

# A LA CARTE ÉTLAP

## ELŐÉTELEK

Kacsamáj terrine, fügével, vadcserezsnyés meggy szemekkel, pisztácia morzsával és pirított kaláccsal / 3, 6, 7, 11, 13 /	4 400 Ft
Pirított garnéla nyárs, thai vörös curry szósszal, leveles salátákkal és frissen sült ciabattával / 2, 3, 6, 11 /	4 500 Ft

## LEVESEK

Tanyasi tyúk húslevese, saját húásával, vele főtt zöldségekkel és cérnametélttel / 1, 3, 5, 6, 11, 13 /	1 900 Ft
Halászlé, belsőség ropogóssal / 3, 4, 13 /	4 900 Ft
Spárga capuccino, szárított sonkás grissinivel / 1, 3, 5, 6, 13 /	2 600 Ft

## FŐÉTELEK

Fogas filé roston sütve aszalt paradicsomos bulgur rizottóval és ropogós raviolival / 3, 4, 5, 6, 7, 13 /	3 300 Ft
Coq au vin (Kakas vörösborban) burgonyapürével és karamellizált gombával, gyöngyhagymával / 1, 6, 11, 13 /	4 200 Ft
Konfitált mustáros sertés tarja, újhagymás tört burgonyával és házi marinált zöldségekkel / 1, 3, 5, 6, 13 /	3 700 Ft
Bőrös csirkemell filé gyengéden sütve, spárgás sonka raguval és párolt kerti zöldekkel / 1, 3, 5, 6, 11, 13 /	2 900 Ft
Érlelt angus bélszín steak (filet mignon) grillezett zöldségekkel és chimichurri szósszal / 6 /	9 900 Ft
Olivás karfiol steak, zöldséges vadrizzsel és karfiolpürével / 6 /	1 900 Ft

## DESSZERTEK

Fehér csokoládés tart kosár chilis mangó raguval és édes bazsalikom pestoval / 3, 6, 7, 13 /	2 300 Ft
Napi ajánlat pohárkrém (érdeklődjön kollégánknál)	800 Ft

## ALLERGÉNEK

01 - glutén 02 - rák 03 - tojás 04 - hal 05 - földimogyoró 06 - szójabab 07 - tej  
08 - dió 09 - zeller 10 - mustár 11 - szezámag 12 - kén dioxid, szulfidok  
13 - csillagfürt 14 - puhatestűek

A fenti árak 5% ÁFÁ-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.