

HIDEG ELŐÉTELEK

	Ft
1 Hideg libamáj zsírjában, magyarosan tálalva	3100
2 Chef-saláta roston sült csirke- vagy pulykamell joghurtos vitaminsalátával, mozzarellasajttal a tetején	1600
3 Tatárbifsztek zöldségekkel, pirítóssal	3100
4 Erdélyi padlizsánkrém friss kerti zöldségekkel, pirítóssal	1100
5 Cézársaláta (friss roppanós zöldsaláta, szardellás öntettel, pirított kenyérkocka, paradicsom, uborka, csirkemell, parmezánforgáccsal)	1600

LEVESEK

	Tálban	Csészében
6 Falusi orjaleves gazdagon tányérhússal, cérnametélttel	950	
7 Ököruszájleves lúdgége tésztával (a leves javát tányéron mustárral, tormával tálaljuk)	1150	
8 Mizsei májgaluskaleves zöldségekkel	900	600
9 Ködmöngyűs (savanykás káposztás bableves csülökkel, tarjával, kolbásszal, tejfölösen)	1450	900
10 Babgulyás marhalábszárral, csipetkével	1450	900
11 Toszán paradicsomleves (bazsalikomos paradicsomleves grillezett fetasattal)	900	
12 Szárnyasraguleves zöldségekkel, tejjöllel, citrommal	1450	900
13 Bográcsgulyás marhalábszárból, csipetkével	1450	900
14 Erdélyi pacalcsorba lestyánnal ízesítve, tejjöllel, citrommal	1450	900

MELEG ELŐÉTELEK

15 Camembert sajt szezámmagos bundában, házi áfonyalekvárral	1700
16 Calamári karikák (tintahal) Orly módon, salátaágyon, joghurtos öntettel	1800
17 Bella Donna (csirkemell, pesztós paradicsom, mozzarella sajttal csőben sütvé)	1700

SZÁRNYASOKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

18 Lecsős kacsamáj sós burgonyával	3900
19 Vargányás kacsamájjal töltött pulykamell párolt rizszel	3500
20 Almás camembert sajttal töltött pulykamell diós bundában, párolt rizszel és krokettel	2800
21 Joghurtos jércesteak grillezett zöldségekkel	2600
22 Csirkemellfilé ropogós sajtos kéregben, forró meggy mártással, burgonyaropogóssal	2600
23 Csirkemellfilé „Kéksajt”-mártással, krokettel (márványsajtos)	2600
24 Sonkával, sajttal töltött pulykamell vegyes körettel	2800
25 Mizsei sajtos pulykamell burgonyapürével, tejszínes gombamártással	2800
26 Velencei csirkecombfilé (vaslapon sült csirkecombfilé aszalt paradicsomos rizs, parmezánforgáccsal)	2600
27 Pulykamell szezámos bundában, zöldfűszeres, joghurtos salátával	2600
28 Ropogós kacsacomb párolt lilakáposztával, hagymás tört burgonyával	3200
29 Börzsönyi gombás kacsamáj petrezselymes burgonyával	3900
30 Rozéra sült kacsamell a „Konyhafőnök ajánlásával” (vargányás kacsamájragura tálalt kacsamell, burgonyapüré saját szaftjával)	3500
31 Alföldi hagymás libamáj, sült almával, tört burgonyával	5800
32 Rántott libamáj burgonyapürével, őszibarackkal	5800
33 Rozmaringos libamájtorony burgonyagraten, almapürével	5800

HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

34	Pentelei harcsapaprikás baconos galuskával	2800
35	Fogasfilé roston burgonyagrattennel, lime mártással	3200
36	Rostonsült fogas filé tejszínes-gombás rákmártással, hercegnő burgonyával	3200
37	Pontyfilé rántva petrezselymes burgonyával, tartármártással	2800
38	Fűszervajas lazacfilé tejszínes, kapros papardellével, parmezánsajttal	3500

MIZSEI BŐSÉGTÁLAK

39	MIZSE MOTEL-TÁL 2 SZEMÉLYRE <i>Ropogós kacsacomb, mizsei pulyka, diós camembert sajt, rántott libamáj, szűzérme bacon köntösben, szezámós harcsacsíkok, rablöhús, párolt rizs, sült burgonya, párolt káposzta, snidlinges burgonyagratten</i>	7500
40	ERDÉLYI FATÁNYÉROS 1 SZEMÉLYRE <i>Grillezett bélszínselet, sertésflekken, roston sült jércemell, vegyes saláta, pirított burgonya</i>	3500
41	2 SZEMÉLYES CSALÁDI TÁL <i>Rántott gombafej, rántott sajt, cordon bleu, grillezett sertésflekken, szezámós jércecsíkok, vaslapon sült csirkecombfilé, vegyes köret, tartármártás, őszibefőtt</i>	6500

