



# Étlap



## Óriás salátakülönlegességek

### 1. Romolusi gyomor-gyönyör

2390 Ft

Római saláta grillezett camemberttel, almával, dióval  



### 2. Ikarusz álma

2290 Ft

Madársaláta zöldség-chipsszel, tavaszi vinaigrette öntettel



### 3. Pórusjárt szárnyas szecskában


2390 Ft

Jégsaláta frissen reszelt káposztával, balzsamos tökmagolajjal, tarka borsos csirkével



### 4. Martalócok reménye

2490 Ft

Kevert saláta pikáns dresszingsgel, sült csirkemellel, parmezánsajttal 



### 5. Polinéz csemege

2590 Ft

Tenger gyümölcse salátaágyon öntettel  



# Elő-étek



1. Kánok ínycse:

Tatár Beefsteak piritóssal   

3 990 Ft

Marhám ékét, téksörét közepével vadítván terítem Eléd.



2. Vilmos császár étke: Libamáj karamellizált őszibarackkal,  
kevert zöld salátával

4 890 Ft

Hízalt libám máját barackkal ízlelem, friss salátámmal keverem.




3. Szerzetesek előétke: Füstölt, főtt sertéscsülök salátával,  
tormával, mustárral 

1 890 Ft

Ártányom csülkét rottyogó vízben áztatám.

Táladra akkor kerül, amikor lehűl.



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

1 890 Ft

Szabdalt camembertet diós bundába bujtatom,  
megsütöm, és lekvárral táladra csúsztatom.






5. Karikás kácsa: Hagymás kacsamáj zöldségekkel

2 390 Ft

Úszó szárnyas máját hagymakarikákba fűzve sütöm.



6. Csikósok tarisznyája:

Hortobágyi húsos palacsinta   

1 390 Ft

Fenséges húsokat ledarálom, lapított tésztába bugyolálom.



# Főtt levek



7. Szegényember imája: Húsleves igény szerint tojással, sajttal, palacsintatésztával



890 Ft

Jó kocámra veszedelem, főtt levébe lapos tésztámat keverem



8. Tik-erőlé: Csirkeraguleves



1 090 Ft

Szárnyasomat elkapom, darabokra szabdalom, erejével lefőzöm, és kedvedre tálalom



9. Erdőkerülők kedvence : Vargánya krémleves piritott zsemlekockákkal



1 290 Ft

Gombák királya fortyogó lében, étvágyat gerjesztő zamatot érlel



10. Gonoszúzó-lé: Csirkés fokhagymakrémleves fűszeres gombóccal



1 290 Ft

E lét élvezni légy bátor, de párodtól maradj távol



11. Pásztorok öröme: Sajtkrémleves füstölt sajtból piritott tökmaggal



1 290 Ft

Sajtomat füstölöm, apróra nyüstölöm, tökmaggal megtömöm, forró lébe lököm



12. Dulcinea leveese: Csülkös bableves

Bendődnek jó cimboráját táladra merem Lovagom

1 890 Ft



13. Húsító-Lé;

Tejszínes eperkrémleves vanília fagyalattal



1 190 Ft

Fagyott gombóc epres lében, ezt kedveli jó felségem.



# Vegetáriánus ételek



14. Sárgarózsák: Brokkolirózsák sajtbundában,

csőben sültve   

2 090 Ft

Fázós brokkolimra sajtbundát teríték, amit jól átsütve tápra penderíték



15. Zöldségek csőbe húzva: Csőben sült zöldségek

rántott gombával    

2 290 Ft

Friss zöldségek csőben sülnek, bundás gombák rákerülnek, fogyaszd, amíg ki nem hűlnek!



