



## Reggelik

- |                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Pirítós kenyér vajjal, fokhagymával                                                     | 650 Ft |
| 2. Pirítós kenyér vajjal, dzsemmel                                                         | 650 Ft |
| 3. Rántotta (3db tojás)                                                                    | 650 Ft |
| 4. Hagymás rántotta (3db tojás, vöröshagyma)                                               | 700 Ft |
| 5. Szalonnás rántotta (3db tojás, házi füstölt szalonna)                                   | 800 Ft |
| 6. Kolbászos rántotta (3db tojás, kolbász szeletek)                                        | 800 Ft |
| 7. Gombás rántotta (3db tojás, pirított gomba)                                             | 750 Ft |
| 8. Parasztrengeli (3 db tojás, vöröshagyma, gomba, kolbász, házi füstölt szalonna)         | 800 Ft |
| 9. Tükörtojás (3db tojás)                                                                  | 650 Ft |
| 10. Ham & Eggs (3db tojás, sonka)                                                          | 800 Ft |
| 11. Plusz tojás (vagy feltétek: vöröshagyma, házi füstölt szalonna, kolbász, gomba, sonka) | 100 Ft |

## Hamburgerek

Kívánságra a hamburgert kérheti kemencében sütve!

- |                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 12. Hamburger sima (mustáros alap, salátalevél, hagyma, húspogácsa, uborka, ketchup)                              | 700 Ft |
| 13. Hamburger sajtos (mustáros alap, salátalevél, hagyma, húspogácsa, uborka, sajt, ketchup)                      | 750 Ft |
| 14. Colosseum (mustáros alap, salátalevél, hagyma, húspogácsa, sonka, sajt, uborka, ketchup)                      | 800 Ft |
| 15. Bacon (mustáros alap, salátalevél, hagyma, húspogácsa, sült bacon, sajt, uborka, ketchup)                     | 800 Ft |
| 16. Barna-Bár (mustáros alap, salátalevél, hagyma, rántott csirkemell, sajt, uborka, ketchup, majonéz)            | 800 Ft |
| 17. Barna-Bár ingyenc (mustáros alap, salátalevél, hagyma, grillezett csirkemell, sajt, uborka, ketchup, majonéz) | 800 Ft |
| 18. Betyáros (erős alap, salátalevél, lilahagyma, húspogácsa, kolbász, uborka, sajt)                              | 800 Ft |
| 19. Gombás (mustáros alap, salátalevél, hagyma, húspogácsa, gomba, sajt, uborka, ketchup)                         | 800 Ft |

Glutén- és laktózmentes ételekről érdeklődjenek pincéreinknél!

## Előételek

- |                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------|----------|
| 20. Káposztával töltött rántott palacsinta, tartár mártással | 990 Ft   |
| 21. Padlizsánkrém lilahagyma salátával, pirítóssal           | 1 190 Ft |

# Pizzák



28cm-es 45cm-es

|                                                                                                                                     |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 22. Gyerek (paradicsomos alap, sonka, kukorica, sajt)                                                                               | 820 Ft   | -        |
| 23. Margaréta (paradicsomos alap, paradicsom, sajt)                                                                                 | 950 Ft   | 2 180 Ft |
| 24. Kukoricás (paradicsomos alap, kukorica, sajt)                                                                                   | 1 040 Ft | 2 180 Ft |
| 25. Sonkás (paradicsomos alap, sonka, sajt)                                                                                         | 1 050 Ft | 2 200 Ft |
| 26. Szalámis (paradicsomos alap, szalámi, sajt)                                                                                     | 1 050 Ft | 2 200 Ft |
| 27. Gombás (paradicsomos alap, gomba, sajt)                                                                                         | 1 050 Ft | 2 200 Ft |
| 28. Hawaii (paradicsomos alap, sonka, ananász, sajt)                                                                                | 1 140 Ft | 2 380 Ft |
| 29. Sonkás-kukoricás (paradicsomos alap, kukorica, sonka, sajt)                                                                     | 1 140 Ft | 2 380 Ft |
| 30. Négy évszak (paradicsomos alap, gomba, kukorica, ananász, bab, sajt)                                                            | 1 140 Ft | 2 380 Ft |
| 31. Bacon szalonnás (paradicsomos alap, bacon, paradicsom, sajt)                                                                    | 1 140 Ft | 2 380 Ft |
| 32. Vega (paradicsomos alap, gomba, kukorica, paradicsom, sajt)                                                                     | 1 140 Ft | 2 380 Ft |
| 33. Bar-bár (tejfölös-fokhagymás alap, szalámi, sajt, füstölt sajt)                                                                 | 1 150 Ft | 2 400 Ft |
| 34. Magyaros (paradicsomos alap, szalámi, lilahagyma, bacon, füstölt sajt, pepperoni)                                               | 1 200 Ft | 2 500 Ft |
| 35. Csirkemájás pizza (paradicsomos alap, hagymás csirkemáj, tükörtojás, sajt)                                                      | 1 230 Ft | 2 560 Ft |
| 36. Sonkás-gombás (paradicsomos alap, gomba, sonka, sajt)                                                                           | 1 230 Ft | 2 560 Ft |
| 37. Tonhalas (paradicsomos alap, tonhal, sajt, citrom)                                                                              | 1 240 Ft | 2 580 Ft |
| 38. Tenger gyümölcse (paradicsomos alap, tenger gyümölcsei, sajt, olíva bogyó)                                                      | 1 300 Ft | 2 700 Ft |
| 39. János vitéz (erős alap, tarja, pepperoni, lilahagyma, bab, kukorica, sajt)                                                      | 1 300 Ft | 2 700 Ft |
| 40. Pásztor (tejfölös-mustáros alap, sonka, bacon, kukorica, tojás, sajt)                                                           | 1 350 Ft | 2 800 Ft |
| 41. Szívem hölgye (tejfölös-fokhagymás alap, sonka, paradicsom, uborka, lilahagyma, tojás, sajt)                                    | 1 300 Ft | 2 700 Ft |
| 42. Piedone csülkös pizzája<br>(mustáros-tejfölös alap, füstölt-főtt csülök, lilahagyma, pepperoni, főtt tojás szeletek, bab, sajt) | 1 350 Ft | 2 800 Ft |
| 43. Polgármester kedvence (erős alap, tarja, pepperoni, lilahagyma, bab, kukorica, sajt, tükörtojás)                                | 1 350 Ft | 2 800 Ft |
| 44. Gyrosos (tatziki alap, gyros hús, paradicsom, uborka, olíva bogyó, lilahagyma, sajt)                                            | 1 450 Ft | 3 100 Ft |
| 45. Rendelhető feltétek                                                                                                             | 250 Ft   | 500 Ft   |

