



LEVESEK

- **Marhahúsleves benne főtt marhahússal, házi cérnametélttel**1480 Ft
Tartalmas húslevest főzünk marhaszegyből, melybe betétként egy szép szelet főtt húst és házi cérnametéltet teszünk.
- **Tejfölös bárányleves friss zöldbabbal**1480 Ft
Friss zöldbabból tejfőlösen habart, kellemesen savanykás, könnyű, paprikás báránylevest készítünk.
- **Meggyleves**.....1080 Ft
Friss meggyből tejjel enyhén savanykásra ízesített leves, hidegen adjuk fel.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Zöldségkrémek ropogtatnivalóval**1390 Ft
Sóban sült zellerből és sárgarépból valamint hajában sült fokhagymából krémeket készítünk.
Ropogósra sült sajtot és friss salátaféléket mártogathatunk ezekbe.
Beszélgetéshez igazán jó választás.
- **Babos zakuszka**.....1480 Ft
Sült paprikából és padlizsánból készített krém apró szemű tarkababbal.
Frissen sült burgonyás cipót adunk mellé.
- **Kacsahúsos kacsamájpástétom lilahagyma lekvárral**1780 Ft
Kacsamájából és kacsacomb húsából friss zöldfűszerekkel ízesített pástétomot készítünk.
Lilahagyma lekvárral tálaljuk. Frissen sült burgonyás cipóval nagyon finom.
- **Füstölt pisztráng filé csicseriborsó pürével**1780 Ft
Füstölt pisztráng filénket íróatlanított vajjal locsolgatva, kemencében langyosra melegítjük.
Csicseriborsóból készült laza krémmel tálaljuk.
- **Kovászos uborka**.....880 Ft
- **Friss kevert saláta az erdőkertesi Kisák Erika kertjéből** 860 Ft
Kérdezze a felszolgálat mi érkezett ma frissen Erika organikus gazdaságából.

KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó
Vörösboros, lilahagymás teljes kiőrlésű tönköly cipó





FŐÉTELEK

- **Mandulás fogas** **3850 Ft**
Kevés kaporral és más fűszerekkel pácolt fogas filét vaslapon megpirítjuk és tetejét mandulakéreggel csőben sütjük. Vajban forgotott zöldségekkel tálaljuk.
- **Cigánytészta** **3450 Ft**
A frissen gyúrt tésztából készített szélesmetéltet, fűszeres, filézett csirkecombból való pörkölttel forgatjuk össze.
- **Vasi pecsenye** **3050 Ft**
Fokhagymás tejben áztatott csirkemell szeletet paprikás lisztbe és tojásba mártjuk, majd kisütjük. Az erdőkertesi Kisák Erika salátáját tejfölösen adjuk mellé köretnek.
- **Juhtúrós csirketokány szegfűgombával, pirított babos puliszkával** **3250 Ft**
Illatos szegfűgombával a csirkemell csíkokat lepirítjuk, szaftját tejföllel és juhtúróval adjuk meg. Keményre főzött vékonyra szeletelt babos puliszkát pirítunk mellé köretnek.
- **Kakastöke pörkölt** **3950 Ft**
Kakasherből tartalmas pörköltet készítünk, vastag szafttal, kissé paradicsomosan, hozzá frissen sültött bodag azaz cigánykenyér kerül köretnek.
- **Hízott kacsamáj pirított briósban káposztakrémmel és karamellizált almával**..... **5250 Ft**
A kacsamáját rostlapon, a félbevágott brióssal együtt megpirítjuk. Tálaláskor a briósba, a kacsamáj mellé karamellizált alma szeleteket és ropogós hagymakarikák kerülnek.
Mellé vöröskáposztával készített krémet adunk.
- **Rozmaringos libamell áfonyakrémmel és gyömbéres édesburgonya pürével**..... **4250 Ft**
Zöldrozmarying ágakkal pácolt libamellet rendelésre rostlapon átsütünk úgy, hogy a közepe picit rózsaszín maradjon. Áfonyából készült krémet és édesburgonyából készített pürét adunk hozzá, amihez friss gyömbért reszelünk.
- **Egészben sült köményes tarja**..... **3650 Ft**
A kétféle köménnyel ízesített tarját egészben és nagyon lassan sütjük meg. Tálaláskor szeleteljük és a szeleteket vaslapon megpirítjuk. Köretként fűszeres burgonyakrémet és vékony csíkokra vágott, vajban pirított és kevés húslevessel átpárolt kelkáposztaleveket adunk.
- **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 sültött héjas burgonyát és roppanós zöldséget adunk
- **Pirog**..... **3450 Ft**
E kárpátaljai recept szerint a darálthús töltelékét tésztabatyukba töltjük, amit kemencében sütünk meg. Snidlinges házi tejföllel tálaljuk.
- **Sörben párolt marhaszegy pirított knédliben, vajban forgotott rókgagombával** **3750 Ft**
A marhaszegyet 23 órán át, fűszerekkel és sörral lassan párolva készítjük el. Rendeléskor vékony szeletekre vágva rostlapon átpirítjuk és félbevágott knédligombócba töltjük. Szaftjából sörral ízletes pecsenyelevet forralunk és ezzel locsoljuk meg. Vajban pirított friss rókgagombával potyogtatjuk körbe, így tálaljuk.
- **Házi gyúrt tésztabatyú báránnyal töltve** **3650 Ft**
Tojással gazdagon a Szabó malom lisztjéből gyúrt tésztát készítünk, lassan sült kevés rozmaryinggal fűszerezett báránnyal töltjük. Rendeléskor frissen főzzük majd tárkonyos vajban átfogatva tálaljuk.
- **Tojásos galuska fejes salátával**..... **1950 Ft**
Klasszikus nyári ételünket könnyű ecetes dresszingbe mártott fejes salátával adjuk. Olajban buggyantott tojást teszünk a tetejére.





