



**EGY ÁSZ
ÉS
EGY TIZES
AZ PONT
HUSZONEGY**

LEVESEK

Gulyásleves 1890

Bajai halászlé gyufatésztával 2380

Újházi tyúkhúsleves 1780

ELŐÉTELEK/KÖNNYEBB FŐÉTELEK

Roston sült fogas 4380

zsenge parajjal, újrépával & béarni mártással

Roston sült kacsamáj 3980 / 4680

házi lecsóval & pirított újburgonyával

Erdei gombás rizottó 3680

grillezett kecskesajttal

Magyar bisztrótál 2980 / 4980

betyár sonka, mangalica kolbász

& malac rilette, 1 fős / 2 fős

Hortobágyi palacsinta 2280 / 2960

csirkével töltve

Leveles saláta 2960 / 3860

juhsajtos rétesel & szárított paradicsommal

Csirke supreme 4260

roppanós zöldségekkel & hollandi mártással

Tokajis kacsamájpástétom 2940

házi brióssal

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 4950

vajas burgonyapürével

Borjúpörkölt 4780

krémes tarhonya rizottóval

Csirkepaprikás 3760

vajas galuskával

Bárányborda 5780

zöldfűszerekkel & graten burgonyával

Moulard kacsamell 3940

tepertős nudlival & paprika veloutéval

Brassói malacsúzből 4120

lágú fokhagyma veloutéval

Tökös lecsó

ropogós harcsával 3980

grillezett kecskesajttal 3980

Gulyásleves fazékban 2760

ahogy a nagykönyvben megvan írva

KÖRETEK

Uborkasaláta 980

tejföllel

Vegyes zöldsaláta 980

házi vinaigrette-tel

Paradicsomsaláta 980

salottahagymával

Egy kosár házi kenyér 320

a saját receptünk alapján

Árunk forintban értendők, a számla végösszegéhez 13,5% felszolgálati díjat számítunk fel. Nyers vagy félig átsült húsok, szárnyasok fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Kérjük vegye figyelembe, hogy egyes ételünk nyomokban mogoróféléket tartalmazhatnak.

Üzletvezető: Bense Márk
Kreatív Séf: Lutz Lajos