Trappista sajt, füstölt sajt, tojás, tejföl, sonka, szalámi, kolbász, tenger gyümölcsei, tonhal, bacon, tarja, Pepperoni, ananász, olíva bogyó, kukorica, bab, lilahagyma, vöröshagyma, gomba, dupla szósz

## Pizzáját kérheti igény szerint:

paradicsomos, erős, olívás, tejfölös, tejfölös-fokhagymás, mustáros-tejfölös, paradicsomos-fokhagymás alappal!

# Levesek



- T 46. Hideg málnakrém leves (tányérban) 700 Ft**  
Borajánlat: Bock Villányi Rozé
- T 47. Hideg málnakrém leves vanília fagylalttal (tányérban) 900 Ft**  
Borajánlat: Varga Rozé Pinot Noir
- T 48. Fokhagymakrém leves bacon chips-szel, sajtos krutonnal (tányérban) 790 Ft**  
Borajánlat: Varga Szürkebarát
- 49. Sáfrányos fácánleves petrezselymes pityókával (tálban) 1 350 Ft**  
Borajánlat: Varga Rozé
- T 50. Májgombóclevés (fazékban) 700 Ft**  
Borajánlat: Varga Irsai Olivér Királyleányka
- T 51. Alföldi húsfazék házi csigatésztával (fazékban) 700 Ft**  
Borajánlat: Varga Szürkebarát
- 52. Raguleves (tálban) 890 Ft**  
Borajánlat: Varga Rozé  
Puhára főtt sertéscombunkat ízesítettük kaporral, mustárral, babérlevéllel, zsenge zöldborsóval, leveszöldségekkel, gombával.  
Házi tejjel és citrommal szervíroztuk!
- 53. Tárkonyos vadragu leves (tálban) 1 350 Ft**  
Borajánlat: Varga Irsai Olivér Királyleányka  
A szarvas és őz húsunkat felkockáztuk és feltettük főlni. Sóval, borssal, borókabogyóval, tárkonnyal ízesítettük.  
Zsenge zöldborsóval, csiperkegombával, répával, karfiollal, kelbimbóval finom puhára főztük.  
Krumplis, petrezselymes gombócot tettünk bele, házi tejjel és citrommal szervíroztuk.
- 54. Babgulyás füstölt csülökkel bolondítva (bográcsban) 1 250 Ft**  
Borajánlat: Varga Kékfrankos
- 55. Szegedi filézett szürkeharcsahalászlé (bográcsban) 2 290 Ft**  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Chardonnay

# Lávakövön sülték



Amit Ön süt meg!

**Figyelem! A lávakő 300 Celsius fokos! Vigyázzon! 300°C**

## Tudnivalók:

- A lávakőre a húsok nyersen kerülnek fel, természetesen kellő módon pácolva.
- Nagyon egyszerű elkészíteni a láva kövön lévő ételeket. Folyamatosan forgatni kell. Mindenki saját ízlése szerint készítheti el.
- A tálon lévő vagy mellé kapott külön féle öntetekkel, olajokkal, ízlés szerint ízesíthetjük.
- Ha valaki fél az elkészítésüktől, kérje felszolgálóink segítségét, hogy mutassák be hogyan kell elkészíteni.
- El nem rontható! Csak bízzon magában!  
Az elkészült ételeket a lávakövön fogyasszák, mert az végig melegen is tartja!
- Ez egy igazi feeling! A speciális kövön különlegesen szaftosan sülnék át az ételek.
- **Akkor hát sütésre fel!**

1. Vegye fel a partedit!
2. Vigyázzon 300 Celsius fokos! 300°C
3. Forgassa a húst és ízesítse ízlés szerint!
4. Amit süttött, azt egye is meg mostmár!

