

Étlap



Óriás saláták különlegességek

1. Romulusi gyomor-gyönyör

2190 Ft

Római saláta grillezett camemberttel, almával, dióval  



2. Ikarusz álma

2090 Ft

Madársaláta zöldség-chipsszel, tavaszi vinaigrette öntettel



3. Póruljárt szárnyas szecskában

2190 Ft

Jégsaláta frissen reszelt káposztával, balsamico tökmagolajjal, tarka borsos csirkével



4. Martalócok reménye

2290 Ft

Kevet saláta pikáns dresszinggel, sült csirkemellel, parmezánsajttal 



5. Polinéz csemege

2390 Ft

Tenger gyümölcse salátaágyon öntettel  



Elő-étkek



1. Kánok ínyence:

Tatár Beefsteak pirítóssal



3 890 Ft

Marhám ékét, téksörét közepével vadítván terítem. Eléd.



2. Vilmos császár étke: Libamáj karamellizált öszibarackkal,

kevert zöld salátával

4 790 Ft

Hízlalt libám máját barackkal ízelem, friss salátámmal keverem.

3. Szerzetesek előétke: Füstölt, főtt sertéscsülök salátával,

tormával, mustárral



1 890 Ft

Ártányom csülkét rotyogó vízben áztatám.

Táladra akkor kerül, amikor lehűl.



4. Subás sajt: Dióbundában sült camembert/rántott

camembert sajt áfonyalekvárral



1 790 Ft

Szabdált camembertet diós bundába bujtatom,

megsütöm, és lekvárral táladra csúsztatom.



5. Karikás kácsa: Hagymás kacsamáj zöldségekkel

Úszó szárnyas máját hagymakarikákba fűzve sütöm.

2 190 Ft



6. Csikósok tarisznijája:

Hortobágyi húsos palacsinta



1 290 Ft

Fenséges húsokat ledarálom, lapított tésztába bugyolálok.



Főtt levek



7. Szegényember imája: Húsleves igény szerint
tojással, sajttal, palacsintatésztával 890 Ft
Jő kocámra veszedélem, főtt levébe lapos tésztámat keverem



8. Tik-erőlé: Csirkeragu leves 1 090 Ft
Szárnyasomat elkapom, darabokra szabdalom,
erejével lefőzöm, és kedvedre tálalom



9. Erdőkerülők kedvence : Vargánya krémleves
pirított zsemlekockákkal 1 290 Ft
Gombák királya fortyogó lében, étvágyat gerjesztő zamiatot érzel



10. Gonoszűz -lé: Csirkés fokhagymakrémleves
fűszeres gombóccal 1 290 Ft
E lét élvezni légy bátor, de párodtól maradj távol



11. Pásztorok öröme: Sajtkrémleves füstölt sajtból
pirított tökmaggal 1 290 Ft
Sajtomat füstölsöm, apróra nyüstölsöm,
tökmaggal megtömöm, forró lébe lököm



12. Dulcinea levese: Csülkös bableves
Bendődnek jó cimboráját táladra merem Lovagom 1 890 Ft



13. Hűsítő -Lé;
Tejszínes eperkrémleves vanília fagylalittal 1 090 Ft
Fagyott gombóc epres lében, ezt kedveli jó felségem.





Vegetáriánus ételek

14. Sárgarózsák: Brokkolisirózsák sajtbundában,

csőben sütve

2 090 Ft

Fázós brokkolimra sajtbundát teríték, amit jól

átsütve tálra penderíték



15. Zöldségek csőbe húzva: Csőben sült zöldségek

rántott gombával

2 190 Ft

Friss zöldségek csőben sülnek, bundás gombák rákerülnek,

fogyaszd, amíg ki nem hűlnek!



