




KACSAMÁJ PÁSTÉTOM (L) (T)		3.400,-
balzsamos meggyel, marinált hagymával és házi kaláccsal		
PADLIZSÁNKRÉM ZÖLDSÉGEKKEL, HÁZI KENYÉRREL (L) T H		1.500,-
TATÁR BEEFSTEAK 100 g (L) (T)		4.400,-
TYÚKHÚSLEVES (L) T	TÁLBAN 1.400,-	CSÉSZÉBEN 990,-
/lúdgége tésztával, zöldségekkel, csirkemájjal/		
MÁJGOMBÓCLEVES CSERÉPTÁLBAN T		1.100,-
MARHAGULYÁS ZÖLDSÉGEKKEL, CSIPETKÉVEL (L) T		
	BOGRÁCSBAN 1.800,-	CSÉSZÉBEN 1.100,-
JÓKAI BABLEVES (T)	BOGRÁCSBAN 1.750,-	CSÉSZÉBEN 1.100,-
HIDEG GYÜMÖLCSLEVES KÓKUSZTEJJELEL L T H		900,-
	TEJSZÍNHABBAL 1.100,-	VANÍLIAFAGYLALTTAL 1.100,-
~*~*~		
ROSTON SÜLT LAZAC FILÉ BROKKOLIS RIZOTTÓVAL L		5.100,-
HARCSAPAPRIKÁS juhtúrós-kapros házi tésztával, pusztaszabolcsi tejföllel		4.400,-
SÜLT KACSACOMB (L) T		3.800,-
pirított zöldséges, káposztás házi nudlival és balzsamos meggyel		
ROSTON SÜLT CSIRKEMELL PIRÍTOTT MAGVAKKAL, L T		3.200,-
grillezett zöldségekkel		
PARMEZÁNOS CSIRKEMELL KACSAZSÍROS, PIRÍTOTT ZÖLDSÉGES BURGONYÁVAL		3.200,-
és medvehagymás-tejfölös mártogatóssal		
CSIRKÉS TORTILLA cheddar sajttal és avokádókrémmel, tzatzikivel		3.500,-
ROZÉRA SÜTÖTT SZŰZMIGNON KACSAMÁJJAL, (L)		4.900,-
tejszínes erdei gombákkal és burgonyafánkkal		
SZÁRCSA BRASSÓI SERTÉSZŰZBŐL (L) T		2.900,-
PARASZTSONKÁVAL ÉS MAGYARALMÁSI GOMOLYÁVAL TÖLTÖTT BORDA		3.300,-
pankó morzsában, sültburgonyával		
FLAMAND SÖRÖS TARJA HÁZI RÖSZTIVEL, GRILLEZETT PAPRIKÁKKAL T		3.600,-
BÉLSZÍN STEAK ROSTON (L)		6.900,-
sült parászburgonyával, fűszervajjal, mézes-mustáros citrusos zöldsalátával, pirított magvakkal		
BORJÚ BÉCSI újhagymás, sváb burgonyasalátával		4.700,-
VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL (L) T		3.200,-



SZÁRCSA HOTEL  
SZÉKESFEHÉRVÁR

PARADICSOMOS, BROKKOLIS HÁZI TÉSZTA PARMEZÁNNAL <b>H</b>	2.600,-
VEGETÁRIÁNUS TORTILLA <b>H</b> cheddar sajttal és zöldségekkel töltve, avokádókrémmel	2.900,-
VEGÁN SALÁTATÁL GYÖMBÉRES DRESSZINGGEL <b>L T H</b> zöldsaláták, csicseriborsó, köles, koktélpáradicsom, sült zöldségek, rettek, fekete szezámmag + kérhető: Csurgódombi grillsajt 1 adag <b>H</b>	2.100,- 1.800,-
SZÁRCSA TÁL KÉT SZEMÉLYRE aszalt paradicsommal, krémsajttal és spenóttal töltött csirkemell filé baconszalonnával göngyölve, szűzermék pankó morzsában, magyaralmási rántott gomolya, vajjas burgonyapüré, párolt jázminrizs, vajjas zöldségek	7.700,-
GERENDA TÁL KÉT SZEMÉLYRE <b>L T</b> lassan sült ropogós kacsacomb, fokhagymás tarja steak, zöldfűszeres bundában sült pulykamell, kacsaszíros pirított burgonya, aszalt paradicsomos, kukoricás jázminrizs, zöldséges pirított káposzta	8.600,-
	
MÉZES, DIÓS PALACSINTATEKERCSEK kétféle csokiöntettel, őszibarackkal	1.400,-
TÚRÓGOMBÓC CUKROS TEJFÖLLEL, FRISSEN FŐZVE (elkészítési idő min. 20 perc)	1.500,-
SOMLÓI GALUSKA PIRÍTOTT DIÓVAL, MANDULÁVAL ÉS MAZSOLÁVAL	1.300,-
RAGAC SOS CSOKIS SÜTEMÉNY EPERÖNTETTEL <b>L T</b>	1.100,-
CSUPA CSOKI ( <b>L</b> ) 3 gombóc csokoládéfagylalt, csoki- és fehér csoki öntet, tejszínhab	1.200,-
KARAMELLA ( <b>L</b> ) 3 gombóc vaníliafagylalt, forró karamellöntet, tejszínhab	1.200,-
FRISS ZÖLDSALÁTA FOKHAGYMÁS-JOGHURTOS VAGY ÁZSIAI ÖNTETTEL <b>L</b>	1.200,-
HÁZI VEGYES SALÁTA <b>L T</b> / UBORKASALÁTA <b>L T</b> / TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA <b>L</b> CSEMEGE UBORKA <b>L T</b> / PARADICSOM SALÁTA <b>L T</b> / ALMAPAPRIKA <b>L T</b> KOVÁSZOS UBORKA <b>L T</b>	750,-

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