


# ÉTLAP



SZÁRCSA HOTEL  
SZÉKESFEHÉRVÁR

# ÉTLAP

KACSAMÁJ PÁSTÉTOM (L) (T) balzsamos meggyel, marinált hagymával és házi kaláccsal	3.200,-
PADLIZSÁNKRÉM ZÖLDSÉGEKKEL, HÁZI KENYÉRREL (L) T H	1.300,-
TATÁR BEEFSTEAK 100 g (L) (T)	4.200,-
TYÚKHÚSLEVES (L) T /lúdgége tésztával, zöldségekkel, csirkemájjal/	TÁLBAN 1.200,- CSÉSZÉBEN 850,-
MÁJGOMBÓCLEVES CSERÉPTÁLBAN T	950,-
JÓKAI BABLEVES (T)	BOGRÁCSBAN 1.450,- CSÉSZÉBEN 900,-
FEHÉR ZÖLDSÉGKRÉMLEVES MEDVEHAGYMÁS HÁZI PIRÍTÓSSAL (L) H	1.100,-
	
LAZAC FILÉ PISZTÁCIAMORZSÁBAN, L krumplipürével, grillezett citrusokkal	5.100,-
SÜLT LIBACOMB (L) T medvehagymás házi nudlival és balzsamos meggyel	3.600,-
PARMEZÁNOS CSIRKEMELL KACSAZSÍROS, PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES BURGONYÁVAL és medvehagymás-tejfölös mártogatóssal	2.900,-
ROSTON SÜLT CSIRKEMELL PIRÍTOTT MAGVAKKAL L T grillezett zöldségekkel	2.900,-
ROZÉRA SÜTÖTT SZŰZMIGNON KACSAMÁJJAL (L) tejszínes erdei gombákkal és burgonyafánkkal	4.900,-
HÁZI TÉSZTA ÁZSIAI MÓDRA T pirított zöldségekkel, szűzkockákkal, földimogyoróval	3.100,-
FLAMAND SÖRÖS TARJA HÁZI RÖSZTIVEL, GRILLEZETT PAPRIKÁKKAL T	3.400,-
BÉLSZÍN STEAK ROSTON (L) sült parázsburgonyával, fűszervajjal, mézes-mustáros citrusos zöldsalátával, pirított magvakkal	6.500,-
VAJBAN SÜLT BÉCSI SZELET újhagymás, szalonnás sváb burgonyasalátával	4.600,-
VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL (L) T	2.900,-



SZÁRCSA HOTEL  
SZÉKESFEHÉRVÁR

ASZALT PARADICSOMOS, SZÁRZELLERES HÁZI NUDLI **H** 2.400,-  
pirított dióval és parmezánnal

VEGÁN SALÁTATÁL GYÖMBÉRES DRESSZINGGEL **L T H** 2.100,-  
zöldsaláták, csicseriborsó, köles, koktélpáradicsom, sült zöldségek,  
tavaszi retek, fekete szezámmag

+ kérhető: Csurgódombi grillsajt 1 adag **H** 1.200,-

SZÁRCSA TÁL KÉT SZEMÉLYRE 7.400,-  
aszalt paradicsommal, krémsajttal és spenóttal töltött csirkemell filé  
baconszalonnával göngyölve, szűzermék pankó morzsában,  
magyaralmási rántott gomolya, vajjas petrezselymes burgonya,  
párolt jázminrizs, tavaszi vajjas zöldségek

GERENDA TÁL KÉT SZEMÉLYRE **L T** 8.100,-  
lassan sült, ropogós kacsacomb, fokhagymás tarja steak,  
medvehagymás bundában sült pulykamell, kacsaszíros pirított burgonya,  
aszalt paradicsomos, kukoricás jázminrizs, tavaszi pirított káposzta



MÉZES, DIÓS PALACSINTATEKERCSEK kétféle csokiöntettel, őszibarackkal 1.300,-

TÚRÓGOMBÓC CUKROS TEJFÖLLEL, FRISSEN FŐZVE (elkészítési idő min. 20 perc) 1.400,-

LIMONCELLÓS MASCARPONEKRÉM BABAPISKÓTÁVAL 1.400,-

RAGACSOS CSOKIS SÜTEMÉNY EPERÖNTETTEL **L T** 950,-

CSUPA CSOKI **(L)** 1.100,-  
3 gombóc csokoládéfagylalt, csoki- és fehér csoki öntet, tejszínhab

KARAMELLA **(L)** 3 gombóc vaníliafagylalt, forró karamellöntet, tejszínhab 1.100,-

FRISS ZÖLDSALÁTA FOKHAGYMÁS-JOGHURTOS VAGY ÁZSIAI ÖNTETTEL **L** 1.200,-

HÁZI VEGYES SALÁTA **L T** / UBORKASALÁTA **L T** / TEJFÖLŐS UBORKASALÁTA **L** 750,-  
CSEMEGE UBORKA **L T**

JELÖLÉSEK AZ ÉTLAPUNKON

**L** LISZTMENTES / **(L)** LISZTMENTESEN KÉRHETŐ / **T** TEJMENTES / **(T)** TEJMENTESEN KÉRHETŐ **H** HÚSMENTES

LISZTMENTES ÉTELEINKET KIZÁRÓLAG GLUTÉNMENTES ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÍTJÜK, DE NEM GLUTÉN-, ILLETVE LISZTMENTES KÖRNYEZETBEN.  
ÉTELALLERGIÁS VENDÉGEINKNEK FELSZOLGÁLÓ KOLLÉGÁINK SZÍVESEN SEGÍTENEK.

ÁRAINK NEM TARTALMAZNAK FELSZOLGÁLÁSI DÍJAT. HA ELÉGEDETT VOLT SZOLGÁLTATÁSUNKKAL, BORRAVALÓJÁT MEGKÖSZÖNJÜK.

BALOGH ANDRÁS  
KONYHAFŐNÖK

SIMON DÓRA  
ÉTTEREMVEZETŐ

HOFMAN ZSOLT  
ÜZLETVEZETŐ

RITTER JUDIT  
ÜGYVEZETŐ IGAZGATÓ