

Étlap

I. Levesek

	kis adag	adag
1. Húsleves finom metélttel, zöldséggel	400,-	600,-
2. Húsleves májgombóccal, zöldséggel	500,-	700,-
3. Újházi húsleves csirkemell csíkokkal, finom metélttel	700,-	900,-
4. Fokhagyma krémleves csészében, sajtos krutonnal		700,-
5. Tejfölös gombaleves galuskával	450,-	700,-
6. Hideg görög gyümölcsleves		700,-
7. Tejfölös bableves galuskával	450,-	700,-
8. Bableves füstölt tarjával és galuskával	600,-	900,-
9. Babgulyás galuskával	900,-	1,400,-
10. Bográcsgulyás galuskával	900,-	1,400,-
11. Vőfélyleves (zöldséges borjú raguleves tejszínnel legírozva)	1100,-	1,600,-

II. Hideg előételek

1. Cézársaláta (jércemell csíkok-, saláta-, tv-paprika-, paradicsom-, parmezán sajt-, ezer sziget öntettel)	1,700,-
2. Csekonics saláta (csirkemell csíkok-, koktélrák-, paradicsom és fejes saláta tartármártással)	1,800,-
3. Rákkoktél saláta, pirítóssal	1,700,-
4. Füstölt lazacfilé salátaágyon tormahabbal, pirítóssal	2,000,-
5. Tatár bifsztek, pirítóssal (kérésre bekeverve)	3,800,-

III. Meleg előételek

1. Gombafejek rántva, tartárral, hasáburgonyával és rizzsel	1,600,-
2. Brokkoli rántva, hasáburgonyával és rizs, tartármártás	1,600,-
3. Rántott sajt, hasáburgonyával és rizs, tartármártás	1,200,- 1,600,-
4. Camembert sajt rántva, rizs és áfonya	1,600,-
5. Hortobágyi palacsinta borjúhúsból	1,800,-
6. Milánói spagetti	1,200,- 1,600,-
7. Spagetti Carbonara	1,800,-

IV. Tengeri halak és rákok

1. Tintahal Orly módra, tartárral, hasáburgonyával és rizzsel	1,800,-
2. Pangasius halfilé rántva, tartárral, hasáburgonyával és rizzsel	1,800,-
3. Spagetti kapros tejszínes ráraguval	2,000,-
4. Paella tenger gyümölcseivel és csirkemellel	2,500,-
5. Norvég lazacfilé kapormártással, rösztivel és zöldségekkel	2,800,-
6. Norvég lazacfilé tejszínes gombamártással, zöldségekkel és rösztivel	2,800,-
7. Királyrák rántva, párolt zöldséggel és rösztivel	3,500,-
8. Bilbaói pirított királyrák rizzsel és rösztivel (póréhagyma, paprika, paradicsom, fokhagyma, saláta)	3,500,-

V. Halételek

	kis adag	adag
1. Pontyhalászlé filézett ponttyal	1,400,-	1,800,-
2. Szegedi halászlé harcsa filével + (5 dkg) belsőség	1,500,-	2,000,- 500,-
3. Pontyfilé roston vagy rántva, tartárral, hasábburgonyával és rizzsel	1,500,-	2,200,-
4. Fogas filé roston vagy rántva tartárral, hasábburgonyával és rizzsel	1,500,-	2,300,-
5. Fogas filé Orly módon tartárral, hasábburgonyával és rizzsel	1,700,-	2,300,-
6. Süllőfilé zöld fűszeres mártásban, rizzsel és zöldségekkel		2,500,-
7. Fogas filé garnélarákkal, vajas burgonyával		2,900,-
8. Harcsafilé roston vagy rántva tartárral, hasábburgonyával és rizzsel		2,500,-
9. Harcsafilé pikáns citromfű mártással, zöldségekkel és rösztivel		2,500,-
10. Paprikás harcsafilé túrós csuszával		2,800,-
11. Mandulás pisztráng roston tartármártással, vajas burgonyával		2,800,-
12. Békacombok rántva, tartárral, hasábburgonyával és rizzsel		2,800,-
13. Békacombok tejszínes fokhagymás mártásban, rösztivel és rizzsel		2,800,-
14. 2 személyes Halfatányéros tartármártással, zöldségekkel, rösztivel		6,500,-
15. Süllő roston, egészben (1 dkg)		80,-

VI. Vadételek

1. Tűzdelt szarvas filé vörösboros barnamártással, krokettel és rizzsel	3,800,-
2. Szarvas filé Rossini módra, rizs és röszt (roston libamáj, gomba, barnamártás)	4,800,-
3. 2 személyes Hubertus-tál, rizzsel és krokettel	7,500,-

