# Étlap

## ELŐÉTELEK

### Tatár beefsteak 2800,- Ft

Pácolt marhabélszín, ledarálva, fűszerezve, pirítóssal.

### Tatár hátszín 1900,- Ft

Pácolt marhahátszín, ledarálva, fűszerezve, pirítóssal.

### Camembert sajt rántva 1300,- Ft

Érlelt camembert sajt, tojásos, morzsás bundában, őszibarack befőttbe töltött áfonyaízzel.

### Trappista sajt rántva 1300,- Ft

Trappista sajt szeletek morzsás bundában, tartármártással.

### Gombafejek rántva 1300,- Ft

Friss csiperkegomba-fejek, tojásos, morzsás bundában, bő olajban kisütve, tartármártással tálalva

### Töltött gombafejek 1600,- Ft

Friss gombabafejek jutúróval és sajttal töltve, rántva.

### Hortobágyi palacsinta 1300,- Ft

2 db forró palacsinta pörkölt hússal töltve, tejfölös, paprikás mártással leöntve

### Ráksaláta 1200,- Ft

### Cézársaláta 1200,- Ft

Pirított csirkemell csíkok majonézes salátával, fokhagymás zsemlemorzsával.

### Velős píritós hagymával, foghagymával 950,- Ft

### Görögsaláta 1200,- Ft

### Haltepertő Lilahagymával 1200,- Ft

### Rántott hagymakarikák 950,- Ft

## LEVESEK

### Húsleves csészében 420,- Ft

Vegyes húsokból készült húsleves, tojássárgája, májgombóc vagy cérnametélt betéttel.

### Húsos fazék 850,- Ft

Levesbe főtt húsokkal, zöldségekkel, cérnametélttel tálalt finom húsleves.

### Francia hagymaleves 520,- Ft

Zamatos, a vöröshagyma jellegzetes ízét adó krémleves zsemlekockával és reszelt sajttal.

### Fokhagymakrémleves 520,- Ft

### Tárkonyos pulykaleves 850,- Ft

Húsos, zöldséges, tejszínes leves tárkonnyal ízesítve.

### Gombaleves 520,- Ft

Csiperkegomba szeletek, pirított vöröshagyma, csipetke, tejföl, zöldséges csontleves.

### Gulyásleves 990,- Ft

Sertéshúsból, burgonyából, csipetkével készült gulyásleves.

### Bableves gazdagon 990,- Ft

Száraz tarkababból készült bableves, kockára vágott főtt füstölt csülökkel, hússal, kolbásszal, galuskával.

### Őszibarack krémleves 750,- Ft

## DISZNÓSÁGOK

### Lilahagymával, füstölt csülökkel töltött sajt, roston sütve 1900,- Ft

### Vasi pecsenye 1200,- Ft

Fokhagymás tejben érlelt hús, paprikás lisztben kisütve.

### Bakonyi szelet 1500,- Ft

Naturszelet füstölt szalonnával, gombával, vöröshagymával és tejfölös bakonyi mártással.

### Brassói aprópecsenye 1900,- Ft

Omlós pirított sertésszűz, pulyka- vagy csirkemell csíkok fokhagymával, borssal és paprikával ízesítetve.

### Cigánypecsenye 1500,- Ft

Füstölt szalonna zsírján sütött natur szelet fokhagymás, borsos paprikás szaftban, füstölt szalonnából készült kakastaréjjal.

### Hawaii szelet 1800,- Ft

Natur szelet sonkával és ananásszal, sajttal borítva, grillezve.

### Magyaróvári szelet 1900,- Ft

Natur szelet gombával, sonkával és sajttal borítva, grillezve.

### Mátrai borzas pecsenye 1490,- Ft

Natúr szelet, reszelt nyers burgonyával, fokhagymával, fehérborssal készült bundában, tejföllel és reszelt sajttal a tetején.

### Mexikói aprópecsenye 1500,- Ft

Tejszínes, csípős, fűszeres tokány kukoricával.

### Milánó szelet 1800,- Ft

Rántott sertésborda, pulyka- vagy csirkemell sajtos bundában, milánói makaróni körítéssel.

### Töltött husikák 1500,- Ft

Szelethúsok igény szerint gombával, sajttal, juhtúróval, májjal vagy sonkával töltve, bundában.

### Torockó szelet 1490,- Ft

Rántott szeletek vöröshagymás tartármártással és sajttal.

### Magyaros szűzérmék 1900,- Ft

Rostonsült érmék magyaros burgonyával.

