

Csülök napok!

- Tárkonyos burgonyakrémleves füstölt csülök julienne-nel,
főtt tojással **900.-**
- Tanyasi bableves tálban, benne főtt füstölt csülökkel **2100.-**
- Ropogós bécsi "csavart" csülök **3500.-**
- Borsos tokány csülökből **2100.-**
- Rántott borjúláb filé **1900.-**
- Kemencében sültt borjúcsülök vadas mártásban,
burgonya krokettel **2800.-**
- Kemencés borjúcsülök ingyenc módra **3100.-**
(főtt-füstölt marhanyelvel,-főzött barna mártással,-kakukkfűvel,
-vörösborral készült raguval)
- Borjúcsülök mágnás módra **3900.-**
(roston sült libamájjal, roston sült csiperke gombával)
- Adzsikás pirított bányacsülök rozsmaringos burgonyával,
marinált-sült zöldségekkel **10dkg 800.- + garnirung 800.-**
- Sertéscsülök szeletek chilis babraguval **2500.-**
- Pirított csülök szeletek majonézes burgonyasalátával,
balzsamecetes zöldsalátával **2800.-**
- Csülökszeletek vörösboros csibemájraguval **2600.-**
- Házi szilvás lepény **600.-**

Csülök napok!

- Tárkonyos burgonyakrémleves füstölt csülök julienne-nel,
főtt tojással **900.-**
- Tanyasi bableves tálban, benne főtt füstölt csülökkel **2100.-**
- Ropogós bécsi "csavart" csülök **3500.-**
- Borsos tokány csülökből **2100.-**
- Rántott borjúláb filé **1900.-**
- Kemencében sült borjúcsülök vadas mártásban,
burgonya krokettel **2800.-**
- Kemencés borjúcsülök ingyenc módra **3100.-**
(főtt-füstölt marhanyelvel,-főzött barna mártással,-kakukkfűvel,
-vörösborral készült raguval)
- Borjúcsülök mágnás módra **3900.-**
(roston sült libamájjal, roston sült csiperke gombával)
- Adzsikás pirított bányacsülök rozsmaringos burgonyával,
marinált-sült zöldségekkel **10dkg 800.- + garnirung 800.-**
- Sertéscsülök szeletek chilis babraguval **2500.-**
- Pirított csülök szeletek majonézes burgonyasalátával,
balzsamecetes zöldsalátával **2800.-**
- Csülökszeletek vörösboros csibemájraguval **2600.-**
- Házi szilvás lepény **600.-**