



étlap

Könnyed ételek: Light dishes:

- Sült citromos saláta** chilis garnélával, pirított bagettel
Roast lemony salad with chili prawns, toasted baguette **2,900**
- Csirkesaláta tofuval**
(paradicsom, paprika, uborka, jégsaláta, répa, sült gomba, füstölt fürjtojás, kukorica, dressing)
Chicken salad with tofu
(tomato, cucumber, iceberg lettuce, carrot, fried mushrooms, smoked quail's egg, sweetcorn, dressing) **2,000**
- Tatár beafsteak** vajjal, zöldségekkel, toasztal
Steak tartare with butter, vegetables, toast **3,500**
- Saját készítésű házi sonka,**
termelői sajtok, frissen sült bagett, zöldségek
Home-cured ham,
artisanal cheeses, freshly baked baguette, vegetables **3,000**
- Grillezett gomolya** sajt sült zöldségekkel, rukkolával
Grilled gomolya (white cheese), roasted vegetables and rocket **2,900**
- Tempurában sült kerti zöldségek**
Tempura of garden vegetables **1,900**
- Házi morzsában sült sajtvariációk**
Selection of cheeses fried in homemade breadcrumbs **1,900**
- Hízott kacsamáj kerti zöldségekkel**
Fattened duck liver with vegetables **3,500**

Levesek: Soups:

Sáfrányos házi kakasleves

húsával, zöldségekkel, csigatésztával

Saffron homemade rooster consommé

with meat, vegetables and snail pasta

1,000

Halászlé bográcsban, korhelyesen

Fisherman's soup in a mini cauldron with lemon

2,000

Csomboros tejfölös őzragu leves

Summer savoury sour cream venison soup

1,200

Babgulyás

Bean goulash

1,200

Idény jellegű gyümölcskrém leves

Seasonal fruit cream soup

900

Erdei gombakrémleves

Forest mushroom cream soup

1,000

Hagyományos ételeink: Our traditional dishes:

Harcsapaprikás Krúdy módra

(kapros, juhtúrós galuskával)

Krúdy's catfish

(sour cream and sweet paprika sauce with dill ewe cheese dumplings)

3,500

Klasszikus cigánypecsenye

hájás főtt-sült burgonyával, fokhagymás peccsenyelével
(kakastaréj szalonna)

Classic roasted pork cutlet

with lardy boiled-roast potatoes, garlic gravy sauce
(with "cock's comb" fatty bacon)

3,200

Vörösboros marhapörkölt töpörtyűs nokedlivel

Red wine beef stew with butter, vegetables, toast

3,500

Nyírségi sertéspecsenye

Nyírségi pork fillet

3,200

Szárnyas ételek: Poultry dishes:

- Aprómagvakban sült pulykamell** vegyes körettel
Turkey breast fried in small seeds with mixed garnishes **3,000**
- Illatos zöldfűszerekkel málna ecetben érlelt kacsamell**
alma chutney-val, rizottóval
Duck breast marinated in raspberry vinegar
with fragrant herbs served with apple chutney and risotto **3,900**
- Bardírozott jércemell falatok**
házi sült burgonyával, grillezett kukoricával, BBQ mártással
Barded chicken pullet breast bites
with home-roasted potatoes, grilled sweetcorn and BBQ sauce **3,200**
- Tokaji aszúval, szabolcsi almával sült-hízott kacsamáj**
mascarponés burgonyapürével
Fattened duck liver with Tokaji Aszú and local Szabolcs apples
with mascarpone potato purée **5,900**
- Konfitált pecsenye,** kacsacomb káposztás nudlival,
Confit of duck leg with cabbage nudli (gnocchi) **3,900**
- Supreme csirke**
rozsmaringos új burgonyával, grillezett bébi zöldségekkel
Chicken supreme
with rosemary new potatoes, grilled baby vegetables **3,400**
- Mozzarellával, spenót levéllel sült csirkesteak**
hájas fűszeres burgonya gerezddel, pirított gombával
Fried chicken steak
with mozzarella and spinach leaves, with lardy spicy potato wedges and fried mushrooms **3,400**

Sertés ételek: Pork dishes:

Citromos óriási szűzpecsenye

vajas, petrezselymes burgonyával

Lemony giant pork fillet

with buttery parsley potatoes

3,300

Borskéregben sült szűzpecsenye

erdei gombaraguval, fokhagymás olívás burgonyakrémmel

Pork fillet roasted in a pepper crust

with forest mushroom stew, garlic olive potato cream

3,300

Ropogós malac csülök

hagymás pirított burgonyával, gyöngyhagymás pecsenyelével

Crispy pork knuckle

with onion fried potatoes, pearl onion jus

3,300

Hal ételek: Fish dishes:

Lassan süttött lazacsteak

mézes-rukkolás cukkini szalagokkal

Slow-cooked salmon steak

with honey and rocket courgette strips

4,300

Egészben sült pisztráng, mandulás friss levélsalátával

Whole fried trout with almond fresh leaf salad

3,900

Harcsafilé pankómorzsában, zöldséges bulgur

Catfish fillet in panko crumbs, vegetable bulgur

3,500

Süllőfilé, bazsalikomos tagliatelle tészta

(citrus, szarvasgomba olaj, pisztácia)

