

Üvegház

restaurant

Előételek

Üvegház saláta **2490 Ft.**

Friss salátaágyon konfitált kacsacomb, kacska tepertő, marinált céklás gyöngyhagymával.

Francia Tatár beefsteak **3890 Ft.**

Érlelt húsmarha legértékesebb részéből, bélszínből készítjük szardellával és kapribogyóval, tetején konfitált tojással. Frissen pirított kenyérrel és paradicsomos salsával tálaljuk.

Kacsamáj zsírjában **3990 Ft.**

Hazai hizott kacsamáj zsírjában sütve friss zöldségekkel és pirítóssal.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Levesek

Sütőtökrémleves csészében

790 Ft.

Hagyományos sütőtökrémleves pirított tökmaggal.

Húsleves gazdagon marhahússal

1190 Ft.

Valódi hagyományos marha húsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély sárga, barna levesbe bele főjön minden alapanyag finom íze. Másnap reggel frissen tudjuk tálalni tele zöldséggel, tésztával, kockára vágott marhahússal.

Húsleves májgombóccal, zöldséggel

1390 Ft.

Valódi, hagyományos marha húsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély, sárga levesbe belefőjön minden alapanyag finom íze. Másnap frissen tálaljuk gazdagon sárgarépával és házi készítésű májgombóccal.

Jókai bableves

1390 Ft.

Bableves, ahogyan a Nagyi csinálta. Friss, hazai zöldségből készült bableves házi prémium kolbásszal és füstölt, főtt csülök kockákkal. Mellé tejföllel és lila hagymával.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Dunai szürkeharcsa halászlé

2690 Ft.

Hagyományos módszerrel alaplevet főzünk és belefőzve szürkeharcsa filével tálaljuk.

Francia sajtkrém leves cipóban

990 Ft.

Jó minőségű krémsajt és trappista sajt harmonikus sűrű egyvelege sokmagos cipóban, a cipó tetején arany barnára pirított sajttal.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Marhahúsból készült ételek

Angolosra (rare) sütés

Az egészen angolos bélszín javának csak a külső kérge sül át, a hús közepe felé haladva egyre nyersebb, közepe pedig teljesen nyers, véres.

Félig angolosra (Medium-rare) sütés

A félig átsült bélszín java belseje pirosas-rózsaszín. A legtöbb húsimádó így szereti.

Well done (bien cuit)

Jól átsült. Az igazi steak rajongók szerint száraz.

Hagymás rostélyos burgonya gratinnal 3190 Ft.

Érlelt hátszín steak lyoni hagymával és gratinnal.

Bélszín ratatouille steakburgonyával. 5990 Ft.

Érlelt bélszín lecsó pürével, roppanós cukkínivel és steakburgonyával.

Marhapörkölt 3190 Ft.

Hazai marhából készült pörkölt galuskával.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Borjúláb rántva petrezselymes burgonyával **2790 Ft.**

Egy igazi retro étel, melyet az idősebb korosztály nagyon kedvel. Aki nem tudná, ez a finomság nem színhús, hanem egy zselés, kocsonyás állagú ételt tartalmaz.

Babérleveles, fokhagymás, sós vízben főzzük a borjúlábat. Mikor megpuhult, kicsontozzuk és kockára vágjuk. Gőz felett megmelegítjük, összeolvasztjuk, hogy kocsonyás legyen. Petrezselymes burgonyával és tartármártással tálaljuk.

Sertéshúsból készült ételek

Zeusz szüze **2690 Ft.**

Bacon-be göngyölt, 5 napig pácolt sertés szűzérme nyársra tűzve, barnára sütve vaslapon. A húsos szalonna finom kérget alkot a hús körül és nem engedi sütés közben kiszáradni. Ezzel szaftos és omlós ételt eredményezve. Az ételre a márványsajt öntet teszi a koronát.

Köretként házi krokettel tálaljuk.

Cigànypecsenye **2690 Ft.**

Porhanyós, szaftos sertéstarja fokhagymával és hagymás tört burgonyával. Tetején kakastaréjjal.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Cordon Bleu hasáburgonyával

2390 Ft.

Jó minőségű karajt megtöltjük trappista sajttal és finom, füstölt, főtt csülökkel, majd hagyományosan panírozva megsütjük. A húst a füstös íz pikánsan megbolondítja és ellenállhatatlanná teszi.

Óriás bécsi szelet sertéskarajból

2190 Ft.

A bécsi szeletet bécsi klasszikusként esszük, de ugyanúgy nem Bécsben született, mint sok más nagy bécsi klasszikus, például Haydn, Mozart vagy Beethoven.

