



## MENÜ

# Állandó Étlapunk

### Előételek:

**Csirkés Cézár saláta parmezánnal:** (Friss római salátára grillezett csirkemellet halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 1290,-Ft, Főételként: 1990,-Ft**

**Garnélás Cézár saláta parmezánnal:** (Friss római salátára grillezett garnélarákot halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 1650,-Ft, Főételként: 2650,-Ft**

**Paradicsomos bruschetta mangalica sonkával:** (Fűszeres paradicsomkockákat friss pirítóssal és mangalica sonkával kínálunk) **1290, -Ft**

**Padlizsánkrém pirítóssal:** (Faszéren sült padlizsánból jóízű krémet készítünk, melyet friss zöldségek és pirítós társaságában szolgálunk fel)

**1190,-Ft**





## MENÜ

### Levesek:

**Házi húsleves:** (Háztáji vágóállatok húsból zöldségekkel jóízű levest készítünk, melyet lúdgége tésztával együtt melegen ajánlunk)

**Csésze 690,-Ft ; Tál 890,-Ft**

**Hideg szederkrém leves:** (Friss szederből, fűszerekből, tejjel és tejszínnel krémes levest készítünk)

**Csésze: 690,-Ft ; Tál 890,-Ft**

### Főételek:

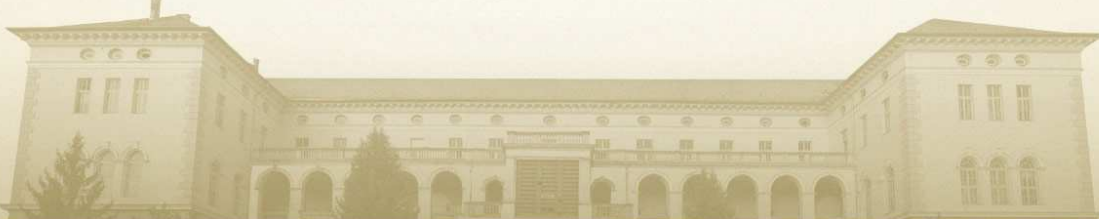
**Rántott „kosár“ burgonyapürével:** (Tanyasi csirke mellét és a sertés karaj részét hagymakarikákkal és pikáns sajtfalatkákkal burgonyapürével kínáljuk) **2190,-Ft**

**Sertés pofapaprikás sztrapacskával:** (Sertés pofahúsát paprikásként készítjük, melyet juhtúrós burgonyás galuskával kínálunk) **1990,-Ft**

**Rozé kacsamell körtés tölgysalátával:** (Tanyasi kacsamellet kíméletes sütés után friss körtés saláta kíséretével szolgálunk fel) **2890,-Ft**

**Borjú gyrostál:** (A növendék szarvasmarha jól fűszerezett húsát pita, hasáb, saláta és öntetek társaságában kínáljuk) **2790,-Ft**

**Fokhagymás oldalas bajorkáposztával sült burgonyával:** (A közel 800 grammos oldalast fokhagymával sütjük, majd savanyított káposztával és burgonyagerezdekkel kínáljuk) **3690,-Ft**





## MENÜ

**Supréme csirkemell jóasszony raguval és illatos jázmin rizzsel:** (A szárnytöves tanyasi csirke mellét hagymából, paprikából, paradicsomból, fokhagymás sonkából főzött raguval és jázmin rizzsel kínáljuk) **2190,- Ft**

**Marhahúsos lasagne:** (A darált marhahúsból paradicsommal és fűszerekkel főzött ragut tésztával és sajttal egybesütve kínáljuk ) **2290,-Ft**

**Grillezett aranydurbincs sült zöldségekkel:** (A tengeri keszeg filézett húsát tavaszi zöldségek társaságában kínáljuk) **3290,-Ft**

### Vegetáriánus ételek:

**Rántott Trappista sajt tartármártással:** (A tehéntejből készült trappista sajtot aranybarnára sütve tartármártás kíséretében jó szívvel ajánljuk) **1890,-Ft**

**Aglio e olio:** (A házi tésztánkat olivaolajon pirított fokhagymával, petrezselyemmel, chili pehellyel és friss parmezánnal kínáljuk)  
**Natúr : 1490,-Ft**

**Garnélával : 2990,-Ft**

**Az ételek ára a köretek árát is tartalmazza!**

### Gyerek menü:

**Rántott csirkemell :** ( a legkisebbeknek tanyasi csirkemell filé érméit bundában kisütve hasábbal és ketchuppal kínáljuk) **1590,-Ft**







## MENÜ

### Savanyúságok és saláták:

<b>Csalamádé, Ecetes almapaprika, Csemege uborka</b>	<b>250,-Ft</b>
<b>Uborkasaláta</b>	<b>350,-Ft</b>
<b>Tejfölös uborkasaláta</b>	<b>400,-Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta</b>	<b>350,-Ft</b>

### Desszertek:

**Tiramisu:** (A kávéba áztatott piskótákat amarettós mascarpone társaságában kínáljuk) **690,-Ft**

#### **Palacsinta kínálatunk:**

- **Barack lekváros, kakaós** **450,-Ft**
- **Túrós** **550,-Ft**
- **Nutellás** **650,-Ft**

#### **Desszertek mellé választható öntetek:**

- **Eperöntet** **100,-Ft**
- **Csokiöntet** **100,-Ft**
- **Vaníliaöntet** **100,-Ft**