16. Szerzetesek kincse bundában:

Rántott sajt tartármártással

2 190 Ft

Sajtomat felsvágom, jól bebugyolom, melegen ajánlom



17. Bundás féshold;

Rántott fetasajt görög salátaágyon

2 390 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

2 290 Ft



19. A lovag első álma: Fokhagymás Pisztráng
szalonnával spékelve

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

990 Ft



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

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

3 990 Ft



21. Révkalauz kedvence:
Baconba göngyölt fogasfilé spárgás rizssel

Fogasomat bugyoláson szalonnába, jól átsütöm,
így teljesül Uram vágya

3 990 Ft



22. A szakács büszkesége:
Lazac steak snidlinges öntettel grillzöldséggel

Víz helyett snidlingben fürdetem lazacom,
legnagyobb sikerem e hallal aratom

4 890 Ft



23. Kalózok ínyence: Tintahal roston fokhagyma
mártással kétszersült burgonyával

Tengeri zsákmányom karikákra vágom,
fokhagymás mártással tányérodra rázom

3 990 Ft



24. Harcsa páchan:
Harcsapaprikás túrós csuszával

Aprított harcsát piros fűszerekkel meglepem,
lapított gyuromány kupacával társítom

3 390 Ft



25. Kolumbusz étke:

Rántott halfélé hasábburgonyával

Morzsában meghempergetem, forró zsírba beleteszem,

csobbanjon még egy nagyot

2 990 Ft



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

Messzi tenger kincseit serpenyőmben forgatom, ízletes

tejszínnel/paradicsommal táladra csúsztatom

3 590 Ft



Vadételek

27. Vadászok öröme: Baconba tekert szarvasszelet rózsaborsmártással, röszтивel

4 390 Ft

Szarvasnak legjavát szalonnába csavarom,

sütöm izzó vason, pikáns mártással tálalom



28. Robin Hood kívánsága: Vadpörkölt dödöllével

3 990 Ft

Vadat összevágván, tüzes pörköltként

nyüstölt gombócokkal társítván



29. Pórusjárt szarvas:

4 390 Ft

Szarvasszelet narancsmártással krokettel

Koronás vad ugrott szépen, azért van a terítéken,

fennakadt a kerítésen



30. Lot király érméje:

4 590 Ft

Ribizliszeselés szarvasszelet röszтивel

Aggancsos legjavát fűszeres pástétommal körítem



31. Fővadász zsákmánya: Őzszelet áfonyás

4 390 Ft

barnamártással krokettel

Sánta őzet elkapám, nyársra dobván,

szabdalsván áfonyával bolondítván



32. Erdei zsiványok étke: Rumos, aszaltszilvás

borsmártásos szarvasszelet burgonyapürével

4 590 Ft

Azsaltszilvám rummal házasítván, szarvas szabdalst
combját rápirítván tüzes mártással vadítván



Szárnyas ételek

33. A koronaőr vágya: Töltött csirkejava rántva,

reszelt sajttal, hasábburgonyával

3 490 Ft

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



34. Udvarhölgyek öröme: Rost csirkemell grillezett fahéjas

barackkal nyárson, barnamártással, krokettel

3 490 Ft

Csirkének mellyet vasalva pirítom,

fűszeres gyümölccsel eléd kanyarítom



35. A pornép álma: Lapcsánkára tálalt csirkeragu

3 290 Ft

Aprított csirkére gombámat, hagymámat rárakom,

parázson sütött prószára tálalom



36. A szakács ajándéka: Sajtos-fokhagymás csirke,

tállérburgonyával

3 290 Ft

Roston sül a csirke mellye, fokhagymával

lesz megkenve, sajt reá grillezve



37. Frankok lakovája:

Párizsi csirkemell sajttal, tejföllel, rizi-bizi

3 190 Ft

Csirkém szabdalst mellyet tojásba, lisztbe forgatom,

sajttal, tejföllel ízelem, eléd úgy rakom



38.a Kozák étel: Kijevi csirkemell burgonyapürével

3 490 Ft

Csirkém zsenge mellyet töltöm fűszervajjal,

majd bundázva sütöm Neked Fenségem



38.b Mellýbevágott baromfi: Mézes-mustáros pirított csirkemell burgonyapürével 3 290 Ft
Zsenge csirkém mellýbe vágom, ráöntöm mézemet,
mustárom, megpirítom, így kínálom



