



## LEVESEK

- **Tyúkhúsleves csirkemájás daragaluskával.....1140 Ft**  
Aransárga, zsírral átszótt húsu tyúkból készítünk tartalmas levest.  
Betétje omlós májas daragaluska.
- **Malacragu leves burgonyagombóccal ..... 1140 Ft**  
Tejfőllel, friss zöldséggel készített malachúsos ragulevesünket friss kaporral ízesítjük.  
Betétként burgonyagombócokat főzünk bele.
- **Zöldborsópüré leves túrógombóccal .....1040 Ft**  
Friss fejtett zöldborsóból egy részét pürésítve, egy részét zúzva, egy részét pedig egészben hagyva könnyű levest készítünk. Laza túrógombócokat főzünk bele betétnek.

## ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Házi csapatott sajt zöldhagymával..... 1660 Ft**  
Kisák Erikáék zöldhagymájából és tehéntejéből készítjük el friss csapatott sajtunkat. Zöldségekkel és kevés tökmagolajjal tálaljuk.
- **Tokhal pisztrángkaviárral.....1960 Ft**  
Cukrot, sót, friss kaporral , kevés citromhéjjal összekeverünk és ezzel bevonva a tokhálfilénket 6-8 órát érleljük. Pisztrángkaviárt adunk mellé és egy kevés tokaji aszú ecetet.
- **Tepertőkrém libateperőből.....1660 Ft**  
Liba bőrhájából ropogós tepertőt sütünk. Laza fűszeres tepertőkrémet készítünk belőle és frissen sült kenyérleppénnyel tálaljuk.
- **Mangalica rilette savanyított hónapos retekkel.....1860 Ft**  
Mangalica húsból borókéval, kakukkfűvel és más fűszerekkel klasszikus rilette-t készítünk.  
Katlan Tóni burgonyás cipójára kenve a legfinomabb.
- **Tejfeles fejes saláta hónapos retekkel.....890 Ft**
- **Paradicsom saláta tökmagolajjal és lilahagymával..... 890 Ft**

## KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó  
Vörösboros lilahagymás teljeskiórlésű tönköly cipó





## FŐÉTELEK

- **Kemencében sült pisztráng parászburgonyával.....4250 Ft**  
Lillafüredről érkezett friss pisztrángokat fűszerezünk és kemencében az újbungonyával együtt megsütjük.  
Kevés olvasztott vaját adunk hozzá.
- **Jérce melle pirított zöld spárgával és hollandi mártással..... 3750 Ft**  
A vákuum alatt, alacsony hőfokon előkészített, borssal és friss majoránnával ízesített jércemellünket tálalás előtt kemencében pirosra sütjük. Vajban lepirított zöld spárgával és rendeléskor, frissen készített hollandi mártással kínáljuk.
- **Friss kecskesajttal sült csirkecomb ..... 3450 Ft**  
Ropogósra sült csirkecomb filénket friss kakukkfűvel ízesített kecskesajttal kenjük be, salátával tálaljuk.
- **Rózsaszín kacsamell szegfűgombás rizskásával ..... 3850 Ft**  
Kacsamelleket kemencében sütjük. Fehérborral és szegfűgombával készített, zöldséges rizskását adunk hozzá.
- **Hízott kacsamáj pirított brióban káposztakrémmel és karamellizált almával.....5250 Ft**  
A kacsamáját rostlapon, a félbevágott brióssal együtt megpirítjuk. Tálaláskor a brióba , a libamáj mellé karamellizált alma szeleteket és ropogós hagymakarikák kerülnek.  
Mellé vöröskáposztával készített krémet adunk.
- **Frissen füstölt malaccsászár újbungonyahabbal és grillezett szívsalátával.....3550 Ft**  
Enyhén korianderes pácban eltett malaccsászárt bőrén ropogósra sütjük, vajon megpirított szívsalátát és újbungonyából készített izgalmas habot adunk hozzá.
- **Pleskavica lecsós burgonyával és házi ajvással.....3550 Ft**  
A hódoltság korából Európában maradt recept szerb változata szerint háromféle húsból készítjük el húsételünket. Hozzá lecsós burgonyát, házi ajvást és apróra vágott lilahagymát adunk.
- **Sült oldalas zsenge parajlevelekkel.....3350 Ft**  
Zsályával és köménymaggal fűszerezve oldalast sütünk pirosra, amit vajban forgatott zsenge parajlevelekkel tálalunk. Köretként tejszínnel készített kakukkfűves rakott krumplit adunk.
- **Vörösboros vargányagombás marharagu, dödöllével.....3650 Ft**  
Marha combból tokányt készítünk, amit vörösborral ízesítünk. Befejezéséppen vargányagombával forraljuk össze. A dödöllét kifőzése után szalonnával pirítjuk készre.
- **Vajjal sült bélszínszeletek tokaji zselével és zsenge zöldségekkel ..... 6750 Ft**  
A levegőn érlelt bélszínszeleteket vajfürdőben temperáljuk és rostlapon sütjük meg. Korai roppanós zöldségekkel tálaljuk. Tokaji késői szüretelésű furmint és hárslevelű borából készítünk hozzá zselét.
- **Házi gyúrt tésztabatyu báránnyal töltve .....3650 Ft**  
Tojással gazdagon a Szabó malom lisztjéből gyúrt tésztát készítünk, lassan sült kevés rozmarinngal fűszerezett báránnyal töltjük. Rendeléskor frissen főzzük majd tárkonyos vajban átfogatva tálaljuk.
- **Zöldspárga posírozott tojással és hollandi mártással.. .....3050 Ft**  
Pirított házi kalács szeletünkre posírozott tojást teszünk, leöntjük hollandi mártással és vajban pirított zöldspárgát adunk mellé.