16. Szerzetesek kincse bundában:

Rántott sajt tartármártással    

2 290 Ft

Sajtomat felvágom, jól bebugyolálom, melegen ajánlom



17. Bundás félhold:

Rántott fetasajt görög salátaágyon   

2 490 Ft

Kecském ajándékát bundába bújtatom, ízes salátákon eléd így jutattom



# Halételek



18. Hajósinasok vágya: Halászlé harcsával  
vagy ponttyal főzve 

2 390 Ft

Vízvilág népe pikáns lében főzve kerül terítékre







19. A lovag első álma: Fokhagymás Pisztráng  
szalonnával spékelve  

990 Ft

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



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

4 290 Ft

Hogy ne fázzon jó fogasom, sörbundába bebújtom,  
melengetem izzó vason



21. Révkalauz kedvence:

Baconba göngyölt fogasfilé spárgás rizzsel 

4 290 Ft

Fogasomat bugyolálom szalonnába, jól átsütöm,  
így teljesül Uram vágya



22. A szakács büszkesége:

Lazac steak snidlinges öntettel grillzöldséggel  

4 890 Ft

Víz helyett snidlingben fürdetem lazacom,  
legnagyobb sikerem e hallal aratom




23. Kalózkodó ingyence: Tintahal roston fokhagyma  
mártással kétszersült burgonyával   

3 990 Ft

Tengeri zsákmányom karikákra vágom,  
fokhagymás mártással tányérodra rázom



24. Harcsa pácban:

Harcsapaprikás túrós csuszával   

3 490 Ft

Aprított harcsát piros fűszerekkel meglepem,  
lapított gyuromány kupacával társítom



## 25. Kolumbusz étke:

Rántott halfilé hasábburgonyával

3 290 Ft

Morzsában meghempergetem, forró zsírba beleteszem,  
csobbanjon még egy nagyot 🍷🍷🍷



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

3 590 Ft

Messzi tenger kincseit serpenyőmben forgatom, ízletes  
tejszínnel/paradicsommal táladra csúsztatom 🍷🍷🍷🍷



## Vadételek

27. Vadászok öröme: Baconba tekert szarvasszelet  
rózsaborsmártással, rösztivel

4 690 Ft

Szarvasnak legjavát szalonnába csavarom,  
sütöm izzó vason, pikáns mártással tálalom 🍷🍷🍷



28. Robin Hood kívánsága: Vadpörkölt dödőllével

3 990 Ft

Vadat összevágván, tüzes pörköltként  
nyüstölt gombóccal társítván 🍷



29. Póruhárt szarvas:

Szarvasszelet narancsmártással krokettel

4 690 Ft

Koronás vad ugrott szépen, azért van a terítőken,  
fennakadt a kerítésen 🍷



30. Lot király érmeje:

Ribizlizselés szarvasszelet rösztivel

4 890 Ft

Aggancsos legjavát fűszeres pástétommal körítem 🍷🍷🍷



31. Fővadász zsákmánya: Őzszelet áfonyás  
barnamártással krokettel

4 690 Ft

Sánta őzet elkapám, nyársra dobván,  
szabdálván áfonyával bolondítván 🍷🍷



32. Erdei zsványok étke: Rumos, aszaltszilvás

borsmártásos szarvasszelet burgonyapürével

4 890 Ft

Aszalt szilvám rummal házasítván, szarvas szabdalt

combját rápirítván tüzes mártással vadítván



## Szárnyas ételek



33. A koronaőr vágya: Töltött csirkejava rántva,

reszelt sajttal, hasáburgonyával

3 590 Ft

Zsenge szárnyast töltöm sajttal, szalonnával, lilahagymával,

szép pirosra sütöm Neked gyenge lánggal



34. Udvarhölgyek öröme: Rost csirkemell grillezett fahéjas

barackkal nyárson, barnamártással, krokettel

3 590 Ft

Csirkének melljét vasalva pirítom,

fűszeres gyümölcseleléd kanyarítom



35. A pornép álma: Lapcsánkára tálalt csirkeragu

3 390 Ft

Aprított csirkére gombámat, hagymámat rárakom,

parázon sült prószára tálalom



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

3 390 Ft

Roston süll a csirke mellje, fokhagymával

lesz megkenve, sajt reá grillezve



37. Frankok lakomája:

Párizsi csirkemell sajttal, tejjöllel, rizi-bizi

3 290 Ft

Csirkém szabdalt melljét tojásba, lisztbe forgatom,

sajttal, tejjöllel izlelem, eléd úgy rakom



38.a Kozák étke: Kijevi csirkemell burgonyapürével

3 590 Ft

Csirkém zsenge melljét töltöm fűszervajjal,

majd bundázva sütöm Neked Fenségem



38.b Mellýbevágott baromfi: Mézes-mustáros

pirított csirkemell burgonyapürével

3 390 Ft

Zsenge csirkém mellýbe vágom, ráöntöm mézemet,  
mustárom, megpirítom, így kínálom 🍴🍷



