

## **Kedves Vendégünk!**

Sok szeretettel köszöntjük Önt éttermünkben, reméljük, hogy szolgáltatásaink elnyerik a tetszését, aminek érdekében szeretnénk néhány hasznos információt a figyelmébe ajánlani.

A továbbiakban olvashatja étlapunkat, ám amennyiben Ön mást szeretne rendelni, és az ahhoz szükséges alapanyagok konyhánk rendelkezésre állnak, szívesen elkészítjük az egyedi elképzeléseit is.

Az ételek köretekkel együtt vannak feltüntetve, és árazva az étlapon, de kérésére a köreket szívesen cseréljük az Ön igényeinek megfelelően, külön felár nélkül.

Az étlapon szereplő ételeink nagy részéből fél adagot is tudunk készíteni, fél adag ételek rendelése esetén 70%-os árat számlázunk.

A számla kifizetésekor lehetősége van Sodexo Pass, Cheque Dejeuner, Ticket Restaurant étkezési jegyekkel, elektronikus cafeteria kártyákkal, üdülési csekkkel vagy bankkártyával is fizetni, kérésünk az, hogy ezt előre szíveskedjen jelezni.

Panziónk bármely pontján Vendégeink ingyenesen használhatják vezeték nélküli (wifi) internet hozzáférésünket, hálózatunkat biztonsági okokból jelszóval védjük, kérésére a jelszót kollégáim biztosítják az Ön részére.

Bármilyen jellegű igénye, észrevétele, vagy esetleg problémája merül föl az éttermünkben eltöltött idő alatt, kérem, forduljon hozzánk bizalommal.

**Jó étvágyat és kellemes időtöltést kíván Önnek az étterem  
valamennyi dolgozója, valamint**

**Borus Gábor**  
Konyhafőnök  
Tel: +30/288-6345

**Hevesi Edina**  
Étterem és Panzió vezető  
Tel: +30/830-4025

**Pelyhéné Koós Henrietta**  
Ügyvezető-tulajdonos  
Tel: +30/9593-680

**„A legnagyobb ajándék, amit embertársadnak adhatsz,  
az, hogy őszinte szívvel figyelsz rá”  
Richard Moss**

Étteremünk besorolása II. kategória, Üzemeltető: PE-KO 2002 Kft. adószám: 12914450-2-05,  
cégjegyzékszám: 05-09-009908, székhely: Kazincbarcika, Egressy Béni út 41.

**Előételeink:****Ft/adag**

<b>Öt-sajt válogatás dióval, almával, szőlővel, és mézzel kínálva</b>	1.590-
<b>Pármai sonka mozzarellával, és olivával</b>	1.690-
<b>Kacsamell carpaccio</b> olivás, lilahagymás, narancssalátával	1.990-
<b>Tatárbeefsteak</b> (marhabélszínből) vajjal, pirítóssal, kertek zöldségeivel	2.250-

**Leveseink:****Ft/adag**

<b>Brokkoli krémleves</b> pirított mandulával	650-
<b>Fokhagyma krémleves</b> parmezános tortilla chipsszel	650-
<b>Sajtos csirke krémleves</b>	650-
<b>Húsító, joghurtos erdei gyümölcs krémleves</b>	650-
<b>Húsleves gazdagon</b> főtt hússal, zöldségekkel, házi csigatésztával	690-
<b>Legényfogó leves</b> csirkemellel, csirkemájjal, zöldségekkel, zöldborsóval, erdei gombával gazdagon, tejszínesen, tárkonyosan	850-
<b>Palóc leves</b> borjúhússal, zöldbabbal, kaposan, tejfölösen	990-
<b>Tejszínes, tárkonyos vadragu leves</b> zöldség gazdagon	990-
<b>Vadász gulyás</b> szarvas, és vaddisznó húsból bográcsban tálalva	1.390-
<b>Halászlé</b> pontyfilével és/vagy harcsafilével bográcsban tálalva	1.490-
<b>Korhely halászlé</b> pontyfilével és/vagy harcsafilével bográcsban tálalva	1.590-
<b>Friss napi leves</b> (aktuálisan, hétköznapokon)	490-/650-