## Jó étvágyat kívánunk!

- |                                                                                                                                                                           |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>56. Sercegő sertés tál</b>                                                                                                                                             | <b>3 690 Ft</b> |
| Mustáros olajban pácolt sertés tarja, vöröshagyma, sültkrumpli, rizs, friss vegyes saláta, különböző pácok, olajok, öntetek                                               |                 |
| <b>57. 2 sercegő szárnyas tál</b>                                                                                                                                         | <b>3 690 Ft</b> |
| Szarvasgombás olajban pácolt csirkemell filé, vöröshagyma, sültkrumpli, rizs, friss vegyes saláta, különböző pácok, olajok, öntetek                                       |                 |
| <b>58. 3 sercegő vegyes tál</b>                                                                                                                                           | <b>3 690 Ft</b> |
| Mustáros olajban pácolt sertés tarja, szarvasgombás olajban pácolt csirkemell filé, vöröshagyma, sültkrumpli, rizs, friss vegyes saláta, különböző pácok, olajok, öntetek |                 |

**A köreteket ízlés szerint módosíthatja!**







## Pörkölte

### 59. Szürkeharcsapaprikás túrós csuszával sült szalonna pörccel (körettel)

2 790 Ft

Borajánlat: Varga Pinot Noir Rozé

A házi füstölt szalonnát megpirítottuk, a pörccöt leszűrtük, a harcsát forró szalonna zsíron megsütöttük, majd kiszedtük. A zsíron pörkölt alapot készítettünk. Egy gerezd zúzott fokhagymát dobtunk hozzá, összefőztük és tejfölös habarást készítettünk rá, majd a halat vissza helyeztük és pár percig főztük. A túrós csuszát tányérra raktuk a harcsapaprikást ráöntöttük és a leszűrt pörccöt a tetejére szórtuk.

### 60. Pacalpörkölt (ajánlott köret: főtt burgonya)

1 950 Ft

Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon

### 61. Vörösboros marhalábszár pörkölt (ajánlott köret: galuska)

1 990 Ft

Borajánlat: Varga Egri Bikavér

## Gyerekménü



### 62. SpongyaBob pizzája (paradicsomos alap, sonka, kukorica, sajt) (a pizzát kérheti bármilyen alappal vagy feltéttel)



950 Ft

### 63. Rántott szelet mosolygó burgonyával (körettel)

950 Ft

### 64. Hupikék (rántott szelet, kék burgonyapüré) (körettel)

950 Ft

### 65. Barbie (rántott szelet, rózsaszín burgonyapüré) (körettel)

950 Ft

### 66. Halbalhé (100% halrudacsák, sült krumpli, tartár)

950 Ft

### 67. Csibefutam (csirke nuggets, zöldborsós burgonyapüré)

950 Ft

Gyerekménükhöz babavizet és Kubu üdítőitalt ajánlunk, itallapunkon megtalálják!

## Vegetáriánus ételek

### 68. Rántott sajt (ajánlott köret: párolt rizs)

1 250 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

### 69. Rántott camembert sajt áfonya lekvárral, grillezett almával (ajánlott köret: párolt rizs)

1 690 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

### 70. Rántott gomba (ajánlott köret: sültburgonya)

1 250 Ft

Borajánlat: Varga Balaton Melléki Chardonnay

### 71. Rántott karfiol rózsák (ajánlott köret: sült krumpli)

1 190 Ft

Borajánlat: Varga Muskotály

### 72. Rántott hagymakarikák (ajánlott köret: párolt rizs)

1 190 Ft



## Frissen sülték

## csirkemell filéből

- T 73. Roston csirkemell filé** (ajánlott köret: rizibizi) 1 290 Ft  
Borajánlat: Varga Irsai Olivér Királyleányka
- T 74. Rozmaringos csirkemell filé salátaágyon** (ajánlott köret: steak burgonya) 1 550 Ft  
Rozmaringos pácban érlelt csirkemellünket vaslapon arany barnára grilleztük.  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű
- T 75. Roston csirkemell flekken sajtmártással** (ajánlott köret: krokett) 1 690 Ft  
Borajánlat: Varga Rozé
- T 76. Gyrostál (körettel)** 1 690 Ft  
Borajánlat: Varga Rozé
- T 77. Brassói aprópecsenye sült burgonyakockával** (csirkéből, körettel) 1 790 Ft  
Borajánlat: Varga Rozé
- T 78. Rántott csirkemell szezámmagos bundában** (ajánlott köret: rizi-bizi) 1 350 Ft  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű
- 79. Májjal töltött csirkemell** (ajánlott köret: burgonyapüré) 1 690 Ft  
Filézett csirkemellünkbe pikáns csirkemáj ragut tettünk, majd bepaníroztuk és olajban kisütöttük.  
Borajánlat: Varga Pinot Noir Rozé
- T 80. Mézes-mustáros csirke** (ajánlott köret : steak burgonya) 1 490 Ft  
A csirkemellet mézes mustáros pácban érleltük. Sóztuk, borsóztuk, sütés előtt nagyon enyhén chilivel ízesítettük.  
Olívaolajon serpenyőben megsütöttük.  
Borajánlat: Varga Pinot Noir Rozé
- T 81. Hawaii csirkemell** (ajánlott köret: burgonyapüré) 1 750 Ft  
Natúr húsunkat olíva olajon pároltuk, tetejére sonkaszeletet és ananászkarikát tettünk, majd megszórtuk sajttal. Ezután sütőbe raktuk és arany barnára megsütöttük.  
Borajánlat: Varga Rozé

## Frissen sülték

## sertés karajból

- T 82. Rántott szelet** (ajánlott köret: sült krumpli) 1 390 Ft  
Borajánlat: Bock Royal Cuvée
- 83. Rántott szelet velővel töltve** (ajánlott köret: sült krumpli) 1 750 Ft  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon
- 84. Gombával töltött szelet** (ajánlott köret: petrezselymes burgonya) 1 690 Ft  
Húsunkba friss csiperkegombából és petrezselyemzöldből készített ragut töltöttünk. Tojásba raktuk, majd zsemlemorzsaába megforgattuk és forró olajban megsütöttük.



