

Hideg előételek

<i>Fűszeres padlizsánkrém hozzá illő zöldségekkel</i>	1.450.-
<i>Tatárbifsztek vajjal és primőrökkel</i>	2.750.-
<i>Tarkaborskéregben sült libamáj hidegen, saját zsírjában, zöldségekkel és pirítóssal</i>	3.200.-

Levesek

<i>Újházi tyúkhúsleves csészében</i>	950.-
<i>Medvehagymás sajtkrémleves</i>	950.-
<i>Húsleves májgombóccal</i>	950.-
<i>Káposztás bableves</i>	1.350.-
<i>Kapros legényfogóleves</i>	950.-
<i>Szamócakrémleves vanília fagyalattal</i>	950.-
<i>Halles a tenger gyümölcseivel</i>	950.-
<i>Bakonyi betyárleves</i>	1.350.-

Meleg előételek

<i>Hortobágyi húsos palacsinta</i>	950.-
<i>Fűszeres csirkeszárny ropogósra sütve, csípős és joghurtos dippel, lepcsánkával</i>	2.100.-
<i>Camambert sajt rántva, aszalt szilvás forró áfonyával és karamellizált őszibarackba töltött burgonyapürével</i>	1.750.-

Tészták

<i>Spagetti Carbonara</i>	1.800.-
<i>Papardelle pácolt lazacfalatokkal, tenger gyümölcseivel</i>	2.150.-
<i>Penne tejszínes csirkehús raguban</i>	1.950.-
<i>Rizottó házi fűszeres kolbásszal, erdei gombákkal</i>	1.950.-

Viktória tálak

<i>„Viktória” kétszemélyes vegyestál</i> (sajttal töltött pulyka, Orly sertés, roston csirkemell, cigánypecsenye, párizsi köret, fűszeres lepény)	4.300.-
<i>„Viktória” négy személyes vegyestál</i> (sajttal töltött pulyka, Orly sertés, roston csirkemell, cigánypecsenye, rántott sajt, rántott gomba – karfiol, párizsi köret, fűszeres lepény)	8.100.-

Flambírozott ételek

<i>Bélszín Rossini módra /libamáj, gomba, barnamártás /burgonyaropogós</i>	4.250.-
<i>Rozmaringos csirke java ananász karikával, limes vajas mártással és mazsolás rizzsel</i>	2.250.-
<i>Diókrémmel töltött palacsinta, vaníliás csokoládé-mártással</i>	1.050.-

Halételek

<i>Parajágyra fektetett fogasfilé, garnélarákos Mornay mártással,csőbensütve</i>	<i>2.850.-</i>
<i>Harcsafilé bakonyi gombamártásban, töpörtyűs túrós csuszával</i>	<i>2.750.-</i>
<i>Pontypatkó rántva sültburgonyával, almás-céklás majonézzel kínálva</i>	<i>2.750.-</i>
<i>Fogas-szalagok kerti fűszeres sörtesztában sütve, rizling-mártással, grillezett zöldségekkel</i>	<i>2.750.-</i>
<i>Mandulás pizstráng roston vajas hordó burgonyával</i>	<i>80ft/dkg</i>
<i>Süllő roston, vajas petrezselymes burgonyával és grillezett zöldséggel</i>	<i>90ft/dkg</i>

Vegetáriánus, kímélő ételek

<i>Cézár saláta chilis csirkemell csíkokkal</i>	<i>1.850.-</i>
<i>Pirított olajos magvas salátaágyra tálalt pácolt lazac csíkok</i>	<i>2.350.-</i>
<i>Kapros juhtúróval töltött gombafejek szezámmagos bundában, Párolt zöldségekkel és remulade-mártással</i>	<i>1.950.-</i>
<i>Csőben sült brokkoli, tejszínes gombamártással</i>	<i>1.550.-</i>
<i>Rántott trappistasajt-szeletek, tartármártással</i>	<i>2.050.-</i>
<i>Grillezett sajttallér friss idei salátával</i>	<i>2.250.-</i>

