Tökös vacsora kínálatunk:

2026.10.30.

Hideg előétel:

1, Házilag füstölt sertésszűz, kecskesajt-tökmag zserbóval, gyömbéres sült tökraguval
2, Konfitált citrusos harcsa filé, sült cukkíni saláta, kapor majonéz, rizsropogós
3, Sütőtökös hummusz pitával

Levesek:

1, Tejszínes, tárkonyos őz raguleves pirított sütőtök kockákkal, vöröslencsével
2, Hajdúsági orjaleves zöldségekkel, csigatésztával
3, Erdei gombakrémleves, pulled pork ropogóssal

Főételek:

1, Tejfölös Bakonyi harcsapaprikás
2, Gesztenyés pulykasült kemencében sütve
3, Currys csirkecomb saslik édes chilis zöldségágyon
4, Fűszeres velővel töltött sertéskaraj pankó morzsában sütve
5, Zöldfűszerekkel göngyölt malac császár(Porchetta)kemencében sütve
6, Tempura zöldségek(brokkoli, karfiol, padlizsán, cukkini)
7, Zsályás vajban sült borjúmáj szeletek

Tökös vacsora kínálatunk:

2026.10.30.

Köretek:

1, Vajas galuska
2, Diós, márványsajtos sült körte
3, Pecsenyelé
4, Cukkini galett
5, Sült zöldségek
6, Mediterrán sült karika burgonya
7, Sirarcha majonéz
8, Sütőtökös, mozzarellás aranchini

Desszert:

1, „Őrség zöld aranya” krémdesszert
2, Mézes, diós sütőtökös tart
3, Dubai pisztáciás csokoládé tortácska
4, Paleo mangós, kókuszos szelet
5, Sütőtökös flódni

Kemencében sült Nagydobosi sütőtök

Salátasziget
Gyümölcs
Vegyes sajtízelítő

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

Gonda Attila
Chef, mesterszakács

Tökös vacsora kínálatunk:

2026.10.31.

Hideg előétel:

1, Kakukkfüves mangalica pofa rilette, uborka raguval, torma panna cottával, tökmagvas ropogós
2, Cseresznyefán füstölt kacsamell szeletek sült tökös macaronnal, tökmag földdel, narancs coulis
3, Sütőtökös hummusz, chilis tortilla chipsel

Levesek:

1, Konyakos fácán erőleves roppanós zöldségekkel, húsgombóccal
2, Tüzes, marha pofa gulyás petrezselymes galuskával, fokhagymás sült velőscsonttal
3, *Sütőtök krémleves, tökmag olajjal, tökmaglisztes pogácsával*

Főételek:

1, Lávakövön sült harcsa"Bouillabase" mártásban, édesköménnyel
2, Káposztás cvekedlivel töltött pecsenye kacsa kemencében sütve
3, Barna sörös marhasült kacsamájjal, erdei gombákkal
4, Vajas, füstös sertés szűz sós tökmagvas kéregben
5, Szárított sonkával és érlelt Gouda sajttal töltött csirkemell érmék pankó morzsában sütve
6, Kecskesajt, alma ragu, vajas gyömbéres sült hokkaido tök, kesudió, lio málna
7,BBQ töltött kápia paprika sertéshússal és gomolya sajttal

Tökös vacsora kínálatunk:

2026.10.31.

Köretek:

1, Kapros, sós citromos parázsburgonya
2, Csillagánizsos sült alma
3, Pecsenyelé
4, Vajas brokkoli és gyömbéres bébirépa
5, Jázmin rizs
6, Fűszeres házi steak burgonya
7, Sütőtökös nudli édesburgonyával, dióval

Desszert:

1, Almás krémes
2, Csokis, gesztenyés szilvás alagút, gesztenye lisztes piskótával
3,Cukormentes, gyömbéres sütőtök rolád, máklisztes piskótával,
4, Kávés choux mogyorós ganache, sütőtök lekvár
5, Tökös-mákos rétes

Kemencében sült Nagydobosi sütőtök

Salátasziget
Gyümölcs
Vegyes sajtízelítő

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

Gonda Attila
Chef, mesterszakács