



## ÉTLAP

### Nyitva tartás

*Kedd-Szerda-Csütörtök 12-20 óráig*

*Péntek-Szombat 12-21 óráig*

*Vasárnap 12-20 óráig*

*Hétfőn Zárva*

### II. kategória

*Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.*

*Az árak szervízdíjat nem tartalmaznak.*

### Allergén információk:

**G!** – az étel glutént tartalmaz

**L!** – az étel tejet, tejterméket tartalmaz

### I. JÓ HÁZI LEVESEK

**1. Tejfölös-krumplis vargánya leves, ahogy édesanyám készíti (G!, L!) 750 Ft**

*Ó az én édesanyám hányszor főzte lassú tűzön a vargánya szeleteket, amit édesapám az erdőből szedett! Csak hagymát tett bele és sót, nehogy elveszen a jó íze. Szaporította krumplival és jó falusi tejföllel. Ugyanígy készítjük.*

**2. Hideg gyümölcsleves házi tejszínhabbal (G!, L!) 650 Ft**

*Friss almát, meggyet, barackot párolunk a citromos-vaníliás vízben puhára. Egy csipet fahéj és szegfűszeg, na meg a jó sűrű tejszín teszi olyan isteni finommá.*

**3. Falusi tyúkhúsleves minden jóval (G!) 750 Ft**

*Házi tyúknak melle, combja fő lassan a nagy fazékban, kertből szedett friss zöldségekkel. Cérnametélt kerül a gyöngyöző aranyárga leveskébe.*

**4. Csülkös bableves (G!) 950 Ft**

*Egy jó tányér csülkös bableves akár főfogásnak is megállja a helyét! A mi leveskénk esetében egy jó adag combból pörkölt alap készül és csak utána kerül bele a sok füstölt csülök, répa, zeller. A legvégén meg a házi csipetke és egy paprikás rántás.*

**5. Gyömbéres édesburgonya-krémleves sajt chpiz-szel (G! L!) 850 Ft**

*Az édesburgonyát vaj puhára főzzük, majd kókusztejjel és gyömbérrel bolondítjuk. Krémes, lágy leves, isteni pirított sajttal.*

## II. HÁZI SALÁTÁINK

1. **Csemege uborka** 450 Ft
2. **Köménymagos káposztasaláta** 450 Ft
3. **Paradicsomsaláta hagymával, háziasan** 450 Ft
4. **Házi befőzésű ecetes cékla** 450 Ft

## III. KÖRETEK (ó azok a régi ízek!)

1. **Jó házi rizs** 400 Ft  
*Hagymával, pici majorannával párolva.*
2. **Párolt lila káposzta** 550 Ft  
*Azt szoktam mondani, hogy attól a csöpp kis fahéjtól lesz annyira finom.*
3. **Zsemlegombóc(G!,L!)** 600 Ft  
*Nem kell ahhoz Bajorországba mennünk, hogy élvezhessük a gombócok nyújtotta örömeiket. A Bakonyba betelepített sváboknak hála, mára már a magyar konyhának is az egyik kedvelt körete.*
4. **Házi galuska (G!)** 500 Ft  
*Természetesen sok-sok friss tojásból!*
5. **Házi fűszerezésű kemencés burgonyagerezdek** 600 Ft  
*350 fokon pirul meg a krumpli a kemencében, libazsírban, fokhagymával és sok-sok mással. Még magában is kiváló!*
6. **Aranyburgonya** 600 Ft  
*Azoknak a kedves vendégeknek ajánljuk ezt a köretet, akik a kemencében pirult burgonya ízére vágnak, mindenféle fűszer nélkül.*

## IV. SZÁRNYAS FINOMSÁGOK

1. **Pirított csirkemell sáfrányos tejfölben (G!, L!)** 1500 Ft  
*A sáfránnak komoly múltja van a magyar konyhában, Erőteljes sárga színe és jellegzetes íze a csirkénkkal remek párost alkot.*
2. **Kakukkfűvel pácolt csirkemell lassan sütvé** 1400 Ft  
*A saját fűszerkertünkből szedett kakukkfűvet összevágjuk, és ez kerül bőven rá a csirkemellekre. Lassan sütjük, hogy omlós maradjon.*
3. **Szalonnába csavart kemencés csirkemell (L!)** 1850 Ft  
*Erről a fogásunkról sem marad el a kertünkből szedett friss fűszer. A szalonnaköntös ügyel rá és persze szakácsunk, hogy sütés közben se száradjanak ki a finom husikák.*
4. **Kacsacomb párolt lilakáposztával** 2500 Ft  
*Ehhez a fogáshoz szükségünk van egy jól felfűtött kemencére, kacsacombra és zöldségekre, szép számmal. Egy egész éjszaka alatt sül finom omlósra.*