Szárnyasból készült ételek

Baconba csomagolt libamáj, pulykamellbe töltve, roston sütvé, kápros-paprikás mártással	3.150.-
Tüzes csirkefalatok fokhagyma-mártásban, burgonya rösztyivel	3.450.-
Pulykamell filé ínycsekekek vajban párolt almával és burgonyapürével	2.650.-
Jércemell roston idei salátakörettel, kápros, joghurtos dresszinglyel	2.350.-
Pulykamell érmék bakonyi gombamártásban, töpörtyűs túrós csuszával	2.550.-
Dijoni mustárral kenegett csirke steak, héjas burgonyacikkkel és baconos zöldbabbal tálalva	2.550.-
Csirkemellfilé márványsajttal és aszalt szilvával töltve, kórkettel, párolt körtével és őszibarackmártással	2.650.-
Citrusokban érlelt kacsamell roséra sütvé, meggyes vörösburos raguval, /25 perc/	3.450.-
Ropogós kacsacomb hagymás törtburgonyával és párolt káposztával	2.850.-
Sörtésztyában sült pulykamell "falusiasan", párolt gyümölcsökkel	2.700.-
Csirkemell, ahogy a Séf szereti/aszalt paradicsommal és fetával töltve / sült zöldségekkel	2.650.-
Rostonsült csirkecombfilé, baconnal és sajttal gratinírozva, medvehagymás burgonyapürével	2.650.-

Sertéshúsból készült ételek

Vaslapon sült fokhagymás tarja steak hagymás forgatott burgonyával	2.900.-
Szűzermék kődmönben, zöldségnyárssal és sonkás rizzsel	2.850.-

<i>Hortobágyi pecsenye káposztás nudlival</i>	3.050.-
<i>Baconbe csomagolt szűzhordócskák, fűszeres pirított gombával, zöldbors mártással és burgonyakrökettel</i>	2.850.-
<i>Illatos fűszerekben forgatott szűzpecsenye, roséra sütve, erdei gombaraguval</i>	3.050.-
<i>Fűszeres csülöksült fokhagymás lepcsánkára tálalva, csípős lecsóval</i>	2.750.-
<i>Sertéskaraj bécsi bundában</i>	2.250.-

Marhahúsból készült ételek

<i>Rakott bélszínfilé vargánya gombamártással, fűszeres kukoricalepénnyel</i>	4.150.-
<i>Bélszín java chilis-mustáros fűszervajjal, paradicsommal és mozzarellaival rétegezett burgonyalángoson</i>	4.150.-
<i>Bélszínjava roston sütve, tükörtojással, sült zöldséggel, rántott hagymakarikákkal</i>	4.150.-
<i>Bárányborda roséra sütve, fokhagymás parajjal és roppanóra sült zöldségekkel</i>	4.150.-
<i>Marhalábszár pörkölt tojásos galuskával</i>	2.250.-

Saláták

<i>Viktória saláta/paradicsom, uborka, l.hagyma, gomolya, joghurtos öntet /</i>	750.-
<i>Paradicsomsaláta</i>	450.-
<i>Uborkasaláta</i>	450.-
<i>Káposztasaláta</i>	450.-
<i>Téli vegyes savanyúságok</i>	450.-

Sajtok, befőttek

<i>Sajt variáció (karaván, camembert, trappista)</i>	1.750.-
<i>Őszibarackbefőtt</i>	500.-
<i>Körtebefőtt</i>	500.-

Desszertek

<i>Csokoládé szuflé epervelőre ültetve</i>	950.-
<i>Karamellás profiterol</i>	950.-
<i>Nápolyi tiramisu</i>	900.-
<i>Gyümölcsökre tálalt parfé kehelyben</i>	900.-
<i>Somlói galuska</i>	950.-
<i>Viktória palacsinta /meggyes gesztenyével töltve, forró csokoládéval tálalva/</i>	950.-
<i>Túrókrémmel töltött palacsinta fahéjmártással, forró rumos meggyel és vanília fagyalattal</i>	1.050.-

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.