## Frissen sülték

## sertés karajból

- T 85. Cordon Bleu** (ajánlott köret: sült krumpli) **1 750 Ft**  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon  
Húsunkba finom sonkát és sajtot tettünk, tojásba mártottuk, majd zsemlemorzsába megforgattuk és forró olajban megsütöttük.
- 86. Kolozsvári töltött tekercs** (ajánlott köret: burgonyakarika) **1 750 Ft**  
Sertés karajunkba erős pistás, hagymás kolozsvári szalonnás csípős pikáns ragut készítettünk.  
A ragut belehelyeztük, felgöngyöltük, majd bepaníroztuk és forró olajban kisütöttük.  
Borajánlat: Bock Villányi Portugieser
- T 87. Milánói sertésborda** (körettel) **1 860 Ft**  
Spagetti tésztát puhára főztük. Egy sonkás gombás paradicsomos ragut készítettünk rá.  
Ennek a tetejére rántott sertésbordát fektettünk és megszórtuk sajttal.  
Borajánlat: Varga Kékfrankos
- T 88. Rántott velő** (ajánlott köret: burgonyapüré) **1 550 Ft**  
Borajánlat: Bock Villányi Kékfrankos

## Frissen sülték

## sertés tarjából

- T 89. Roston sertés flekken** (ajánlott köret: sült krumpli) **1 350 Ft**  
Különleges pácban érlelt tarjánkat vaslapon puhára sütöttük.  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon
- T 90. Sertésflekken tejszínes gombaraguval** (ajánlott köret: krokett, röshti burgonya) **1 750 Ft**  
Fűszeres tarja szeletünket roston megsütöttük, majd pikáns gombaragut készítettünk, mellyel jól nyakon öntöttük és így tálaltuk.  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon
- T 91. Cigánypecsenye kakastaréjjal** (ajánlott : köret burgonya karika) **1 750 Ft**  
Tarjánkat különleges fokhagymapácban érleltük, majd vaslapon megsütöttük. Friss zúzott makói fokhagymával a tetejét bekentük. Pirospaprikával, borssal megszórtuk. Tetejére házi füstölt szalonnát sütöttünk.  
Borajánlat: Varga Kékfrankos
- 92. Magyaros sertésborda serpenyőben** (körettel) **1 950 Ft**  
Különleges pácban érlelt húsunkat megsütöttük. Sült tepsis burgonyát házi lecsóba forgattunk, tetejére karikára vágott makói sült vereshagymát halmoztunk.  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon



## A konghafőnök

## ajánlata halból

- 93. Vajon sült omlós lazac steak gombaraguval** (ajánlott köret: krokett) első osztályú friss lazacból **3 450 Ft**  
Szerpenyőnkbe vaját olvasztottunk. Kakukkfűvel meghintettük és behelyeztük a frissen őrölt borssal megszórt lazacunkat. Így süttöttük, aztán megforgattuk és ekkor friss citromlevét facsartuk rá. 2 gerezd fokhagymát tettünk hozzá, szép pirosra süttöttük. A bakony hegység erdejében szedett gombával finom ragut készítettünk rá, és így tálaltuk.  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Chardonnay
- 94. Lazac steak tejszínes ráraguval** (ajánlott köret: párolt rizs) első osztályú friss lazacból **3 590 Ft**  
Lazac steakunkat tengeri sóval és frissen őrölt borssal megszórtuk, majd kevés olívaolajjal finom puhára süttöttük. Ehhez egy pikáns fehérboros ráragut készítettünk. A steak-et tányérra helyeztük a raguval nyakon öntöttük és olíva olajjal, citrommal szervíroztuk.  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Chardonnay
- 95. Rántott tintahal karikák tartár mártással** (ajánlott köret: kukoricás rizs) **1 350 Ft**  
Borajánlat: Varga Muskotály
- 96. Rántott harcsafilé mandulás bundában** (ajánlott köret: petrezselymes burgonya) **2 290 Ft**  
Friss harcsa húsát sóztuk, borsoztuk, majd mandulás panírba forgattuk és forró olajban megsütöttük.  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű
- 97. Harcsa Cordon Bleu** (ajánlott köret: lilahagymás burgonyapüré) **2 390 Ft**  
A harcsa szeleteket lapjában bevágtuk és kihajtottuk. Sóval, borsal megszórtuk, majd mindegyikre finom sonkát, arra meg egy sajtszeletet fektettünk és félbehajtottuk, bepaníroztuk, aztán hagyományos módon készre süttöttük.  
Borajánlat: Varga Rozé
- 98. Harcsa brassói pecsenye** **2 290 Ft**  
Borajánlat: Bock Villányi Rozé
- 99. Citromos vajás harcsafilé** (ajánlott köret: kukoricás rizs) **2 690 Ft**  
Szerpenyőnkbe vaját, friss kaprot, citromlevet vegyítettünk. Sóztuk, borsoztuk, majd mindezt összefőztük. Harcsánk legjavát beletettük, fedő alatt pároltuk, majd enyhén megsütöttük.  
Borajánlat: Bock Villányi Rozé
- 100. Grillezett lazac nyárs salátaágyon, vajás citrom mártással** (ajánlott köret: sült krumpli) **3 450 Ft**  
első osztályú friss lazacból  
Borajánlat: Varga Szürkebarát

## A konghafőnök

## ajánlata csirkemellből

- 101. Aszalt szilvával töltött csirkemell diós bundában** (ajánlott köret: párolt rizs) **1 790 Ft**  
Cukrot karamellizáltunk, majd nagymamám aszalt szilvalekvárját hozzáadtuk és fahéjjal ízesítettük. Mindezt csirkemell filébe töltöttük, felgöngyöltük és diós panírba forgattuk, végül olajba kisütöttük és nagyon finom lett.  
Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű
- T 102. Őszibarackos csirkemell filé,** **1 750 Ft**  
kemencében rásütött füstölt sajttal (ajánlott köret: burgonyapüré)