## V. DISZNÓSÁGOK

1. **Porhanyós sertéskaraj vadas szósszal (G!, L!)** 1750 Ft  
*A mi vadasunk sok sárgarépával és kerti zöldségekkel készül, zsemleszínű rántással, sűrű tejföllel. Ebben a finom szószban puhul készre a lesütött hús szelet.*
2. **Egészben sült szaftos tarja** 1900 Ft  
*Igazi betyáros fogás...! A fokhagymás titkos páclében érlelt sertésstarját szépen lassan, meg-meg forgatva kellőképp puhára sütjük, majd tálaláskor saját szaftjával meglocsoljuk.*

**3. Erdei gombás töltelékkel és szalonnával csavart karaj kemencében jól átsütve (G!,L!) 1850 Ft**

A Bakonyi gombakeveréket hagyományosan sütjük le, ez adja meg a petrezselymes töltelékünk jó ízét. Van ebben rókagomba, vargánya, galambgomba, kucsmagomba, talán még szegfűgomba is. Kemencében sütjük jó pirosra, szalonnában vigyázva a hús szaftosságára. Ropogós piros hús, belül lágy töltelék, mennyei...

**4. Favágó rántott szelet fokhagymás tejföllel és sajttal szórva 2350 Ft**

Hatalmas szelet rántott hús, hatalmas szeretettel készítve.

**5. Sertéssült bakonyi gombaszószban (G!, L!) 1850 Ft**

Jó nagy szelet sertéskarajt sütünk puhára és forrón öntjük rá a jellegzetes bakonyi gombákból készült tejszínes szószunkat. Galuskával a legfinomabb.

**6. Húsos káposzta, ahogy mi szeretjük (G!) 1400 Ft**

Azért a régiek tudták, hogy mivel kell ellensúlyozni a nehéz, füstölt ételeket! Aki olvasott már a savanyú káposzta jótékony hatásairól, az érti, miről beszélünk. Igaz, azt a fogást „téli” ételként tartják számon, de miért ne ehetnénk egész évben? Hisz rég volt már, hogy csak a dísznövágások alkalmával készülhetett, amikor még nem volt mód a hússok tárolására. A mi káposztánkban a sok hússal a füstöltek és a parasztkolbász is együtt rotyognak.

**VI. BAKONYI IHLETTE VAD ÉTEL**

**1. Vörösboros bakonyi szarvas ragu minden jóval 2850 Ft**

Jó ösztövéres szarvas lapockát pirítunk le hagymás-zöldseges alapon. Lassan, időről-időre felöntjük Egri bikavérrel, majd a Bakonyi gombáival és áfonyával megbolondítjuk. A pikáns ízt a borókabogyó és a saját természetű kakukkfű teszi véglegessé.

**VII. MARHA ÉS BORJÚ PECSENYÉK KÖRETTTEL**

**1. Marharolád borsmártással és aranyburgonyával (G! L!) 2500 Ft**

Aki szereti a borban érlelt hús zamatát, az jó helyen jár! 8 féle zöldséggel sütjük össze, a trükkösen feltekert marhalapockát, amit egy fenséges tejszínes borsmártással tálalunk, aranyburgonya körettel.

**2. Borjúpaprikás csusza tésztával (G! L!) 3500 Ft**

Igen, ez egy hagyományos borjúpaprikás, kérem szépen, összeforgatva a jó öreg csusza tésztával, egy kanálka tejföllel tálalva. Tejföl nélkül laktózérzékenyeknek is kitűnő választás!

**VIII. JÓ ÍZEK HÚSMENTESEN AVAGY KÖNNYŰ FOGÁSOK**

**1. Galuska erdei gombaszószal (G!,L!) 1200 Ft**

Mert a mi szakácsunk azokra is gondolt, akik húsmentesen élveznék a bakonyi konyhát.

**2. Vadas szósz zsemlegombóccal (G!,L!) 1400 Ft**

**3. Gyerekek kedvence (G!, L) 950 Ft**

Házi galuska, tejföllel és sajttal tálalva

**4. Csirkemell falatok roston sütvé, brokkolis zöldségágyon, kevés parmezánnal (L!) 1950 Ft**

Ha csak valami könnyűre vágyik, ezt a fogást igazán Önnek találták ki! Csipet vajon átforgatott zöldségek, meghintve parmezán sajttal, roston sült csirkemell falatkákkal.

## IX. ÉDES FALATOK

**1. Forró almás pite (G!)** **590 Ft**

*A megunhatatlan sütemény nagyanyáinktól, kicsi trükkkel készítve.*

**2. Kemencés túrós-mazsolás rétes (G!, L!)** **590 Ft**

*Vanília, édes mazsola, savanykás tejföl-túró, ropogós rétes kéregben...*

**3. Meggyes-mákos rétes a kemencéből (G!, L!)** **590 Ft**

**4. Szilvás morzsa süti (G!, L!)** **600 Ft**

*Omlós, fahéjas-vajas tészta, vaníliás krémmel, szilvával megpakolva a kemencében barnára pirítva.*

**Ketchup, tartármártás, majonéz, tejföl** **150 Ft**