

**HIDEG ELŐÉTEL**

Lazactatár 4580 Ft

LEVESEK

Zöldborsó leves csipetkével 1680 Ft

Tormás csirkeragu leves füstölt fürjtojással házi füstölt sonkával 2490 Ft

Medvehagyma krémleves parmezánforgáccsal 3980 Ft

MELEG ELŐÉTEL

Hortobágyi palacsintatorony 3980 Ft

FŐÉTELEK

Csirke fajitas hasábburgonyával snidlinges szósszal 4890 Ft

Bőrös fogas filé kárpáti módra spenótos szalvétagombóccal 7890 Ft

Lazacfilé almás joghurtos salátaágyon sült édesburgonyával 8980 Ft

Karfiol-brokkoli duó curry bundában citrusos jázmin rizzsel 4850 Ft

Narancsos kacsamell tagliatelle tésztával 7850 Ft

Konfitált sertésárja színes paprikaraguval bacon-ös zöldbabbal és viola gnocchival tálalva 6850 Ft

Medvehagymás bárányrizottó 8950 Ft

Bélszínzsendvics csónakburgonyával BBQ és snidling mártással 9980 Ft

DESSZERT

Pina Colada ízű Panna cotta 2280 Ft

Répatorta mascarpone habbal 2280 Ft

Fahéjas nudli baracklekvárral és vaníliafagyalttal 2110 Ft

Fehércsokis tejberizs bazsalikomos tejszínhabbal 1990 Ft

COLD APPETIZERS

Salmon Tartare

SOUPS

Green pea soup with noodles

Horseradish chicken soup with smoked quail eggs and homemade smoked ham

Wild garlic cream soup with parmesan

HOT APPETIZERS

Hortobágyi- style Pancake tower

MAIN DISHES

Chicken fajitas with French fries and chive sauce

Carpathian-style skin-on pike-perch fillet with spinach dumplings

Salmon fillet on a bed of apple-yogurt salad with roasted sweet potatoes

Cauliflower and broccoli duo in a crispy coating with citrus jasmine rice

Orange-glazed duck breast with tagliatelle

Confit pork shoulder with bell pepper ragout served with bacon-crust green beans and viola gnocchi

Lamb risotto with wild garlic

Sirloin sandwich with boat-shaped potatoes BBQ and chive sauce

DESSERTS

Pina Colada cotta

Carrot cake with mascarpone mousse

Cinnamon noodles with apricot jam and vanilla ice cream

White chocolate rice pudding with basil whipped cream