**Friss hal ételeink:****Ft/adag**

<b>Irdalt ponty filé</b> mandulás bundában sütvé, vajon párolt roppanós zöldségekkel, hollandi mártással	1.890-
<b>Harcsa filé fokhagymás, petrezselymes kéregben sütvé</b> fetasajttal és zöldségekkel töltött tortilla tekerccsel, mentás tzatzikivel	1.990-
<b>Harcsa „Cordon bleu”</b> Füstölt sajttal, bacon szalonnával töltött rántott harcsafilé sültburgonyával	1.990-
<b>Roston sütvött harcsa filé</b> kukoricás párolt rizzzsel, sajtmártással	1.890-
<b>Rántott harcsafilé</b> mozzarellával, paradicsommal felülsütvé ropogós, fűszeres „borzas” burgonyával	1.990-
<b>Harcsapörkölt</b> túrós sztrapacskával	1.890-
<b>Tejfölös harcsapaprikás</b> túrós sztrapacskával	1.990-
<b>Egészben sütvött piztráng</b> (kb. 30 dkg) citrusos mártással, fűszeres héjában sült burgonyával, friss színes, nyári salátával	2.490-
<b>Királyrák farok fehérboros, gyömbéres oliván sütvé</b> fetás, olivás görögsalátával	2.490-
<b>Csípős lazac derék kapri mártással</b> wokban sütvött, roppanós zöldségekkel	2.690-
<b>Lazac steak Chef ajánlással</b> Gyengéden sütvött lazac steak fetás, olivás görög salátával	2.490-
<b>Ínyenc „halbőség” tál</b> (két-három fő részére) Gyengéden sütvött lazac steak, harcsa filé fokhagymás, petrezselymes kéregben sütvé, fehérboros oliván sütvött királyrák farok, irdalt ponty filé mandulás bundában sütvé, fetasajttal és zöldségekkel töltött tortilla tekerccsel, fűszeres héjában sült burgonyával, roppanós párolt zöldségekkel, chef mártással, fetás görögsalátával	4.990-

## Csirkehúsból készült ételeink

Ft/adag

<b>Pirosra süttött csirkemell steak</b> ropogós, fűszeres „borzas” burgonyával, friss színes vitaminsalátával	1.890-
<b>Camembert sajttal, bacon szalonnával töltött csirkemell</b> vajás levével, baconos angol zellerrel, tejszínes burgonyapürével	1.890-
<b>Csirkemell filé mozzarellával, és paradicsommal</b> felülsütve, mascarponés zöldséges rizottóval	1.790-
<b>Ördöglángos Ambrózia módra</b> Finomfűvekkel fűszerezett grillezett csirkemell falatok petrezselymes tócsniban tálalva, fokhagymás, juhtúrós szósszal, reszelt sajttal	1.790-
<b>Csirkemell parmezán sajtos bundában sütve</b> mascarponés zöldséges rizottóval	1.790-
<b>Snidlinges juhtúróval töltött, bundázott csirkemell</b> ropogós, fűszeres „borzas” burgonyával	1.790-
<b>Grillezett csirkecomb filé</b> wokban süttött, roppanós zöldségekkel	1.690-
<b>Rántott csirkecomb filé</b> tejszínes, vajás burgonyapürével	1.490-
<b>Csak lazán</b> - Roston süttött csirkemell filére bacon, gomba rétegezve, reszelt sajttal felülsütve, fűszeres héjas burgonyával	1.790-
<b>Perverz csirke</b> - Roston süttött csirkemell filén őszibarack, meggy, sajt, párolt rizzsel, sajtmártással	1.790-
<b>Ropogós pirosra süttött bécicsirke</b> ( <i>fél tanyasi bébi csirke</i> ) fűszeres héjas burgonyával, fetás görögсалátával	1.950-
<b>Libamájjal töltött csirkemell steak</b> vajon pirítva fehérborban párolt friss gyümölcsökkel, párolt rizzsel	2.690-
<b>Pármai sonkában süttött, libamájjal töltött csirkemell</b> tejszínes, vajás burgonyapürével, őszibarack kompóttal	2.990-