Zander fillet with basil tagliatelle

(citrus, truffle oil, pistachio)

4,200

Marha ételek: Beef dishes:

Chilis bélszín csíkok ceruza babbal

(tagliatelle tészta, mogyoró koriander)

Chili steak strips with green beans

(tagliatelle, peanuts, coriander)

5,000

Borskéregben sült marha steak

bacon chipszel, karamellizált hagymával,

házi rösztli burgonyával, rozmaringos pecsenyelével

Steak

in pepper crust with bacon chips, caramelised onions,
homemade rösti potatoes and rosemary jus

6,300

Whiskeyvel flambírozott marhasteak

(bacon ropogós, sült kacsamáj, fűszeres burgonyagerezd,
gombás pecsenyelével)

Steak flambéed in whiskey

(crispy bacon, fried duck liver, herbed potato wedges,
mushroom sauce)

6,800

Gyermekek ételek: Dishes for children:

- Rántott csirkemell falatok** házi sült burgonyával
Breaded chicken breast bites with home fried potatoes **1,300**
- Sonkás, paradicsomos tagliatelle tészta** (reszelt sajt)
Ham and tomato tagliatelle **1,000**
- Hal rudacska** jázmin rizzsel
Fish fingers with jasmine rice **1,300**
- Rántott sajt** mosolygós burgonyával, ketchuppal
Breaded cheese with smiley potatoes and ketchup **1,000**

Gyermekek ételek: Dishes for children:

- Csokoládé szuflé** málnával
Chocolate soufflé with raspberry **1,200**
- Citromos sajtorta** bogyós erdei gyümölcsökkel
Lemony cheesecake with forest fruits **1,000**
- Áfonyás túró torta**
Cheese-cake with blueberry **1,000**
- Óriási palacsinta variációk**
(szabolcsi almás, mogyorókrémes, mazsolás-túrós)
(öntetek: erdei gyümölcs, csokoládé, karamella)
Giant pancake variations
(Szabolcs apple, hazelnut cream, sultana-sweet cottage cheese) (sauces: forest fruits, chocolate, caramel) **900**

Köreték Side dishes:

Jázmín rizs Jasmine rice	650 Ft	Burgonyapüré Potato purée	650 Ft
Vadrizs Wild rice	650 Ft	Petrezselymes burgonya Parsley potatoes	650 Ft
Fűszeres burgonyagerezd Spicy/ Herby potato wedges	650 Ft	Grillezett zöldség Grilled vegetables	650 Ft
Hasábburgonya Chips	650 Ft	Párolt zöldség Steamed vegetables	650 Ft
Rösti burgonya Rösti potatoes	650 Ft	Galuska Galuska (Hungarian gnocchi pasta)	650 Ft
Burgonyakrokkett Potato croquettes	650 Ft	Tócsni Potato cakes	650 Ft

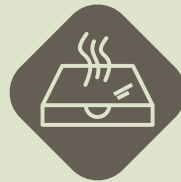
Saláták Salads:

Paradicsomsaláta Tomato salad	600 Ft	Kovászos uborka Dill pickle cucumber salad	600 Ft
Friss kevert saláta Fresh mixed salad	600 Ft	Ecetes alma paprika Pickled spicy apple chilli peppers	600 Ft
Uborkasaláta Cucumber salad	600 Ft	Vegyes vágott Mixed pickles	600 Ft
Csemege uborka Gherkin salad	600 Ft	Barack befőtt Peach compote	600 Ft

Mártások

Sauces

Tartármártás Tartare sauce	650 Ft	Barbecue szósz BBQ sauce	650 Ft
Ketchup	650 Ft	Chili szósz Chilli sauce	650 Ft
Majonéz Mayonnaise	650 Ft	Színes borsmártás Coloured pepper sauce	650 Ft
Pesztós joghurtmártás Pesto yoghurt sauce	650 Ft	Gombamártás Mushroom sauce	650 Ft
Citrusos áfonya Citrusy blueberry	650 Ft	Vörösboros kakukkfűves barnamártás Red wine and thyme gravy	650 Ft
Snidlinges sajtmártás Chive cheese sauce	650 Ft		



CSOMAGOLÁS
200 Ft/doboz

ÉTELEINK ALLERGÉNEKET TARTALMAZHATNAK. ALLERGÉNEK:

GLUTÉN		
		SZÓJABAB
FÖLDIMOGYORÓ		
		RÁKFÉLÉK
TOJÁS ÉS TOJÁSKÉSZÍTMENYEK		
		TEJ ÉS TEJTERMÉKEK
SZEZÁMMAGOK		
		SZULFIT 10 mg/kg felett
FÁN TERMŐ DIÓFÉLÉK (kesudió, mandula, dió, stb.)		
		ZELLER
MUSTÁR		