

Pénteki vacsora kínálatunk:

2026.05.22.



Hideg mediterrán előétel:

- 1, *Mediterrán anti-pasti*(aszalt paradicsom, olajos gombák, dolmades, sült paprika)
- 2, *Bruschetta*(Olasz)
- 3, *Caponata-Szicíliai padlizsánragu*(Olasz)
- 4, *Mozzarella Caprese*(Olasz)
- 5, *Sárgadinnye szárított sonkával*(Olasz)
- 6, *Görög feta sajt kalamatai olajbogyóval*(Görög)
- 7, *Paradicsomos kékkagyló*(Horvát)
- 8, *Garnéla farok olajban*(Török)
- 9, *Vörös tonhal olajban, capribogyóval*(Spanyol)



Levesek:

- 1, *Minestra maritata-olasz esküvői leves*(Olasz)
- 2, *Vöröslencse krémleves*(Török)
- 3, *Francia hagymaleves*(Francia)



Főételek:

- 1, *Harcsa szeletek vajás zöldspárgával, hollandi mártással*(Francia)
- 2, *Csirkemell filé bazsalikomos paradicsommal és mozzarellával sütve*(Olasz)
- 3, *Porchetta, zöldfűszerekkel göngyölt malac császár kemencében sütve*(Olasz)
- 4, *Grillezett borjómáj zsályás, petrezselymes vajjal*(Spanyol)
- 5, *Frissen főzött ricottás tortellini, parmezánnal, fokhagymás bébi parajos krémmártásban*(Olasz)
- 6, *Moussaka-marhahúsos rakott padlizsán*(Görög)
- 7, *Coq au vine-vörösboros kakas*(Francia)

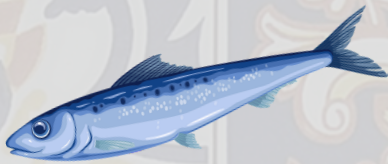
Pénteki vacsora kínálatunk:

2026.05.22.



Köreték:

- 1, Mandulás brokkoli (Francia)
- 2, Erdei gombás rizottó (Olasz)
- 3, Sült fokhagymás, majonézes burgonya püré (Spanyol)
- 4, Ratatouille (Francia lecsó)
- 5, Kakukkfűves sült karika burgonya



Desszert:

- 1, Panna cotta eperrel (Görög)
- 2, Almás karamellás mille feuille (Francia)
- 3, Baklava (Török)
- 4, Vaniliás profiterol csokoládé öntettel (Olasz)

Salátasziget

Gyümölcs

Vegyes sajtízeltő

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a változtatás jogát a vacsoraidő alatt is fent tartjuk.



Gonda Attila
Chef, mesterszakács

Szombati vacsora kínálatunk:

2026.05.23.



Hideg mediterrán előétel:

- 1, *Mediterrán anti-pasti*(aszalt paradicsom, olajos gombák, dolmades, sült paprika)
- 2, *Bruschetta*(Olasz)
- 3, *Caponata-Szicíliai padlizsánragu*(Olasz)
- 4, *Mozzarella Caprese*(Olasz)
- 5, *Sárgadinnye szárított sonkával*(Olasz)
- 6, *Görög feta sajt kalamatai olajbogyóval*(Görög)
- 7, *Paradicsomos kékkagyló*(Horvát)
- 8, *Garnéla farok olajban*(Török)
- 9, *Vörös tonhal olajban, capribogyóval*(Spanyol)



Levesek:



- 1, *Francia húsleves*(marha, sertés és galamb húsból) (Francia)
- 2, *Escudella Catalana*(füstölt hús, chorizo, csicseriborsó) (Spanyol)
- 3, *Mediterrán paradicsom leves, ricottás házi tésztával, parmezánnal*(Olasz)

Főételek:

- 1, *Szt.Péter halfilé fehérboros, petrezselymes tenger gyümölcseivel*(Francia)
- 2, *Bazsalikomos, fokhagymás csirkecomb, konfitált koktélpáradicsommal*(Olasz)
- 3, *Serrano sonkában sült zsályás sertés karaj, erdei gombákkal*(Spanyol)
- 4, *Burgundi marhasült*(Francia)
- 5, *Grillezett camembert sajt pisztáciával, erdei gyümölcsökkel*(Francia)
- 6, *Horvát sarma-töltött káposzta*(Horvát)
- 7, *Krémsajtos csirkemell, fehérboros, olívás pfefferonival, laskagombával*(Spanyol)

Szombati vacsora kínálatunk:

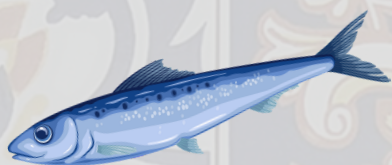
2026.05.23.



