

# Étlap



## Óriás saláták különlegességek

### 1. Romosusi gyomor-gyönyör

2590 Ft

Római saláta grillezett camemberttel, almával, dióval



### 2. Ikarusz álma

2490 Ft

Madársaláta zöldség-chipsszel, tavaszi vinaigrette öntettel



### 3. Póruljárt szárnyas szecskában

2490 Ft

Jégsaláta frissen reszelt káposztával, balsamico tökmagolajjal, tarka borsos csirkével



### 4. Martalócok reménye

2590 Ft

Kevet saláta pikáns dresszinggel, sült csirkemellel, parmezánsajttal



### 5. Polinéz csemege

2690 Ft

Tenger gyümölcse salátaágyon öntettel



# Elő-étkek



## 1. Kánok ínyence:

Tatár Beefsteak pirítóssal



4 390 Ft

Marhám ékét, téksörét közepével vadítván terítem. Eléd.



## 2. Vilmos császár étke: Libamáj karamellizált öszibarackkal,

kevert zöld salátával

4 990 Ft

Hízlalt libám máját barackkal ízelem, friss salátámmal keverem.

## 3. Szerzetesek előétke: Füstölt, főtt sertéscsülök salátával,

tormával, mustárral



1 990 Ft

Ártányom csülkét rotyogó vizben áztatám.

Táladra akkor kerül, amikor lehűl.



## 4. Subás sajt: Dióbundában sült camembert/rántott

camembert sajt áfonyalekvárral



1 990 Ft

Szabdált camembertet diós bundába bujtatom,

megsütöm, és lekvárral táladra csúsztatom.



## 5. Karikás kácsa: Hagymás kacsamáj zöldségekkel

Úszó szárnyas máját hagymakarikákba fűzve sütöm.

2 590 Ft



## 6. Csikósok tarisznijája:

Hortobágyi húsos palacsinta



1 590 Ft

Fenséges húsokat ledarálom, lapított tésztába bugyolálok.



# Főtt levek



7. Szegényember imája: Húsleves igény szerint  
tojással, sajttal, palacsintatésztával 990 Ft  
Jő kocámra veszedelelem, főtt levébe lapos tésztámat keverem



8. Tik-erőlé: Csirkeragu leves 1 190 Ft  
Szárnyasomat elkapom, darabokra szabdalom,  
erejével lefőzöm, és kedvedre tálalom



9. Erdőkerülők kedvence : Vargánya krémleves  
pirított zsemlekockákkal 1 490 Ft  
Gombák királya fortyogó lében, étvágyat gerjesztő zamiatot érzel



10. Gonoszűz-lé: Csirkés fokhagymakrémleves  
fűszeres gombóccal 1 390 Ft  
E lét élvezni légy bátor, de párodtól maradj távol



11. Pásztorok öröme: Sajtkrémleves füstölt sajtból  
pirított tökmaggal 1 490 Ft  
Sajtomat füstölsöm, apróra nyüstölsöm,  
tökmaggal megtömöm, forró lébe lököm



12. Dulcinea levese: Csülkös bableves  
Bendődnek jó cimboráját táladra merem Lovagom 2 190 Ft



13. Hűstítő-Lé;  
Tejszínes eperkrémleves vanília fagylalittal 1 290 Ft  
Fagyott gombóc epres lében, ezt kedveli jó felségem.



# Vegetáriánus ételek



## 14. Sárgarózsák: Brokkolisirózsák sajtbundában,

csőben sütve

2 190 Ft

Fázós brokkolisimra sajtbundát teríték, amit jól

átsütve tálra penderíték



## 15. Zöldségek csőbe húzva: Csőben sült zöldségek

rántott gombával

2 390 Ft

Friss zöldségek csőben sülnek, bundás gombák rákerülnek,

fogyaszd, amíg ki nem hűlnék!



