

Előételek

Francia Tatár beefsteak **3890 Ft.**

Érlelt marhabélszínből készítjük, szardellával és kapribogyóval keverve, tetején krémes konfitált tojással. Frissen pirított kenyérral és paradicsomos salsával tálaljuk.

Hagyományos Tatár beefsteak **3890 Ft.**

Érlelt marhabélszínből készítjük hagyományos keverés alapján. Pirított kenyérral és zöldségekkel tálaljuk.

Padlizsánkrém **990 Ft.**

A megsütött padlizsánt majonézzel, vöröshagymával, fokhagymával és egy kis olívaolajjal keverjük. Friss zöldségekkel és pirítóssal tálaljuk.

Levesek

Erdei gombakrémleves csészében **890 Ft.**

Hagyományos, tejszínes erdei gombakrémleves bacon ropogóssal.

Tárkonyos pulykaragu leves **990 Ft.**

Pulyka húsból készült leves borsóval, répával és gombával, tejszínnel krémesítve, friss tárkonnyal megbolondítva. Egy gerezd citrommal az íze mennyei.

Csészében **650 Ft.**

Húsleves gazdagon marhahússal **1190 Ft.**

Hagyományos marhahúsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély barna levesbe bele főjön minden alapanyag finom íze. Marhahússal, cérnametéllel és sárgarépával tálaljuk.

Csészében **750 Ft.**

Húsleves májgombóccal, zöldséggel **1390 Ft.**

Hagyományos marhahúsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély barna levesbe bele főjön minden alapanyag finom íze. Házilag készített májgombóccal és sárgarépával tálaljuk.

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

Jókai bableves

1390 Ft.

Bableves, ahogyan a Nagyi csinálta. Friss, hazai zöldségből készült bableves házi kolbással és füstölt, főtt csülök kockákkal. Lilahagymával és tejföllel kínáljuk.

Csészében

990 Ft.

Halászlé

Vegyes halakból passzírozott alaplevet készítünk tálalás előtt a friss halfilét belefőzzük.

Szürkeharcsa filével

2690 Ft.

Ponty filével

1690 Ft.

Francia sajtkrémleves cipóban

990 Ft.

Cheddar sajt, karaván sajt és tejszínes sajtkrém harmónikus egyvelege. Sokmagvas cipóban tálaljuk.

Csészében

650 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.

A bélszín sütési módjai:

Angolosra (rare) sütés

A 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 rubinvörös -rózsaszín. A legtöbb húsimádó így szereti.

Well done (bien cuit) sütés

Jól átsült. Az igazi steak rajongók szerint száraz.

Marhahúsból készült ételek

Bélszín ratatouille 5990 Ft.

Érelt bélszín, lecsó pürével, cukkínivel és steak-burgonyával tálalva.

Bélszín java zöldbors mártással 5990 Ft.

Érelt bélszín, pikáns ízű, tejszínes zöldbors mártással. Karikára vágott, vajon pirított burgonyával tálaljuk.

Marhapörkölt 3190 Ft.

Érelt marhahúsból készült pörkölt galuskával.

üvegház

restaurant

Hagymás rostélyos

2790 Ft.

Érlelt marhahús lyoni hagymával a tetején, vegyes körettel tálalva.

Borjúláb rántva

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 étel.

A borjúlábat babérleveles, fokhagymás, sós vízben főzzük. Kicsontozzuk, kockára vágjuk, gőz felett melegítjük és formázzuk. Hagyományos panírban sütve petrezselymes burgonyával és tartármártással tálaljuk.

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

Sertéshúsból készült ételek

Zeusz szüze

2690 Ft.

5 napig pácolt sertés szűzérme, bacon-be göngyölve, nyársra tűzve, vaslapon sütve. Márványsajt mártással és házilag készített krokettel kínáljuk.

Cigánypecsenye

2690 Ft.

Porhanyós, fokhagymás sertéstarja, pecsenyelével bolondítva, kakastaréjjal koronázva. Köretként hagymás törtburgonyát kínálunk.

Cordon Bleu

2390 Ft.

A hagyománytól eltérően a sertés karajt füstölt, főtt csülöksonkával és sajttal töltjük, hasáburgonyával 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, füstölt, főtt csülökkel tálaljuk.

