## Sertésből készült ételek

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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