



Falatka

ÉTLAP

Ízelítő falatok, kevert saláták

Libatepertő lilahagymával

1989,-

Tatár ízelítő

Érlelt, puha, apróra vágott hátszint finom fűszerekkel háziasan ízesítjük, összekeverjük, vajjal, friss kerti zöldségekkel tálaljuk.

1790,-



Rózse-saláta

Ruccolával, ropogós jégсалátával, almával, sárgaréppával, zellerrel, gombával, aszalt paradicsommal, készült saláta, fehér balsamecettel, olívaolajjal parmezánsajttal. A tetejére ropogósra sült szalmaburgonyát szórunk. Ha Ön kedveli az igazi ízkavalkádot egy salátában, ezt érdemes megkóstolnia!

990,-



Hízott kacsamáj zsírjában

kerti zöldségekkel

2590,-

Diós-barackos zöld saláta

Tépett jégсалátával, almával, kígyóuborkával, póréhagymával, dióval, barackkal, narancssal, készített, majonézes öntettel gazdagított saláta. Ez egy saláta különlegesség! Érdemes megízlelni!

790,-



Mókus saláta

Közel negyed évszázada vendégeink kedvenc salátája! Tépett jégсалáta leveleket kockára vágott paradicsommal, paprikával, kígyóuborkával, összekeverjük, tartármártással meglocsoljuk, tetejére apró kockára vágott sonkát szórunk, trappista sajtot reszelünk.

Desszertek

Csokoládé szuflé epervelőre ültetve
950,-

Karamellás profiterol
950,-

Nápolyi tiramisu
900,-

Viktória palacsinta

meggyes gesztenyével töltve, forró csokoládéval tálalva

950,-

Túrókrémmel töltött palacsinta

ahéjmártással, forró rumos meggyel és vanília fagyalattal

1050,-

Somlói galuska

950,-

Kávé

Espresso
360,-

Capuccino
430,-

● Glutén ● Rákféle ● Tojás ● Hal ● Földimogyoró ● Szójabab
● Tej / Laktóz ● Diófélék ● Zeller ● Mustár ● Szezámag ● Kén-dioxid
● Csillagfűrt ● Puhatestűek