



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. ELŐÉTELEK

1. Sajttál pirítóssal (G!,L!) **1900 Ft**

Egy remek válogatás kézműves sajtkülönlegességekből. Helyi termelők büszkeségeit kóstolhatják meg. Gomolyák, parenycák, érlelt sajtok termelői vajjal és pirítóssal.

2. Grillezett sajt pergelt dióval, áfonyalekvárral (L!) **2500 Ft**

Isteni kézműves grillezett sajt sózott, pirított dióval és házi befőzésű áfonyalekvárral tálalva.

3. Rántott sajt, vajon párolt zöldségekkel (G!, L!) **2000Ft**

Különleges, hosszasan érlelt termelői trappista sajt rántva, házi vajon párolt brokkolival, karfiollal és bébirépával, enyhe fokhagymás ízesítéssel.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

II. LEVESEK

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

800 Ft

Édesapám nyár végén gyakran szedett vargányát a bakonybéli erdőben. Édesanyám gyorsan ízletes leveskét rittyentett belőle. Csak egy falatnyi hagymát tett bele és egy kis sót, nehogy elveszen a gomba jó íze. Házi tejjel, olaszfalusi burgonyával készítjük ezt a csodás ételt.

2. Hideg szamóca krémleves (L!)

650 Ft

Saját termesztésű szamócából készül ez a hűsítő leves. A friss házi tejszíntől lesz különlegesen krémes.

3. Csülkös-kolbászos bableves (G!)

1000 Ft

Egy jó tányér csülkös bableves akár főfogásnak is megállja a helyét. Házi zöldségekkel, csipetkével, paprikás rántással készül. Diétázóknak nem ideális ☺

4. Falusi tyúkhúsleves minden jóval (G!)

880 Ft

Jól megtermett tanyasi tyúknak melle, combja fő lassan a nagy fazékban, házi termesztésű zöldségekkel. Tálaláskor tészta kerül az aranylő, gyöngyöző levesbe.

5. Gyömbéres édesburgonya krémleves kókusztejjel (G!)

850 Ft

Krémes, lágy melengető leveske, enyhe gyömbér és kókusz ízzel.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

III. FŐFOGÁSOK SERTÉSBŐL

1. Sertéskaraj vadas szószban zsemlegombóccal (G!,L!)

2500 Ft

Puhára sült sertéskaraj isteni házi termesztésű zöldségekből készült pikáns vadas mártással. A házi tejföl teszi még ízletesebbé szószunkat. Hatalmas puha zsemlegombóccal tálaljuk.

2. Egészben sült szaftos tarja

2250 Ft

Igazi betyáros fogás! A titkos fokhagymás pácban érlelt jókora sertéstarját szép lassan kellőképp puhára sütjük a kemencében, majd tálaláskor meglocsoljuk saját szaftjával.

3. Erdei gombás töltelékkel és szalonnával felcsavart sertéskaraj (G! L!)

1950 Ft

A bakonyi gombák keveréke és a friss petrezselyem adja meg ennek a sültnek a jó ízét. Sütés közben a szalonna vigyáz rá, hogy ki ne száradjon a kemencében.

4. Sertéssült bakonyi gombaszószban, galuskával (G! L!)

2500 Ft

Ízletes sertéskaraj erdei gombaszószban, amit friss házi tejszínnel főztünk. Finom saját készítésű galuskával tálaljuk.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

IV. FŐFOGÁSOK SZÁRNYASBÓL

1. Szalonnába csavart kemencében sült csirkemell (L!) 1950 Ft

Pici rozmaringgal fűszerezett omlósra sült csirkemell.

2. Aszalt gyümölcsökkel töltött pulykamell, sajttal (L!) 2350 Ft

Friss, falusi kemencében sült pulykamell aszalt szilvával és sárgabarackkal töltve, házi sajttal meghintve. A pikáns ízek kedvelőinek ajánljuk.

3. Falusias töltött csirkecomb (G! L!) 1950 Ft

Tanyasi csirkecombot töltünk meg házias ízesítésű zsemlye töltelékkel és így sütjük ropogósra a kemencében. Kertünk fűszerei adják remek ízét.

