**Sertésből készült ételek Ár**

**Brassói sertésszűz ízesen, ropogós kockaburgonyával 2200 Ft**

**Kemencés csülök pékné módra 2100 Ft**

**Egészben sütve, velesült hagymás burgonyával**

**Hunor pecsenyéje 2500 Ft**

**Grillezett mustáros tarja, tükörtojással és tejfelben forgatott, fűszeres sült burgonyagerezdekkel**

**Kemencemester lakomája 2800 Ft**

**Fokhagymaolajjal fényesített ropogós házi cipóban tálalt kolozsvári szalonnás-hagymás ragu kockaburgonyával, kemencében sült mangalicatarja-kalappal, majonézes káposztasalátával**

**Köpenyes hús csárdagazda módra 2200 Ft**

**Parasztsonkával, sajttal, pepperónival, pirított hagymával töltött karaj bundában, fokhagymás-tejfölös törtburgonyával**

**Római szűzpecsenye 2200 Ft**

**Vajban sült bundázott szűzpecsenye, füstölt hússal, gombával és kapribogyóval gazdagított tejszínes zöldtésztával**

**Bőrös malackaraj rókagomba mártással, házi burgonyalángossal 2200 Ft**

**Békebeli rántott husi 1800 Ft**

**Rántott sertésborda, petrezselymes vajas burgonyával**

**Előételek**

**Bélszín tatár friss zöldségekkel, pirítóssal 2500 Ft**

**Chef bruschetta 1600 Ft**

**Csontvelő kiütve, szervírozva 1300 Ft**

**Dióval bundázott camembert 1700 Ft**

**Házi készítésű füstölt libamell kecskesajttal 1900 Ft**

**Hideg mártogatós 2000 Ft**

**Sopszka saláta 1200 Ft**

**Toszkán kenyérsaláta 1400 Ft**

**Levesek**

**Bográcsgulyás 850 Ft**

**Erdőszéli vadraguleves vargányával 980 Ft**

**Fácán erőleves fácánhússal töltött házi derelyével, csészében 720 Ft**

**Palócgulyás birkából Mikszáth kedve szerint 800 Ft**

**Tanyasi májgaluska leves 800 Ft**

**jó sűrűn és forrón, ahogy a nagymamám készítette**

**Erdélyi tejfölös-tárkonyos bableves, füstölt hússal 800 Ft**

**Újházi tyúkhúsleves 800 Ft**

**Készételek**

**Borjúpaprikás tojásos galuskával 2200 Ft**

**Juhtúrós sztrapacska 1200 Ft**

**tótosan, ahogy a szlovákoktól ellestük**

**Klasszikus gombapaprikás erdei gombából 1800 Ft**

**friss tejföllel, házi galuskával**

**Marha lábszárpörkölt házi tarhonyával 1900 Ft**

**Sólet füstölt csülökkel, főtt tojással 1800 Ft**

**Kóser sólet 2400 Ft**

**Kemencében készítve, füstölt libahússal**

**Vaddisznónyak vadasan, szalvétagombóccal 2200 Ft**

**Túrós csusza pörccel 1100 Ft**

**Belsőségből készült ételek Ár**

**Libamáj ahogy Kincső szereti 5950 Ft**

**Lapcsánkába bújtatott libamáj, sajtos burgonyapürével, roston sült őszibarackkal**

**Mediterrán libamáj sült zöldségekkel, sáfrányos-almás rizzsel, fokhagymamártással 5950 Ft**

**Libamáj roston mézes almával, sajtos burgonyapürével 5950 Ft**

**Bográcsban készült pacalpörkölt burgonyával 1900 Ft**

**Pirított sertésmáj petrezselymes burgonyával 1800 Ft**

**Pirított vese velővel, petrezselymes burgonyával 1800 Ft**

**Velőrózsa rántva steakburgonyával, tartármártással 1900 Ft**

**Szalontüdő szalvétagombóccal  
 1900 Ft**