## 16. Szerzetesek kincse bundában:

Rántott sajt tartármártással

2 490 Ft

Sajtomat félvágom, jól bebugyolálok, melegen ajánlom



## 17. Bundás félehold:

Rántott fetasajt görög salátaágyon

2 490 Ft

Kecském ajándékát bundába bújtatom, ízes

salátákon előd így jutattom



# Halételek



18. Hajósinasok vágya: Halászlé harcsával  
vagy ponttyal főzve

Vízivilág népe pikáns lében főzve kerül terítékre

2 490 Ft



19. Lovag első álma: Fokhagymás Pisztráng  
szalonnával spékelve

Ficánkoló halak népe, eljött a nagy kaland vége (10 dkg)

1 090 Ft



20. Sörben úszó fogas: Sörbundában sült fogasfilé  
paraszatos burgonyával, tartármártással

Hogy ne fázzon jó fogasom, sörbundába bebüjtatom,  
melengetem iżzó vason

4 390 Ft



21. Révkalauz kedvence:  
Baconba göngyölt fogasfilé spárgás rizzsel

Fogasomat bugyoláson szalonnába, jól átsütöm,  
így teljesül Uram vágya

4 490 Ft



22. A szakács büszkesége:  
Lazac steak snidlinges öntettel grillzöldséggel

Víz helyett snidlingben fürdetem lazacom,  
legnagyobb sikerem e hálal aratom

4 990 Ft



23. Kalózok ínyence: Tintahal roston fokhagyma  
mártással kétszersült burgonyával

Tengeri zsákmányom karikákra vágom,  
fokhagymás mártással tányérodra rázom

4 090 Ft



24. Harcsa páchan:  
Harcsapaprikás túrós csuszával

Aprított harcsát piros fűszerekkel meglepem,  
lapított gyuromány kupacával társítom

3 890 Ft



## 25. Kolumbusz étke:

Rántott halfilé hasábburgonyával

Morzsában meghempergetem, forró zsírba beleteszem,

csobbanjon még egy nagyot

3 490 Ft



## 26. Szamuráj-étel: Tengergyümölcse tésztával (tejszínes, paradicsomos)

Messzi tenger kincseit serpenyőmben forgatom, ízletes

tejszínnel/paradicsommal táladra csúsztatom

3 890 Ft



## Vadételek

### 27. Vadászok öröme: Baconba tekert szarvasszelet rózsaborsmártással, rösztivel

4 790 Ft



### 28. Robin Hood kívánsága: Vadpörkölt dödöllével

3 990 Ft

Vadat összevágván, tüzes pörköltként



### 29. Pórusjárt szarvas:

4 790 Ft

Szarvasszelet narancsmártással krokettel



Koronás vad ugrott szépen, azért van a terítéken,

fennakadt a kerítésen

### 30. Lot király érméje:

4 990 Ft

Ribizliszeselés szarvasszelet rösztivel



Aggancsos legjavát fűszeres pástétommal körítem

4 790 Ft



### 31. Fővadász zsákmánya: Őszselet áfonyás

barnamártással krokettel

Sánta őzet elkapám, nyársra dobván,

szabdalván áfonyával bolondítván

### 32. Erdei zsiványok étke: Rumos, aszaltszilvás

borsmártásos szarvasszelet burgonyapürével

4 990 Ft

Azsaltszilvám rummal házasítván, szarvas szabdalst  
combját rápirítván tüzes mártással vadítván



### Szárnyas ételek



### 33. A koronaőr vágya: Töltött csirkejava rántva,

reszelt sajttal, hasábburgonyával

3 790 Ft

Zsenge szárnyast töltöm sajttal, szalonnával, lisahagymával,  
szép pirosra sütöm Neked gyenge lánggal