39. Dulciana ajándéka: Dióbundában sült csirkemell áfonyalekvárral, párolt rizzsel 3 190 Ft
Kacér jérce zsenge mellye dióbundába tekerve,
hogy bendődet engesztelje Lovagom



40. Utazó kalmárok öröme: Sonkával, sajtkrémmel töltött csirkemell reszelt sajttal, hasábbburgonyával 3 590 Ft
Csirkém mellyet süldöm sonkájaval töltöm,
sajtkrémmel tágálom, megpirítom így tálalom



41. A főlovász jussa: Feta sajttal, baconnal töltött csirkejava édes chilis szósszal, héjas burgonyával 3 590 Ft
Csirkének mellébe szalonnát, sajtöt tömök, édes szósszal bolondítom



42. Cornwall-i nyárs: Csirkemell szalonnába göngyölve, sajtokkal, paradicsom karikákkal grillezve, kétszersült burgonyával 3 490 Ft
Csirkém mellyet heburkolom, sajttal nyársra
rántva pirongatom, majd Eléd rakom



43. Piruló mellýecskék: Rostonsült csirkemell tejszínes, baconos csiperkemártással, héjas burgonyával 3 490 Ft
Csibém zsenge mellyet vasalva pirítom,
jófajta mártással Eléd kanyarítom



44. Apródok kedvence:
Cordon bleu hasábburgonyával 3 490 Ft
Pulykának mellyet sajttal, sonkával tekerem,
majd felvágva Eléd helyezem



45. Jás-kácska: Fűszeres kacsasült párolt
káposztával burgonyapürével

4 990 Ft

Búvárszárnnyast egybesütvén, párolt káposztával körítem



46. Királyok kedvence:

Natúr pulykamell prószával, sajttal

3 290 Ft

Pulykát sütöm vaslapon, prószába betakarom,

sajttal hintem, úgy adom



47. Kincstárnok kedvence: Füstölt sajttal töltött rostonsült

3 590 Ft

pulykamell, hasábburgonyával

Sajtom füstölöm, majd pulykám mellényébe tömöm.

Bőrét ropogósra süti izzó ráspoly. Többé legalább nem rikácsol



48. Vincsellér - étek: Fűszeres kapros, tejszínes

3 290 Ft

pulykacsíkok galuskával

Pulykát trancsírozván sütöm serpenyőben,

csípős pástétonnal adom illendően



49. Lujos Matyi kedvence: Sült libamáj bacon chipszel,

11 890 Ft

pirított gombával, hagymával, dödöllével

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



50. Beatrix vágya:

Sült libamáj lyoni módra burgonyapürével

11 890 Ft

Libám máját fenségesre sütöm, hagymával, almáppaprikával kínálom Neked Királynőm



Sertéshús ételek



51. Roma étek: Cigánypecsenye hasábburgonyával

3 190 Ft

Kocámnak szépen barnult húsát

fokhagymával ízesítem neked Jó Uram



52. Utónállók vágya: Fokhagymás rablónyárs
szűzérmékkel barnamártással, rösztivel 3 590 Ft
Sertésnek legjavát szabdalom, nyársra fűzöm, fokhagymával,
szalonnával, paprikával, uborkával ízelem, majd asztalodra küldöm  



53. A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda
vargányamártással, hasábburgonyával 3 490 Ft
Íme a magyar konyha titka: hagyma, kolbász, májpástétom
sertés javával pirítva, gombák királya mártással bolondítva   



54. A fejedelem kedvence: Sertésborda Rákóczi módra
párolt rizsel 3 290 Ft
Sűldőmet elkapám, bordáját szabdalám, sajttal,
gombával, szalonnával társítám  



55. A nádor ebédje: Tejszínes-baconos pöré ragura
ültetett szűzpecsenye kolbászos cicegével 3 490 Ft
Sertés aprított legjavát megsütöm, tejnek színét ráengedem,
hagymával ízelem, prószára rendezem  