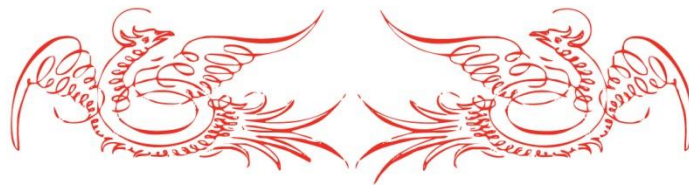
## DESSZERTEK

- **Cseresznyés házi rétes, fagylalttal** ..... 1450 Ft
- **Csokoládéhab aszalt vörös áfonyával, házi ostyával** ..... 1250 Ft  
A friss, tejszínnel készült csokoládéhab tetejére likőrben áztatott aszalt vörös áfonya szemeket potyogtatunk.  
Gyerekeknek persze van alkoholmentes variáció is.
- **Vaníliás francia krémes eperzelével**.....1450 Ft  
Eperből sűrűre főzve zselét készítünk, ezt vaníliás fehércsokoládé krémmel roppanós tésztaalapra rétegezzük.  
Nagyon finom.
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel** ..... 1550 Ft  
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépuding kerül.  
Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.



## GYEREKEKNEK

- **Rántott szűzermék tejfölös burgonyapürével** .....1550 Ft  
A lazán megütögetett szűzérme szeleteket házi morzsába forgatva kevés vajjal, rostlapon sütjük meg.
- **Talkedli** ..... 1050 Ft  
Más néven csehfánk. Kétféle gyümölcslekvárt adunk hozzá.



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.*

- Tyúkhúsleves csirkemájás daragaluskával:  ,  amennyiben galuska nélkül tálaljuk
- Zöldborsópüré leves túrógombóccal:  amennyiben túrógombóc nélkül tálaljuk
- Házi csapatott sajt zöldhagymával: 
- Tokhal pisztrángkaviárral:  , 
- Tepertőkrém libatepertőből:  amennyiben lepény nélkül tálaljuk
- Mangalica rilette savanyított hónapos retekkel:  , 
- Tejfeles fejes saláta hónapos retekkel: 
- Paradicsom saláta tökmagolajjal és lilahagymával:  , 
- Káposztalevélen sült burgonyás cipó:  , 
- Vörösboros hagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó:  , 
- Kemencében sült pisztráng parázsburgonyával: 
- Jérce melle pirított zöld spárgával és hollandi mártással:  amennyiben vajmentes mártással tálaljuk, 
- Friss kecskesajttal sült csirkecomb:  , amennyiben nem tálalunk sajtot hozzá, 
- Rózsaszín kacsamell szegfűgombás rizskásával:  amennyiben más körettel tálaljuk, 
- Hízott kacsamáj pirított brióban káposztakrémmel és karamellizált almával:  , amennyiben más körettel vagy köret nélkül tálaljuk
- Cévapőci szalmakrumplival és házi ajvással :  , 
- Sült oldalas zsenge parajlevelekkel:  ,  más körettel tálalva
- Vörösboros vargányagombás marharagu, dödöllével:  ,  más körettel tálalva
- Vajjal sült bélszínszeletek tokaji zselével és zsenge zöldségekkel:  ,  vajmentes körettel tálalva
- Házi gyúrt tésztabatyu bárányhússal töltve:  vajmentes körettel tálalva
- Zöldspárga posírozott tojással és hollandi mártással:  mártás nélkül,  kalács nélkül tálalva
- Cseresznyés házi rétes, fagylalttal:  ,  amennyiben fagylalt nélkül tálaljuk
- Csokoládéhab aszalt meggydarabokkal, házi ostyával:  ,  ostya nélkül tálalva
- Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel:  ,  , 

