

Étlap

Kínálatunk között megtalálhatók a tradicionális magyar libamáj specialitások, Angus bélszínből és vadhúsból készült különlegességek is.

Teljes kínálatunkért tekintse meg aktuális étlapunkat.

Levesek

Megnevezés		Tálban	Csészében
Illatos szarvasragu leves, erdei gombákkal,sült savanyú káposztával, tejföllel, csipetkével		1.590 Ft	1090 Ft
A “Séf” halászele, harcsa filével		1.690 Ft	1.190 Ft
Selymes gombakrémleves, Brie sajttal		1.490 Ft	990 Ft
Falusi kakashúsleves, saját húzával, zöldséggel, cércnametélttel		1.390 Ft	890 Ft
Falusi kakashúsleves, házi májgaluskával, sárgarépa hasákkal		1.390 Ft	890 Ft
Sütőtök krémleves, pirított tökmaggal		1.390 Ft	890 Ft

Étvágyhozó előételek

Baconos libamájterrín (100 g) pirított mini császárzsemlével, marinált erdei gyümölcsraguval
Tokajiban áztatott aszalt szilvás libamájpástétom (100 g) pirított mini császárzsemlével, lilahagyma chutney-val
Angus Steak – Tatár (120 g), pikánsan fűszerezve
Füstölt lazac, friss salátával, Extra szűz olíva permettel
Fokhagymás libamáj (100 g) sütőtök raguval
Grillezett camembert, friss salátákon, gombával,bacon chipsszel

Friss, Angus bélszín (JIZ:Brazil)

Omlós steak kombináció (550 g)(bélszín200 g és Rib eye 300 g kombinációja, gazdag ízvilág), Merlot – mártással,baconos – gombás – póré hagymás burgonya raguval	6.990 Ft
Sous Vide bélszín steak (300 g) lapon sütvé, színes borskéregben, “Ördög” mártással, édesburgonya kockákkal, a Ház salátájával	6.590 Ft
Bélszíntorony „Rossini” módra, Madeira mártással, házi burgonyafánkkal (steak 200g, libamáj (100 g), grill gomba)	6.790 Ft
Komótosan sült bélszín medallion, királyrákkal, Ördög mártással, sült burgonyagerezdekkel	200g/5.590 Ft 300g/6.890 Ft
Chilis babos, kukoricás bélszín rudak (250 g) pirított burgonyával	4.690 Ft
Baconos bélszínjava 200g zöldbors mártással, krokettel	5.590 Ft
Libamáj, erdei gombás bélszín ragu (250 g) édesburgonya kockákkal, Coleslaw salátával	4.890 Ft
Baconos bélszín érmék, tejszínes, erdei gombaraguval, házi burgonyafánkkal	200g/5.390 Ft 300g/6.690 Ft

Friss, érlelt brazil angus Rib Eye -ből készült ételek

Rib eye (300 g) Széchenyi raguval, hagymás törtburgonyával	4.590 Ft
Érlelt Rib eye (300 g) Ördög mártással, a Ház salátájával, sült burgonya gerezdekkel	4.490 Ft
Baconos Rib eye (300 g) zöldbors mártással, krokettel	4.490 Ft
Dijoni mustáros Rib eye (300 g) grillezet hagymával, paprikával, édes burgonya kockákkal, coleslaw salátával	4.490 Ft

Tradicionális magyar libamájból készült ételek

Libamáj Trilógia, krokettel (libamáj terrin (100g) lilahagyma chutney-val, rost libamáj (100g) marinált erdei gyümölcsraguval, bundázott libamáj (100g) áfonyával)	6.990 Ft
Szarvasgombás vajban sült libamáj – steak (200 g) friss mini császárszemlével, saláta mix-el	5.390 Ft
Libamáj -steak (200 g) sütőtök raguval, tört burgonyával	5.390 Ft

Libamáj (200 g), zsírjában sütve hagyományos módon, hagymás törtburgonyával, libatepertővel	5.390 Ft
Lúdas Matyi kedvenc libájának hízott, mája (200 g), bacon chipsszel, gombapaprikással, Zalai dödöllével	5.390 Ft
Erdei gombás libamájragu, pesztós tagliatellével	4.990 Ft
Pankó morzsában sült libamáj (200 g),lilaahagyma chutney-val, Jázmin rizzsel	5.190 Ft

Gyerekek kedvencei

Szebike kedvence (csirkefalatok rántva, hasábbal, ketchuppal)	1.390 Ft
Micimackó husija (Mézes csirkemell, tört burgonyával)	1.390 Ft
Némó kapitány halrudacskaí rántva, rizzsel, Tartár – mártással	1.390 Ft

Fejedelmi tokhal fogások

Muskotályos vajban sült tokhal filé, saját mártásával, kaviárral, krokettel	5.190 Ft
Tokhal filé roston, libamáj rizottóval	5.190 Ft
Pankó morzsában sült tokhal filé, fűszervajjal, zöldséges bulgurral	4.990 Ft