39. Dulciena ajándéka: Dióbundában sült csirkemell  
áfonyalekvárral, párolt rizzzsel

3 290 Ft

Kacér jérce zsenge mellýe dióbundába tekerve,  
hogy bendódet engesztelje Lovagom 🍴🍷🍷



40. Utazó kalmárok öröme: Sonkával, sajtkrémmel töltött  
csirkemell reszelt sajttal, hasábburgonyával

3 650 Ft

Csirkém mellýét süldöm sonkájával töltöm,  
sajtkrémmel tángálom, megpirítom így tálalom 🍴🍷🍷



41. A főlovász jussa: Feta sajttal, baconnal töltött  
csirkejava édes chilis szósszal, héjas burgonyával

3 650 Ft

Csirkének mellýébe szalonnát, sajtot tömök, édes szósszal bolondítom 🍷



42. Cornwall-i nyárs: Csirkemell szalonnába göngyölve,  
sajtokkal, paradicsom karikákkal grillezve,  
kétszersült burgonyával

3 590 Ft

Csirkém mellýét beburkolom, sajttal nyársra  
rántva pironगतom, majd Eléd rakom 🍴🍷



43. Piruló mellýecskék: Rostonsült csirkemell tejszínes,  
baconos csiperkemártással, héjas burgonyával

3 590 Ft

Csibém zsenge mellýét vasalva pirítom,  
jófajta mártással Eléd kanyarítom 🍴🍷



44. Apródok kedvence:

Cordon bleu hasábburgonyával

3 590 Ft

Pulykának mellýét sajttal, sonkával tekerem,  
majd felvágva Eléd helyezem 🍴🍷🍷





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

4 990 Ft

Búvárszárnyast egybesütvén, párolt káposztával körítem 🍷🍷



46. **Királyok kedvence:**

Natúr pulykamell prószával, sajttal

3 390 Ft

Pulykát sütöm vaslapon, prószába betakarom, sajttal hintem, úgy adom 🍷🍷



47. **Kincstárnok kedvence:** Füstölt sajttal töltött rostonsült pulykamell, hasáburgonyával

3 650 Ft

Sajtom füstölöm, majd pulykám mellébe tömöm.

Bőrét ropogósra süti izzó ráspoly. Többé legalább nem rikácsol 🍷🍷



48. **Vincellér-étek:** Fűszeres kapros, tejszínes pulykacsikok galuskával

3 390 Ft

Pulykát trancsírozván sütöm serpenyőben, csipős pástétommal adom illendően 🍷🍷🍷



49. **Judas Matyi kedvence:** Sült libamáj bacon chipsszel, pirított gombával, hagymával, dödöllével

8 990 Ft

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

50. **Beatrix vágya:**

Sült Libamáj lyoni módra burgonyapürével

8 990 Ft

Libám máját fenségesre sütöm, hagymával, almapaprikával kínálom Neked Királynőm 🍷🍷

