


## Allergének

## Ételek sorszámai

- 
- I,II,III,IV,V,2,3,5,6,7,8,9,13,14,18,19,20,21,22,24,25,26,27,28,29,31,33,37,40,41,42,43,46,50,53,57,58,60,62,65,66,67.
- II,III,1,8,9,10,12,13,14,15,16,17,18,19,22,23,24,26,28,31,37,40,45,48,52,57,58,60,62,64,66,71,78,80,82,85,90.
- I,II,III,IV,V,1,2,13,14,18,19,25,28,29,31,33,34,37,41,50,57,58,60,62,65,66,67,69,70,80,94.
- I,II,III,IV,V,2,4,5,6,7,8,9,21,22,24,26,27,37,40,43,58,60.
- I,II,III,IV,V,1,8,12,20,32,37,43,48,58,80,83.
- 3,11,12,20,27,59.
- 12,66,67.

## Étlap



3580 Tiszaújváros, Szederkényi út 4.

Kategória: 3. oszt.

## Sous Vide ételeink a konyhafőnök ajánlásával

- I, Kacsatánc ..... 4500.- Ft  
(Amikor a kacsacomb, a kacsamáj és a kacsamell összevesznek a párolt káposztán)
- II, Roséra sült sertés szűz, pestós burgonyapürével ..... 3200.- Ft
- III, Rozmaringos báránycsülök, túrós-vajas petrezselymes burgonyával ..... 4500.- Ft
- IV, Omlós fűszeres sertésstarja grillezett zöldséges kockaburgonyával ..... 2890.- Ft
- V, Sous Vide csülök Pékné módra ..... 2900.- Ft

Jó étvágyat kíván,  
Szepesi Zsolt  
Konyhafőnök





## Előételek

- |                            |               |
|----------------------------|---------------|
| 1. Tatarbeefsteak          | ... 2990.- Ft |
| 2. Tócsni                  | ... 600.- Ft  |
| 3. Haltepertő, lila hagyma | ... 2200.- Ft |
| 4. Hízslalt libamáj        | ... 2990.- Ft |

## Levesek

- |                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| 5. Csontleves                     | ... 750.- Ft  |
| 6. Házi tyúklevés                 | ... 1300.- Ft |
| 7. Bográcsgulyás                  | ... 1290.- Ft |
| 8. Jókai bableves                 | ... 1390.- Ft |
| 9. Fokhagyma krémleves            | ... 700.- Ft  |
| 10. Tejszínes erdei gyümölcsleves | ... 750.- Ft  |
| 11. Harcsahalászlé                | ... 1700.- Ft |
| 12. Korhely harcsahalászlé        | ... 1800.- Ft |



## Kímélő ételek

- |                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| 13. Rántott sajt                      | 1500.- Ft |
| 14. Rántott camembert áfonyával       | 1750.- Ft |
| 15. Jércemell saláta, kapos öntettel  | 2100.- Ft |
| 16. Görög saláta                      | 2200.- Ft |
| 17. Grillezett sajtermék saláta ágyon | 1990.- Ft |

## Gyermekek menük

- |   |           |
|---|-----------|
| 18. Nagymama göngyölt pulykája<br>(Sajttal töltött pulykamell, hasábburgonya) | 1500.- Ft |
| 19. Túró Rudi kedvence<br>(Túrós palacsinta, csokis öntettel)                 | 600.- Ft  |

## Halételek

- |  |           |
|--|-----------|
| 20. Szalajka-völgyi sebespisztráng, fokhagymás mártással,        | 80/DKG Ft |
| 1. Süllő roston  | 80/DKG Ft |
| 22. Grillezett harcsafilé fűszervajjal, padlizsánnal, cukkinivel | 2600.- Ft |
| 23. Erdei gombás harcsapaprikás                                  | 2390.- Ft |
| 24. Harcsafilé roston, tejszínes kapormártással                  | 2350.- Ft |



- |                                       |       |           |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| 25. Rántott harcsafilé                | ..... | 2200.- Ft |
| 26. Kapros sajttal töltött harcsafilé | ..... | 2200.- Ft |
| 27. Roston harcsa                     | ..... | 2100.- Ft |

### Frissensültek szárnyasból

- |  |       |           |
|--|-------|-----------|
| 28. Sajttal-sonkával töltött pulykamell                          | ..... | 2200.- Ft |
| 29. Camembert-tel töltött csirkemell áfonyával, párolt barackkal | ..... | 2200.- Ft |
| 30. Csirkemell ananással, sajttal sütvé                          | ..... | 2200.- Ft |
| 31. Fetával, olívbogyóval töltött csirkemell                     | ..... | 2200.- Ft |
| 32. Mézes-mustáros csirkemell falatok                            | ..... | 2100.- Ft |



### Frissensültek sertésből

- |   |       |           |
|---|-------|-----------|
| 33. Rántott sertés szelet   | ..... | 1800.- Ft |
| 34. Nyitrai finomfalatok  | ..... | 1800.- Ft |
| 35. Szederkényi betyárpecsenye  | ..... | 2100.- Ft |
| 36. Cigánypecsenye  | ..... | 2100.- Ft |
| 37. Zsivány buksza<br>(sertésszelet lilahagymával,baconnal, kolbásszal, sajttal töltve) | ..... | 2100.- Ft |
| 38. Bicskás pecsenye<br>(sertésszelet hagymás, babos, kolbászos, sonkás raguval)        | ..... | 2100.- Ft |
| 39. Brassói aprópecsenye  | ..... | 1990.- Ft |
| 40. Erdei gombás sertés szűz  | ..... | 2400.- Ft |
| 41. Bécsi sertés szűz   | ..... | 2200.- Ft |





## Frissensültek borjú- illetve marhahúsból

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 42. Erdélyi fatányéros<br>(Sertésszűz, borjú, sertés karaj, roston sütve) | ..... 3500.- Ft |
| 43. Lyoni bélszín   | ..... 4990.- Ft |
| 44. Bélszín libamáj szeletekkel   | ..... 4990.- Ft |
| 45. Bélszín Udvarmester módra   | ..... 4900.- Ft |
| 46. Bélszín vargányával, vörösboros mártással                             | ..... 4900.- Ft |
| 47. Bélszín Zöldbors mártással  | ..... 4900.- Ft |
| 48. Bélszín Stroganoff módra  | ..... 4900.- Ft |



## Csülök ételek

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 49. Főtt füstölt csülök párolt káposztával           | ..... 1800.- Ft |
| 50. Borzas csülök<br>(Tócsniban sült füstölt csülök) | ..... 1990.- Ft |
| 51. Csülök Pékné módra                               | ..... 2500.- Ft |
| 52. Csülök szeletek, tejszínes gombamártással        | ..... 1990.- Ft |

## Készételek

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| 53. Marhapörkölt  | ..... 1990.- Ft |
| 54. Pacalpörkölt  | ..... 1600.- Ft |
| 55. Csülköspacal  | ..... 1990.- Ft |
| 56. Sertéspörkölt | ..... - Ft      |
| 57. Ördöglángos   | ..... 2500.- Ft |