Halételek

Fogasfilé paradicsommal, sajttal gratenírozva, coleslaw salátával	3.690 Ft
Serpenyőben sült fogasfilé, kapros ráraguval, krokettel	4.190 Ft
Füstölt lazaccal töltött fogas rolád, zöldséges bulgurral	4.290 Ft
Házi morzsában bundázott fogasfilé, „Jázmin” rizzsel, tartár – mártással	3.190 Ft

Harcapörkölt, fokhagymás – tejfölös tagliatellével	2.790 Ft
Fokhagymás vajban pirított királyrák farok, ördög mártással, salátákkal	5.190 Ft

Sertéshúsból készült ételek

Sonkával és cheddar sajttal töltött sertésborda, hárosajt-mártással, pirított-petrezselymes burgonyával	2.790 Ft
Zsírjában pirított malac csülök, szalonnás sült savanyú káposztával, hagymás törtburgonyával	3.190 Ft
Baconnal és libamájjal töltött sertés rolád rántva, gomba paprikással, bulgurral	3.690 Ft
Grillezett sertésborda, gombapaprikással, Zalai dödöllével	2.690 Ft
Klasszikus Bécsi érmék szűzpecsenyéből, citrommal, sült burgonya gerezdekkel	2.890 Ft
Dijoni mustáros tarja steak(250 g) zöld salátán, édesburgonya kockákkal	2.890 Ft
“Cigány vajda” szaftos pecsenyéje(250 g) omlós tarjából, fokhagymásan, sült burgonya gerezdekkel	2.690 Ft

Friss falusi csirkemellből készült ételek

Libamájjal és aszalt szilvával töltött csirkemell steak, marinált erdei-gyümölcsraguval, házi burgonyafánkkal	3.690 Ft
Házi sonkával és füstölt sajttal töltött Sous Vide csirkemell steak, tejszínes – erdei gomba raguval, krokettel	3.290 Ft
Sous Vide Suprême bőrös csirkemell, lapon sütve, fokhagymás Juss-vel, káposztás tagliatellével	2.790 Ft
Sous Vide Suprême bőrös csirkemell, libamáj rizottóval	2.990 Ft

Pankó morzsában bundázott csirkemell, fűszervajjal, zöldséges bulgurral	2.690 Ft
Falusi csirkemell rudak, gombapaprikással, dödöllével	2.690 Ft
Fitness csirkemell, feta sajttal, ropogós salátán, balzsamecet krémmel	2.690 Ft

Vegetáriánus ételek

Káposztás tagliatelle	1.490 Ft
Trappista sajt rántva, sült burgonya gerezdekkel, tartár mártással	2.490 Ft
Camembert sajt rántva, áfonyával, krokettel	2.490 Ft
Zalai hagymás dödölle, tejföllel	1.390 Ft
Bundázott brokkoli és karfiol, tartár mártással, Jázmin rizzsel	2.490 Ft

Vegyestál

Zöld Elefánt tál, vegyes körettel (2 személyre) (Sonkával és chedarral töltött sertésborda, paradicsommal és sajttal grillezett csirkemell, rántott csirkemell, “Cigány Vajda” szaftos pecsenyéje omlós tarjából)	5.590 Ft
Királyok kedvence (1személyre) bulgurral, gombapaprikással (Szűzérme roston, sült libamáj, Angus bélszín szelet)	5.190 Ft

Erdők – mezők ajándékai

Ropogós kacsacomb, vörösboros párolt káposztával, pirított petrezselymes burgonyával	3.190 Ft
Omlós, fokhagymás kacsacomb, káposztás tagliatellével, fokhagymás Juss-vel	3.190 Ft
Zalai, hagyományos szarvaspörkölt, dödöllével	3.390 Ft
Áfonyás Sous Vide szarvascomb, Merlot mártással, házi burgonyafánkkal	3.590 Ft

Sous Vide Szarvassült “Széchenyi” ,(libamájás-gombás-barnamártásos ragu) krokettel	3.790 Ft
--	----------

Deszertek

Csokis brownie, vanília fagylalttal	1.190 Ft
Házi, szamócás sajttorta, tejszínhabbal	1.190 Ft
Főzött mákrémes palacsinta, forró meggyel, hideg vanília sodóval	1.190 Ft
Juharszirupos diós palacsinta	1.190 Ft
Gesztenyekrémmel töltött palacsinta, csokoládé szósszal	1.190 Ft
Somlói galuska	890 Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal	890 Ft

Saláták

Coleslaw saláta	890 Ft
A Ház salátája, , tökmagolajos öntettel	990 Ft
Zöldsaláta, balzsam ecetkrémmel	990 Ft
Paradicsomsaláta lilahagymával	690 Ft
Házi köményes káposztasaláta	590 Ft
Tejfölös uborkasaláta	590 Ft
Vegyes saláta	690 Ft
Csemege uborka	590 Ft