## Sertéshús ételek



51. **Roma étek:** Cigánypecsenye hasáburgonyával

3 390 Ft

Kocámnak szépen barnult húsát

fokhagymával ízesítem neked Jó Uram



52. **Útonállók vágya: Fokhagymás rablónyárs**

szűzermékből barnamártással, rösztivel

3 690 Ft

Sertésnek legjavát szabdalom, nyársra fűzöm, fokhagymával,

szalonnával, paprikával, uborkával ízelem, majd asztalodra küldöm 🍴🍷



53. **A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda**

vargányamártással, hasáburgonyával

3 590 Ft

Íme a magyar konyha titka: hagyma, kolbász, májpástétom

sertés javával pirítva, gombák királya mártással bolondítva 🍴🍷🍴



54. **A fejedelem kedvence: Sertésborda Rákóczi módra**

párolt rizzzsel

3 490 Ft

Süldőmet elkapám, bordáját szabdalám, sajttal,

gombával, szalonnával társítam 🍴🍷🍴



55. **A nádor ebédje: Tejszínes-baconos póré ragura**

ültetett szűzpecsenye kolbászos cicegével

3 590 Ft

Sertés aprított legjavát megsütöm, tejnek színét ráengedem,

hagymával ízelem, prószára rendezem 🍴🍷



56. **Megvadult disznó: Tüzes sertéssült barackos**

chatnyval, krokettel

3 490 Ft

Süldőm gerincét boszorkányszósszal vadítom,

baracklekvárral társítom 🍴🍷



57. **Vándorénekesek reménye:**

Natúr borda vándor raguval, rösztivel

3 590 Ft

Kocám oldalát szabdalom, megsütöm vaslapon.

Kacsám máját, szalonnát, hagymát ráarakom



58. **Casanova öröme: Borozgató szűzermék vörösboros**

barnamártással, hagymával, kolbásszal,

3 690 Ft

szalonnával, héjas burgonyával

Röfim legjavát serpenyőbe rakván borban áztatám, hagymával,

kolbásszal, szalonnával tányérra tálalám 🍴🍷



59. Muskétások álma: Tormakrémés pecsenye

csülökkel töltve, hasábburgonyával

3 590 Ft

Kocám csülkét apróra nyüstölöm, majd tormával

húsába tömködöm, tepsiben úgy sütöm 🌿 🍷



60. Nagyétkű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertéscsülök

héjas burgonyával

4 490 Ft

Disznó füstölt csülkét rottyogó vízben áztatom,

majd sült gombával tálalom 🍄



61. Favágók eledele: Csülkös pacalpörkölt

főtt burgonyával

3 290 Ft

Marha főtt bendőjét felaprítam, fűszerek legjavát

hozzácsapván kocám csülkével pörkölöm 🌿 🍷



62. Udvari nép lakomája:

Fatányéros vegyes körettel

3 690 Ft

Romák étkét, disznóm csülkét, kolbászát, s kakasom

taréját sütöm vaslapon, majd ez mind jót fatányérra rakom 🍷 🍴



## Marhahús ételek



63. Sancho étkei: Baromnak legjavát sütöm izzó vason,

kívánságod szerint tálalom

Bélszín Rossini módra, rösztivel vagy

Bélszín zöldborsmártással rösztivel vagy

Bélszín erdei gombásmártással,

héjas burgonyával 🌿 🍷 🍄 🍴

5490 Ft



64. Takácsok kedvence: Marhámnak háta színét kertem

legszebb hagymáival bolondítom

5490 Ft

Lyoni steak fűszervajjal, krokettel 🌿 🍷



65. Arthur király lakomája: Tűző vason sült ökörnek legjavát  
pirított szalonna zamata járja át 5490 Ft

Rostonsült steak tükörtojással, pirított baconnel,  
fűszervajjal, kétszersült burgonyával



66. Felbőszített bika: Tűzes bélszíncsíkok héjas burgonyával  
Szabdalt marháját serpenyőbe teszem tűzes  
mártással bolondítván tányérodra merem 4 990 Ft



67. Vitéz-étek:

Vörösboros Marhapörkölt galuskával

3 490 Ft

Baromnak apraját vörösbor járja át, ízesíti szaftját



## Don Quijote itáliai kalandjai

Tészta ételek

68. Azzurri-csemege: Spagetti carbonara

2 490 Ft

Hosszú szálú gyurományt rotyogó vízben főzöm,  
aprított sonkát, szalonnát, tejszínt rátetőzöm



69. Talián szénaboglya: Bolognai spagetti

2 490 Ft

Hajlékony gyurományok közé disznóm gyötört húsát  
keverem, paradicsomos szószomat rámerem