VII. Szárnyas húsból készült ételek Csirkehúsból készült ételek

1. Paprikás csirkemell filé galuskával	2,000,-
2. Csirkemell filé rántva burgonyapürével	1,400,- 2,000,-
3. Kijevi csirkemell (sajos fűszervajjal töltve), zöldséges rizzsel	2,500,-
4. Csirkemell csíkok tejszínes sonkás mártással, rizzsel és krokettel	2,500,-
5. Sonkával és márványsajttal töltött csirkemell rántva, rizzsel és rösztivel	2,500,-
6. Merinói csirkemell, hercegnő burgonya (gombás paradicsomos raguval és Feta sajttal)	2,500,-
7. Csirkemell magvas bundában burgonyapürével és ananással	2,500,-
8. Bóbitás csirkemell párolt zöldségekkel (natúr csirkemell, brokkolival és sajt rápírtva)	2,500,-
9. Olaszos csirkemell rántva, görög salátával (füstölt sajttal-, füstölt tarjával és paradicsommal töltve)	3,400,-
10. Csirkemell mandulás párizsi bundában burgonyapürével	2,500,-

VIII. Pulykamellből készült ételek

	kis adag	adag
1. Pulykamell szeletek rántva, hasáburgonyával és rizzsel	1,500,-	2,000,-
2. Pulykamell tejszínes gombamártással, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
3. Brassói pulykamell csíkok, hasáburgonyával		2,500,-
4. Velővel töltött pulykamell rántva, hasáburgonya és rizs		2,500,-
5. Sajttal, sonkával és gombával töltött pulykamell rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
6. Camembert sajttal és almával töltött pulykamell rántva, ananászos rizzsel		2,500,-
7. Bacon-el és sajttal töltött pulykamell rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
8. Füstölt sajttal és brokkolival töltött pulykamell rántva burgonyapürével		2,500,-
9. Sajtos parajjal töltött pulykamell rántva, sajtmártással, rizzsel és rösztivel		2,500,-
10. Szezámagos pulykamell rántva, görög salátával		2,800,-
11. Libamájjal töltött pulykamell rántva, hasáburgonyával és rizzsel		3,200,-
12. Pulykamell csíkok Maffiózó módra, krokettel és rizzsel (libamáj-, kukoricás-, gombás-, gyöngyhagymás ragu, enyhén csípősen)		3,200,-
13. Libamájjal és camembert sajttal töltött pulykamell rántva, ananászos rizzsel		3,500,-

IX. Libamájból készült ételek

1. Libamájszeletek fehérboros mártásban, hercegnő burgonya		3.500,-
2. Libamájszeletek rántva burgonyapürével	2,500,-	3,500,-
3. Meleg libamáj tócsnival és Mátrai salátával		4,500,-
4. Libamáj mézes aszúval és fahéjas, almás palacsintával és rizzsel		4,500,-

X. Borjúhúsból készült ételek

1. Borjúpaprikás házi galuskával	1,800,-	2,500,-
2. Tárkonyos, zöldséges borjúragu rizzsel és krokettel		2,400,-
3. Bécsi szelet, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
4. Borjúszelet tejszínes gombamártással, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
5. Velővel töltött borjúszelet rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
6. Borjúszelet Bogrács módra, hasáburgonyával és rizzsel (hagymás-, szalonnás-, sonkás-, zöldborsós-, gombás ragu)		2,500,-
7. Cordon Bleu (sajttal-, sonkával-, gombával töltve), hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
8. Borjúláb rántva, tartárral, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
9. Libamájjal töltött borjúszelet rántva, hasáburgonyával és rizzsel		3,300,-
10. Borjúszelet Pol-Petit módra (sajttal, sonkával-gombával töltve), Milánói makarónival		3,200,-
11. Kalocsai borjúszelet (libamájjal töltött borjúszelet, kapros-paprikás mártással) galuskával		3,200,-