56. Megvadult disznó: Tüzes sertéssült barackos
chatnyival, krokettel 3 290 Ft
Sűldőm gerincét boszorkányszóssal vadítom,
baracklekvárral társítom  



57. Vándorénekesek reménye:
Natúr borda vándor raguval, rösztivel 3 490 Ft
Kocám oldalát szabdalom, megsütöm vaslapon.
Kacsám máját, szalonnát, hagymát rárakom



58. Casanova öröme: Borozgató szűzérmék vörösboros
barnamártással, hagymával, kolbásszal,
szalonnával, héjas burgonyával 3 590 Ft
Röfim legjavát serpenyőbe rakván borban áztatám, hagymával,
kolbásszal, szalonnával tányérra tálalám  



**59. Muskétások álsa: Tormakrémes pecsenye csülökkel töltve, hasábburgonyával
Kocám csülkét apróra nyüstöslöm, majd tormával húsába tömködöm, teplsiben úgy sütöm**   

3 490 Ft



**60. Nagyétkű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertéscsülök héjas burgonyával
Disznó füstölt csülkét rotyogó vízben áztatom, majd sült gombával tálalom** 

4 490 Ft



**61. Favágók eledele: Csülkös pacalpörkölt főtt burgonyával
Marha főtt bendőjét felaprítám, fűszerek legjavát hozzácsapván kocám csülkével pörkölösöm**  

2 990 Ft



**62. Udvari nép lakovája:
Fatányéros vegyes körettel
Romák étkét, disznóm csülkét, kolbászát, s kakasom taréját sütöm vaslapon, majd ez mind jót fatányéra rakom**  

3 590 Ft



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    

5490 Ft



**64. Takácsok kedvence: Marhámnak háta színét kertem legszebb hagymáival bolondítom
Lyoni steak fűszervajjal, krokettel**  

5490 Ft



65. Arthur király lakovája: Tézó vason sütött ökörnek legjavát
pirított szalonna zamata járja át 5490 Ft
Rostonsült steak tükörtojással, pirított baconnal,
fűszervajjal, kétszersült burgonyával ☺ ☕



66. Felböszített bika: Tüzes bélszíncsíkok héjas burgonyával
Szabdalt marhajavát serpenyőbe teszem tüzes 4 990 Ft
mártásommal bolondítván tányérodra merem ☖ ☕ ☺



67. Vitéz-étek:
Vörösboros Marhapörkölt galuskával 3 290 Ft
Baromnak apraját vörösbőr járja át, ízesíti szafitját ☖ ☺



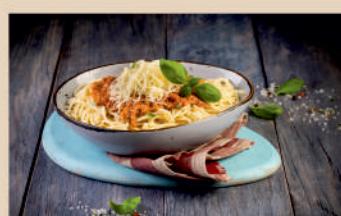
Don Quijote itáliai kalandojai

Tészta ételek

68. Azzurri-csemege: Spagetti carbonara 2 290 Ft
Hosszú szálú gyurományt rotyogó vízben főzöm,
aprított sonkát, szalonnát, tejszínt rátetőzöm ☖ ☺ ☕



69. Talián szénaboglya: Bolognai spaghetti 2 290 Ft
Hajlékony gyurományok közé disznóm gyötört húsát
keverem, paradicsomos szószomat rámerem ☖ ☺



70. Fehér máglya: Túrócsusza 1 890 Ft
Lapított gyuromány kupacára túrót potyogtatok,
friss tejfölt folyatok ☖ ☺ ☕



71. Ínyencek eledele:
Sonkás-gombás tészta feta sajttal 2 290 Ft
Gyötört gomba, sonka, kecskénekből nyert finom
fehér sajttal keverve ékesíti szalmakazasunkat ☖ ☺ ☖ ☕ ☔ ☚