70. Fehér máglya: Túrós csusza

2 290 Ft

Lapított gyuromány kupacára túrót potyogtatok,  
friss tejfölt folyatok



71. Anyencek eledele:

Sonkás-gombás tészta feta sajttal

2 490 Ft

Gyötört gomba, sonka, kecskénkből nyert finom

fehér sajttal keverve ékesíti szalmakazalunkat



# Prósza különlegességek



72. Fáradt vándor lakomája:

Fokhagymás tejfölös prósza

1 290 Ft



Prószám fokhagymával, tejnek fölével megkenem,  
így tálalom eléd Jó Uram  



73. Merlin pityókás lapítványa:

Hagymával, szalonnával sült prósza

1 290 Ft

Veres hagymát szalonnát pirítván prószámra szórván tálaljuk  



74. Kobzosok eledele: Natúr prósza sajtmártással

1 390 Ft

Az amit a nagy sajtfolyam betakart  



75. Lot király kedvence:

Natúr prósza gombával, sonkával, sajttal

1 390 Ft

Prószámat pirítván minden földi jóval vadítván tálalom Eléd  



## Tálak

2 főtől rendelhető



76. Repülő tál

3 880 Ft/fő





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

Vegyes körettel    



77. Röfi tál

3 880 Ft/fő

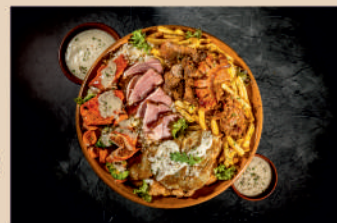
Rostonsült sertésborda tejszínes-baconos csiperkemártással,  
rántott karaj, tormakrémes pecsenye csülökkel töltve,  
fokhagymás rablólhús és szűzermék nyáron, vegyes körettel    



## 78. Don Quijote tál

3 880 Ft/fő

Főtt-füstölt sertés csülök, Prószás pulyka, Cigánypecsenye,  
Magyaros töltött sertésborda vargányamártással, Vegyes körettel



## 79. Vegetáriánus tál

3 880 Ft/fő

Brokkoli rózsák sajtbundában, grill camembert,  
rántott gomba, rántott sajt, vegyes körettel, tartármártás



## 80. Hal tál

3 880 Ft/fő

Hektörzs pikáns lisztben sütve, rostonsült harcsafilé,  
szezámos fogasfilé, rántott rákolló, vegyes körettel,  
fokhagymamártás, tartármártás



## Saláták, savanyúságok

- |  |        |
|--|--------|
| 81. Káposzta saláta (kecskesali)         | 790 Ft |
| 82. Uborkasaláta (szabdalt zöldbuzogány) | 890 Ft |
| 83. Paradicsomsaláta (piros tallérok)    | 890 Ft |
| 84. Csemege uborka (zöldbuzogány)        | 790 Ft |
| 85. Almapaprika (ecetes alma)            | 790 Ft |
| 86. Vegyes saláta (mindent bele)         | 890 Ft |
| 87. Görög saláta (athéni egyveleg)       | 990 Ft |
| 88. Hagymás babsaláta (szélgerjesztő)    | 850 Ft |



## Öntetek, mártások

- |  |        |
|--|--------|
| 89. Kapros-joghurtos öntet               | 590 Ft |
| 90. Sárgarépas-fokhagymás-tejfölös öntet | 590 Ft |
| 91. Ezersziget öntet                     | 590 Ft |
| 92. Mézes-mustáros öntet                 | 590 Ft |
| 93. Sajtmártás                           | 590 Ft |
| 94. Barnamártás                          | 590 Ft |
| 95. Tartármártás                         | 590 Ft |
| 96. Tejszínes gombamártás                | 790 Ft |
| 97. Pecsenyelé                           | 590 Ft |
| 98. Vanília, vagy csokiöntet             | 590 Ft |