### 34. Udvarhölgyek öröme: Rost csirkemell grillezett fahéjas

barackkal nyárson, barnamártással, krokettel

3 790 Ft

Csirkének mellét vasalva pirítom,

fűszeres gyümölccsel eléd kanyarítom



### 35. A pornép álma: Lapcsánkára tálalt csirkeragu

3 690 Ft

Aprított csirkére gombámat, hagymámat rárakom,

parázson sütött prószára tálalom



### 36. A szakács ajándéka: Sajtos-fokhagymás csirke,

tállérburgonyával

3 690 Ft

Roston sül a csirke mellye, fokhagymával

lesz megkenve, sajt reá grillezve



### 37. Frankok lakovája:

Párizsi csirkemell sajttal, tejföllel, rizi-bizi

3 590 Ft

Csirkém szabdalst mellét tojásba, lisztbe forgatom,

sajttal, tejföllel ízlelem, eléd úgy rakom



### 38.a Kozák étel: Kijevi csirkemell burgonyapürével

3 690 Ft

Csirkém zsenge mellét töltöm fűszervajjal,

majd bundázva sütöm Néked Fenségem



**38.b Mellýbevágott baromfi: Mézes-mustáros pirított csirkemell burgonyapürével** 3 590 Ft  
Zsenge csirkém mellýbe vágom, ráöntöm mézem, mustárom, megpirítom, így kínálom



**39. Dulciena ajándéka: Dióbundában sült csirkemell áfonyalekvárral, párolt rizzsel** 3 490 Ft  
Kaçér jérce zsenge mellye dióbundába tekerve, hogy bendődet engesztelje Lovagom



**40. Utazó kalmárok öröme: Sonkával, sajtkrémmel töltött csirkemell reszelt sajttal, hasábburgonyával** 3 850 Ft  
Csirkém mellýét süldőm sonkájaval töltöm, sajtkrémmel tágálom, megpirítom így tálalom



**41. A főlovász jussa: Feta sajttal, baconnal töltött csirkejava édes chilis szósszal, héjas burgonyával** 3 850 Ft  
Csirkének mellýébe szalonnát, sajtöt tömök, édes szósszal bolondítom



**42. Cornwall-i nyárs: Csirkemell szalonnába göngyölve, sajtokkal, paradicsom karikákkal grillezve, kétszersült burgonyával** 3 790 Ft  
Csirkém mellýét heburkolom, sajttal nyársra rántva pirongatom, majd Eléd rakom



**43. Piruló mellýecskék: Rostonsült csirkemell tejszínes, baconos csiperkemártással, héjas burgonyával** 3 790 Ft  
Csibém zsenge mellýét vasalva pirítom, jófajta mártással Eléd kanyarítom



**44. Apródok kedvence:**  
**Cordon bleu hasábburgonyával** 3 790 Ft  
Pulykának mellýét sajttal, sonkával tekerem, majd felvágva Eléd helyezem



**45. Jás-kácska:** Fűszeres kacsasült párolt káposztával burgonyapürével

5 290 Ft

Búvárszárnnyast egybesütvén, párolt káposztával körítem



**46. Királyok kedvence:**

Natúr pulykamell prószával, sajttal

3 690 Ft

Pulykát sütöm vaslapon, prószába betakarom,

sajttal hintem, úgy adom



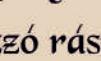
**47. Kincstárnok kedvence:** Füstölt sajttal töltött rostonsült

3 790 Ft

pulykamell, hasábburgonyával

Sajtom füstölöm, majd pulykám mellvébe tömöm.

Bőrét ropogósra süti izzó ráspoly. Többé legalább nem rikácsol



**48. Vincsellér - étek:** Fűszeres kapros, tejszínes

3 490 Ft

pulykacsíkok galuskával

Pulykát trancsírozván sütöm serpenyőben,

csípős pástétommal adom illendően

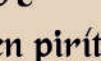


**49. Lujos Matyi kedvence:** Sült libamáj bacon chipssel,

9 590 Ft

pirított gombával, hagymával, dödöllével

Libám máját serpenyőben pirítom, hagymát, gombát, szalonnát, hozzá párosítom



**50. Beatrix vágya:**

Sült libamáj lyoni módra burgonyapürével

9 590 Ft

Libám máját fenségesre sütöm, hagymával, almapaprikával kínálom Neked Királynőm



**51. Roma étek:** Cigánypecsenye hasábburgonyával

3 790 Ft

Kocámnak szépen barnult húsát

fokhagymával ízesítem neked Jó Uram



**52. Utónállók vágya: Fokhagymás rablónyárs**  
szűzérmékkel barnamártással, rösztivel 3 990 Ft  
Sertésnek legjavát szabdalom, nyársra fűzöm, fokhagymával,  
szalonnával, paprikával, uborkával ízelem, majd asztalodra küldöm 



