

Márton napi vacsora kínálatunk:

2026.11.13.



Hideg előétel:

- 1, Préselt malac pofa, uborka ragu, töltött fürjtojás, cékla levél, lilaburgonya
- 2, Cseresznyefán füstölt libamell, birsalma ragu, brie sajtos macaron (Régiók ízei)
- 3, Pecsénye libamáj pástétom, ropogós libatepertő, libazsír marinált zöldségekkel

Levesek:

- 1, Liba nyakleves zöldségekkel, lúdgége tésztával (Régiók ízei)
- 2, Tejfölös bableves 5 féle babból füstölt csülökkel (Régiók ízei)
- 3, „Sült” zeller krémleves, körtével, gorgonzolás tésztakosár, dióval

Meleg előétel:

Pulled goose ropogós cheddar sajt mártással, sült paprikával, kukoricával

Főételek:

- 1, Harcsa szeletek roston, bébi pak choyal, garnélával, sült fokhagyma velouteval
- 2, Száritott sonkával és érlelt gouda sajttal töltött csirkemell érmék pankó morzsában
- 3, Lassan sült libamell, vörösboros erdei gombákkal
- 4, Gomolya sajt sült bazsalikom levéllel
- 5, Mustáros sertés flekken lávakövön sütve, kakastaréjjal
- 6, Lassan sült narancsos”mézes-mázos”liba szárnytő
- 7, Kemencés, libahúsos töltött káposzta füstölt libamellel (Régiók ízei)
- 8, Olaszos angus marha lábszár szeletek”Osso buco”



Márton napi vacsora kínálatunk:

2026.11.13.



Köreték:

- 1, *Parajos, ricottás tortellini parmezánnal*
- 2, *Vajas petrezselymes burgonya*
- 3, *Pirított édesburgonya graten*
- 4, *Sült zöldségek*
- 5, *Kakukkfűves sült karikaburgonya*
- 6, *Pirított őszi gyümölcsök*
- 7, *Mozzarellás aranchini*

Desszert:

- 1, *Somlói tortácska*
- 2, *Epres pisztáciás eckler fánk*
- 3, *New York sajttorta mangós, passiógyümölcsös raguval*
- 4, *Paleo máklisztes, bourbon vaníliás körtés szelet*

Salátasziget

Gyümölcs

Vegyes sajtízeltő

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



Gonda Attila
Chef, mesterszakács

Márton napi vacsora kínálatunk:

2026.11.14.



Hideg előétel:

- 1, Lazac gravlax, wasabi panna cotta, uborka saláta*
- 2, Liba rilette, fekete fokhagymás szilva raguval, diós keksz*
- 3, Pecsénye libamáj pástétom, libazsír marinált zöldségekkel*

Levesek:

- 1, Marha húsleves házi daragaluskával, zöldségekkel (Régióink ízei)*
- 2, Citromos zsályás liba raguleves, vöröslencsével (Régióink ízei)*
- 3, Zöldséges, kókusztejes Tom-Yum leves*

Meleg előétel:

Hagymás pecsenye libamáj csíkok házi kenyérrel (Régióink ízei)

Főételek:

- 1, Harcsa szeletek kolbász morzsával, színes lecsóval*
- 2, Kemencében sült fokhagymás libacombok (Régióink ízei)*
- 3, Zöldfűszerekkel göngyölt vargányás sertés dagadó kemencében sültve*
- 4, Fűszeres sült karfiol rózsák vörös cheddar sajt mártásban, ropogós hagymával*
- 5, Száritott paradicsommal, mozzarellával töltött csirkemell kukorica morzsában sültve*
- 6, Vörösboros szarvas ragu áfonyával*
- 7, Ludas"rizottó" libahússal és zöldségekkel*
- 8, Mangalica szalonnával főzött sertés karaj lávakövön sültve, gyöngyhagymás, malacmájás pecsenye raguval*



Márton napi vacsora kínálatunk

2026.11.14.



Köreték:

- 1, Tepertős túrós csusza
- 2, Burgonya püré
- 3, Párolt lilakáposzta
- 4, Pecsényelé
- 5, Ropogós sült hagyma
- 6, Jázmin rizs
- 7, Fűszeres házi steak burgonya
- 8, Vajas párolt zöldségek

Desszert:

- 1, Őrség zöld aranya krémdesszert
- 2, Lúdláb tortácska meggy szemekkel
- 3, Paleo gesztenyés sütőtök mousse alagút
- 4, Tonkababos almás tart sós karamellás popcorn

Salátasziget

Gyümölcs

Vegyes sajtízeltő

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



Gonda Attila
Chef, mesterszakács