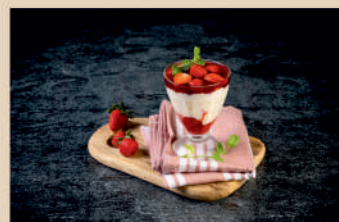
# Köretetek

|   |        |
|---|--------|
| 99. Hangyatojások: rizs                           | 690 Ft |
| 100. Bogyós hangyatojások: rizi-bizi              | 690 Ft |
| 101. Viruló pirulók: grillzöldségek 🍴             | 690 Ft |
| 102. Lapított gyuromány: tészta 🍴                 | 690 Ft |
| 103. Nyaggatott gyuromány: galuska 🍴              | 690 Ft |
| 104. Vágott rögök: hasábburgonya                  | 690 Ft |
| 105. Fűves rögök: petrezselymes burgonya vajban 🍴 | 690 Ft |
| 106. Jobbágy rögök: parasztos burgonya 🍴          | 690 Ft |
| 107. Nyüstölt gombócok: dödölle 🍴                 | 990 Ft |
| 108. Héjas rögök: héjas burgonya                  | 690 Ft |
| 109. Rög-medálok: burgonya röszi                  | 690 Ft |
| 110. Darabolt dárdanyél: burgonya krokett 🍴       | 690 Ft |



# Desszertek

|  |          |
|--|----------|
| 111. Fehér ágyugolyók:<br>Túrógombóc vanília öntettel 🍴      | 1 290 Ft |
| 112. Ópiumos gyuromány:<br>Mákos nudli meggymártással 🍴      | 1 250 Ft |
| 113. Dámák kedvence:<br>Panna Cotta epres pohárkrém 🍴        | 1 290 Ft |
| 114. Ínyencség a nyári palotából:<br>Nyári öröm palacsinta 🍴 | 950 Ft   |



115. **Dermedt tekercecsek:**

Fagyis palacsinta 🍴🍷🍷

950 Ft



116. **Merlin batyuja:**

Gundel palacsinta 🍴🍷🍷🍷

1 090 Ft



117. **Udvar ínycse:**

Gesztenyepüré 🍷

990 Ft



## Óriás palacsinta különlegességek

Nutellás (+csoki öntettel) 🍴🍷🍷

1 590 Ft

Nutellás mogyorós 🍴🍷🍷🍷

1 690 Ft

Bounty (nutella, kókusz reszelék, csoki öntettel) 🍴🍷🍷

1 690 Ft

Mákos-meggyes csoki öntettel 🍴🍷🍷

1 690 Ft

Csokis választott gyümölcsössel\* 🍴🍷🍷

1 890 Ft

Vaníliás választott gyümölcsössel\* 🍴🍷🍷

1 890 Ft

Nutellás választott gyümölcsössel\* (+csoki öntettel) 🍴🍷🍷

1 890 Ft

Almás-fahéjas vanília öntettel 🍴🍷🍷

1 690 Ft

Meggyes-gesztenyés csoki öntettel 🍴🍷🍷

1 790 Ft

Gerbaud (barack lekvár, dió, csoki öntettel) 🍴🍷🍷🍷

1 790 Ft

Túrós választott gyümölcsössel\* 🍴🍷🍷
































1 890 Ft

\*Választható gyümölcsök:

eper, málna, szeder, meggy, ananász, barack





|   |   |          |
|---|---|----------|
| Mexikói (chilis bab, kukorica)                      |      | 1 690 Ft |
| Camambert áfonyás                                   |      | 1 790 Ft |
| Tarjás füstölt sajtos                               |      | 1 890 Ft |
| Hawaii  |      | 1 890 Ft |
| Három sajtos  |   | 2 090 Ft |
| (camambert, trappista sajt, füstölt sajt)           |      |          |
| Tejszínes tenger gyümölcsös                         |     | 2 190 Ft |
| Görög grill   |   | 2 190 Ft |
| (feta, grillezett csirkemell, olívbogyó)            |      |          |
| Mozzarellás csirkés                                 |   | 2 190 Ft |
| (grillezett csirkemell, mozzarella, olívbogyó)      |      |          |
| Sajtkrémés-fűszeres                                 |   | 2 190 Ft |
| (kukorica, grillezett csirkemell, zöldfűszerek)     |      |          |
| Pestos  |   | 2 190 Ft |
| (pestos szósz, grillezett csirkemell, füstölt sajt) |      |          |



“Miért nem büfögtök és szeleltek, 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, Takaréék köz 9.  
Tel.: 0036/92-551-436