Bécsben egyébként a 18. században még egészen mást értettek „borjú sniclin”. Kälbernes Schnitzel

Ahogy mi tálaljuk: A sertéskarajt klopfoljuk, majd hagyományosan panírozva kisütjük, hasáburgonyával, friss salátával és citrommal tálaljuk.

Csülkös sztrapacska

2390 Ft.

A sztrapacska szlovák eredetű tésztaétel. Tésztája (halušky) leginkább a galuskához hasonlít, különbség azonban, hogy reszelt, nyers burgonyát is tartalmaz, juhtúróval összemelegítve és füstölt, főtt csülökkel tálalva.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Csülök Pékné módra 2 személyes **5690 Ft.**

Ropogós sertés csülök hagymás burgonyával.

Lecsós szűzérme **2590 Ft.**

Lecsós sertés szűz chips burgonyával.

Szárnyasból készült ételek

Göngyölt csirkemell Jorgos módra **2490 Ft.**

Bacon-be göngyölt csirkemell, egy lila hagymával kevert sajtkülönlegességgel megtöltve és vaslapon sötétbarnára sütve. Köretként grillzöldséggel és házi steakburgonyával tálaljuk.

Kacsacomb káposztás cvekedlivel **3390 Ft.**

Konfitált, omlós kacsacomb káposztás tésztával.

Csirkemell szelet kukoricapelyhes bundázva **2190 Ft.**

Csirkemell kukoricapelyhes bundában BBQ szósszal és steakburgonyával tálalva.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Mozzarella-s csirkemell grillzöldséggel **2190 Ft.**

Friss, fűszerezett csirkemellet tepsibe rakjuk, tetejére érett, piros paradicsomot teszünk és mindezeket felül vastagon halmozzuk mozzarella-val, majd aranybarnára sütjük. Fűszerezett grill zöldséggel tálaljuk.

Cézár saláta csirkehússal **1990 Ft.**

A tradicionális cézársalátától eltérően a jégсалáta mellett friss paradicsomot és uborkát tartalmaz, hagyományos öntettel, tetején pirított csirkemellel, parmezánnal és pirított croutonnal.

Tüzes csirke fajitas **2690 Ft.**

Tortilla lapba tekert pácolt, pirított csirkemell darabok lilahagymával, paprikával csípős mártással és reszelt sajttal töltve. Köretként friss salátával és hasábburgonyával tálaljuk.

2 személyes csirke tál **4990 Ft.**

Friss csirke hagyományos panírban steakburgonyával és kerti salátával, csípős mártogatóssal.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Vad ételek

Tűzdelt szarvas comb 4290 Ft.

Tűzdelt szarvas comb áfonyamártással, házi krokettel és édes gesztenyével.

Halból készült ételek

Pisztráng roston grillzöldséggel 2590 Ft.

A friss, hazai pisztrángot fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük, grillzöldséggel tálaljuk.

**Fogas filé roston fűszervajjal,
grillzöldséggel, rizzsel** 3490 Ft.

A friss, hazai fogast fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük, grillzöldséggel és rizzsel tálaljuk.

**Fokhagymás rántott szürkeharcsa vegyes körettel,
tartármártással** 3990 Ft.

Magyarország egyik legfinomabb halából készül, magyar szürkeharcsából, melyet fokhagymával ízesítünk, majd hagyományos panírban kisütünk. Hasábburgonyával, rizzsel és tartármártással tálalunk.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Szürkeharcsa steak

3990 Ft.

Szürkeharcsa steak póréhagymás csicsóka ágyon, paraj veloutéval.

Vega ételek

Káposztás cvekedli

990 Ft.

Lilakáposztás tészta

Juhtúrós sztrapacska

1490 Ft.

A sztrapacska szlovák eredetű tésztaétel. Tésztája (halušky) leginkább a galuskához hasonlít, különbség azonban, hogy reszelt, nyers burgonyát is tartalmaz, juhtúróval összeemelegítve.

Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártással

1690 Ft.

Friss trappista sajt hagyományos panírban kisütve, steak burgonyával és tartármártással tálalva.

Gombás gnocchi

2190 Ft.

Gnocchi erdei gombamártással, közepén lágy tojással, tetején parmezánnal.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Üvegház

restaurant

Füstölt gomolya salátaágyon

1890 Ft.

A minőségi füstölt gomolya sajtot rostlapon megsütjük, míg világosbarna kérget nem kap. Jégsalátából, paradicsomból, uborkából készült, friss kerti salátával és joghurtos öntettel tálaljuk.

Camembert dióbundában

2190 Ft.

Camembert sajt panírban, majd dióba forgatva steakburgonya körettel, finom áfonya dzsemmel tálalva.