## A konyhafőnök

## ajánlata csirkemellből

### 103. Gyömbéres chips-es csirke (körettel)

2 150 Ft

A csirkemell csíkokat napraforgó olajon megpároltuk, sóztuk, borsoztuk, majd fokhagymával és friss gyömbérrel ízesítettük. Kaliforniai paprika csíkokat tettünk hozzá, majd tejszínnel felöntöttük és készre pároltuk. Burgonyából hajszál vékony szeleteket vágunk, forró olajban ropogós, friss chipset sütöttünk belőle, majd a pikáns ragunkat a friss chips tetejére halmoztuk.

Borajánlat: Varga Szürkebarát

### 104. Feta sajttal töltött csirkemell kolozsvári szalonnában (ajánlott köret: grill zöldség)

1 950 Ft

A pácolt csirkemellet sóztuk, borsoztuk, majd megtöltöttük eredeti görög feta sajttal.

Fölgöngyöltük, kolozsvári szalonnával betekertük, puhára pároltuk és megsütöttük.

Borajánlat: Varga Irsai Olivér Királyleányka

### T 105. Svájci szelet (ajánlott köret: süttőtökös burgonyapüré)

1 750 Ft

A pácolt csirkemellet puhára grilleztük. Sóztuk, borsoztuk. Tetejére finom sonkaszeletet fektettünk. A sonka tetejére szeletekre vágott paradicsomot halmoztunk és megszórtuk füstölt sajttal, majd sütőben össze sütöttük.

Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű

### T 106. Különleges csirkepiramis (ajánlott köret: steak burgonya)

1 990 Ft

Csirkemellünket rozmaringos pácban érleltük. Vaslapon megsütöttük. Tetejére bacon szalonnát fektettünk, házi juhtúróval és kevés tejjel megkentük. Mindezt paradicsomszeletekkel befedtük, vékonyra vágott fokhagymát és füstölt sajtot szórtunk rá, majd sütőben összesütöttük.

Borajánlat: Varga Rozé

## A konyhafőnök

## ajánlata kacsa húsból

### 107. Sült kacsacomb (konfitált) serpenyőben, hagymás törtburgonyával, pezsgős lilakáposztával (körettel)

2 790 Ft

A szárazra törölt tanyasi pecsenye kacsacombot jó alaposan megsóztuk. Bekentük zúzott fokhagymával és hagyományos módon sütőben szép ropogásra sütöttük.

Borajánlat: Varga Pinot Noir Rozé

### 108. Sült kacsamell asztalt szilvás, vörösboros barnamártással roston libamájjal

3 690 Ft

(ajánlott köret: burgonya krokett)

Borajánlat: Bock Merlot

### 109. Kacsamell pikáns áfonyamártással, almás krokettal (körettel)

3 450 Ft

Borajánlat: Varga Rozé

### 110. Sült kacsamell erdei vargányagomba mártással házi burgonya fánkkal

3 690 Ft

Borajánlat: Bock Villányi Rozé

## A konyhafőnök

## ajánlata libamájból

### 111. Roston libamáj grillezett almával (ajánlott köret: hagymás törtburgonya)

4 300 Ft



## A konyhafőnök

## ajánlata sertés szűzből

**112. Roston szűzérme kapros vargányagomba mártással** (ajánlott köret: rösztli burgonya) **2 250 Ft**

A pácolt szűzérmet megpároltuk, majd omlósra sütöttük. Tetejére pikáns, tejszínes vargányagomba ragut készítettünk.

Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon

**113. Csárda gazda kedvence** (ajánlott köret: rösztli burgonya) **2 390 Ft**

A pácolt szűzérmet kolozsvári szalonnába tekertük. Csirkemáj közepébe fokhagymát rejtettünk és szintén kolozsvári szalonnába tekertük, majd megsütöttük és a tetejére színes borsmártást öntöttünk.

Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon

**114. Szűz Barba-Bár módra** (ajánlott köret: rösztli burgonya, krokett) **2 590 Ft**

A kolozsvári szalonnába tekert szűzet sóztuk, borsoztuk és puhára sütöttük. Tetejére roston sült libamájszeletet fektettünk.

A libamáj tetejére friss champignon gombafejet grilleztünk. Ezt barnamártással lelocsoltuk.

Borajánlat: Bock Royal Cuvée

**115. Brassói aprópecsenye sertés szűzből, sült burgonyakockával** (körettel) **1 990 Ft**

Borajánlat: Varga Kékfrankos

## A konyhafőnök

## ajánlata sertés csülökből

**116. Rántott tanyasi füstölt csülök szeletek,** **2 190 Ft**

fokhagymás burgonyapürével, barack kompóttal (körettel)

Borajánlat: Bock Villányi Portugieser

**117. Tepsis csülök** (Vigyázz forró a tál!) (körettel) **2 100 Ft**

A jénai tál alját mangalica zsírral kikentük, főtt krumpli karikát tettünk rá. A krumpli tetejére házi füstölt csülök szeleteket helyeztünk, majd pár karika makói vereshagymával megszórtuk és minderre főtt tojás szeleteket és burgonyakarikát halmoztunk. Nyakon öntöttük házi fokhagymás tejfellel, sajttal megszórtuk és végül füstölt mangalica szalonnát tettünk rá.