**53. A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda**  
vargányamártással, hasábburgonyával 3 890 Ft  
Íme a magyar konyha titka: hagyma, kolbász, májpástétom  
sertés javával pirítva, gombák királya mártással bolondítva 



**54. A fejedelem kedvence: Sertésborda Rákóczi módra**  
párolt rizzsel 3 790 Ft  
Süldőmet elkapám, bordáját szabdalám, sajttal,  
gombával, szalonnával társítám 



**55. A nádor ebédje: Tejszínes-baconos pöré ragura**  
ültetett szűzpecsenye kolbászos cicegével 3 890 Ft  
Sertés aprított legjavát megsütöm, tejnek színét ráengedem,  
hagymával ízelem, prószára rendezem 



**56. Megvadulst disznó: Tüzes sertéssült barackos**  
chatnyival, krokettel 3 790 Ft  
Süldőm gerincét boszorkányszóssal vadítom,  
baracklekvárral társítom 



**57. Vándorénekesek reménye:**  
Natúr borda vándor raguval, rösztivel 3 890 Ft  
Kocám oldalát szabdalom, megsütöm vaslapon.  
Kacsám máját, szalonnát, hagymát rárakom



**58. Casanova öröme: Borozgató szűzérmék vörösboros**  
barnamártással, hagymával, kolbásszal,  
szalonnával, héjas burgonyával 3 990 Ft  
Röfim legjavát serpenyőbe rakván borban áztatám, hagymával,  
kolbásszal, szalonnával tányérra tálalám 



## 59. Muskétások álsa: Tormakrémes pecsenye

csülökkel töltve, hasábburgonyával

3 790 Ft

Kocám csülkét apróra nyüstöslöm, majd tormával

húsába tömködöm, tejsiben úgy sütöm



## 60. Nagyétkű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertéscsülök

héjas burgonyával

4 490 Ft

Disznó füstölt csülkét rotyogó vízben áztatom,

majd sült gombával tálalom



## 61. Favágók eledele: Csülkös pacalpörkölt

főtt burgonyával

3 590 Ft

Marha főtt bendőjét felaprítám, fűszerek legjavát

hozzácsapván kocám csülkével pörkölösöm



## 62. Udvari nép lakovája:

Fatányéros vegyes körettel

3 890 Ft

Romák étkét, disznóm csülkét, kolbászát, s kakasom

taréját sütöm vaslapon, majd ez minden jót fatányéra rakom



## Marhahús ételek



### 63. Sancho étkei: Baromnak legjavát sütöm izzó vason,

kívánságod szerint tálalom



Bélszin Rossini módra, röszтивel vagy



Bélszin zöldborsmártással röszтивel vagy



Bélszin erdei gombásmártással,

héjas burgonyával



5690 Ft

### 64. Takácsok kedvence: Marhámnak háta színét kertem

legszebb hagymáival bolondítom

5690 Ft

Lyoni steak fűszervajjal, krokettel



**65. Arthur király lakovája:** Tészó vason sütött ökörnek legjavát  
pirított szalonna zámatá járja át 5690 Ft  
Rostonsült steak tükörtojással, pirított baconnal,  
fűszervajjal, kétszersült burgonyával ☺ ☕ ☔



**66. Felbőszített bika:** Tüzes bélszíncsíkok héjas burgonyával  
Szabdalat marhajavát serpenyőbe teszem tüzes 5 190 Ft  
mártásommal bolondítván tányérodra merem ☺ ☕ ☔