Csípős cukkinis tortilla tekercs

2190 Ft.

Vega „**Tüzes csirke fajitas**”. Tortilla lapba tekert pirított cukkini darabok lilahagymával, kaliforniai paprikával, csípős mártással és reszelt sajttal töltve. Friss salátával és hasábburgonyával tálaljuk.

Gyerek ételek

Stuart Little kedvence

1190 Ft.

Rántott sajt hasábburgonyával.

Micimackó kedvence

990 Ft.

Rántott csirkemell burgonyapürével.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Üvegház

restaurant

Desszertek

Csokoládé Brownie 1190 Ft.

Amerikai recept alapján készülő csokoládés sütemény, mely kívül frissen roppanós, belül néhol folyós. Erdei gyümölcs öntettel és egy gombóc fagyival tálaljuk.

Fenomenális íz élményt nyújt.

Üvegház túros pite 990 Ft.

Túrós pite erdei gyümölcs öntettel.

Katalán pohárkrém 1190 Ft.

Katalánkrém aszalt szilvával és karamellizált pekándióval.

Házi lekváros palacsinta 650 Ft.

Palacsinta Nutellás 850 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Köreték

Kosár kenyér	50 Ft.
Krokkett	600 Ft.
Jázmin rizs	790 Ft.
Steakburgonya	600 Ft.
Grillzöldség	600 Ft.
Petrezselymes burgonya	600 Ft.
Burgonyapüré	650 Ft.
Hasábburgonya	600 Ft.
Friss saláta	890 Ft.

Feltétek

Kakastaréj	500 Ft.
Reszelt sajt	200 Ft.
5 dkg	
Parmezánforgács	690 Ft.
4 dkg	
BBQ mártás	380 Ft.
Ketchup	200 Ft.
Mustár	200 Ft.
Tartármártás	350 Ft.
Tejföl	290 Ft.
Torma	200 Ft.

Saláták, Savanyúk

Uborkasaláta	600 Ft.
Káposztasaláta	600 Ft.
Ecetes cecei paprika	600 Ft.
Csemegeuborka	600 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Fehérborok

Budai

Don Olivér 0,75 l 3890 Ft.

(Irsai Olivér & Chardonnay)

Nyakas Pince

Száraz

Dörgicsei szürkebarát

0,75 l 3190 Ft.

Pántlika pincészet

Félédes

Budai

Chardonnay 0,75 l 3590 Ft.

Nyakas Pince

Száraz

Badacsonyi Szeremley

Rizling 0,75 l 4190 Ft.

Szeremley Birtok

Száraz

Tokaji

Furmint 0,75 l 6290 Ft.

Dobogó Pincészet

Száraz

Tokaji Sárgamuskotály

0,75 l 1390 Ft.

Édes

Roséborok

Villányi Rosé 0,75 l 3890

Ft.

Gere & Weninger

Száraz

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Vörösborok

Villányi

Portugieser 0,75 l 3890 Ft.

Gere Attila

Száraz

Egri

Indián Nyár 0,75 l 4390 Ft.

Bolyki János

Száraz

Szekszárdi

Kékfrankos 0,75 l 4590 Ft.

Takler Ferenc

Száraz

Villányi Cabernet

Sauvignon 0,75 l 7390 Ft.

Gere Attila

Száraz

Villányi

Kopár 0,75 l 16490 Ft.

(Cabernet Sauvignon & Cabernet

Franc & Merlot)

Gere Attila

Száraz

Desszertborok

Tokaji Satöbbi Édes

Szamorodni 0,5 l 4990 Ft.

Dobogó Pincészet

Édes

Tokaji Satöbbi 3 puttonyos

Aszú 0,5 l 5990 Ft.

Dobogó Pincészet

Édes

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Borok kimérve

Tokaji

Sárgamuskotály 240 Ft./dl.

Édes

Dörgicsei szürkebarát

550 Ft./dl.

Pántlika pincészet

Félédes

Badacsonyi Szeremley

Rizling 650 Ft/ dl.

Szeremley Birtok

Száraz

Villányi Rosé 610 Ft./dl.

Gere & Weninger

Száraz

Villányi

Portugieser 610 Ft./dl.

Gere Attila

Száraz

Balatoni

Olaszrizling 240 Ft/dl.

Száraz fehérbor

Balatoni Rosé 240 Ft/dl.

Száraz rosébor

Balatoni

Vörös Cuvée 240 Ft/dl.

Száraz vörösbor

Balatoni

Vörös Cuvée 240 Ft/dl.