**Szárnyasból készült ételek Ár**

**Zsályás jérce steak 2400 Ft**

**Baconba göngyölt csirkemell zsályás fetával töltve, friss salátával, steak burgonyával**

**Csirkefalatok édes-csípős sörtésztában röszti burgonyával, szezámos szójamártással 2200 Ft**

**Rántott csirkecombfilé szakajtóban tálalva, rósejbnivel és sült petrezselyemmel 2300 Ft**

**Görögös csirkecomb 2400 Ft**

**Görögös fűszerezésű filézett csirkecomb, juhtúróval töltött sültburgonyával, tzatzikivel**

**Csenge kedvence 2400 Ft**

**Grillezett pulykasteak házi sonkával, paradicsommal, füstölt bivalymozzarellával, friss salátával**

**Őszibarackos pulykacsíkok mézes-joghurtos mártással, mazsolás-almás rizzsel 2100 Ft**

**Ropogós kacsacomb vasserpenyős hagymás törtburgonyával, vörösboros-almás párolt káposztával 2400 Ft**

**Kemencés kacsamell saját májával töltve vörösboros aszalt szilvával, mandulás burgonyafánkkal 2500 Ft**

**Vad és hal ételek Ár**

**Szarvasgerinc-filé gyömbéres-chilis-narancsos mártásban, burgonyafánkkal - 25 dkg 5100 Ft**

**Szarvas-steak tejszínes erdei gombamártással, puliszkával, parmezánforgáccsal - 25 dkg 5100 Ft**

**Borókás vaddisznópörkölt aszalt szilvával, mandulás burgonyafánkkal 2500 Ft**

**Bakonyi harcsapaprikás erdei gombával - kapros túrógombóccal 2500 Ft**

**Balatoni fogas steak almás sauvignon-mártással, diós burgonyafánkkal 3100 Ft**

**Békacomb rántva, hasábburgonyával   
 2800 Ft**

**Egészben sült süllő (Ft/dkg) citromos-fokhagymás fűszervajjal, vajas petrezselymes burgonyával 85 Ft**

**Grillezett fogasderék bivalymozzarellával, fokhagymás-parajos ágyon, zöldfűszeres hordóburgonyával 3100 Ft**

**Skandináv lazac-steak kapros-fokhagymás lazacszelet, grillezett cukkinivel, hercegnő burgonyával 3200 Ft**

**Szürkeharcsa steak garnélás rizottóval, karikázott füstölt házikolbásszal 2500 Ft**

**Borjúból és marhából készült ételek Ár**

**Bacongyűrűben sült bélszín mustáros zöldbors-mártással, burgonyakrokettel 4200 Ft**

**Vargányás-tejszínes bélszíncsíkok zöld szélesmetéltel, parmezán forgáccsal 4100 Ft**

**Bélszínsteak roston sült libamájjal tejfölös-fokhagymás törtburgonyával, sült hagymakarikával - 20 dkg 5500 Ft**

**Borjúbécsi lilahagymás burgonyasalátával   
 3100 Ft**

**Eredeti Gordon Bleu 2400 Ft**

**Borjúszelet kéksajttal töltve, burgonyafánkkal**

**Borjúláb bundázva, fűszeres burgonyagerezdekkel 2200 Ft**

**Stroganoff bélszíncsíkok ropogós nudlival 4100 Ft**

**Argentin hátszín steak kapribogyómártással, sajtos cukkinival, bundázott hagymakarikával 4200 Ft**

**Köretek Ár**

**Burgonyapüré 450 Ft**

**Burgonyafánk 470 Ft**

**Hasábburgonya 500 Ft**

**Hagymás törtburgonya  
 400 Ft**

**Házi tarhonya 450 Ft**

**Lilahagymás bécsi burgonyasaláta 440 Ft**

**Petrezselymes burgonya 400 Ft**

**Steakburgonya 450 Ft**

**Tojásos galuska 500 Ft**

**Vajas galuska 420 Ft**

**Savanyúságok, saláták Ár**

**Almapaprika, cseresznyepaprika, pepperoni 400 Ft**

**Céklasaláta (idény szerint) 400 Ft**

**Házi vegyes savanyúság 400 Ft**

**Káposztasaláta  
 500 Ft**

**Kovászos uborka (idény szerint) 500 Ft**

**Őszibarackbefőtt 440 Ft**

**Paradicsomsaláta 510 Ft**

**Uborkasaláta 510 Ft**

**Vegyes saláta 540 Ft**

**(uborka, paradicsom, káposzta)**

**Desszertek Ár**

**Barackos - túrós palacsinta vaníliasodóval 790 Ft**

**Eredeti francia madártej 750 Ft**

**Meggyes-mákos guba 690 Ft**

**Palacsinta karamellizált fahéjas almával töltve vaníliasodóval vagy erdei gyümölcsszósszal 790 Ft**

**Somlói galuska  
 750 Ft**

**Lángoló szatmári palacsinta 810 Ft**

**(aszaltszilvával, dióval töltött palacsinta, csokiöntettel)**

**Túrógombóc hagyományosan 710 Ft**

**Morzsába forgatva, mézes joghurttal**

**Túrógombóc 770 Ft**

**Cukros mákba forgatva, meggy chutney-val**