

# SAUSKA

48

## ELŐÉTELEK

### VILLÁNYI LÁGY KECSKESAJT

görögdinnye gazpacho, zöldborka, kapribogyó

### FÜSTÖLT HARCSA

marinált zöldbab, joghurt, paradicsom

+ 900 HUF

### KACSAMÁJTERRINE

gyömbéres nektarin, fehérréppapíré, pirított kalács

+ 900 HUF

### FŐTT MANGALICA SONKA

padlizsánkrém, retkesaláta, pirítós

### KUKORICAKRÉMLEVES

kápiakrém, koriander

### BORJÚRAGULEVES

roppanós zöldségek, tejföl, citrom

## FŐÉTELEK

### FRISS LECSÓ

füstölt lágy tojás, sült paprika, konfitált paradicsom

### ROSTON SÜLT SZÜRKEDURBINCS FILÉ

tökmártás, pirított vajtök, kapor

+ 1200 HUF

### RÁNTOTT CSIRKECOMB FILÉ

zöldborsófőzelék, petrezselyem, citrom

### VÉRESHURKÁVAL TÖLTÖTT FÜRJ

nyári cékla, meggykrém, homoktövis

### VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT

reszelt házi tarhonya, kovászos uborka

### EGÉSZBEN SÜLT SERTÉSSZŰZ

pirított burgonya, spenót, tejszínes gombamártás

## DESSZERTEK

### CSÁSZÁRMORZSA

házi sárgabaracklekvár, aszúban áztatott mazsola

### CRÉME BRÜLÉE

fehércsokoládé, erdei gyümölcsök, citromos keksz

### SAJTÍZELÍTŐ

gyümölcs chutney, mandulás-aszaltmeggyes kenyér

+ 1 200 HUF

### 2 FOGÁS

Választható egy előétel vagy desszert és egy főétel

6 490 HUF

### 3 FOGÁS

Választható egy előétel, egy főétel és egy desszert

8 490 HUF

### 4 FOGÁS

Választható 2 előétel, egy főétel és egy desszert

9 990 HUF

Bármilyen ételallergia esetén forduljon felszolgálóinkhoz bizalommal.

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

A számla végösszegéhez 10% szervízdíjat számítunk fel.

Kreatív chef: Bicsár Attila | Chef: Forgó Endre