

## Levesek

### **Húsleves gazdagon marhahússal** **1390 Ft.**

Hagyományos marhahúsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély barna levesbe bele főjön minden alapanyag finom íze. Marhahússal, cérnametélttel és sárgarépával tálaljuk.

### **Jókai bableves** **1390 Ft.**

Bableves, ahogyan a Nagyi csinálta. Friss, hazai zöldségekből készült bableves házi kolbásszal és füstölt, főtt csülök kockákkal. Lilahagymával és tejföllel kínáljuk.

## Halászlé

Vegyes halakból passzírozott alaplevet készítünk, tálalás előtt a friss halfilét belefőzzük.

### **Szürkeharcsa filével** **2390 Ft.**

## Marhahúsból készült ételek

### **Marhapörkölt** **2890 Ft.**

Hazai marhahúsból készült pörkölt galuskával.

Jó étvágyat kívánunk!  
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.  
Szervízdíjat nem számolunk fel.  
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

## Sertéshúsból készült ételek

### **Cigánypecsenye** **2790 Ft.**

Porhanyós, fokhagymás sertéstarja, pecsenyelével bolondítva, kakastaréjjal koronázva. Köretként hagymás törtburgonyát kínálunk.

### **Cordon Bleu** **2690 Ft.**

A hagyománytól eltérően a sertés karajt füstölt, főtt csülöksonkával és sajttal töltjük, hasáburgonyával tálaljuk.

### **Csülkös sztrapacska** **2490 Ft.**

A sztrapacska szlovák eredetű tésztaétel. Tésztája (halušky) leginkább a galuskához hasonlít, különbség azonban, hogy reszelt, nyers burgonyát is tartalmaz. Juhtúróval összemelegítve, füstölt, főtt csülökkel tálaljuk.

### **Sertéspörkölt** **2190Ft.**

Hazai sertéshúsból készült pörkölt galuskával.

# Üvegház

restaurant

## Óriás bécsi szelet sertéskarajból

2490 Ft.

A bécsi szeletet bécsi klasszikusként esszük, de ugyanúgy nem Bécsben született, mint sok más nagy bécsi klasszikus, például Haydn, Mozart vagy Beethoven.

Bécsben egyébként a 18. században még egészen mást értettek „borjú sniclin”. Kälbernes Schnitzel

Ahogyan mi tálaljuk: A sertéskarajt hagyományosan panírozva kisütjük, hasáburgonyával, friss salátával és citrommal tálaljuk.

## Szárnyasból készült ételek

### Göngyölt csirkemell Jorgos módra

2790 Ft.

Sous vide-olt göngyölt csirkemell, lilahagymával kevert sajtkülönlegességgel töltve, vaslapon sütve. A sous vide technológia miatt a hús sokkal porhanyósabb és szaftosabb marad, a hús színe enyhén rózsaszín, de nem nyers. Grillzöldséggel és házi steakburgonyával tálaljuk.

### „Láng”-oló spagetti

2190 Ft.

A csirkemell csíkokat fűszerezzük, fokhagymával és chilivel megbolondítjuk, ezután tejszínnel és kifőtt spagettivel összefogatva, tetején reszelt trappista sajttal megszórva tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

Az árak tartalmazzák az Áfa-t.

Szervízdíjat nem számolunk fel.

Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

# üvegház

restaurant

## **Tüzes csirke fajitas**

**2990 Ft.**

Pirított csirkemell csíkok, lilahagymával, kaliforniai paprikával, csípős mártással és reszelt sajttal sütve, tortilla lapokba tekerve. Köretként friss salátával és hasábburgonyával tálaljuk.

## **Vegetáriánus ételek**

### **Juhtúrós sztrapacska**

**1890 Ft.**

A sztrapacska szlovák eredetű tésztaétel. Tésztája (halušky) leginkább a galuskához hasonlít, különbség azonban, hogy reszelt, nyers burgonyát is tartalmaz. Juhtúróval összekeverve tálaljuk.

### **Rántott sajt**

**2190 Ft.**

Trappista sajt hagyományos panírban kisütve, hasábburgonyával és tartármártással tálalva.

### **Grillezett füstölt gomolya**

**2490 Ft.**

A füstölt gomolya sajtot rostlapon aranybarnára sütjük, vinaigrette öntetes friss salátával tálaljuk.

### **Csípős cukkinis tortilla tekerés**

**2590 Ft.**

Pirított cukkini darabok lilahagymával, kaliforniai paprikával, csípős mártással és reszelt sajttal sütve, tortilla lapokba tekerve. Friss salátával és hasábburgonyával tálaljuk.

**Jó étvágyat kívánunk!**

**Az árak tartalmazzák az Áfa-t.**

**Szervízdíjat nem számolunk fel.**

**Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.**

## Tálak

### Kétszemélyes Üvegház bőségtál

6990 Ft.

A legnépszerűbb termékek válogatása, mely hosszú évek óta a legkedveltebb a táljaink közül.

A tál tartalma: göngyölt csirkemell Jorgos módra, cordon bleu, cigánypecsenye, tüzes csirke fajitas, rántott hagymakarika.

A tál köret tartalma: steakburgonya, párolt rizs, hasáburgonya, csípős Kentucky mártás.

### Kétszemélyes vegetáriánus tál

5490 Ft.

A tál tartalma: rántott gombafejek, rántott cukkini, rántott trappista sajt, grillezett füstölt gomolya sajt, vega fajitas.

A tál köret tartalma: parajos rizs, steakburgonya, grillzöldség, macok és tartármártás.

## Tészta ételek

### Bolognai spagetti

1990 Ft.

### Túrós csusza pörccel

1690 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!  
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.  
Szervízdíjat nem számolunk fel.  
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.

# üvegház

restaurant

## Desszertek

**Retro túrógombóc** 1690 Ft.

Helyben készült túrógombóc tejföllel és áfonya dzsemmel.

**Palacsinta 2db** 850 Ft.

Baracklekvárral vagy Nesquik kakaóval vagy Nutellával töltött palacsinta.

## Saláták, savanyúságok

Csemegeuborka 750 Ft.

Káposztasaláta 750 Ft.

Ecetes almapaprika 750 Ft.

## Szénsavas üdítők

Coca-Cola 1,75 l. 700 Ft.

Coca-Cola Zéró 1,75 l. 700 Ft.

Fanta narancs 1,75 l. 700 Ft.

Jó étvágyat kívánunk!  
Az árak tartalmazzák az Áfa-t.  
Szervízdíjat nem számolunk fel.  
Fél adag étel rendelése esetén, az ár 70%-a kerül számlázásra.