4. Kacsacomb párolt lilakáposztával és kemencés burgonyával

3200 Ft

Ennek a fogásnak az elkészítéséhez szükségünk van egy jól felfűtött kemencére, friss zöldségekre és kacsaszírra. Egy teljes éjszaka alatt sül puhára. Fűszeres kemencés burgonyával és lilakáposztával tálaljuk.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

V. FŐFOGÁSOK VAD-ÉS MARHAHÚSBÓL

1. Bakonyi vörösboros vadragu 2850 Ft

Erdei gombákkal, vörösborral főtt szarvasragu. Jellegzetes pikáns ízét a válogatott kerti fűszerek és egy-két különleges összetevője adja.

2. Egészben sült marha, választható mártással (G! L!) 3000 Ft

Falusi gazdaságból származó szabadtartású marha combját pácoljuk fűszeres vörösborban, majd hosszasan omlósra sütjük a kemencében. Nagyon finom borsmártással, de vadas szósszal, illetve bakonyi gombaszósszal is kiváló választás.

3. Óriás borjú bécsi vörös áfonyalekvárral (G!) 5200 Ft

Környékbeli gazdák friss vágásaiból származó borjú értékes szűzéből készült hatalmas, tradicionális bécsi szelet.

VI. HÚSMENTES FŐFOGÁSOK

1. Bakonyi gombaszósz galuskával (G!L!) 1400 Ft

Bakonyi gombaszósz házi tejszínnel készítve, frissen szaggatott galuskával.

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

Kerti zöldségekből készült pikáns vadas mártás, óriási zsemlegombóccal tálalva.

3. Grill sajt zöldségágyon (L!) 3500 Ft

Helyi termelőktől vásárolt, kiváló minőségű grillezett sajt, vajon párolt brokkolival, karfiollal és bébirépával, enyhe fokhagymás ízesítéssel.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

VII. GYERMEK MENÜ

1. Malacka menü (G!L!) 1500 Ft

Alacsony zsírtartalmú, termelői sertéshúsból készült húsgombócok, enyhe fűszerezéssel, kukoricás rizzsel és ketchuppal tálalva.

2. Boci menü (G!L!) 1900 Ft

Kiváló minőségű kézműves sajt rántva, hasáburgonyával és majonézzel tálalva.

VIII. KÖRETEK

1. Fűszeres kemencés burgonyagerezdek 750 Ft

Házi termesztésű, kemencében pirult burgonya kerti fűszerekkel.

2. Sáfrányos rizs 500 Ft

Hagyományos rizs, pici sáfránnyal és sáfrányos szeklicével színezve.

3. Galuska (G! L!) 600 Ft

Friss tojással és tejjel készült házi galuska.

4. Zsemlegombóc (G! L!) 800 Ft

Hatalmas és puha zsemlegombóc friss petrezselyemmel készítve.

5. Párolt zöldségek (L!) 1300 Ft

Házi vajon párolt brokkoli, karfiol és bébirépa, enyhén fokhagymás ízzel.

6. Hasáburgonya 750 Ft

7. Párolt lila káposzta 600 Ft

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

IX. SAVANYÚSÁGOK

1. Házi csalamádé 550 Ft

2. Házi csípős almapaprika 800 Ft

3. Csemege uborka 550 Ft

4. Friss idénysaláta kaporos, joghurtos öntettel 900 Ft

X. DESSZERTEK

1. Kemencés mazsolás túrós rétes (G! L!) 650 Ft

Kézműves túróból készült vaníliás, mazsolás, kemencében sült házi réteske.

2. Mákosguba torta (G! L!) 850 Ft

3. Szilvás-vaníliás morzsa süti (G! L!) 700 Ft

Omlós fahéjas-vajas tészta, vaníliás krémmel és szilvával megpakolva.

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával

XI. MÁRTÁSOK, SZÓSZOK

1. Ketchup	200 Ft
2. Majonéz	200 Ft
3. Tejföl (L!)	200 Ft
4. Borsmártás (L!)	550 Ft
5. Vadas mártás (G! L!)	550 Ft
6. Bakonyi gombaszósz (G! L!)	550 Ft

Z-Ballai Zoltán séf ajánlásával