Borajánlat: Varga Kékfrankos

**118. Falusi csülök lakoma gazdagon** (Vigyázz forró a tál!) (körettel) **2 290 Ft**

Kizsírzott tepsi aljára karikára vágott burgonyát, bacon szalonnát, házi füstölt kolbászt, vörösbabot és vereshagymát raktunk. Sóztuk, borsoztuk, majd sörrel lelocsoltuk és kemencében megsütöttük. Közben a bükkfán füstölt házi csülköt szeletekre vágtuk, bepaníroztuk, és forró olajban kisütöttük. A már megsült tepsis burgonyát serpenyőbe tettük, megszórtuk kevés csemege pepperónival és a tetejére halmoztuk a rántott csülök szeleteket. Mindezt házi fokhagymás tejföllel nyakon öntöttük, sajttal megszórtuk és kemencében készre sütöttük. Aki a magyaros ételeket szereti, ezt nyugodtan megkóstolhatja.

Borajánlat: Bock Villányi Kékfrankos

**119. Füstölt, főtt házi csülök falatkák, sörös bundában,** **2 490 Ft**

kacsazsíros fokhagymás burgonya kockával, baconos bajor káposztával (körettel)

Borajánlat: Bock Merlot



## A konghafőnök

## ajánlata sertés csülökből

- 120. Hortobágyi juhtúrós betyár csülök** (ajánlott köret: karika burgonya) **2 290 Ft**  
A csülök szeleteket puhára pároltuk, tetejére juhtúrót, paradicsomot, lilahagymát, főtt tojás szeleteket halmoztunk, sajttal beborítottuk és kemencében készre süttöttük.  
Borajánlat: Bock Villányi Kékfrankos
- 121. Egészben sült ropogós csülök, fokhagymás burgonyakockákkal, pezsgős lilakászosztával** (körettel) **2 490 Ft**  
Csülkünköt több napon keresztül egy különleges, titkos recept alapján készült pácban érleltük, majd kemencében ropogósra süttöttük.  
Borajánlat: Bock Villányi Portugieser

## A konghafőnök

## ajánlata sertés tarjából

- T 122. Sertésflekken színes bors mártással** (ajánlott köret: krokett, rösztli burgonya) **1 750 Ft**  
Különleges pácban érlelt húsunkat rostlon puhára megsütöttük, majd pikáns bors mártással leöntöttük.  
Borajánlat: Varga Kékfrankos
- T 123. Barna-Bár szelet** (ajánlott köret: rösztli burgonya) **1 820 Ft**  
Különleges pácban érlelt tarjánkat vaslapon megsütöttük. Gombaszeleteket meg grilleztük és a húsról halmoztuk, majd barnamártással nyakon öntöttük.  
Borajánlat: Bock Villányi Portugieser
- T 124. Tetétleni betyár pecsenye** (ajánlott köret: burgonya karika) **1 850 Ft**  
Különleges pácban érlelt tarjánkat rostlapon megsütöttük. Tetejére egy igazi magyaros, hagymás szalonnás, velős ragut halmoztunk!  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon

## A konghafőnök

## ajánlata marhahúsból

- 125. Hortobágyi tárkonyos ökörsült baconos ceruzababbal, hagymás törtburgonyával** (körettel) **2 590 Ft**  
Borajánlat: Bock Merlot
- 126. Lassan párolt omlós marhasült mustármártással, lyoni hagymával koronázva** (ajánlott köret: rösztli burgonya) **2 490 Ft**  
Borajánlat: Varga Egri Bikavér
- 127. T-bone steak zöldbors mártással** (körettel) **6 690 Ft**  
Nem hiába Amerika egyik legkedveltebb étele. 45-50 dkg-os húsról beszélünk, mely a marhának a legnemesebb részéből van. A T alakú csont egyik oldalán bélszín, a másikon hátszín helyezkedik el. Előkészítése és elkészítése pontos, precíz munkát igényel. A húst megsütjük, hozzá mártásként zöldborsos, rozé boros, tejszínes mártást készítünk és saláta ágyon sült krumplival tálaljuk.  
Borajánlat: Bock Royal Cuvée



## A konghafőnök

## ajánlata marha belsejéből

- 128. Tüzes bélszíncsikok pirított magyaros burgonyakockával (körettel)** 3 700 Ft  
Borajánlat: Varga Egri Bikavér
- 129. Bélszín Stroganoff módra (ajánlott köret: rizs)** 3 700 Ft  
A bélszín szétválasztom, borsozom és vastag falu vasserpenyőben erős lángon megpirítom. Kiveszem a serpenyőből és a visszamaradt olajban a darabolt vargányát is megpirítom, majd a mustárt, a tárkonyt és a julienne vágott uborkát is pirítva hozzáadom. Mindezt felöntöm tejjel, beleforgatom a vargányát, a bélszíncsikokat, a petrezselymet és így összefőzöm.  
Borajánlat: Varga Zweigelt Cabernet Sauvignon
- 130. Bélszín színes borsmártásban (ajánlott köret: krokett, rösztli burgonya)** 3 990 Ft  
Pácolt bélszínünket megsütöttük. Tetejére egy pikáns tejszínes színes borsmártást készítettünk.  
Borajánlat: Varga Kékfrankos
- 131. Bélszín Rossini módra (ajánlott köret: krokett, rösztli burgonya)** 4 400 Ft  
Pácolt bélszínünket megsütöttük. Tetejére grillezett libamájselejtet és gombafejet tettünk, majd barnamártással leöntöttük!  
Borajánlat: Varga Egri Bikavér