### Szűzérmék Jóasszony módra 1900,- Ft

Natur szűz gombás, sonkás, szalonnás és hagymás raguval.

### Szűzérmék Csőben sütve 1900,- Ft

Natur szűzre halmozott velő, sajtos besamellel csőben sütve.

### Gurulós szűz 1900,- Ft

Gyöngyhagymás, paprikás, paradicsomos, enyhén fokhagymás ragu.

### Rozmaringos szűzérmék 1900,- Ft

### Nosztalgia rántott szelet 1500,- Ft

### Rántott szűzérme, majonézes burgonya 1900,- Ft

### Sólet füstölt csülökkel 1800,- Ft

### Balázs kedvence 1600,- Ft

Natúrszelet tejszínnel, sonkás zöldborsos, gombás raguval, sajttal meghintve.

### Füstölt csülök juhtúrós szrapacskával 1900,- Ft

### Még mindig szeretem 1900,- Ft

Natúr szelet ízesített juhtúrós palacsinta körettel, pikáns paprikás szósszal terítve.

### Csülök péknémódra 1800,- Ft

### Velőrózsa rántva 1400,- Ft

### Polpetti 1900,- Ft

Sajttal-sonkával töltött borda, milánói makaróni körettel.

### Fűszeres csülökaprólékkal tölttt tócsni (tejfölösen, sajtosan) 1900,- Ft

## MARHASÁGOK

### Hátszín Madagaszkár módra 1900,- Ft

Natur hátszín, vörösboros zöldborsmártással.

### Hátszín udvarmester módra 1900,- Ft

Natur hátszín, fűszervajjal tálalva.

### Bélszín Budapest módra 2800,- Ft

Bélszínszeletek lecsós, gombás, zöldborsós, szárnyasmájas raguval befedve.

### Bélszín magyarosan 2800,- Ft

Bélszíneszeletek friss lecsóval tálalva.

### Bélszín Sztroganoff módra 2800,- Ft

Bélszíncsíkok pikáns gombás, uborkás, tejszínes mártásban.

### Bélszín Gundel módra 2800,- Ft

Bélszíncsíkok gombás, szárnyasmájas, vörösboros, spárgás mártásban.

### Hagymás rostélyos 1900,- Ft

### Borjúláb rántva 1800,- Ft

## MINDEN AMI REPÜL

### Csirkecomb rántva 1300,- Ft

### Húscsíkok tejszínes, gombás mártásban 1700,- Ft

A kiválasztott pulyka- vagy csirkemellcsíkokból, pirított gombával és tejszínnel készült, petrezselyemmel és fehérborral ízesített ragu.

### Trópusi csirkemell 1500,- Ft

Gyümölcsragu, camembert sajt.

### Kacsacomb Gyümölcságyon 2400,- Ft

### Magyaros kacsacomb 2400,- Ft

### Sült libamell, a séf kedvence 2400,- Ft

### Libamell vadasan 2400,- Ft

### Magos csirkemell 1500,- Ft

### Rokfortos csirkemell friss salátával 1900,- Ft

### Sült libacomb párolt káposztával hagymás tört burgonya 2400,- Ft

### Magyaros libacomb 2400,- Ft

### Fokhagymás libacomb 2400,- Ft

## GRILL ÉTELEK

### Sertés tarja 1900,- Ft

### Vasalt csirkecombfilé 1900,- Ft

### Csirkemell 1900,- Ft

### Pulykamell 1900,- Ft

### Hátszín 1900,- Ft

### Bélszín 2800,- Ft

### Lazac steak 2600,- Ft

### Szűzérmék 2100,- Ft

## TÁLAK

### Torockó tál két személyre 4200,- Ft

Rántott és párizsi sertéskaraj, natúr csirkemell, rántott csirkemáj, rántott gomba, sajt, hasábburgonya, párolt rizs, zöldségköret.

### Szárnyastál két személyre 4600,- Ft

Rántott csirkecomb, natúr pulykamell, párizsi csirkemell, kacsacomb, csirkemáj, vegyes köret.

### Haltál két személyre 4600,- Ft

Vajban sült fogas, rántott harcsa, grillezett lazac, rákragú, vegyes körettel.

### Erdélyi fatányéros 1800,- Ft

Natur pulyka-, sertés- és csirkehús, csirkemájjal és kakastaréjjal.

## HALÉTELEK

### Afrikai harcsafilé rántva 1500,- Ft

### Halfilé tojásos morzsás bundában.

### Fogasfilé Molnárné módra 1800,- Ft

Vajban sütött fogasfilé, citrommal ízesítve.