## Pulyka, kacsa, és libahúsból ételeink

**Ft/adag**

### **Ananászos, sajtos pulykasült**

Roston sült pulykamell filé ananásszal, sajttal felsütve, tejszínes, vajás burgonyapürével, ananász kompóttal

1.890-

### **Almával, camemberttel, dióval töltött bundázott pulykamell**

tejszínes, vajás burgonyapürével

1.890-

### **Borzaska**

Pulykamell szeletek ropogós burgonya köntösben kisütve, fokhagymás tejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva, párolt rizzsel

1.890-

### **Cordon Bleu**

Sajttal, sonkával töltött rántott pulykamell, sültburgonyával

1.790-

### **Ropogós egész kacsacombja**

párolt lilakáposztával, szaftos, hagymás törtburgonyával

1.890-

### **Rózsaszínűre sült fiatal kacsamelle**

narancsos lilakáposztával és polentával

2.690-

**Zsírjában sült hízott libamáj** lyoni hagymával, burgonyapürével 3.640-

## Sertéshúsból készült ételeink:

**Ft/adag**

### **Sonkával, petrezselymes gombaraguval töltött sertéstekerics**

kirántva, párolt rizzsel

1.890-

### **Baconos, pirított hordós káposztával töltött, rántott sertésborda,**

hagymás törtburgonyával

1.890-

### **Kiskukta kedvence** - füstölt sajttal, sonkával, póréhagymával

töltött rántott sertésborda tejszínes burgonyapürével

1.890-

### **Hagyományos rántott sertésborda** házi sültburgonyával

1.590-

### **Erős Pista** - sertéstokány kolbászos, baconos, gombás,

hagymás raguval, Erős Pistával, házi sültburgonyával

1.890-

**Sertéshúsból készült ételeink:****Ft/adag**

<b>Fűszeres pácban érlelt, grillezett sertéstarja flekken</b> fűszeres, héjában sült burgonyával, mustáros rózsabors mártással	1.790-
<b>Zsivány pecsenye</b> - sertéstarja szeletek, sonkás, hagymás, petrezselymes, gombás raguval, párolt rizzsel	1.890-
<b>Cigánypecsenye</b> Fokhagymás sertéstarja sültszalonna taréjjal, lyoni hagymával, házi sültburgonyával	1.890-
<b>Sörben pirított csülök szeletek</b> pecsenyelével tört hagymás burgonyával, baconos párolt hordós káposztával	1.690-
<b>Kapros juhtúróval felül pirított csülök szeletek</b> sztrapacskával, pirított szalonna kockával	1.990-
<b>Wokban sült csipős, szójas sertés szűz csíkok</b> roppanós zöldségekkel, párolt rizzsel	1.890-
<b>Óvári szűzermék</b> Rostlapon sült szűzermékre petrezselymes, hagymás, sonkás, gombás ragu halmozva, reszelt sajttal felülpirítva, fűszeres héjas burgonyával	1.890-
<b>Bacon szalonnába tekert szűzermék</b> petrezselymes fokhagymamártással, grillezett zöldségekkel, párolt rizzsel	1.990-
<b>Szűzermés polenta „torták”, mozzarellaival, és polentával</b> együtt sütve, mediterrán, bazsalikomos paradicsomraguval	1.990-
<b>Aszalt szilvával töltött szűzermék pármiai sonkában sütve,</b> aszalt szilvás, őszibarackos, vörösboros barnamártással, burgonyakrokettel	2.390-