**67. Vitéz-étek:**  
Vörösboros Marhapörkölt galuskával 3 790 Ft  
Baromnak apraját vörösbör járja át, ízesíti szafitját ☺ ☔



## Don Quijote itáliai kalandojai

### Tésztai ételek

**68. Azzurri-csemege:** Spagetti carbonara 2 690 Ft  
Hosszú szálú gyurományt rotyogó vízben főzöm,  
aprított sonkát, szalonnát, tejszínt rátetőzöm ☺ ☔ ☕



**69. Talián szénaboglya:** Bolognai spaghetti 2 690 Ft  
Hajlékony gyurományok közé disznóm gyötört húsát  
keverem, paradicsomos szószomat rámerem ☺ ☔



**70. Fehér máglya:** Túrócsusza 2 590 Ft  
Lapított gyuromány kupacára túrót potyogtatok,  
friss tejfölt folyatok ☺ ☔ ☕



**71. Ínyencek eledele:**  
Sonkás-gombás tésztai feta sajttal 2 690 Ft  
Gyötört gomba, sonka, kecskénekből nyert finom  
fehér sajttal keverve ékesíti szalmakazánkat ☺ ☔ ☕ ☖ ☚



# Prósza különlegességek



72. Fáradt vándor lakovája:

Fokhagymás tejfölös prósza

1 490 Ft

Prószám fokhagymával, tejnek fölével megkenem,

így tálalom eléd Jó Uram



73. Merlin pityókás lapítványa:

Hagymával, szalonnával sült prósza

1 490 Ft

Veres hagymát szalonnát pirítván prószámra szórván tálaljuk



74. Kobzosok eledese: Natúr prósza sajtmártással 1 590 Ft

Az amit a nagy sajtfolymam betakart



75. Lot király kedvence:

Natúr prósza gombával, sonkával, sajttal

1 590 Ft

Prószámat pirítván minden földi jóval vadítván tálalom Eléd



## Tálat

2 főtől rendelhető



76. Repülő tál

4 190 Ft/fő

Cordon bleue, sajttal, szalonnával, hagymával töltött csirkejava rántva,  
Rostonsült csirkemell tükörtojással, Csirkemell szalonnába göngyölve,  
sajtokkal, paradicsomkarikákkal grillezve, édes chiliis szósszal,