BORJÚBÓL ÉS MARHÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

42	Mexikói bélszínlángos (<i>bévikukorica, gyöngyhagyma vörösbabbal, kecsapos csípős ragu, pirított burgonyával</i>)	4600
43	Borjúpaprikás tejfölösen, galuskával	2800
44	Vörösboros marhapörkölt főtt burgonyával vagy galuskával	2400
45	Bélszín java „Budapest” módra, vegyes körettel	4600
46	Kemencében sült borjúcomb pásztorok kedvére vegyes körettel <i>(füstölt tarjából, libamájából, gombából készült raguval)</i>	3200
47	Konfitált borjúcomb Széperdészné módra (<i>tejszínes erdei gombaraguval</i>)	3200
48	Bíthok ala Rouge (bélszíncsók) – Hamburger újragondolva	3800
49	Juhsajttal pirított hátszín fűszeres burgonyával	3200
50	Hagymás rostélyos, hátszín, ropogós karikahagymával, sült burgonyával	3200
51	Edélyi Mititei grillezett, fűszeres húsrudacskák (<i>paradicsommal, lila hagymával, mustárral, sült burgonyával tálalva</i>)	2500

BÁRÁNYBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

52	Erdei gombás báránycsülök juhtúrós puliszkával	3200
53	Báránycsülök Pékné módra	3200

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

54	Sertésjava rántva, sült burgonyával	2300
55	Tüsköspecsenye baconköntösben grillezett camemberttel, almás rizzsel	3500
56	Fokhagymás sertésoldalas salátakörítéssel, sült burgonyával	2400
57	Mustáros sertésflekken juhtúrós puliszkával	2300
58	Rozéra sült sertésszűz gorgonzolás papardellével	3100
59	Roston sült sertésszelet tejszínes gombamártással, rizzsel, sült burgonyával	2500
60	„Sváb” babos csülök	2300
61	Hargitai töltött sertésszelet tejfölös steakburgonyával	2900
62	Szűzermék roston, dijoni mustármártással, burgonyaropogóssal	3200
63	Brassói aprópecsenye	2100

64	Sörrel locsolt csülök „Pékné” módra	2100
65	Mizei ropogós csülök párolt káposztával, hagymás tört burgonyával	2100
66	Cigánypecsenye sült burgonyával, salátakörítéssel	2300

VEGETÁRIÁNUS ÉS KÍMÉLŐ ÉTELEK

67	Grillezett camembert sajt párolt kerti zöldségekkel	2500
68	Vegetáriánus tál <i>(fetával töltött gomba, rántott sajt, grillsajt, grillezett padlizsán, cukkini, gomba, békukorica, tartármártással)</i>	2200
69	Paradicsomos papardelle füstölt sajttal, olívabogyóval	1900
70	Juhtúrós puliszka grillezve	1200
71	Fetasajttal töltött gomba rántva zöldséges rizzsel, tartármártással	2100

SALÁTÁK

72	Tonhalsaláta <i>(friss saláták olívabogyóval, kapros-joghurtos öntettel, tonhallal)</i>	2100
73	Olaszos saláta, ahogy a gazda szereti <i>(uborka, paradicsom, mozzarella, paprika, tejfölös fokhagymás öntettel)</i>	800
74	Tojásos „kedvenc” saláta <i>(főtt tojás, roppanós zöldsaláta, joghurtos öntet, paprika, paradicsom, uborka, sárgarépa)</i>	800 700
75	Görög saláta olívabogyóval, fetasajttal	700
76	Joghurtos vitaminsaláta mozzarella sajttal	700
77	Káposztasaláta	600
78	Ecetes almapiaprika	600
79	Vegyes saláta	600
80	Csemegeuborka	600
81	Céklasaláta	600
82	Friss uborkasaláta (kérésre tejföllel)	700
83	Pepperóni	700

DESSZERTEK

84	Házi túróspite erdeigyümölcs-öntettel	800
85	Mizei mákos lütyü	800
86	Mizei meggyes palacsinta	700
87	Gundel-palacsinta	800
88	Túrós palacsinta	700
89	Kecskeméti házi sárgabarack-lekváros palacsinta	600
90	Almás palacsinta fahéjas vaníliamártásban	700
91	Mézes mákos palacsinta meggyöntettel, fagyalattal	800
92	Gesztenyepüré tejszínhabbal	700
93	Somlói galuska tejszínhabbal	800
94	Vegyes sajttál <i>(dióval és almával)</i>	1300