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

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 hagyományosan panírozva kisütjük, hasábburgonyával, friss salátával és citrommal tálaljuk.

Lecsós szűzérme

2590 Ft.

Porhanyós sertés szűzérme lecsóval, burgonya chips-el.

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

Szárnyasból készült ételek

Göngyölt csirkemell Jorgos módra

2490 Ft.

Sous vide-olt göngyölt csirkemell, lilahagymával kevert sajtkülönlegességgel töltve, vaslapon sütve. A sous vide technológia miatt a hús sokkal porhanyósabb és szaftosabb marad, a hús színe enyhén rózsaszín, de nem nyers. Grillzöldséggel és házi steakburgonyával tálaljuk.

Fokhagymás sült kacsacomb

3390 Ft.

A friss kacsacombokat fokhagymás pácban érleljük, konfitáljuk. Vaslapon ropogósra sütjük, tetejét fokhagymával és pecsenyelével gazdagítjuk. Párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával tálaljuk.

Csirkemell szelet kukoricapehelyben bundázva

2190 Ft.

Csirkemell kukoricapelyhes bundában sütve, BBQ szósszal és hasáburgonyával tálaljuk.

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

Mozzarellás csirkemell

2190 Ft.

A fűszeres csirkemellre friss bazsalikomot, paradicsom szeleteket és mozzarellát halmozunk, arany barnára sütjük és grillzöldséggel tálaljuk.

Cézár saláta csirkehússal

1990 Ft.

A tradicionális cézársalátától eltérően a jégсалáta mellett friss paradicsomot és uborkát is tartalmaz. Hagyományos öntettel, tetején pirított csirkemellel, parmezánnal és pirítóssal tálaljuk.

Tüzes csirke fajitas

2690 Ft.

Pirított csirkemell csíkok, lilahagymával, kaliforniai paprikával, csípős mártással és reszelt sajttal sütve, tortilla lapokba tekerve. Köretként friss salátával és hasáburgonyával tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

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

Halból készült ételek

Pisztráng roston **2590 Ft.**

Az egész pisztrángot fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük és grillzöldséggel tálaljuk.

Fogasfilé roston fűszervajjal **3490 Ft.**

A fogasfilét fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük, grillzöldséggel, rizzsel és fűszervajjal tálaljuk.

Fokhagymás rántott szürkeharcsa **3990 Ft.**

A szürkeharcsa filét egy kis fokhagymával ízesítjük, hagyományos panírban kisütjük. Hasábburgonyával, rizzsel és tartármártással tálaljuk.

Rántott pontyfilé **2590 Ft.**

A pontyfilét enyhén sózzuk, hagyományos panírban kisütjük. Petrezselymes burgonyával és tartármártással tálaljuk.

Vegetáriánus ételek

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 tálaljuk.

Rántott sajt **1690 Ft.**

Trappista sajt hagyományos panírban kisütve, hasábburgonyával és tartármártással tálalva.

Füstölt gomolya **1890 Ft.**

A füstölt gomolya sajtot rostlapon arany barnára sütjük, jégсалátával és vinaigrette öntettel tálaljuk.

Camembert dióbundában **2190 Ft.**

Camembert sajt diós panírban kisütve, jázmin rizzsel és áfonya dzsemmel tálalva.

Csípős cukkinis tortilla tekercs **2190 Ft.**

Pirított cukkini darabok lilahagymával, kaliforniai paprikával, csípős mártással és reszelt sajttal sütvé, tortilla lapokba tekerve. Friss salátával és hasábburgonyával tálaljuk.

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

Tálak

Kétszemélyes Üvegház bőségtál **5890 Ft.**

A legnépszerűbb termékek válogatása, mely hosszú évek óta a legkedveltebb a táljaink közül.

A tál tartalma: göngyölt csirkemell Jorgos módra, Cordon bleu, Tüzes csirke fajitas, rántott hagymakarika.

A tál köret tartalma: steakburgonya, párolt rizs, hasáburgonya, csípős Kentucky mártás.

Kétszemélyes vegetáriánus tál **4390 Ft.**

A tál tartalma: rántott gombafejek, rántott cukkini, rántott trappista sajt, grillezett füstölt gomolya sajt, vega fajitas.