Prósza különlegességek



72. Fáradt vándor lakovája:

Fokhagymás tejfölös prósza

1 250 Ft

Prószámmal fokhagymával, tejnek fölével megkenem,

így tálalom eléd Jó Uram

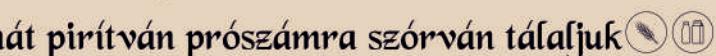


73. Merlin pityókás lapítványa:

Hagymával, szalonnával sült prósza

1 250 Ft

Veres hagymát szalonnát pirítván prószámrá szórván tálaljuk



74. Kobzosok eledele: Natúr prósza sajtmártással 1 390 Ft

Az amit a nagy sajtfolymam betakart



75. Lot király kedvence:

Natúr prósza gombával, sonkával, sajttal

1 390 Ft

Prósámat pirítván minden földi jóval vadítván tálalom Eléd



Tálat

2 főtől rendelhető



76. Repülő tál

3 880 Ft/fő

Cordon bleu, 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 rablóhús és szűzérmék nyárson, vegyes körettel



78. Don Quijote tál

3 880 Ft/fő

Fűtött-füstölt sertés csülök, Prószás pulyka, Cigánypacsas, 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

Hekktörzs pikáns lisztfonóban sültve, rostonsült harcsafilé,

szezámos fogasfilé, rántott rákollós, vegyes körettel,

fokhagymamártás, tartármártás



Saláták, savanyúságok

81. Káposzta saláta (kecskesaláti)

790 Ft

82. Uborkasaláta (szabadalt zöldbüzogány)

850 Ft

83. Paradicsomsaláta (piros tallérok)

850 Ft

84. Csemege uborka (zöldbüzogány)

790 Ft

85. Almapaprika (ecetes alma)

790 Ft

86. Vegyes saláta (mindent bele)

850 Ft

87. Görög saláta (athéni egyveleg)

990 Ft

88. Hagymás babsaláta (szélgerjesztő)

850 Ft



Öntetek, mártások

89. Kapros-joghurtos öntet

590 Ft

90. Sárgarépás-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



Köreték

99. Hangyatojások: rizs	690 Ft
100. Bogyós hangyatojások: rizi - bizi	690 Ft
101. Viruló pirulók: grillzöldségek 	690 Ft
102. Lapított gyuromány: tésztá  	690 Ft
103. Nyaggatott gyuromány: galuska  	690 Ft
104. Vágott rögök: hasábburgonya	690 Ft
105. Fűves rögök: petrezselymes burgonya vajban 	690 Ft
106. Jobbágynő rögök: parasztos burgonya 	690 Ft
107. Nyüstölt gombócok: dödölle 	990 Ft
108. Héjas rögök: héjas burgonya	690 Ft
109. Rög-medálok: burgonya röszti	690 Ft
110. Darabost dárdfanyél: burgonya krokett 	690 Ft



Desszertek

111. Fehér ágyugolyók: Túrógombóc vanília öntettel  	1 290 Ft
---	----------



112. Ópiumos gyuromány: Mákos nudli meggy-mártással  	990 Ft
--	--------



113. Dámák kedvence: Panna Cotta epres pohárkrém 	1 290 Ft
---	----------



114. Ínyencség a nyári palotából: Nyári örööm palacsinta   	950 Ft
---	--------



115. Dermedt tekercsek:

Fagyas palacsinta

950 Ft



116. Merlin batyuja:

Gundel palacsinta

1 090 Ft



117. Udvar ínyence:

Gesztenyepüré

950 Ft



Óriás palacsinta különlegességek

Nutellás (+csoki öntettel)	1 590 Ft
Nutellás mogyorós	1 690 Ft
Bounty (nutella, kókusz részelek, csoki öntettel)	1 690 Ft
Mákos-meggyes csoki öntettel	1 690 Ft
Csokis választott gyümölccsel*	1 890 Ft
Vaníliás választott gyümölccsel*	1 890 Ft
Nutellás választott gyümölccsel* (+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
Túróos választott gyümölccsel*	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, olívabogyó)	
Mozzarellás csirkés	2 190 Ft
(grillezett csirkemell, mozzarella, olívabogyó)	
Sajtkrémes-fűszeres	2 190 Ft
(kukorica, grillezett csirkemell, zöldfűszerek)	
Pestos	2 190 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