

# ÉTLAP

## Hideg-meleg előételek

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1. Klasszikus cézársaláta</b><br>grillezett csirkemell-csíkokkal  | 1650 Ft |
| <b>2. Nyársra fűzött garnélarák roston sütvé, mimózasalátával.</b><br>fokhagymás, vajás bagettel találva                                       | 2100 Ft |
| <b>3. Bundázott cheddar sajtlabdák jalapeno paprikával töltve</b><br>saláta ágyon, szalmaburgonyával (enyhén csípős)                           | 2100 Ft |
| <b>4. Rántott zöldségtál tartármártással.</b><br>(gombafejek, karfiolrósák, cukkini, padlizsán, bundázott hagymakarika)                        | 1550 Ft |
| <b>5. Grillezett vagy rántott Camembert sajt pirított mézes dióval,</b><br><b>áfonya lekvárral</b> (ajánlott köret: hasáburgonya, párolt rizs) | 2450 Ft |

## Levesek

- |  |         |
|--|---------|
| <b>6. Húsleves házilag készített májgombóccal</b>          | 700 Ft  |
| <b>7. Húsleves cérnametéllel, zöldségekkel találva</b>     | 600 Ft  |
| <b>8. Francia hagymaleves kelt tésztaapkával</b>           | 850 Ft  |
| <b>9. Bakonyi pandúr leves</b> (a ház specialitása) (0,5L) | 1500 Ft |

## Konyhafőnök ajánlata

- |  |          |
|--|----------|
| <b>10. Kétszemélyes Bagolytál</b><br>(Dijoni mustárral pácolt csirkemell filé roston sütvé,<br>Pulykamellfilé mandulás bundában,<br>Csirkemellrolád grillezett libamájjal, falusi füstölt sonkával, sajttal töltve,<br>mediterrán zöldségsaslik, rántott krémsajtgolyók, steakhouse burgonya, rizibizi)  | 6000 Ft  |
| <b>11. Kétszemélyes Bőségtál</b><br>(Rántott szűzpecsenye szezámmagos bundában sütvé,<br>Tócsnis sertésstarja, Guldenburg sertés rolád, Jalapenos sajtlabdák,<br>bundázott hagymakarikák, steakhouse burgonya, rizibizi)   | 6000 Ft  |
| <b>12. Családi vegyes tál 4 személy részére</b><br>(Dijoni mustárral pácolt roston sült csirkemellfilé<br>Rántott csirkemellrolád grillezett libamájjal, falusi sonkával, füstölt sajttal bélelve<br>Kijevi töltött pulykamellfilé, Cigánypecsenye kakastaréjjal<br>Velővel töltött sertésborda szezámmagos bundában<br>Rántott trappistasajt és rántott zöldségek, steakhouse burgonya, rizibizi) | 12500 Ft |
| <b>13. Debreceni fatányéros, friss saláta körítéssel</b><br>(Roston sült sertésstarja, Dijoni mustárral pácolt csirkemell filé,<br>baconba tekert szűzpecsenye, debreceni sült kolbász, bundázott<br>hagymakarika) (ajánlott köret: steakhouse burgonya)   | 3200 Ft  |
| <b>14. Borjú bécsi citrommal, ahogy „mi készítjük”</b> (25 dkg)<br>(ajánlott köret: hasáburgonya)  | 3200 Ft  |

- |   |         |
|---|---------|
| 15. Omlós szarvas vadas füstölt szalonnás zsemlegombóccal   | 3500 Ft |
| 16. Vörösborral párolt marhafelsál, juhtúrós sztrapacskával | 2750 Ft |

## Halak

- |   |         |
|---|---------|
| 17. Fogasfilé tetszés szerint: Roston sütvé, Orly módon vagy rántva<br>(ajánlott köret: vegyes köret)   | 2250 Ft |
| 18. Fogasfilé spanyol módra<br>(Serrano sonkával és zöld fűszeres sajtkrémmel töltve, mandulás bundában sütvé )(ajánlott köret: hasábburgonya, párolt rizs) | 3500 Ft |