## A konghafőnök

## ajánlata szarvas húsból

- 132. Szarvas filé vadászmester módra (ajánlott köret: rösztli burgonya, krokett)** 3 590 Ft  
A szarvas combot sóztuk, borsoztuk és borókabogyót szórtunk rá, így pácoltuk. Füstölt szalonnával betakartuk sütőben megsütöttük. Ehhez ragut készítettünk. Füstölt házi szalonnát csikokra vágunk a vöröshagymát üvegesre pirítottuk, majd többféle erdei gombát, zöldborsót, paprikát, paradicsomot és borókabogyót tettünk hozzá. Nyakon öntöttük fehérborral és összeforraltuk.  
Borajánlat: Varga Egri Bikavér
- 133. Szarvas filé feketeszeder mártással, sült almával (ajánlott köret: rösztli burgonya, krokett)** 3 690 Ft  
A szarvas filét előző napon megtűzdeljük és bepácoljuk. A húst zárható edénybe tesszük, olajjal megöntjük, hogy ellepje, majd hozzákeverjük a fűszereket. Sütéskor forró olajban pár percig elősütjük, ezután előmelegített sütőben készre sütjük. A feketeszeder, narancshéjat és a vörösbort hozzákeverjük a forralt barnamártáshoz és ezzel meglocsoljuk a húst!  
Borajánlat: Varga Kékfrankos

## A konghafőnök

## ajánlata bárány húsból

- 134. Báránycomb krémes-vörösboros mártásban, parázson sült juhtúrós burgonyával (körettel)** 3 790 Ft  
Báránycombunkat különleges pácban érleltük, majd sütőbe omlósra sütöttük és mellé vörösboros, kakukkfűves, rozmaringos, tejszínes mártást készítettünk.  
Borajánlat: Bock Villányi Portugieser





## Barna-Bár tálak

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>135. 2 személyes tál "A"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>3 240 Ft</b>  |
| rántott sajt, rántott szelet (sertés), kakastaréj (sült, füstölt szalonna), sültkrumpli, rizs                                                                                                                                                                                                                        |                  |
| <b>136. 2 személyes tál "B"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4 140 Ft</b>  |
| cigánypecsenye, Cordon Bleu, kakastaréj (sült, füstölt szalonna), sült krumpli, rizs                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
| <b>137. 4 személyes tál "A"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6 830 Ft</b>  |
| rántott csirkemell szezámmagos bundában, cigánypecsenye, kakastaréj (sült, füstölt szalonna),<br>rántott sajt, roston csirkemell, sült krumpli, rizs, vajás zöldköret                                                                                                                                                |                  |
| <b>138. 4 személyes tál "B"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>7 470 Ft</b>  |
| rántott szelet (sertés), májjal töltött csirkemell, Cordon Bleu, roston csirkemell,<br>kakastaréj (sült, füstölt szalonna), sültkrumpli, rizs, vajás zöldségköret                                                                                                                                                    |                  |
| <b>139. Hal tál (4 személyes)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>9 230 Ft</b>  |
| rántott harcsafilé mandulás bundában, harcsa Cordon Bleu, harcsa brassói, rántott tintahal karikák,<br>kakastaréj (sült, füstölt szalonna), sültkrumpli, rizs, vajás zöldségköret                                                                                                                                    |                  |
| <b>140. Vega tál (4 személyes)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>5 590 Ft</b>  |
| rántott gomba, rántott karfiol rózsák, rántott hagymakarika, káposztával töltött rántott palacsinta,<br>sült krumpli, rizs, vajás zöldköret                                                                                                                                                                          |                  |
| <b>141. Barna-Bár extra tál</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>10 720 Ft</b> |
| egészben sült ropogós csülök, harcsa Cordon Bleu, sült kacsacomb, feta sajttal töltött csirkemell kolozsvári<br>szalonnában, kakastaréj (sült, füstölt szalonna), hagymás törtburgonya, jázmin rizs, sült krumpli,<br>pezsgős lilakáposzta                                                                           |                  |
| <b>142. Csülkös tál</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>10 910 Ft</b> |
| egészben sült ropogós csülök, rántott tanyasi füstölt csülök szeletek, füstölt, főtt házi csülök falatkák<br>sörös bundában, hortobágyi juhtúrós betyár csülök, káposztával töltött rántott palacsinta, kakastaréj (sült,<br>füstölt szalonna), fokhagymás burgonya kockák, sültkrumpli, rizs, pezsgős lilakáposzta. |                  |

## Tészták

|                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>143. Sajtos spagetti (sajt,tejföl)</b>                              | <b>790 Ft</b> |
| Borajánlat: Varga Muskotály                                            |               |
| <b>144. Tojásos nokedli</b>                                            | <b>790 Ft</b> |
| Borajánlat: Varga Muskotály                                            |               |
| <b>145. Milánói spagetti (sonkás, gombás, paradicsomos ragu, sajt)</b> | <b>990 Ft</b> |
| Borajánlat: Bock Merlot                                                |               |



