



## ÉTLAP

### • KŐLEVESEK •

- teszt leves • - 2 000 Ft  
Medvehagymás brokkolikrémleves füstölt fűrtojással • - 890 Ft  
Palócgulyás borjúból • - 1 250 Ft  
Skandináv rákleves • - 1 180 Ft  
Maceszgombóclevess tesztelése • - 1 890 Ft  
Új kőleves • - 1 200 Ft

### • SALÁTÁK ÉS ELŐÉTELEK •

- Avokádósálata, szárított paradicsom, mandarin, mandula, kéksajt • - 1 550 Ft  
Füstölt tokhal, tökmagolajos saláta • - 1 450 Ft  
Szarvasgerinc, vargányás polenta, barnamártás • - 1 890 Ft  
Tapas (füstölt libamell, bresaola, borjúsült, tárkonyos lazac, medvehagymás retek, kecskesajt, angol mustáros öntet) • - 2 400 Ft  
Vegetáriánus Tapas (taleggio sajt, chilis pecorino, olajbogyó, kecskesajttal töltött kápiapaprika, piros pesztó) • - 2 100 Ft

### • FŐÉTELEK •

- Körtés-tejszínes tagliatelle ginnel, gorgonzolával • - 2 150 Ft  
Muszaka adzuki babbal, fekete lencsével • - 2 050 Ft  
Grillezett brie sajt, sült alma, céklás vöröslencse saláta • - 2 350 Ft  
Gombás-spenótos rétes zöld pesztóval, sütőtökös salátával • - 2 450 Ft  
Wokban pirított zöldségek, kesudió és jázmin rizs • - 2 090 Ft  
Tanyasi csirkemell, avokádósálata, szárított paradicsom, mandarin, kéksajt • - 2 980 Ft  
Vadas házinyúl, zsemlegombóc • - 3 150 Ft  
Magyar báránysült, laskagomba, prósza, kefires fejes saláta • - 4 750 Ft  
Ribeye steak, tormás krumplice és céklás káposztasaláta • - 4 650 Ft  
Csodaszarvas steak, vargányás polenta, barnamártás • - 4 250 Ft  
Egészben sült pisztráng, sült édeskömény, gratin krumplice • - 4 350 Ft  
Konfitált libacomb, hagymás törtkrumplice és aszalt gyümölcsös párolt káposzta • - 3 280 Ft  
Sólet libacombbal vagy tojással (pénteken, szombaton, vasárnap) • - 3 080 Ft  
Wokban pirított kacsamell, zöldségek, kesudió és jázmin rizs • - 2 980 Ft  
Roston kacsamell, chilis-datolyás sült zeller • - 3 280 Ft

### • DESSZERTEK •

- Maceszflódni • - 950 Ft  
Pisztáciás tiramisú • - 960 Ft  
New York sajttorta • - 990 Ft  
Csokoládés karobtorta, fagyalt • - 980 Ft  
ASD • - 3 000 Ft



Szervízdíjat nem számolunk fel, ezért ha elégedettek voltak, a borra valót a pincéreknek adjátok oda! Köszönjük!

Kreatív chef: Bezdán Anita • Chef: Bíró Dániel • Üzletvezető: Dyssou Bona • Vendéglősök: Elek Imola, Kápolnai Gábor Zebulon  
Szeressétek: [www.facebook.com/koleves](https://www.facebook.com/koleves) Véleményeketeket írjátok meg a [www.tripadvisor.com/koleves](https://www.tripadvisor.com/koleves) oldalon

[www.koleves.com](http://www.koleves.com)