Köreték:

- 1, Sós citromos, kapros vajjas parázsburgonya (Francia)
- 2, Mozzarella aranchini (Olasz)
- 3, Grillezett zöldségek
- 4, Sült édesburgonya gerezdek (Spanyol)
- 5, Csicsóka gratin (Francia)

- 6, Spanakopita (fétás parajos leveles tészta) (Görög)



Desszert:

- 1, Alma tatin (Francia)
- 2, Churros csokoládé öntettel és házi dzsemmel (Spanyol)
- 3, Gyömbéres, narancsos sajttorta (Görög)
- 4, Canoli citromos ricottás és epres pisztáciás (Olasz)

Salátasziget

Gyümölcs

Vegyes sajtízeltő

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a változtatás jogát a vacsoraidő alatt is fent tartjuk.



Gonda Attila
Chef, mesterszakács

Pünkösdi vacsora kínálatunk:

2026.05.24.



Hideg mediterrán előétel:

- 1, *Mediterrán anti-pasti*(aszalt paradicsom, olajos gombák, dolmades, sült paprika)
- 2, *Bruschetta*(Olasz)
- 3, *Caponata-Szicíliai padlizsánragu*(Olasz)
- 4, *Mozzarella Caprese*(Olasz)
- 5, *Sárgadinnye szárított sonkával*(Olasz)
- 6, *Görög feta sajt kalamatai olajbogyóval*(Görög)
- 7, *Paradicsomos kékkagyló*(Horvát)
- 8, *Garnéla farok olajban*(Török)
- 9, *Vörös tonhal olajban, capribogyóval*(Spanyol)



Levesek:



- 1, *Szárnyas erőleves julienne zöldségekkel, konyakos húsgombóccal*(Francia)
- 2, *Bouillabase tengeri halles, fokhagymás pirítóssal*(Francia)
- 3, *Vargánya krémleves szárított sonkás grissinivel*(Olasz)

Főételek:

- 1, *Paella valenciai módra*(Spanyol)
- 2, *Libamájjal töltött csirkemell supreme vajás rókagomba mártással*(Francia)
- 3, *Citromos, vajás sertés dió zöldségágyon sütve*(Francia)
- 4, *Osso buco-olaszos marha lábszár szeletek*(Olasz)
- 5, *Grillezett kecskesajt bazsalikom levelekkel*(Francia)
- 6, *Aszalt paradicsommal, fenyőmaggal töltött csirkecombok*(Olasz)
- 7, *Marha-bárány köfte lávakövön sütve*(Török)

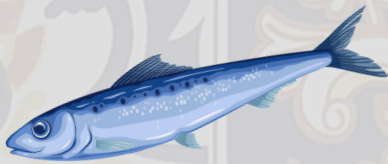
Pünkösdi vacsora kínálatunk:

2026.05.24.



Köreték:

- 1, Vajas zöld és fehérspárga (Francia)
- 2, Tartiflette (Francia rakott burgonya)
- 3, Zöldfűszeres parmezános gnocchi (Olasz)
- 4, Grillezett paprika (Török)
- 5, Pirított polenta római paraj levelekkel (Olasz)
- 6, Currys sült burgonya



Desszert:

- 1, Creme brulée tart (Francia)
- 2, Tiramisu (Olasz)
- 3, Dubai csokoládé tortácska (Török)
- 4, Eckler fánc choux (Francia)

Salátasziget

Gyümölcs

Vegyes sajtízeltő

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a változtatás jogát a vacsoraidő alatt is fent tartjuk.



Gonda Attila
Chef, mesterszakács