

# Étlap

## Levesek

Húsleves grízgaluskával (csészében)	800,-
Húsleves tésztával (csészében)	800,-
Húsleves tojással (csészében)	800,-
Húsleves gazdagon (csészében)	950,-
<i>(finom húsleves sertéshússal, zöldséggel, tésztával csészében tálaljuk)</i>	
Babgulyás (tálban)	1.150,-
Bableves csipetkével (tálban)	950,-
Bableves csipetkével, csülökkel (tálban)	1.150,-
Gulyásleves (tálban)	1.150,-
Orjaleves (tálban)	1.150,-
<i>(a sertésárja húsos csontját zöldséggel megfőzzük, tésztával tálban tálaljuk)</i>	

## Előételek

Gombafejek rántva	1.250,-
Juhtúróval töltött gombafejek rántva	1.580,-
Hirtelen sült szezámagos zöldségek	1.300,-
<i>(TV paprika, cukkini, padlizsán, gomba, póréhagyma, paradicsom, sárgarépa)</i>	
Rántott sajt	1.550,-
Rántott camembert áfonyalekvárral	1.400,-
Kapros juhtúróval töltött gombafejek rántva	1.600,-

Mártások és szószok a 8. oldalon.

## A ház ajánlata

Kertésznő salátája, fűszeres csirkemell csíkokkal	1.450,-
<i>(natúr kevert vegyes saláta, joghurtos vagy kapros-joghurtos öntettel)</i>	

Sós mogyoró, stb. 190,-/csomag

# Étlap

## Friss szárnyas ételeink

---

<b>Görög csirkemell</b> (rántott csirkemell, melyet lilahagymával, pár csepp citromlével és Feta-sajttal töltünk)	1.620,-
<b>Mézes-csípős jércemell salátaágyon</b>	1.660,-
<b>Csirkemell Cordon Bleu módra</b> (rántott csirkemell sajttal, sonkával töltve)	1.670,-
<b>Bakonyi csirkemell</b> (a natúron megsütött csirkemellre tejfölös-paprikás gombát halmozunk)	1.630,-
<b>Rántott csirkemell</b>	1.400,-
<b>Párizsi csirkemell</b>	1.400,-
<b>Hawaiii csirke</b> (natúr pipimell sonkával és ananással, melynek tetejére sajtot olvasztunk)	1.720,-
<b>Csirkefalatok Indiai módra</b> (a csíkokra vágott csirkehúst zöldborsóval, gombával, curryvel pároljuk össze)	1.530,-
<b>Magyaróvári csirkemell</b> (sonkát és gombát a natúrszeletre halmozzuk, majd sajtot olvasztunk reá)	1.670,-
<b>Hárommagos csirkemell rántva</b> (hagyományos panírunkat szezámaggal, napraforgóval és mandulával egészítjük ki, s ebbe forgatjuk a sütésre váró csibemelleket)	1.520,-
<b>Roston csirke hideg kapormártással</b>	1.470,-
<b>Áfonyával és almával töltött csirkemell rántva</b>	1.580,-

# Étlap

## Friss szárnyas ételeink

---

Hamvas csirkemell <i>(natúr csirkemellre őszibarackot helyezünk, melyre sajtmártást halmozunk)</i>	1.630,-
Csirkemell rockfortos sajtmártással	1.730,-
Rockforttal lilahagymával töltött rántott csirkemell	1.760,-
Camemberttel-dióval töltött csirkemell rántva	1.750,-
Zöldséges csirkefalatok <i>(A csirkemellet csíkokra vágjuk, majd paradicsommal, paprikával, hagymával, padlizsánnal, cukkinivel és a megfelelő fűszerekkel együtt olajon készre sütjük.)</i>	1.660,-
„Burgundi” csirkemell <i>(A barnamártást gyöngyhagymával, gombával megbolondítjuk és a natúron sült csirkemellre halmozzuk)</i>	1.730,-
Ínyenc csirkemell <i>(A camambert sajtot fokhagymával elegyítjük, majd az előkészített csirkemellbe töltjük, zsemlemorzsába panírozzuk és kirántjuk)</i>	1.690,-
Aszaltszilvával töltött csirkemell, különleges bundában	1.760,-

## Készételek

---

Csirkepaprikás galuskával	1.790,-
Sertéspörkölt galuskával	1.680,-
Marhapörkölt galuskával	1.980,-
Bácskai rizseshús	1.680,-

# Étlap

## Friss sertéshús ételeink

---

Töltött sertésszelet Csalogató módra <i>(a sajttal, sonkával, gombával megtöltött sertéshúst kirántjuk, szeletelés után reszelt sajttal megszórjuk)</i>	1.880,-
Csőben sült spárga, roston sült karajszeleten	1.560,-
Garádi sertésszelet <i>(gombás-sonkás-hagymás ragut készítünk, melyet a natúron megsütött sertésszeletre halmozunk)</i>	1.680,-
Manó szelet <i>(apróra vágott baconot sajttal, hagymával társítunk, ezzel megtöltött sertéshúsunkat kirántjuk)</i>	1.660,-
Cordon Bleu <i>(rántott szelet, melybe sajtot-sonkát csempészünk)</i>	1.690,-
Magyaróvári sertésszelet <i>(natúron kisütött hússra gombát és sonkát halmozunk, végül sajtot olvasztunk a tetejére)</i>	1.670,-
Kinizsi pecsenye <i>(mustárosan, fűszeresen pácoljuk a tarját, majd kisütjük és vegyes savanyúsággal tálaljuk)</i>	1.490,-
Marosmenti sertésborda <i>(kaporral bolondítjuk a paprikás szószot, melyet a natúrszeletekre öntünk)</i>	1.620,-
Rántott sertésszelet	1.400,-
Párizsi sertésszelet	1.400,-
Tarjasszelet cigányosan	1.590,-
Cigánypecsenye (tarja) sztrapacskával	2.940,-