<b><u>Bárány, és borjúhúsból készült ételeink</u></b>	<b>Ft/adag</b>
<b>Rozmaringos báránycsülök</b> baconnal pirított zöldbabbal juhtúrós polentával	2.990-
<b>Borjúhúsos hortobágyi palacsinta</b>	1.990-
<b>Tejfölös borjúpaprikás</b> galuskával	2.190-
<b>Borjú bécsi</b> - rántott borjú java, házi sültburgonyával	2.190-
<b><u>Marha, és vadhúsból készült ételeink</u></b>	<b>Ft/adag</b>
<b>Kánaán</b> - Fűszeres pácban érlelt, rostlapon sült bélszín steak hízott libamájjal, vadgomba kincsekkel, vajjas burgonyapürével	3.990-
<b>Érlelt bélszín steak kívánságra sütve</b> , csipős rózsabors mártással, burgonyakrokettel	3.690-
<b>Vaddisznópörkölt</b> kapros juhtúrós sztrapacskával	1.990-
<b>Vörösborban párolt, tűzdelt szarvas java</b> erdei gyümölcs mártással, burgonyakrokettel	1.990-
<b><u>Bőségtáljaink:</u></b>	<b>Ft/adag</b>
<b>Ínyenceknek válogatva</b> (két fő részére) Hízott libamáj szeletek roston sütve lyoni hagymával, rózsaszínűre sült fiatal kacsamell szeletek, rozmaringos báránycsülök, pármái sonkába tekert sertés szűzermék, mandula morzsában sült padlizsán szeletek, wokban sült roppanós zöldségekkel, tejszínes, vajjas burgonyapürével, házi sültburgonyával, juhtúrós polentával, bársonyos barnamártással	6.990-
<b>Ambrózia válogatás</b> (két fő részére) Sajttal, bacon szalonnával töltött rántott harcsafilé, cigánypecsenye, házi sültzalonnával, borzas pulykamell szeletek burgonya köntösben, fokhagymás tejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva, grillezett zöldségekkel, juhtúrós polentával, párolt rizsszel, fűszeres héjas burgonyával	4.590-

## **Bőségtáljaink:**

**Ft/adag**

### **Családi tál** (két fő részére)

4.590-

Tepsiben sülttött bőrös csülök szeletek, sajttal, sonkával töltött rántott pulykamell, roston sülttött csirkemell filére bacon, gomba rétegezve, reszelt sajttal megszórva, rántott sajt, rántott gombafejek, párolt rizzsel, sültburgonyával, pecsenyelével tört hagymás burgonyával, baconos párolt hordós káposztával

## **Vegetáriánus ételeink:**

**Ft/adag**

**Ördög lángos vega módra** – wokban sülttött roppanós zöldségek petrezselymes tócsniban tálalva, fokhagymás, juhtúrós szósszal, reszelt sajttal

1.590-

**Roppanós zöldségekkel, és fetasajttal töltött tortilla tekercsek** mentás tzatziki dresszinggel

1.490-

**Sajttal töltött friss padlizsán szeletek** mandulamorzsában sültve, burgonyapürével

1.490-

**Grillkavalkád** - Grillezett sajtok, petrezselymes tócsnira tálalva grillezett bébi répával, kukoricával, brokkolival, karfiollal fokhagymamártással

1.590-

**Juhtúróval töltött rántott gombafejek**, párolt rizzsel

1.590-

**Camembert sajt dióbundában sültve, forró erdei gyümölcsmártással**, burgonyakrokettel

1.690-

**Mascarponés, olaszos zöldséges rizottó**

1.290-

**Hamis Borzaska**

1.290-

Fűszeres, borzasra sült burgonya, fokhagymás tejföllel megkenve, reszelt sajttal megszórva

**Rántott trappista sajt** párolt rizzsel, sültburgonyával, tartármártással

1.390-

**Tészta ételeink:****Ft/adag**

<b>Baconos, tojásos galuska</b>	990-
<b>Tehéntúrós sztrapacska</b> , pirított szalonnakockával	1.190-
<b>Juhtúrós sztrapacska</b> pirított szalonnakockákkal	1.290-
<b>Tejfölös, petrezselymes erdei gombás galuska</b>	1.490-