### Fogasfilé Orly módra 1800,- Ft

Fogasfilé sörtésztába forgatva, bő olajban kisütve.

### Harcsapaprikás túrós csuszával 1900,- Ft

### Fogas Kárpáti módra 1900,- Ft

### Békacomb rántva 1900,- Ft

### Süllő egészben dkg/70,- Ft

### Garnélarákfarok bundában, salátaágyon 1800,- Ft

### Halászlé 1590,- Ft

### Halászlé belsőséggel 1890,- Ft

## KÉSZÉTELEK

### Pacalpörkölt 1500,- Ft

### Gombapaprikás 1500,- Ft

Friss csiperkegombából készült tejfölös, magyaros pörkölt.

### Marhapörkölt 1500,- Ft

### Borjúpaprikás 1600,- Ft

### Őzpörkölt 2100,- Ft

### Velős pacal 1900,- Ft

### Csülkös Pacal 1900,- Ft

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

### Vegetáriánus tál 1500,- Ft

Rántott sajt, karfiol, grillezett gombafej és brokkoli párizsiasan.

### Brokkoli párizsiasan 1500,- Ft

Lisztbe, tojásba forgatott brokkoli kisütve sajttal meghintve.

### Grillezett mozarella salátaágyon 1500,- Ft

### Grillezett gombafejek rokfortos salátával 1700,- Ft

## TÉSZTÁK

### Túróscsusza 950,- Ft

Házis csuszatésztából frissen készülő étel, tehéntúróval, tejföllel és füstöltszalonna-kockával.

### Juhtúrós sztrapacska 950,- Ft

### Milánói makaróni 1300,- Ft

Makaróni tészta paradicsomos, gombás, sonkás raguval, reszelt sajttal tálalva.

### Spagetti Carbonara 1300,- Ft

Spagettitészta fokhagymás, tejszínes, gombás, sonkás mártással, reszelt sajttal tálalva.

## DESSZERTEK

### Gundel palacsinta 850,- Ft

### Palacsinták 450,- Ft

Frissen készített édesség, túró, kakaó vagy gyümölcsíz töltelékkel.

### Gesztenyepüré 650,- Ft

Ízesített gesztenyemasszából tejszínhabbal készülő finomság.

### Fagylaltkehely 950,- Ft

Vanília-, tejszín- és eperfagylalt, tejszínhabbal díszítve.

### Töltött őszibarack 850,- Ft

Vaníliás-tejszínes túrókrémmel töltött őszibarackbefőtt, tejszínhabbal díszítve.

### Somlói galuska 750,- Ft

### Túrógombóc 750,- Ft

3 db gombóc tejföllel, vagy különböző édes öntettel.

### Édes álom 850,- Ft

Fagylalt, gyümölcs, piskóta, édes öntet.

## MÁRTÁSOK

### Tartármártás 350,- Ft

Tojássárgájából és étolajból hidegen készülő, mustárral, citromlével és fehérborssal ízesített tejfölös mártás.

### Torockó mártás 350,- Ft

Vöröshagymás tartármártás.

### Fokhagymás mártás 350,- Ft

Zúzott fokhagymával elkevert majonézes mártás.

### Zöldbors mártás 350,- Ft

Fehérborssal, tejszínnel és zöldborssal készült meleg mártás.

## KÖRETEK

### Burgonyakrokett 420,- Ft

### Burgonyapüré 420,- Ft

### Galuska 420,- Ft

### Gombás rizs 420,- Ft

### Hagymás törtburgonya 420,- Ft

### Hasábburgonya 420,- Ft

### Mexikói zöldségköret 420,- Ft

### Párolt rizs 420,- Ft

### Petrezselymes burgonya 420,- Ft

### Rizi-bizi 420,- Ft

### Sósburgonya 420,- Ft

### Steakburgonya 420,- Ft

### Grilezett zöldségek 1050,- Ft

### Fóliás burgonya fokhagymása tejföllel 650,- Ft

## SALÁTÁK

### Paradicsomsaláta 420,- Ft

### Uborkasaláta 420,- Ft

### Dressing-saláta 750,- Ft

### Csemege uborka 380,- Ft

### Ecetes almapaprika 380,- Ft

### Kovászos uborka 380,- Ft

### Káposztasaláta 380,- Ft

### Vegyes saláta 420,- Ft

### Házi csípős csalamádé 380,- Ft