# Étlap

## Friss sertéshús ételeink

---

<b>Kisbojtár kedvence</b> (a juhtúrót kaporral bolondítjuk, húsba töltjük, s azonnal kirántjuk)	1.680,-
<b>Baconban vasalt, pácolt natúr tarjaszelet, csülkös lilahagymás csuszával</b>	2.240,-
<b>Sertésborda Vadász módra</b> (A barnamártáshoz töröttborsot, tárkonyt, fehérbort, petrezselymet keverünk, no és egy kis gombát és paradicsomot, majd pedig...)	1.680,-
<b>Kaszás pecsenye</b> (Zöldborsót, hagymát, szalonnát, zöldpaprikát, gombát, kolbászt, csülköt, paradicsomot elegyítjük, előtte a tarjaszeletet előkészítjük... a többi meglepetés)	1.970,-
<b>Pilseni sertésborda</b> (A füstölt sajtot fűszerezzük, majd natúr szeletek közé helyezzük, lisztben megforgatjuk, majd hirtelen kisütjük, húsos szalonnán dinsztelt tojásos burgonyával tálaljuk)	1.990,-

## Halételeink

---

Sült heck	1.600,-
Sült, édesvízi pisztráng	80,-/dkg+köret

# Étlap

## CSAK CSÜTÖRTÖKÖNKÉNT

---

Halászlé (halszelet és belsőség nélkül)	1.300,-
Pontyhalászlé (halszelettel)	1.600,-
Pontyhalászlé (halszelettel és belsőséggel)	2.100,-
Rántott ponty	1.850,-

## Kétszemélyes tálak

---

Vegetáriánus tál <i>(adag rántott sajt - gomba - cukkini - padlizsán - tartármártással, az ár tartalmazza a tetszés szerint választható köretet)</i>	4.800,-
Csalogató bőségtál <i>(1 szelet tarja tükörtojással, adag sajttal-sonkával töltött sertésszelet-rántva -párizsi csirkemell-rántott gombafejek tartárral, az ár tartalmazza a tetszés szerint választható köretet)</i>	5.500,-
Tál (étel elviteléhez)	110,-/db

## Féladagos ételeink (körettel együtt)

---

Rántott sajt	1.250,-
Rántott sertésszelet	1.100,-
Párizsi sertésszelet	1.100,-
Rántott csirkemell	1.100,-
Párizsi csirkemell	1.100,-
Babgulyás, Gulyásleves csészében	950,-
Marhapörkölt, Sertéspörkölt, Bácskai rizses hús	1.100,-
Túrós csusza	920,-
Juhtúrós sztrapacska	970,-
Juhtúrós sztrapacska+csülök+lilahagyma	1.200,-

# Étlap

## Köreték

---

Párolt rizs	500,-
Galuska	500,-
Rizi-bizi	500,-
Sültburgonya	500,-
Nem fűszeres burgonyagerezd	500,-
Burgonyakrokkett	500,-
Vegyes zöldköret	500,-
Burgonyapüré (porból)	500,-

## Öntetek-mártások

---

Tartármártás	300,-
Hideg kapormártás	300,-
Áfonya szósz - áfonyalekvár	300,-
Ketchup	300,-
Mustár	300,-
Rockfortos sajtmártás	500,-
Tejföl	300,-

## Tészták - desszertek

---

Mandulás túrógombóc, áfonya szósszal (3 db)	1.450,-
Tejfölös túrógombóc (3 db)	1.250,-
Túrós csusza tepertővel	1.200,-
Juhtúrós sztrapacska	1.400,-
Juhtúrós sztrapacska, csülökkel és lilahagymával	1.800,-
Tojásos galuska	800,-
Gesztenyepüré	780,-
Diós, mákos guba	600,-
Diós, mákos guba Csalogató módra	950,-

Friss lágy kenyér	20,-
-------------------	------

# Étlap

## Saláták

---

Csalamádé	600,-
Almapaprika	600,-
Paradicsomsaláta	600,-
Csemege uborka	600,-
Uborkasaláta	600,-
Tejfölös uborkasaláta	700,-
Juhtúrós vegyes saláta <i>(kockára darabolt kígyóuborkát és paradicsomot finomravágott vöröshagymával keverjük össze, tetejét juhtúróval koronázzuk)</i>	1.050,-
Vegyes saláta <i>(paradicsom, uborka, fejessaláta)</i>	800,-
Csalogató saláta <i>(paradicsom, kígyóuborka, fejessaláta, tartármártás, reszelt sajt)</i>	1.050,-
Görög saláta <i>(paradicsom, uborka, hagyma, fetasajt, olívbogyó)</i>	1.050,-

## Idénysaláták

---

Cékla	600,-
Kovászos uborka	600,-
Fejessaláta	600,-