**Frissen kevert salátáink:****Ft/adag**

<b>Ambrózia saláta</b> Sajtos, sonkás csirke rolád, olivás, mozzarella, friss, színes, vitamin salátával	1.490-
<b>Klasszikus Cézár saláta</b> ropogós baconnal jégsalátával, pirított zsemlekockával cézár öntettel, parmezán forgácsokkal	1.390-
<b>Csirkés Cézár saláta</b> Cézár saláta grillezett csirkemell csíkokkal	1.590-
<b>Görögsaláta</b> Friss színes saláta keverék feta sajttal, fekete oliva bogyóval	1.390-
<b>Kertész saláta</b> Füstölt sonkával, sajt kockával, kukoricával kevert friss színes vitamin saláta, ezer sziget öntettel	1.390-
<b>Királyrák saláta</b> Grillezett királyrák farok, könnyű mediterrán salátával	1.690-
<b>Kacsamell saláta</b> Rózsaszínűre sültött kacsamell szeletek friss színes salátaágyon narancsos, olivás dresszingsel	1.990-

<b><u>Desszertjeink:</u></b>	<b>Ft/adag</b>
<b>Csokoládés brownie</b> vanília fagyival, és hús gyümölcsmártással	590-
<b>Hűsítő vaniliás madártej</b> habgaluskával, és vanília fagyival	590-
<b>Eredeti olasz Tiramisu</b> mascarpone krémmel	590-
<b>Házunk somlói galuskája</b>	590-
<b>Rántott tejbegríz,</b> forró szedres gyümölcsmártással	750-
<b>Gundel palacsinta</b> Csokoládés diós töltelékkel, portoricói rummal flambírozva	750-
<b>Fagylaltkehely 3 gombóc fagyival, tejszínhabbal</b> Választható csokoládé, vanília, eper, citrom (1 gombóc fagylalt ára 150 Ft)	590-
<b>Forró Nutellával töltött palacsinta</b> (2 db.)	590-
<b>Mazsolás-túróhabos palacsinta</b> vaníliaöntettel (2 db.)	590-
<b>Palacsinta</b> baracklekvárral, vagy kakaóval (2 db.)	400-
<b>Banán split</b> Banán 2 gombóc vanília fagyival, csokoládé öntettel, tejszínhabbal	690-
<b>Frissítő gyümölcskehely</b> tejszínhabbal, és málna öntettel	750-
<b><u>Savanyúságok, befőttek:</u></b>	<b>Ft/adag</b>
Házi csalamádé	290-
Házi káposztasaláta	290-
Uborka saláta	290-
Ecetes alma paprika	290-
Csemege uborka	290-
Paradicsom saláta	290-
Friss színes vitaminsaláta	390-
Őszibarack, ananász befőtt	450-
Mozzarellás paradicsomsaláta	450-
<b>Öntetek salátákra</b>	100-
(tejföl, joghurt, ketchup, mustár, tartár, majonéz, ezersziget öntet stb.)	

## Italkínálatunk

### Eredeti kisüsti, hagyományos fatüzeléssel készített pálinkák

100% gyümölcsstartalommal, min.50° V/v alkoholtartalommal

	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Mályinkai <b>csipke pálinka</b>	900-	1.300-
Mályinkai <b>ágyas málna pálinka</b>	760-	1.100-
Mályinkai <b>birsalma pálinka</b>	520-	750-
Mályinkai <b>vilmoskörte pálinka</b>	520-	750-
Mályinkai <b>sárgabarack pálinka</b>	310-	420-
Mályinkai <b>szilva pálinka</b>	310-	420-
Mályinkai egri merlot <b>törköly pálinka</b>	270-	390-
<b>Whiskyk</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Chivas regal whisky	655-	950-
Jack Daniels whisky	455-	640-
Tullamore Dew	455-	640-
Jim Beam whisky	380-	550-
Johnnie Walker whisky	380-	550-
<b>Párlatok, brandyk</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Martell V. S.	760-	1.100-
Maximilian Tokaji Párlat	460-	665-
Metaxa*****	545-	790-
Metaxa*****	345-	500-
Metaxa***	270-	390-
Napoleon brandy	230-	330-
<b>Keserűk</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Jägermeister	345-	495-
Zwack Unicum	345-	495-
Zwack Unicum next	345-	495-
Becherovka	345-	495-
St. Hubertus	245-	350-
<b>Vodkák</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Smirnoff vodka	340-	490-
Royal vodka	250-	350-

