

ÉTLAP



RÉGI VIGADÓ

ÉTTEREM & BBQ TERASZ

EST 1826

Előételek

Tatárbeefsteak zöldségekkel, vajjal – 4990.-

(Takler Kékfrankos – Szekszárd)

Fokhagymás gaméla, párizsi burgonya pikáns mártásban – 3990.-

Cantina di Ruscio Ludico (pecorino) - Olaszország

Padlizsánkrém zöldségekkel, sült pitával – 3490.-

(Laposa Borbirtok Vitorlás Rajnai Rizling – Badacsony)

Fűszeres csirkeszárny, roppanós zöldségek, édes-chili,
roquefort sajt mártás – 3690.

(Tüske Panni Siller 2022 – Szekszárd)

Levesek

Tyúkhúsleves zöldségekkel, fásgaluskával, csigatésztával – 2290.-

(Laposa Borbirtok Vitorlás Rajnai Rizling – Badacsony)

Málna krémleves, citrusos túró panna cotta – 2590.-

(Gere Rosé Frici Gyöngyözőbor – Villány)

Tejfölös bableves füstölt csülökkel – 2990.-

(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée)

Harcsa halászlé – 3590.-

(Schieber Trilógia Kadarka 2023 – Szekszárd)



RÉGI VIGADÓ

ÉTTEREM & BBQ TERASZ

EST 1826

Szárnyasok

**Mozzarellával grillezett csirkemell sült csónak burgonyával,
coleslaw salátával, BBQ mártás – 4390.-**
(Tüske Panni Siller 2022 – Szekszárd)

**Sokmagvas bundában sült csirkemell falatkák, burgonyapürével,
tojásos avokádókrémmel, olívás zöldsaláta – 4790.-**
(Laposa Borbirtok Vitorlás Rajnai Rizling – Badacsony)

Zöldséges csípős csirke curry jázminrizzsel, nachos – 4590.-
(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 – Tokaj)

**Fűszeres sajtkrémmel és házi füstölt sonkával töltött csirkemell rántva,
burgonyapüré, flambírozott gyümölcsök, mangópüré – 4990.-**
Gróf Degenfeld Hárslevelű 2022 (BIO) – Tokaj)

**Pikáns pácban sült csirkecombfilé mézzel kenegetve,
zöldséges párizsi burgonyával, citrusos ricotta mártogatóssal – 4590.-**
Cantina di Ruscio Ludico (pecorino) - Olaszország

**Konfitált kacsacomb hagymás törtburgonyával, párolt lilakáposztával,
rozmaryngos pecsenyelével, szilva – 6290.-**
(Benedek Pinot Noir 2022 – Mátra)

Sertés

**Sült csülök Bajorkáposztával, tiroli gombóccal,
fűszeres cikk burgonyával, jus – 5890.-**
(Jackfall Chardonnay Prémium 2021 – Villány)

Óriás rántott borda petrezselymes burgonya,
paradicsomos gremolata – 4890.-
(Lapos Borbirtok Vitorlás Rajnai Rizling – Badacsony)

Sous vide szűzpecsenye zöldséges füstölt burgonyával,
cheddar sajtmártással – 5590.-
(Gróf Degenfeld Hárslevelű 2022 (BIO) – Tokaj)

American style: pulled pork, sült csónakburgonyával,
jalapeno paprikás coleslaw, cheddar sajtmártás – 5290.-
(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 – Tokaj)

Marha

Érelt bélszín steak fűszervajjal, tepsis burgonyával, rántott tojás,
parmezán chips, zöldborsmártás – 12490.-
(Tóth Ferenc Egri Bikavér Selection 2018 – Eger)

Omlós marhalábszár, szarvasgombás burgonyapürével,
kerti zöldségek – 9990.-
(Bodegas Escudero Rioja Becquer Tinto 2019 – Spanyolország)

Halak

Zöldségekkel sült lazacfilé
sütőpapír csónakban sütvé, fűszervajjal – 6390.-
(Cantina di Ruscio Ludico (pecorino) – Olaszország)

Toszkán lazacfilé, aszaltparadicsomos spenótos gnocchi
tejszínes mártásban, parmezán – 6590.-
(Tüske Panni Siller 2022 – Szekszárd)

RV fish & chips: sajtos bundában sült hekkfilé, édes cikk burgonyával,
citrusos ricotta mártással, tzatziki – 4990.-
(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 – Tokaj)

Tészták

Fokhagymás omlós szűzpecsenye ragu, kapros juhtúrós nudli,
sült szalonna, marinált lilahagyma – 5990.-
(Haraszthy Sauvignon Blanc 2022 Winelovers selection – Etyek)

Parmezános-tejszínes spagetti, grillezett csirkefalatkákkal,
rántott tojás – 4990.-
(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 – Tokaj)

Tejszínes garnélás papardelle, parmezán forgács, rukkola – 6390.-
(Cantina di Ruscio Ludico (pecorino) – Olaszország)

Vega-Vegán

Sokmagvas bundában sült tofu pirított thai tésztával – 4990.-
(Budaházy-Fekete Kúria 4:20 Cuvée 2021 – Tokaj)

Mediterrán spenótos lencse rizottó, falafel, parmezán sajt – 4990.-
(Haraszthy Sauvignon Blanc 2022 Winelovers selection – Etyek)

Kevert saláták

Cézár saláta: - fűszeres pirított csirkefalatkákkal – 4390.-
(Dobosi BIO Olaszrizling 2023)

Tálak



RV tál 1.0:

Mozzarellával grillezett csirkemell, pulled pork, sült csülök, rántott sajt, sous vide szűzpecsenye sült csónak burgonyával, kukoricás jázminrizzsel, grillezett zöldségekkel, coleslaw saláta, tzatziki – 11990.-

RV tál 2.0:

Fűszeres sajtkrémmel és házi füstölt sonkával töltött csirkemell rántva, konfitált kacsacomb, sokmagvas bundában sült csirkemell falatkák, pikáns pácban sült csirkecombfilé mézzel kenegetve, sajtos bundában sült hekkfilé jázminrizzsel, párolt lilakáposztával, fűszeres cikk burgonyával, joghurtos saláta, tartármártás 12990.-

RV tál 3.0(glutén-laktóz mentes):

Sous vide szűzpecsenye, rostonsült csirkemell, citromborsos lazacfilé, konfitált kacsacomb párolt lilakáposztával, jázminrizzsel, édes cikk burgonyával, olívás zöldsaláta, édes-chili szósz 14990.-

Desszert

Mogyorókrémes somlói – 2590.-

(Royal Oporto Late Bottled Vintage 2017)

Túró, barack, rizstészta lilium – 1990.-

(Holdvölgy Hold and Holló Sweet 2018)

New York-i sajtorta – 2490.-

(Sárga Borház Tokaji édes Szamorodni 2018)

Mákos morzsába forgatott házi epergombóc – 2490.-

(Lustau La Ina Vina 25PX Sherry)