## Szárnyas húsokból készült ételek

- |  |         |
|--|---------|
| 19. Díjoni mustárral pácolt csirkemell filé burgonyapürével,<br>csőben sült tejfölös sajtos brokkolival tálalva                                    | 2350 Ft |
| 20. Gyros hasábburgonyával, friss saláta igény szerinti öntettel   | 2200 Ft |
| 21. Csirkemelltekercs roston sült libamájjal,<br>falusi füstölt sonkával, sajttal töltve<br>(ajánlott köret: hasábburgonya, wokban sült zöldségek) | 3200 Ft |
| 22. Rántott csirkemell rolád Serrano sonkával, pirított gombával,<br>füstölt sajttal töltve (ajánlott köret: hasábburgonya, párolt rizs)           | 2600 Ft |
| 23. Caprese pulykamell steak szalmaburgonyával, cézársalátával<br>(bazsalikomos paradicsommal, mozzarella sajttal,<br>olíva bogyóval csőben sütvé) | 2850 Ft |

## Sertéshúsból készült ételek

- |   |         |
|---|---------|
| 24. Rántott sertésborda (ajánlott köret: hasábburgonya)   | 1500 Ft |
| 25. Cigánypecsenye kakastaréjjal, hordós savanyúsággal tálalva<br>(ajánlott köret: hasábburgonya)                             | 1950 Ft |
| 26. Guldenburg pecsenye<br>(pirított csirkemájjal, falusi sonkával füstölt sajttal<br>töltve) (ajánlott köret: hasábburgonya) | 1950 Ft |
| 27. Sertésflekken tócsni ágyon, fűszeres-paprikás tejföllel locsolva,<br>reszelt sajttal megszórva, friss szaltóval tálalva   | 2500 Ft |
| 28. Velővel töltött sertésborda szezámmagos bundában<br>szép pirosra sütvé<br>(ajánlott köret: vegyes köret)                  | 1950 Ft |
| 29. Baconba tekert szűzermék vörösboros gyömbéres szilvamártással,<br>mandulás burgonyakrokettel                              | 2500 Ft |

## Köreték

30. Párolt zöldköret	800 Ft
31. Wokban sült vegyes zöldségek	950 Ft
32. Hasábburgonya	500 Ft
33. Steakhouse burgonya	550 Ft
34. Burgonyakrokkett	550 Ft
35. Burgonyapüré	450 Ft
36. Hagymás tört burgonya	450 Ft
37. Párolt rizs	350 Ft
38. Rizibizi	400 Ft
39. Vegyes köret (hasábburgonya, párolt rizs)	500 Ft

## Saláták - Savanyúságok

40. Friss kevert zöldsaláta reszelt sajttal, joghurtos öntettel	1100 Ft
41. Klasszikus cézársaláta	1100 Ft
42. Hagymás paradicsomsaláta	550 Ft
43. Csemegeuborka	400 Ft
44. Csalamádé	400 Ft
45. Házi káposztasaláta	400 Ft
46. Céklasaláta	400 Ft

## Tészták - Desszertek

71. Túrós palacsinta vaníliaöntettel	750 Ft
72. Gundel palacsinta forró csokoládémártással	750 Ft
75. Csokoládé szuflé eperöntettel, vanília fagyalittal, tejszínhabbal	750 Ft
77. Burgenlandi gőzgombóc darált mákkal, vaníliaöntettel	950 Ft
78. Gesztenyepüré	650 Ft

Az ételek elkészítési ideje 10-40 perc!

Felhívjuk kedves vendégein figyelmét, hogy csak a \*-gal jelzett ételeinket van módunkban zónaadagban tálalni a normál adag 70%-ért!

**Jó étvágyat kíván**

**a**

**Két Bagoly Fogadó és Étterem személyzete!**

Az árak tartalmazzák a mindekori általános forgalmi adót!

Érvényes: 2021. november 17.