkel pirított barnarizzsel tálaljuk.
- **Rozmaringos libamell gránátalma krémmel, gyömbéres édesburgonya pürével**..... **3950 Ft**
Libamell húst rozmaringgal ízesítve sous-vide-áljuk, rendelésre sütjük úgy, hogy a közepe piros maradjon. Vörösboros, magmentesen készített gránátalma krémmel tálaljuk. Köretként, édesburgonyából készült pürét, amit gyömbérrel ízesítünk, adunk.
- **Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepénnyel**..... **3450 Ft**
Pácolt tarjaszeleteket sütünk pirosra rostlon, hozzá keményebb lángostésztából készült lepényt pirítunk vaslapon, házi mustárt és tejföllel kikevert sós uborkát adunk mellé.
- **Köményes sült dagadó szalonnás pirított burgonyával** **3250 Ft**
Dagadónkat fűszerekkel kis hőfokon nagyon lassan omlósra pároljuk. Rendeléskor vaslapon pirosra sütjük, szalonnával és sok petrezselyemmel alaposan lepirított burgonyával tálaljuk.
A Sabar Rajnai Rizling igazán finom hozzá.
- **Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával**..... **3650 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.
- **Marhaoldal „48”**..... **4550 Ft**
A marhaoldalt mustármaggal, koriander-maggal, gyömbérrel, mézzel és fokhagymával fűszerezve 48 órára sous-vide kádba tesszük. Rendeléskor vékony szeletekre vágva rostlapon átpirítjuk, saját pecsenyelevével meglocsolva, tökmaggal készült sült kenyérgombócba töltve tálaljuk. Kevés vajjal készült céklapürét adunk hozzá.
- **Nyúl paprikás paprikás knédli**..... **3750 Ft**
A nyúlból klasszikus paprikást készítünk, amit fűszerpaprikás olajjal kent knédli tálalunk
- **Sült bárány csülök zöldségpürével és juhtúrós puliszkával** **5750 Ft**
Kemencében pirosra sült bárány csülök mellé, a vele sült zöldségekből kakukkfűvel és rozmaringgal ízesített pürét készítünk. Mindezek mellé olvasztott szalonnasírral locsolt, friss juhtúróval töltött puliszkagombócot adunk. Kristinus Merlot-t javasolunk mellé.
- **Töltött karalábé medvehagymás tejszínmártással**..... **3050 Ft**
A kivájt karalábékat pirított zöldséges bulgurral töltjük meg, amihez kecskesajtot kockázunk. Medvehagymás tejszínmártással leöntve adjuk fel.
- **Házi szélesmetélt ljutenicával** **2350 Ft**
Olajban eltett fűszeres sült kápia paprikát forgatunk össze frissen főtt házi szélesmetélttel. Kevés fokhagymával és újhagymával ízesítjük. Friss intenzív, húsmentes és nagyon finom.





DESSZERTEK

- **Házi túrófánk rumos baracklekvárral** 1250 Ft
- **Csokoládés szuflé** 1350 Ft
Kívül-belül csokis szuflénkat frissen sütjük, fagyalattal tálaljuk.
Óvatosan, nagyon forró!
- **Kossuth kifli rosé borsodóval**..... 1150 Ft
Kossuth Lajos Palugyai Jakab pozsonyi cukrásznál megkedvelt süteménye egy testes, mandulás piskótatészta kifli. Könnyed, villányi rosé borból készült könnyed borsodóval tálalva nagyon finom.
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel**..... 1550 Ft
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépudding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.



GYEREKEKNEK

- **Rántott szűzermék tejfölös burgonyapürével** 1550 Ft
A lazán megütögetett szűzérme szeleteket házimorzsába forgatva kevés vajjal, rostlapon sütjük meg.
- **Langalló**..... 1100 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.





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.

- Kacsahúsleves medvehagymás fridattóval: **Laktózmentes, Gluténmentes** amennyiben fridattó nélkül tálaljuk
- Bárányleves tárkonnyal: **Gluténmentes**
- Böjti paradicsomos aszalt szilva csorba: **Laktózmentes, Gluténmentes,** amennyiben burgonyagombóc nélkül tálaljuk., **Vegetáriánus**
- Erdélyi fehér halleses pisztránggal: **Gluténmentes**
- Tavaszi medvehagymás zöldségkrém: **Laktózmentes, Gluténmentes, Vegetáriánus**
- Kacsamáj terrine portói zselével: **Gluténmentes**
- Olmützi kvargli fekete kenyéren: **Gluténmentes** amennyiben gluténmentes kenyeret adunk hozzá, **Vegetáriánus**
- Füstölt pisztrángkrém: **Gluténmentes,** amennyiben gluténmentes kenyeret adunk hozzá.
- Zsenge tavaszi saláta rettekcsírával: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**
- Cékla saláta: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Vörösboros hagymás teljeskiörlésű tönköly cipó: **Vegetáriánus, Laktózmentes**
- Folyami rák, pisztráng és haltej: **Gluténmentes**
- Jérce melle sült medvehagymás madársalátával: **Gluténmentes**
- Rozmaringos libamell gránátalma krémmel, gyömbéres édesburgonya pürével: **Gluténmentes**
- Vásári lacipecsenye sparhelten sült lepénnyel: **Laktózmentes,** amennyiben tejfölös uborka nélkül tálaljuk.
- Köményes sült dagadó szalonnás pirított burgonyával: **Gluténmentes Laktózmentes.**
- Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával: **Laktózmentes** amennyiben cukkini püré nélkül tálaljuk.
- Marhaoldalas „48”: **Gluténmentes,** ha másik körettel adjuk
- Sült bárány csülök zöldségpürével és juhtúrós puliszkával: **Laktózmentes** amennyiben puliszka helyett más köretet választ.
- Töltött karalábé medvehagymás tejszín mártással: **Vegetáriánus**
- Házi szélesmetélt ljutenicával: **Vegetáriánus**
- Házi túrófánk rumos barachlekvárral: **Vegetáriánus**
- Csokoládés szüflé: **Vegetáriánus**
- Kossuth kifli rozé borsodóval : **Vegetáriánus**
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel: **Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes**

