

ELOÉTELEK

Libamáj szendvics diós briósban, szegfűszeges almapürével, áfonya lekvárral és Tokaji zselével	2050,-Ft
Szilvásváradi füstölt pisztráng hagymás burgonyasalátával, tejszínes torma mártással	1650,-Ft
Házi hideg ízelítő	2050,-Ft
Fekete kagyló (12db) <i>ízlése szerint fehérborral vagy paradicsommal</i>	1650,-Ft
Petrezselymes fokhagymás garnélafarok pirított tésztával	2850,-Ft
Házi ravioli trio zsályás vajmártással	2050,-Ft

LEVESEK

Húsleves gazdagon	650,-Ft
Szürkemarha gulyás	800,-Ft
Sütőtök leves tökmagolajos garnélával	750,-Ft
Erdei gomba krémleves zöldfűszeres tekerccsel	750,-Ft
Napi leves	580,-Ft

FŐÉTELEK – *Az alábbi nyersanyagokból Ön választhatja ki a mai fő fogás alapját és mi az Ön kedve szerint készítjük el. Húsételeink alapára tartalmazza a raguk, mártások, szószok árát is:*

Vegetáriánus / Tészta ételek / Rizottók	1790,-Ft
Csirke / Pulyka / Sertés tarja Afrikai harcsa / Pangasius	2150,-Ft
Sertés karaj, -szűz / Mangalica Kacsamell / Libamell / Libacomb	2980,-Ft
Bélszín / Bárány Szarvasgerinc / Fácánmell / Vad húsok Lazac / Süllő / Fogas	3890,-Ft
Borjú szűz / Libamáj / Rák	4990,-Ft
Külön feltétként libamáj, rák, szarvasgomba stb.	1400,-Ft

Ha nehezen tud dönteni, kérje bármelyikünk segítségét az étteremben és közösen igyekszünk megtalálni a legkívánatosabb elkészítési módot; legyen az roston vagy bundában, szeletben vagy csíkokban, natúran vagy mártással, a rendelkezésre álló zöldség-, gyümölcs-, fűszer kínálat bármely elemével, kedvenc köretével, ahogy pillanatnyi hangulata diktálja.

KÖRETEK

Variációk jázmin rizsre	350,-Ft
Burgonya variációk	450,-Ft
Roppanós friss zöldségek Wok-ban készítve	480,-Ft
Összetett köretek	580,-Ft
Helyben készült tészták	580,-Ft
Ízelítő vegyes hordós savanyúságainkból – <i>kívánsága szerint</i>	600,-Ft
Friss saláta tál – <i>ízlése szerint kevert francia, joghurtos vagy Rokfortos öntettel</i>	680,-Ft

DESSZERTEK

Mák krémes puliszka korongok házi szilva raguval	850,-Ft
Diós-mézes kecskesajt torta	850,-Ft
Csupa csoki hidegen-melegen (elkészítési idő min. 15 perc)	950,-Ft
Napi desszert ajánlatunk	690,-Ft
Éttermi melegtészta változatok	950,-Ft
Házi felfújtak – „Soufflé à la minute” (elkészítési idő min. 12 perc)	950,-Ft

SAJTOK

Sajt ízelítő – Válogatott különlegességek aktuális tehén-, kecske-, juh-, 1950,-Ft
lág- és kemény sajt választékunkból

Jó étvágyat!

A KONYHA



www.akonyha.com

Konyhafőnök: Laczkó Ottó

Áraink a felszolgálati díjat nem tartalmazzák.