A tál köret tartalma: parajos rizs, steakburgonya, grillzöldség, macok és tartármártás.

Gyerek ételek

Stuart Little kedvence **1190 Ft.**

Rántott sajt hasáburgonyával.

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.

Desszertek

Csokoládé Brownie 1190 Ft.

Amerikai recept alapján készülő csokoládés sütemény. Erdei gyümölcs öntettel és egy gombóc vanília fagyalattal tálaljuk.

Retro túrógombóc 990 Ft.

Helyben készült túrógombóc tejföllel és áfonya dzsemmel.

Somlói galuska 990 Ft.

Házi recept alapján.

Gundel Palacsinta 2 palacsintából 1190 Ft.

A Gundel név a magyar gasztronómia büszkesége, valóságos legenda, a minőségi kulinária és a tökéletes vendéglátás szinonimája. A legismertebb Gundel-étel talán a diós krémmel töltött és csokoládéöntettel tálalt palacsinta, bár a legenda szerint az eredeti recept mástól származik... Forrás: Hámosi Zsófia

Házi baracklekváros palacsinta 650 Ft.

2 darab házi lekvárral töltött palacsinta.

Nutellás Palacsinta 850 Ft.

2 darab valódi Nutellával töltött palacsinta.

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

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, mártások

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.
Ecetes torma	200 Ft.

Saláták, savanyúságok

Uborkasaláta	600 Ft.
Káposztasaláta	600 Ft.
Ecetes almapaprika	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

Folyóborok

Olaszrizling 240 Ft/dl.

Száraz fehérbor

Rosé 240 Ft/dl.

Száraz rosébor

Vörös Cuvée 240 Ft/dl.

Száraz vörösbor

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		2cl	4 cl
Gin			Rumok		
Gordon's	420 Ft.	840 Ft.	Bacardi superior	400 Ft.	800 Ft.
Keserűk			Bacardi Premium black	400 Ft.	800 Ft.
Jagermeister	400 Ft.	800 Ft.	Captain Morgan	400 Ft.	800 Ft.
Unicum	450 Ft.	900 Ft.	Tequilák		
Unicum next	450 Ft.	900 Ft.	Jose Cuervo silver	500 Ft.	1000 Ft.
Unicum szilva	450 Ft.	900 Ft.	Jose Cuervo reposado	500 Ft.	1000 Ft.
Konyakok			Vodkák		
Hennessy	930 Ft.	1860 Ft.	Finlandia	400 Ft.	800 Ft.
Napoleon			Smirnoff	400 Ft.	800 Ft.
St. Remy	300 Ft.	600 Ft.	Whiskeyk		
Metaxa 5*	420 Ft.	840 Ft.	Ballantine's	400 Ft.	800 Ft.
Likőrök			Chivas		
Bailey's	400 Ft.	800Ft.	Regal 12	750 Ft.	1500 Ft.
Becherovka	350 Ft.	700 Ft.	Jack Daniel's	600 Ft.	1200 Ft.
Ouzo 12	475 Ft.	950 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,
érelt szatmári szilva, fürtös
meggy, irsai olivér szőlő,
vilmoskörte, rubinmeggy,
aranyalma

600 Ft.

1200 Ft.

Panyolai SQ 52 %

fürtös meggy
szabolcsi alma
szatmári szilva
fekete cseresznye
kajsziparack

650 Ft.

1300 Ft.

Panyolai Mézes

mézes fahéjas alma
mézes meggy
mézes szatmári szilva
mézes málna

550 Ft.

1100 Ft.

Prémium Pálinkák

Zwack Sándor Nemes

birspálinka,
besztercei szilvapálinka
erdei szederpálinka
fehéreper 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

Ice tea

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.

Ásványvizek

Natur aqua

Szénsavas 0,25l	290 Ft.
Szénsavmentes 0,25l	290 Ft.

Szörpök

 150 Ft/dl.

Valaha Tanya Családi
Ökogazdaság szörpök.
Választékunkról kérdezze
kollégánkat.

Kávék és forrítalok

Presszókávé	380 Ft.
Hosszúkávé	400 Ft.
Cappuccino	460 Ft.
Caffé 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.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

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