Vegyes körettel



77. Röfi tál

4 190 Ft/fő

Rostonsült sertésborda tejszínes-baconos csiperkemártással,

rántott karaj, tormakrémes pecsenye csülökkel töltve,

fokhagymás rablóhús és szűzérmék nyárson, vegyes körettel



## 78. Don Quijote tál

4 190 Ft/fő

Főtt-füstölt sertés csülök, Prószaos pulcska, Cigánypacsenye,

Magyaros töltött sertésborda vargányamártással, Vegyes körettel



## 79. Vegetáriánus tál

4 190 Ft/fő

Brokkoli rózsák sajtbundában, grill camembert,

rántott gomba, rántott sajt, vegyes körettel, tartármártás



## 80. Hal tál

4 190 Ft/fő

Hekktörzs pikáns lisztfűben sütve, rostonsült harcsafilé,

szezámos fogasfilé, rántott rákolló, vegyes körettel,

fokhagymamártás, tartármártás



## Saláták, savanyúságok

81. Káposzta saláta (kecskesaláti) 890 Ft

82. Uborkasaláta (szabadalt zöldbüzogány) 950 Ft

83. Paradicsomsaláta (piros tallérok) 950 Ft

84. Csemege uborka (zöldbüzogány) 890 Ft

85. Almapaprika (ecetes alma) 890 Ft

86. Vegyes saláta (mindent bele) 990 Ft

87. Görög saláta (athéni egyveleg) 990 Ft

88. Hagymás babsaláta (szélgerjesztő) 890 Ft



## Öntetek, mártások

89. Kapros-joghurtos öntet 650 Ft

90. Sárgarépás-fokhagymás-tejfölös öntet 650 Ft

91. Ezersziget öntet 650 Ft

92. Mézes-mustáros öntet 650 Ft

93. Sajtmártás 790 Ft

94. Barnamártás 650 Ft

95. Tartármártás 790 Ft

96. Tejszínes gombamártás 790 Ft

97. Pecsenyelé 590 Ft

98. Vanília, vagy csokiöntet 590 Ft



# Köreték

99. Hangyatojások: rizs	950 Ft
100. Bogyós hangyatojások: rizi - bizi	950 Ft
101. Viruló pirulók: grillszöldségek 	950 Ft
102. Tápított gyuromány: tésztá  	950 Ft
103. Nyaggatott gyuromány: galuska  	950 Ft
104. Vágott rögök: hasábburgonya	950 Ft
105. Füves rögök: petrezselymes burgonya vajban 	950 Ft
106. Jobbágynő rögök: parasztos burgonya 	950 Ft
107. Nyüstölt gombócok: dödölle 	1 190 Ft
108. Héjas rögök: héjas burgonya	950 Ft
109. Rög-medálok: burgonya röszti	950 Ft
110. Darabos dárddanyél: burgonya krokett 	950 Ft



# Desszertek

111. Fehér ágyugolyók: Túrógombóc vanília öntettel  	1 590 Ft
---	----------



112. Ópiumos gyuromány: Mákos nudli meggymártással  	1 450 Ft
---	----------



113. Dámák kedvence: Panna Cotta epres pohárkrém 	1 390 Ft
---	----------



114. Ínyencség a nyári palotából: Nyári örööm palacsinta   	1 190 Ft
---	----------



115. Dermedt tekercsek:

Fagyas palacsinta

1 090 Ft



116. Merlin batyuja:

Gundel palacsinta

1 190 Ft



117. Udvar ínyence:

Gesztenyepüré

1 190 Ft



## Óriás palacsinta különlegességek

Nutellás (+csoki öntettel)

1 690 Ft

Nutellás mogyorós

1 790 Ft

Bounty (nutella, kókusz részelek, csoki öntettel)

1 790 Ft

Mákos-meggyes csoki öntettel

1 790 Ft

Csokis választott gyümölccsel\*

1 990 Ft

Vaníliás választott gyümölccsel\*

1 990 Ft

Nutellás választott gyümölccsel\* (+csoki öntettel)

1 990 Ft

Almás-fahéjas vanília öntettel

1 890 Ft

Meggyes-gesztenyés csoki öntettel

1 890 Ft

Gerbaud (barack lekvár, dió, csoki öntettel)

1 890 Ft

Túróos választott gyümölccsel\*

1 990 Ft



\*Választható gyümölcsök:

eper, málna, szeder, meggy, ananász, barack

Mexikói (chilis bab, kukorica)	1 790 Ft
Camambert áfonyás	1 890 Ft
Tarjás füstölt sajtos	1 990 Ft
Hawaii	2 090 Ft
Három sajtos	2 190 Ft
(camambert, trappista sajt, füstölt sajt)	
Tejszínes tenger gyümölcsös	2 290 Ft
Görög grill	2 290 Ft
(feta, grillezett csirkemell, olívabogyó)	
Mozzarellás csirkés	2 290 Ft
(grillezett csirkemell, mozzarella, olívabogyó)	
Sajtkrémes-fűszeres	2 290 Ft
(kukorica, grillezett csirkemell, zöldfűszerek)	
Pestos	2 290 Ft
(pestos szósz, grillezett csirkemell, füstölt sajt)	



"Miért nem büfögtök és szelestelek, nem ízlett az étek?"

Dr. Martin Luther

Az ételek a köretek árát tartalmazzák!

A kisadagok 70%-os áron vannak felszámolva.

Üzemeltető: Kerkahíd Kft.  
8960 Lenti, Takarék köz 9.  
Tel.: 0036/92-551-436