## Tészták

- 146. Túrós csusza sült, füstölt szalonnakockákkal** **990 Ft**  
*Csusza tésztaunkat puhára főztük, házi tehéntúróval összekevertük. Szórtunk rá sült, füstölt szalonna kockákat és nyakon öntöttük finom házi tejjel, majd kemencében összesütöttük.*  
*Borajánlat: Varga Balaton Melléki Juhfark Kéknyelű*
- 147. Juhtúrós sztrapacska házi füstölt mangalica szalonnával** **1 750 Ft**  
*A burgonyát, a tojást, a lisztet és a sót összekevertük. Lábasban vizet forraltunk, majd nokedli szaggatóval beleszaggattuk a masszát és így kifőztük a galuskát. Ezt bekevertük házi juhtúróval, tejjel meglocoltuk és tetejére füstölt mangalica szalonnát sütöttünk.*  
*Borajánlat: Bock Hárslevelű*
- 148. Tejszínes lazacos tészta** *első osztályú friss lazacból* **2 790 Ft**  
*A friss lazacfilet extra szűz olívaolajon pároltuk, sóztuk, borsoztuk, szárított paradicsomot, olivabogyót tettünk hozzá. Fehér borral felöntöttük, friss citrom levéllel ízesítettük, majd tejszínnel készre pároltuk. Friss petrezselyem zöldet szórtunk rá.*  
*Borajánlat: Varga Szürkebarát*

## Köretek

- 149. Sült krumpli** **300 Ft**
- 150. Burgonyakarika** **300 Ft**
- 151. Steak burgonya** **350 Ft**
- 152. Mosolygó burgonya** **350 Ft**
- 153. Burgonya krokett** **300 Ft**
- 154. Röshti burgonya** **350 Ft**
- 155. Sós burgonya** **300 Ft**
- 156. Petrezselymes burgonya** **350 Ft**
- 157. Burgonyapüré** **300 Ft**
- 158. Fokhagymás burgonyapüré** **350 Ft**
- 159. Hagymás törtburgonya** **350 Ft**
- 160. Párolt rizs** **300 Ft**
- 161. Rizibizi** **350 Ft**
- 162. Kukoricás rizs** **350 Ft**
- 163. Nokedli** **300 Ft**
- 164. Vajas zöldségköret** **350 Ft**
- 165. Grill zöldség** *(padlizsán, cukkini, hagyma, paprika, gomba)* **590 Ft**
- 166. Parázsos sült héjába burgonya juhtúróval** **450 Ft**



## Savanyúságok

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| 169. Csemege uborka                                     | 350 Ft |
| 170. Házi kovászos uborka                               | 350 Ft |
| 171. Almapaprika                                        | 350 Ft |
| 172. Hegyes erős paprika                                | 350 Ft |
| 173. Friss, házi káposzta saláta                        | 350 Ft |
| 174. Paradicsom saláta                                  | 350 Ft |
| 175. Uborka saláta                                      | 350 Ft |
| 176. Tejfölös uborka saláta                             | 390 Ft |
| 177. Friss vegyes saláta (káposzta, uborka, paradicsom) | 390 Ft |

## Kompót

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 178. Őszibarack kompót | 350 Ft |
|------------------------|--------|

## Saláták

|                                                                                                   |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 179. Tonhal saláta (salátamix, tonhal, paradicsom, trapista sajt, olíva bogyó, citrom)            | 1 290 Ft |
| 180. Barna-Bár saláta (salátamix, paradicsom, sonka, kukorica, trapista sajt)                     | 1 290 Ft |
| 181. Ínyenc saláta (salátamix, grillezett csirkemell, trapista sajt, paradicsom, uborka, tökmag)  | 1 550 Ft |
| 182. Gyros saláta (salátamix, gyros hús, paradicsom, lilahagyma, feta sajt, uborka)               | 1 550 Ft |
| 183. Lazac saláta (salátamix, paradicsom, olíva bogyó, uborka, citrom, lazac, tökmag, rozmarying) | 1 990 Ft |
| 184. Görög saláta (paradicsom, kígyóuborka, lilahagyma, olivabogyó, fetasajt)                     | 1 550 Ft |
| 185. Friss saláta mix (paradicsom, kígyóuborka, lilahagyma, salátamix)                            | 990 Ft   |

## Mártások

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 186. Sajtmártás        | 400 Ft |
| 187. Gombamártás       | 400 Ft |
| 188. Barnamártás       | 450 Ft |
| 189. Színes borsmártás | 400 Ft |



## Öntetek

190. Tartármártás

350 Ft

191. Tejföl

200 Ft

## Szószek

192. Tzatziki szósz

350 Ft

193. Chillis szósz

350 Ft

## Desszertek

**T** 194. Palacsinta (lekváros, kakaós, fahéjas, nutellás)

1db 250 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

195. Túrós palacsinta

1db 250 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

196. Barna-Bár palacsinta

790 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

Frissen sült palacsintákba pikáns túrótölteléket készítettünk, melybe aszalt szilva darabokat kevertünk.

Tetejére finom vaníliásodót öntöttünk.

197. Lángoló palacsinta

1 350 Ft

Borajánlat: Varga Jégbor

Frissen sült palacsintákba pikáns túrótölteléket készítettünk, melybe aszalt szilva darabokat kevertünk.

Porcukorral megszórjuk, Portoricoi rummal meglocsoltuk, majd meggyújtottuk...

**T** 198. Gesztenyepüré

550 Ft

Borajánlat: Tokaji Aszú

199. Somlói galuska

690 Ft

Borajánlat: Tokaji Aszú

200. Tiramisu

590 Ft

Borajánlat: Tokaji Aszú

201. Mákos lütyü Tokaji borban áztatott mazsolával, akácmézzel, vanília fagylalttal

890 Ft

(Ez az étel mondhatjuk, hogy mákos guba "újra átgondolva", de nagyon finom, próbáld ki!)

Borajánlat: Tokaji Szamorodni

202. Hagyományos túrógombóc édes tejfölös öntettel (Frissen készül, elkészítése min.30 perc)

990 Ft

Borajánlat: Tokaji Szamorodni

203. Kemencében sült hagyományos tepertős pogácsa

250 Ft