

# SAUSKA

48

## ELŐÉTELEK

### SÁRGACÉKLA CARPACCIO

zöldalmasaláta, pácolt gyömbér, karamellizált dió

### FÜSTÖLT PISZTRÁNG

hagymás lencse, reszelt torma, fűrjtojás

### KACSAMÁJTERRINE

szegfűszeges körtekompót, mogyoró, fonott kalács

+ 900 HUF

### HIDEG, TÉPETT SÜLTOLDALAS

savanyított zöldségek, tepertő, paprikás minikipli

### FOKHAGYMAKRÉMLEVES

petrezselymes pesto, sült bacon, pirítós

### MARHAHÚSLEVES

gyufatészta, főtt marhahús, zöldségek

## FŐÉTELEK

### GOMBAPAPRIKÁS

sváb schupfnudli, konfitált paradicsom, sültpaprika

### SZÜRKEDURBINCS-FILÉ

petrezselymes vaj, sárgarépa variációk, bulgur

+ 1200 HUF

### TANYASI CSIRKECOMBFILÉ RÁNTVA

„kelkáposztafőzelék”, majoránna

### VÉRESHURKÁVAL TÖLTÖTT FÜRJ

céklás árpagyöngyrizotto, sült édesburgonya

### ROPOGÓS MALACCSÜLŐK

pirított burgonya, póréhagyma, házi csalamádé

### ÉRLELT SZARVASBÉLSZÍN

szalvétagombóc, vadasmártás, spenót

+ 2900 HUF

## DESSZERTEK

### MÁKOSGUBA

narancsos vaníliaszósz, szilvalekvár, birsalmapüré

### ÉTCSOKOLÁDÉS CRÉME BRÜLÉE

„ropogós” cseresznye, citromkrém, pisztácia

### SAJTÍZELÍTŐ

gyümölcs chutney, aszaltszilvás-mogyorós kenyér

+ 900 HUF

### 2 FOGÁS

Választható egy előétel vagy desszert és egy főétel

5 500 HUF

### 3 FOGÁS

Választható egy előétel, egy főétel és egy desszert

6 900 HUF

### 4 FOGÁS

Választható 2 előétel, egy főétel és egy desszert

8 300 HUF

Bármilyen ételallergia esetén forduljon felszolgálóinkhoz bizalommal.

Kreatív chef: Bicsár Attila | Chef: Forgó Endre

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.