

## 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.

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

### Bélszín java zöldbors mártással 5990 Ft.

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

### Marhapörkölt 3190 Ft.

Hazai 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, hasáburgonyával, 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.



# 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.

**Jó étvágyat kívánunk!**

**Az árak tartalmazzák az Áfa-t.**

**Szervízdíjat nem számolunk fel.**

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

## 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, hasáburgonyával 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 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

## 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

Krokett	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
<b>Gin</b>			<b>Rumok</b>		
Gordon's	590 Ft.	1180 Ft.	Bacardi		
<b>Keserúk</b>			superior	510 Ft.	1020 Ft.
Jagermeister	450 Ft.	900 Ft.	Bacardi Premium		
Unicum	450 Ft.	900 Ft.	black	640 Ft.	1280 Ft.
Unicum			Captain		
next	450 Ft.	900 Ft.	Morgan	480 Ft.	960 Ft.
Unicum			<b>Tequilák</b>		
szilva	450 Ft.	900 Ft.	Jose Cuervo		
<b>Konyakok</b>			silver	580 Ft.	1160 Ft.
Hennessy	1180 Ft.	2360 Ft.	Jose Cuervo		
Napoleon			reposado	580 Ft.	1160 Ft.
St. Remy	480 Ft.	960 Ft.	<b>Whiskeyk</b>		
Metaxa 5*	520 Ft.	1040 Ft.	Ballantine's	450 Ft.	900 Ft.
<b>Likőrök</b>			Chivas		
Bailey's	450 Ft.	900 Ft.	Regal 12	900 Ft.	1800 Ft.
Becherovka	440 Ft.	880 Ft.	Jack		
Ouzo 12	580 Ft.	1160 Ft.	Daniel's	640 Ft.	1280 Ft.
<b>Vodkák</b>			Jim Beam	490 Ft.	980 Ft.
Finlandia	440 Ft.	880 Ft.	Johnnie		
Smirnoff	440 Ft.	880 Ft.	Walker	430 Ft.	860 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

700 Ft.

1400 Ft.

### Panyolai SQ 52 %

fürtös meggy  
szabolcsi alma  
szatmári szilva  
fekete cseresznye  
kajsziarack

800 Ft.

1600 Ft.

### Panyolai Mézes

mézes fahéjas alma  
mézes meggy  
mézes szatmári szilva  
mézes málna

700 Ft.

1400 Ft.

### Prémium Pálinkák

#### Zwack Sándor Nemes

birspálinka  
besztercei szilvapálinka  
zamos meggy-pálinka  
kajsziarack pálinka

1400 Ft.

2800 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.