## Italkínálatunk

<b>Rumok, likőrök, ouzo</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Spitz rum (80%-os!)	400-	600-
Bacardi black	370-	550-
Bacardi light	330-	520-
Bailey's	405-	590-
Malibu	380-	550-
Amaretto	245-	350-
Garrone Cherry	230-	330-
Ouzo Meteora	230-	330-
<b>Egyéb rövid italok</b>	<b>Ft/3 cl</b>	<b>Ft/5 cl</b>
Zwack Koshér körte	520-	750-
Zwack Koshér barack	520-	750-
Zwack Koshér szilva	520-	750-
Tequila Sierra Gold	415-	600-
Tequila Sierra Silver	380-	550-
Zwack vilmoskörte	345-	495-
Zwack mézes vilmoskörte	345-	495-
Fütyülós mézes barack	345-	495-
Fütyülós mézes málna	345-	495-
Gordon's London Dry Gin	310-	450-
<b>Pezsgők</b>	<b>Ft/dl</b>	<b>Ft/ü (0,75l)</b>
Törley pezsgők (édes, muskotályos, száraz, vörös, rosé)	280-	1.750-
Asti Cinzano		4.900-
<b>Martinik</b> (bianco, extra dry, rosso)	<b>Ft/dl</b>	
<b>Campari bitter</b>	350-	
	840-	
<b>Sörök:</b>		
Frissen csapolt Borsodi világos	250 Ft/0,3 l (pohár)	340 Ft/0,5 l (korsó)
Stella Artois (palackozott - 0,33l)		290-
Stella Artois (palackozott - 0,5l)		380-
Gösser Natur Zitroné (palackozott - 0,5l)		390-
Heineken (palackozott - 0,5l)		390-
Beck's (palackozott - 0,5l)		340-
Staropramen barna sör (palackozott - 0,5l)		350-
Stella Artois alkoholmentes sör (palackozott - 0,5l)		340-
Hoegarden szüretlen búzasör (palackozott - 0,33l)		750-

## Italkínálatunk

<b>Üdítők, rostos, szűrt levek, jegesteák, energiaital</b>	<b>Ft/üveg</b>
Naturaqua szénsavas, mentes ásványvíz (0,25 l)	200-
Coca-cola Coca-cola light, Fanta narancs, citrom, Sprite (0,2 l)	230-
Kinley tonic, gyömbér (0,25 l)	240-
Cappy eper, őszibarack, multivitamin, paradicsom (0,2 l)	260-
Nestea barack, citrom (0,25 l)	260-
Bomba (0,25 l)	600-
Almalé, 100%-os Narancslé, Őszibaracklé (Ft/dl)	100-
Vilmoskörte, Ananászlé (Ft/dl)	120-
<b>Mentás, jeges házi limonádé</b> , friss citrommal, és lime-mal (Ft/dl)	110-
<b>Gyümölcsíz, mentás, jeges házi limonádé</b>	130-
Szódavíz(Ft/dl)	70-

<b>Kávé, cappuccino, teák</b>	<b>Ft/adag</b>
Eredeti olasz erős feketekávé	250-
Eredeti olasz koffeinmentes feketekávé	250-
Eredeti olasz hosszú kávé	250-
Eredeti olasz cappuccino	280-
Forró csokoládé	280-
Teák (fekete, zöld, és vegyes gyümölcs)	280-

<b>Kávé különlegességek</b>	<b>Ft/adag</b>
<b>Macchiato</b> (fekete kávé, tejjal)	340-
<b>Latte macchiato</b> (gőzölt tej, fekete kávé, tejjal rétegezve)	340-
<b>Frappe</b> (Nescafe, tejszínhab, jég)	340-
<b>Melange</b> (Fekete kávé, gőzölt tej, méz, tejjal rétegezve)	440-
<b>Ice cream melange</b> (1 gombóc vanília fagy, fekete kávé, tejszínhab)	490-
<b>Irish coffee</b> (3 cl whisky, barnacukor, feketekávé, tejszínhab)	690-
<b>Bailey's cream cappuccino</b> (3 cl bailey's, cappuccino, tejszínhab)	690-

**Köszönjük, hogy minket választott!  
Szeretettel várjuk vissza!**