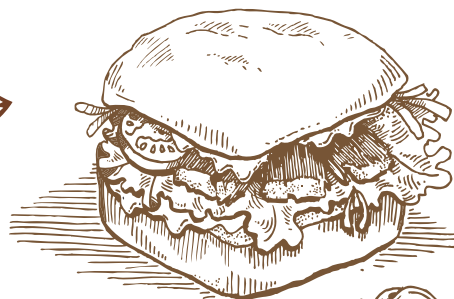




## —FŐÉTELEK—



Csirkemell steak grillezett zöldségekkel L, G .....	2750,-
Zánkai paradicsommal, bazsalikkal és sajttal sült csirkemell G .....	2750,-
Sült kacsacomb, meggyes párolt vöröskáposztával L, G .....	2450,-
Sült oldalas hagymás tört burgonyával L, G .....	2900,-
Sertés flekken házi savanyúságokkal, fűszeres burgonyával L, G .....	2600,-
Csülök Pékné módra L, G .....	2900,-
Óriás bécsi majonézes burgonyasalátával .....	2450,-
Baconba tekert sertésszűz fokhagymás kelbimbóval L, G .....	3090,-
Bolognai spagetti L .....	1900,-
Spenótos tagliatelle V .....	1900,-
Mediterrán saláta grillezett kecskesajttal - G, V / bélszín-csíkokkal- L, G / grillezett csirkemellel L, G .....	2200,-
Harcspaprikás kapros túrós csuszával V .....	3090,-
Roston sült fogasfilé spenót gratinnal G, V .....	4200,-
Bélszín steak zöldbors mártással L .....	4800,-
Fészek pörkölt L .....	3090,-



## —DESSZERTEK—

L - laktózmentes  
G - gluténmentes  
V - vegetáriánus

Gundel palacsinta .....	1200,-
Szalmár fekete aranya - szilvalekváros palacsinta .....	1200,-
Gyümölcsös pohárkrém G .....	900,-
Málnás túrótorta .....	900,-
Somlói galuska .....	900,-
Madártej G .....	900,-

Ételeink allergéneket tartalmaznak. Ha allergiás valamire, kérjük, kérje a felszolgáló tanácsát. Halaink frissen érkeznek, tésztáink házi készítésűek, zöldségeink és gyümölcsjeink a környékről származnak. Több biogazdaság termékét is kínáljuk vendégeinknek. Ezekből Gyimesi Tamás séf irányításával friss, autentikus, érdekes, izgalmas fogásokat készít konyhánk csapata.