XI. Marhahúsból készült ételek

	kis adag	adag
1. Marhapörkölt házi galuskával vagy főtt burgonya	1,400,-	2,000,-
2. Hagymás bélszínlángos, hasáburgonyával és rizzsel		3,800,-
3. Gombás bélszínlángos, hasáburgonyával és rizzsel		3,800,-
4. Bélszínérmék Udvarmester módra (fűszeres vajjal) rösztivel és zöldségekkel		3,800,-
5. Márványsajttal töltött bélszín rántva, hasáburgonyával és rizzsel		3,800,-
6. Bélszín Tokány Stroganoff módra, hasáburgonyával és rizzsel		3,800,-
7. Bélszín java zöldbors mártással, krokettal és rizzsel		3,800,-
8. Mézes-mandulás bélszín java almás palacsintával és rizzsel		3,800,-
9. Bélszín java Budapest módra, hasáburgonyával és rizzsel (libamájas-, lecsós-, gombás-, zöldborsós ragu)		4,800,-
10. Bélszín java Rossini módra (roston libamáj- gomba és barnamártással), krokettal és rizzsel		4,800,-

XII. Sertéshúsból készült ételek

1. Sertésmáj rántva, hasáburgonyával és rizzsel		1,500,-
2. Szapáry sertésmáj (natúr máj pirított velővel), hasáburgonyával és rizzsel		2,000,-
3. Sertésborda rántva, hasáburgonyával és rizzsel	1,400,-	2,000,-
4. Párizsi szűzérmék rizibizivel	1,400,-	2,000,-
5. Velővel töltött sertésborda hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
6. Sajttal-gombával töltött sertésborda rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
7. Sajttal-sonkával töltött sertésborda rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
8. Sajttal, sonkával-gombával töltött sertésborda rántva, hasáburgonyával és rizzsel		2,500,-
9. Bakonyi sertésborda házi galuskával		2,500,-
10. Szalkai cigánypecsenye (hagymás-sonkás natúr borda fokhagymásan), hasáburgonya		2,500,-
11. Óvári sertésborda (gomba-, sonka és sajt rápirítva) rizibizivel		2,500,-
12. Cecei sertésborda (füstölt tarjás, lecsós raguval), hasáburgonyával		2,500,-
13. Casanova kedvence, krokett és rizs (velővel töltött borda natúr sütve sajtmártással)		2,700,-
14. Szűzpecsenye márványsajtos mártásban, krokettal és rizzsel		2,700,-
15. Szűzérmék füstölt tarjával, Calvados mártással, hercegnőburgonya és rizs		2,700,-
16. Bogrács borzas borda görög salátával		2,800,-
17. Milánói spagetti rántott sertésbordával	1,900,-	2,800,-
18. Ingyenc sertésborda sajtos burgonyapürével (füstölt tarjával-, füstölt sajttal és csemege uborkával töltve)		2,500,-
19. Libamájjal töltött sertésborda rántva, hasáburgonyával és rizzsel		3,200,-
20. Rablólhús nyárson, hasáburgonyával és rizzsel (csirkemell-, bélszínselet-, sertés szűz és kolozsvári szalonna-, gomba-, hagyma nyárson)		3,600,-
21. Erdélyi fatányéros, hasáburgonyával és vegyes salátával		3,800,-
22. 2 személyes Bográcstál, hasáburgonyával és rizzsel		4,500,-

XIII. Köretek

	kis adag	adag
1. Párolt rizs		400,-
2. Rizibizi		400,-
3. Gombás rizs		400,-
4. Hasábburgonya		400,-
5. Burgonyapüré		500,-
6. Burgonyakrokkett		500,-
7. Rösztli		500,-
8. Párolt zöldség mix		500,-
9. Tartármártás		300,-
ZÖLDSÉGTÁL (Párolt zöldségek, rántott gomba, bundázott brokkoli, rösztli)		1,500,-

XIV. Saláták és savanyúságok

1. Céklasaláta		500,-
2. Csemegeuborka		500,-
3. Kovászos uborka		500,-
4. Ecetes almapaprika		500,-
5. Káposztasaláta		500,-
6. Vegyes saláta		600,-
7. Uborkasaláta		500,-
8. Tejfölös uborkasaláta		600,-
9. Paradicsomsaláta		500,-
10. Görög saláta (Feta sajttal és olajbogyóval)		1,200,-
11. Kapos-dressinges saláta (paradicsom-, uborka-, kukorica-, saláta joghurtöntettel)		1,200,-
12. Mátrai saláta (fejes saláta-, ananász-, alma-, sonka-, füstölt sajt tartármártással elkeverve)		1,200,-

XV. Tészták és desszertek

1. Nutellás palacsinta	300,-	600,-
2. Túrós palacsinta	300,-	600,-
3. Ananász tejszínhabbal		600,-
4. Gesztenyepüré tejszínhabbal		700,-
5. Gesztenyével töltött palacsinta csokis öntettel		800,-
6. Gundel palacsinta	500,-	800,-
7. Somlói galuska	500,-	800,-
8. Somlói galuskával töltött palacsinta diómártással		800,-
9. Hawaii túrós palacsinta gyümölcsökkel		800,-
10. Túrós csusza pirított szalonnával	700,-	1,200,-
11. Madártejtes parfé tejszínhabbal és gyümölcsökkel	500,-	800,-
12. Eperparfé tejszínhabbal és gyümölcsökkel	500,-	800,-