DESSZERTEK

- **Cseresznyés házi rétes fagylalttal** 1450 Ft
- **Katlan krémes** 1450 Ft
Grillázsos piskóta lapon könnyű, habos főzött krém tetején vékony tejszínhab réteggel.
- **Sörsorbet** 1350 Ft
Citromfagylaltból és a Hedon remek Helmut sörével igazán izgalmas sorbetet készítünk. Nyáridőben könnyű befejezésként pompás választás
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel**..... 1550 Ft
Mandulalisztból, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépuding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.



GYEREKEKNEK

- **Rántott szűzermék tejfölös burgonyapürével** 1480 Ft
A lazán megütögetett szűzérme szeleteket házi morzsába forgatva kevés vajjal, rostlapon sütjük meg.
- **Palacsinta** 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 benne főtt marhahússal, házi cérnametélttel  , amennyiben tészta nélkül tálaljuk
- Meggyleves 
- Zöldségkrémek ropogtatnivalóval  
- Babos zakuszka   
- Kacsahúsos kacsamájpástétom lilahagyma lekvárral  
- Füstölt pisztráng filé csicseriborsó pürével 
- Friss kevert saláta Kisák Erika kertészetéből  
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó  
- Vörösboros hagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó  
- Mandulás fogas , amennyiben vaj nélkül tálaljuk 
- Cigánytészta 
- Kakastöke pörkölt cigánykenyérrel   amennyiben más körettel tálaljuk
- Rozmaringos libamell áfonyakrémmel és gyömbéres édesburgonya pürével  
- Hízott kacsamáj pirított briósban káposztakrémmel és karamellizált almával  amennyiben más körettel vagy köret nélkül tálaljuk
- Egészben sült tarja   amennyiben burgonyakrém nélkül tálaljuk
- Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel és burgonyával   amennyiben cukkini krém nélkül tálaljuk
- Sörben párolt marhaszegy pirított knédliben, vajban forgatott róka gombával  amennyiben a gombát nem vajon pirítjuk
- Házi gyúrt tésztabatyu bárányhússal töltve  vajmentes körettel tálalva
- Tojásos galuska fejes salátával 
- Cseresznyés házi rétes, fagylalttal , amennyiben fagylalt nélkül tálaljuk
- Katlan krémes 
- Sörsorbet  
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel   





VEGÁN



VEGETÁRIÁNUS



LAKTÓZMENTES



GLUTÉNMENTES

