



ELŐÉTELEK

Cézár saláta jércecsíkokkal	2 500 Ft
Cézár saláta sajttal	2 500 Ft
Cézár saláta tonhallal	3 000 Ft

LEVESEK

Fehérspárga krémleves lyon-i hagymával	1 100 Ft
Húsleves tésztával	1 100 Ft
Húsleves gazdagon	1 500 Ft
Tárkonyos borjúragu leves	1 700 Ft

FŐÉTELEK

Tejszínes-tonhalas spagetti olivabogyóval és parmezán forgáccsal	3 100 Ft
Szezámos bécsi bundában sült harcsafilé párolt jázmin rizzsel és tartármártással	4 100 Ft
Harcsapaprikás kapos nokedlivel	4 400 Ft
Joghurttal és sajttal sült fogasfilé kevert salátával	4 400 Ft
Borjúpaprikás galuskával	4 500 Ft

FŐÉTELEK SZÁRNYASHÚSBÓL

Cornflakes bundában sült csirkemell steak burgonyával, kevert salátával és koktél szósszal	4 100 Ft
Egészben sült jércemell tejszínes spárgaraguval és párolt jázmin rizzsel	4 100 Ft
Borzas pulykamell fűszeres tejföllel, sajttal és sült karikaburgonyával	4 100 Ft
Kacsabrassói sült paprikával	4 500 Ft

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!



FŐÉTELEK SERTÉSHÚSBÓL

Sertésstarja baconos ceruzabab raguval és konfitált fűszeres burgonyával	4 100 Ft
Sertéskaraj Cordon Bleu vegyes körettel	4 100 Ft
Szűz sült tüzes lecsóval, sült karikaburgonyával és rántott hagymakarikával	4 500 Ft

HÚSMENTES FŐÉTELEK

Zöldséges, paradicsomos bulgur rizottó lyon-i hagymával /vegán/	3 100 Ft
Rántott trappista sajt párolt jázmin rizzsel és tartármártással	3 900 Ft
Camembert sajt roston áfonya lekvárral, fűszeres burgonyával és friss kevert salátával	4 100 Ft

SAVANYÚSÁGOK, SALÁTÁK

Házi vegyes savanyúság válogatás (csalamádé, csemege uborka, almapaprika, cékla)	550 Ft
Káposztasaláta	550 Ft
Paradicsomsaláta	850 Ft
Tejfölös uborkasaláta	850 Ft
Friss kevert saláta joghurtos dresszingsel	850 Ft

DESSZERTEK

Sós karamellás tiramisu	1 200 Ft
Erdei gyümölcsös grízes rétes	1 200 Ft
Sült túró torta levendulás baracklekvárral	1 400 Ft
Vaníliás-epres kupola mandula crunchy-val (mindenmentes)	1 400 Ft
Somlói galuska, ahogy mi szeretjük	1 600 Ft

Ételeink frissen készülnek, elkészítési idejük min. 15 perc!