Itallap

Üdítőitalok

Coca-Cola	0.25	350,-
Coca-Cola Zero	0.25	350,-
Fanta Narancs,Sprite	0.25	350,-
Kinley Tonic, Gyömbér	0.25	350,-
Mohito	0.25	350,-
Citromos Jeges Tea	3 dl	450,-
Cappy - Almaital	3 dl	450,-
Cappy - Rostos őszibarackital	3 dl	450,-
Cappy - Narancs juice 100%-os	3 dl	450,-
Cappy - Ananászlé	3 dl	450,-
Paradicsomlé TopJoy	0.25	400,-

Ásványvíz

Kékkúti Theodora Ásványvíz (szénsavas)	0.33	300,-
Kékkúti Theodora Ásványvíz (szénsavmentes)	0.33	300,-

Kávék

Eszpresszó kávé tejszínnel		300,-
Cappuccino		400,-
Ír Kávé		900,-

Palackozott sörök

6		
Dreher Pils	0.50	600,-
Dreher Alkoholmentes	0.50	600,-
Dreher Bak Barna	0.50	600,-
Heineken	0.50	600,-
Búzasör, Edelweis	0.50	800,-
Staropramen	0.50	600,-
Miller	0.33	550,-

Minőségi palackozott borok

Balatonboglári borok

Olaszrizling	Száraz, fehér	0.75	1,750,-	1 dl	250,-
Szürkebarát	Félédes, fehér	0.75	1,750,-	1 dl	250,-
Kékfrankos	Félédes, vörös	0.75	1,750,-	1 dl	250,-
Muskotály	Édes, fehér	0.75	1,750,-	1 dl	250,-
Merlot	Édes, vörös	0.75	2,100,-	1 dl	300,-
Teleki Portugieser	Száraz, vörös	0.75	2,100,-	1 dl	300,-
Teleki Cabernet Sauvignon	Száraz, vörös	0.75	3,000,-	1 dl	400,-
Nagyrédei Cabernet Sauvignon Rosé		0.75	1,750,-	1 dl	250,-

Tokaji borkülönlegességek

Tokaji Aszú	3 puttonyos			0.50	7,800,-
-------------	-------------	--	--	------	---------

Minőségi évjáratos fehér és rosé boraink

Szemelt Rizling (Szeremley Huba) Badacsony		0.75	3,500,-		500,-/1dl
Dúzsi Zweigelt Rosé Szekszárd		0.75	3,500,-		500,-/1dl

Minőségi évjáratos vörös boraink

Villányi Cabernet Sauvignon(Gere Attila)				0.75	6,600,-
--	--	--	--	------	---------

Pezsgők

Boglári Demi Sec				0.75	2,000,-
Törley Charmant Doux				0.75	2,500,-
Hungária Extra Dry				0.75	4,500,-
Martini Spumante				0.75	6,000,-



Hazai pálinkák

	3 cl	5 cl
Kóser szilvapálinka	600,-	1,000,-
Magna Cum Laude Macum-Mák pálinka(30%)	600,-	1,000,-
Magna Cum Laude kajsziabarack pálinka(40%)	600,-	1,000,-
Magna Cum Laude meggy pálinka (40%)	600,-	1,000,-
Magna Cum Laude vilmoskörte pálinka (40%)	700,-	1,200,-
Magna Cum Laude tölgyfahordós érlelt szilvapálinka (50%)	700,-	1,200,-

Import whisky félék, vodkák

Ballantines Scotch Whisky	500,-	800,-
Johnnie Walker Scotch Whisky – Red Label	500,-	800,-
Jim Beam	500,-	800,-
Jack Daniel's	700,-	1,200,-
Finlandia Vodka	500,-	800,-
Tequila Sierra	600,-	1,000,-

Likőrök, vermutok

Bailey's Irish Cream Whiskey	500,-	800,-
Zwack Unikum	500,-	800,-
Zwack Unikum szilva	500,-	800,-
Jägermeister	500,-	800,-
Bacardi Superior rum	600,-	1000,-
Martini Bianco, Dry	1 dl	800,-
Campari Bitter	1 dl	1,200,-

Konyakok

Metaxa*****	500,-	800,-
-------------	-------	-------