

ÉTTERMÜNK SZÁMÁRA
HAGYOMÁNYOS TARTÁSSAL,
SZABADON NEVELT BAROMFIBÓL



*Szárnyas erőleves Tokaji Szamorodnival illatosítva,
fürjtojással és zöldségszalmával*

1100 Ft



*Gyöngytyúk tányérhús: házi tészta, zöldségek, gyöngytyúkcomb,
burgonya, paradicsommártás*

1900 Ft

Gyöngytyúkmell paprikalekvárral, kecskesajtos parajos gerslivel

3200 Ft

*Tanyasi jércemell fűszermorzsóban sütve, vajban párolt mangolddal és
füstös burgonyával*

2800 Ft

Roséra sült kacsamell vadcsereznyetea mártással, epres tejberizs felfújttal

3700 Ft

Pecsenye libacomb almás káposztával, burgonyás lángossal

3500 Ft

KEZDŐ FOGÁSOK

Mangalica sonka paprika és paradicsom salátával, fokhagyma kompóttal

2500 Ft

Libamájtrió: libamájpástétom, tokajiban érlelt libamáj, füstölt libamáj

3200 Ft



Vargánya krémleves libamájas derelyével és szarvasgomba olajjal

1300 Ft

*Meleg füstölt pizstráng zelleres tormalevessel, bébi salátával és
makadám dióolajjal*

2100 Ft

Tokajiban érlelt libamáj, epres-diós lepénnyel, öregbalzsammal

2800 Ft

Órségi kecskesajt parajos meleg salátán, bazsalikomolajjal

1900 Ft

TRADICIONÁLIS ÉTELEINK

Libamájpástétom málnaecetes bébi salátával, zölddiókrémmel

2900 Ft



*Múzeum ízelítő: libamájpástétom, bélszín szeletkék pácolt fehérsajttal,
mangalica sonka fokhagyma kompóttal*

3900 Ft



Szürkemarhából készült gulyásleves csipetkével

1100 Ft



Hallé csészében harcsából és nyurgapontyból gyufatésztával

1300 Ft



Borjúpaprikás tanyasi galuskával

3200 Ft



Töltött káposzta füstölt oldalassal

3200 Ft



Hagymán sült libamáj friss lecsóval, kifliburgonyával

5400 Ft



Fűszerkéregben sült báránygerinc sültpaprika salátával

5900 Ft



*Szürkemarhából készült Csáky rostélyos szélesmetélttel
és vajjas zöldborsóhéjjal*

3800 Ft

ÚJ MÚZEUM FOGÁSOK

Parajos gerslirizottó vajjas mangolddal, pirított gombákkal

2400 Ft



Fogasfilé kapros gombás rákkal, rizssaláta tortával

3900 Ft



Harcsaderék korhelyhallé szósszal, rác burgonyával

3700 Ft



Zöldborsókrémmel sült lazac steak gyökérzöldségekkel, rizlinges vajmártással

3600 Ft



*Mangalica karaj málnás sültpaprika mártással, bébi zöldségekkel
és rakott burgonyával*

3800 Ft



Lassan párolt rozsdás marhapofa kakashere pörkölttel, túrógombóccal

3500 Ft



Borjúsüz zöldszalmás csuszával, gombás tojással és sült lecsóval

4700 Ft



*Érlelt bélszín libamájás kucsmagombával kecskesajt pogácsán,
grillezett zöldségekkel, bikavér mártással*

5100 Ft

DESSZERTEK, SAJTOK

Rétes fagylalttal és sodóval

1100 Ft



Mirtusztúróval töltött palacsinta muskotály habbal csőben sütve

1100 Ft



Bodzanektárban sült gyümölcsök akácia maggal, bourbon vaníliával és mentás uborka jégkásával

2300 Ft



*Gyümölcs trió a szezon gyümölcseiből
(puding pálinka öntettel, házi fagylalt, rétes)*

1600 Ft



Bükki kézműves sajtok magvakkal, szőlővel

2300 Ft

+ 12 % felszolgálati díjat számítunk fel

*Az allergénekre vonatkozó információt közvetlenül a személyzettől szerezheti be.
A keresztzennyezés lehetősége nem kizárható.*