Félédes vörösbor

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

Üvegház

restaurant

Vermutok

Martini Bianco 790 Ft./dl.

Édes

Martini

Extra dry 790 Ft./dl.

Száraz

Pezsgők

Törley Charmant

Doux 0,75 l 2190 Ft.

Édes

Törley Gála 0,75 l 2190 Ft.

Száraz

Törley Alkoholmentes

0,75 l 2190 Ft.

Száraz

Asti Martini 0,75 l 5990 Ft.

Édes

Hungária

Extra Dry 0,75 l 4490 Ft.

Száraz

Sörök

Csapolt

Budweiser 0,3 l 535 Ft.

Budweiser 0,5 l 890 Ft.

Üveges sörök

Heineken 0,33 l 595 Ft.

Edelweiss 0,5 l 990 Ft.

szűretlen búzasör

Staropramen 0,5 l 790 Ft.

barna sör

Stella Artois 0,5 l 680 Ft.

alkoholmentes sör

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Röviditalok

	2 cl	4 cl
Gin		
Gordon's	420 Ft.	840 Ft.
Keserűk		
Jagermeister	400 Ft.	800 Ft.
Unicum	450 Ft.	900 Ft.
Unicum next	450 Ft.	900 Ft.
Unicum szilva	450 Ft.	900 Ft.

Konyakok

Hennessy	930 Ft.	1860 Ft.
Napoleon		
St. Remy	300 Ft.	600 Ft.
Metaxa 5*	420 Ft.	840 Ft.

Likőrök

Bailey's	400 Ft.	800 Ft.
Becherovka	350 Ft.	700 Ft.
Ouzo 12	475 Ft.	950 Ft.

Rumok

Bacardi superior	400 Ft.	800 Ft.
Bacardi Premium black	400 Ft.	800 Ft.
Captain Morgan	400 Ft.	800 Ft.

Tequilák

Jose Cuervo silver	500 Ft.	1000 Ft.
Jose Cuervo reposado	500 Ft.	1000 Ft.

Vodkák

Finlandia	400 Ft.	800 Ft.
Smirnoff	400 Ft.	800 Ft.

Whiskeyk

Ballantine's	400 Ft.	800 Ft.
Chivas Regal 12	750 Ft.	1500 Ft.
Jack Daniel's	600 Ft.	1200 Ft.
Jim Beam	400 Ft.	800 Ft.
Johnnie Walker	400 Ft.	800 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Pálinkák	2 cl	4 cl
Panyolai Elixír birsalma, fekete cseresznye, érlelt szatmári szilva, fürtös meggy, irsai olivér szőlő, vilmoskörte	600 Ft.	1200 Ft.
Rubinmeggy Aranyalma		
SQ 52 % fürtös meggy, szabolcsi alma, szatmári szilva, fekete cseresznye, kajszibarack	650 Ft.	1300 Ft.
Panyolai mézes fahéjas alma, mézes meggy, mézes szatmári szilva, málna	550 Ft.	1100 Ft.
Prémium Pálinkák		
Zwack Sándor Nemes birspálinka, besztercei szilvapálinka, erdei szederpálinka, fehérreper pálinka, zamatos meggypálinka	1200 Ft.	2400 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.
Szervízdíjat nem számolunk fel.
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

üvegház

restaurant

Szénsavas üdítők

Coca-cola 0,25 l	350 Ft.
Coca-cola zéró 0,25 l	350 Ft.
Fanta narancs 0,25 l	350 Ft.
Kinley gyömbér 0,25 l	350 Ft.
Kinley tonic 0,25 l	350 Ft.
Sprite 0,25 l	350 Ft.

Szénsavmentes üdítők

Nestea

citrom 0,25 l	370 Ft.
barack 0,25 l	370 Ft.

Rostos üdítők

Alma	120 Ft./dl.
Ananász	150 Ft./dl.
Körte	150 Ft./dl.
Narancs	150 Ft./dl.
Őszibarack	150 Ft./dl.
Top Joy paradicsomlé fűszeres	380 Ft.

Vizek

Natur aqua

Szénsavas 0,25l	290 Ft.
Szénsavmentes 0,25l	290 Ft.
Szódavíz decire	60 Ft.

Kávék és forrítalok

Presszókávé	380 Ft.
Hosszúkávé	400 Ft.
Cappuccino	460 Ft.
Café Latte	550 Ft.
Melange	600 Ft.
Koffeinmentes kávé	380 Ft.
Jegeskávé	800 Ft.
Fekete tea	490 Ft.
Zöld tea	490 Ft.
Gyümölcstea	490 Ft.
Forró csokoládé (classic, fehér)	490 Ft.
Ház kávéja	890 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.