

SAUSKA

48

ELŐÉTELEK

VILLÁNYI LÁGY KECSKESAJT
körte, házi müzli, narancsos zöldsaláta

FÜSTÖLT HARCSA + 900 HUF
paradicsomos fehérbab, fűrjtojás, újhagyma

KACSAMÁJTERRINE + 900 HUF
sárga cékla, fűszeres birsalmakrém, fonott kalács

RÁNTOTT MANGALICANYELV
majonézes zellersaláta, kapribogyó, torma

ZELLERKRÉMLEVES
burgonya, pirított hagyma, libamellsonka

SZARVAS VADRAGULEVES
polentagombóc, roppanós zöldségek, sós citrom

FŐÉTELEK

PIRÍTOTT SVÁB SCHUPFNUDLI
vargányamártás, brokkoli, érett sajt

EZÜST DURBINCZS FILÉ + 1500 HUF
citromos rizottó, fokhagymás spenót, sült sárgarépa

TANYASI SÜLT CSIRKE
karfiol tócsni, római saláta, gyömbéres joghurt

VÉRESHURKÁVAL TÖLTÖTT FÜRJ
lencse, sült sütőtök, homoktövis szósz

SERTÉSPÓFA PÖRKÖLT
reszelt tarhonya, marinált hagymák, ecetes uborka

HAGYMÁS ROSTÉLYOS (RIB EYE) + 2900 HUF
pirított burgonya, chilis káposzta, kakukkfűves peccsenyelé

DESSZERT, SAJT

FAHÉJAS ALMATORTA
vörösfőny, sajtkrém, mandula

CSOKOLÁDÉKRÉM
citromos piskóta, madártej öntet, karamellizált dió

SAJTÍZELÍTŐ + 1200 HUF
gyümölcs chutney, aszaltszilvás- mogyorós kenyér

2 FOGÁS 5 900 HUF
Választható egy előétel vagy desszert és egy főétel

3 FOGÁS 7 500 HUF
Választható egy előétel, egy főétel és egy desszert

4 FOGÁS 9 100 HUF
Választható 2 előétel, egy főétel és egy desszert

Bármilyen ételallergia esetén forduljon felszolgálóinkhoz bizalommal.

Kreatív chef: Bicsár Attila | Chef: Forgó Endre
Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.