

# SAUSKA

48

## ELŐÉTELEK

VILLÁNYI LÁGY KECSKESAJT  
uborkasaláta, kapor, pirított napraforgómag

KACSAMÁJTERRINE + 900 HUF  
zöldalma, karalábé, fonott kalács

MARHATATÁR + 900 HUF  
petrezselyem-majonéz, piros retek, sós citrom

GRILLEZETT BÁRÁNY KOLBÁSZ  
fehérbabkrém, paradicsomsaláta, koriander

KARFIOLKRÉMLEVES  
csicszeriborsó, „égetett” karfiol, medvehagyma

GULYÁSLEVES  
marhaoldalas, zöldségek, házi reszelt tészta

## FŐÉTELEK

TOJÁSOS GALUSKA  
római szívсалáta, marinált hagyma, petrezselyem

KENYÉRMORZSÁBAN SÜLT PISZTRÁNGFILÉ + 1200 HUF  
zöldborsókrém, tavaszi káposzta, citrus vinegrette

SERPENYŐBEN SÜLT TANYASI CSIRKEMELL  
schupfnudli, parmezán mártás, spenót

VÉRESHURKÁVAL TÖLTÖTT FÜRJ  
sült zeller, marinált gombák, kakukkfűves peccsenyelé

CSÜLÖKPÖRKÖLT KÖRÖMMEL  
„burgonyafőzelék”, újhagyma, chilis uborka

ÉRLELT ROSTÉLYOS (RIB EYE) + 2900 HUF  
mustáros fűszervaj, pirított burgonya, sülthagyma

## DESSZERTEK

MÉESKRÉMES  
kávéhab, málna, homoktövis

CSOKOLÁDÉS PISKÓTA  
vaníliakrém, epersaláta, kakaóropogós

SAJTÍZELÍTŐ + 900 HUF  
gyümölcs chutney, mogyorós-áfonyás kenyér

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

3 FOGÁS 7 700 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.