

Előételek

Csontvelő pirítóssal **1990 Ft.**

A velős csontot húslevesben főzzük, majd pirítóssal, lilahagymával és ecetes tormával tálaljuk.

Hagyományos Tatár beefsteak **4490 Ft.**

Érlelt marhabélszínből készítjük hagyományos keverés alapján. Pirított kenyérrel és zöldségekkel tálaljuk.

Libamájjal töltött rántott gombafej, majonézes káposztaágyon **2590 Ft.**

A gombafejeket libamájjal töltjük. Panírozás után forró olajban kisütjük, majd majonézes káposztasaláta ágyon tálaljuk.

Levesek

Fokhagyma krémleves cipóban **1690 Ft.**

Friss fokhagymából készült tejszínes krémleves sokmagvas cipóban tálalva, a cipó tetején aranybarnára pirított sajttal.

Édesburgonya krémleves kesudióval, fekete szezámmaggal csészében **1290 Ft.**

Édesburgonyából készült krémleves, tetején pirított kesudióval és fekete szezámmaggal tálalva.

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.

Csészében **990 Ft.**

Húsleves májgombóccal, zöldséggel **1590 Ft.**

Hagyományos marhahúsleves, melyet egész éjszaka kis lángon főzünk, hogy a mély barna levesbe bele főjön minden alapanyag finom íze. Házilag készített májgombóccal és sárgarépával 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

Jókai bableves

1590 Ft.

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

Csészében

1190 Ft.

Halászlé

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

Szürkeharcsa filével

3290 Ft.

Ponty filével

2190 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.

A bélszín sütési módjai:

Angolosra (rare) sütés

A bélszín javának csak a külső kérge sül át, a hús közepe felé haladva egyre nyersebb, közepe pedig teljesen nyers, véres.

Félig angolosra (Medium-rare) sütés

A félig átsült bélszín java belseje rubinvörös -rózsaszín. A legtöbb húsimádó így szereti.

Well done (bien cuit) sütés

Jól átsült. Az igazi steak rajongók szerint száraz.

Marhahúsból készült ételek

Bélszín java zöldbors mártással 6490 Ft.

Érlelt bélszínből sütve, pikáns ízű, tejszínes zöldbors mártással. Karikára vágott, vajon pirított burgonyával tálaljuk.

Borjúpörkölt 3190 Ft.

Hazai borjúhúsból készült pörkölt galuskával.

Hagymás rostélyos 3390 Ft.

Érlelt marhahátszínből sütve, lyoni hagymával a tetején, vegyes körettel tálalva.

Üvegház

restaurant

Borjúláb rántva

3490 Ft.

Egy igazi retro étel, melyet az idősebb korosztály nagyon kedvel. Aki nem tudná, ez a finomság nem színhús, hanem egy zselés, kocsonyás állagú étel.

A borjúlábat babérleveles, fokhagymás, sós vízben főzzük. Kicsontozzuk, kockára vágjuk, gőz felett melegítjük és formázzuk. Hagyományos panírban sütve petrezselymes burgonyával és tartármártással tálaljuk.

Kézműves Üvegház burger

3890 Ft.

Alapja a helyben készített hamburger buci, amelyben a házilag készített marhahús pogácsa dominál, illetve a sült bacon, pirított hagyma, vörös cheddar sajt, lilakáposzta és a pikáns mártás ízei harmonizálnak. Édesburgonyával 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.

Sertéshúsból készült ételek

Zeusz szüze

3690 Ft.

5 napig pácolt sertés szűzérme, bacon-be göngyölve, nyársra tűzve, vaslapon sütvé. Márványsajt mártással és házilag készített krokettel kínáljuk.

Cigánypecsenye

2990 Ft.

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

Cordon Bleu

2790 Ft.

A hagyománytól eltérően a sertés karajt füstölt, főtt csülöksonkával és sajttal töltjük, hasábburgonyával 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 összeemelegítve, füstölt, főtt csülökkel 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

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

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

Betyár borda

3290 Ft.

A sertéskarajt füstölt sajttal, kolozsvári szalonnával és csípős paprikával töltjük. Panírozás után forró olajban sütjük és fűszeres steakburgonyával tálaljuk.

Szűzfészek

3590 Ft.

A sertés szűz csíkokat fűszerezés után lepirítjuk, majd a házi pestoval összeforgatott spagettire helyezük. Tetején parmezánnal 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

Parasztos szűzermék

2990 Ft.

A kockára vágott főtt burgonyát forró olajban kisütjük, majd szalonnából, hagymából és kolbászból készített raguval összeforgatjuk. Tetején frissen sült szűzermékkel tálaljuk.

Szárnyasból készült ételek

Göngyölt csirkemell Jorgos módra

2890 Ft.

Sous vide-olt göngyölt csirkemell, lilahagymával kevert sajtkülönlegességgel töltve, bacon-be göngyölve, vaslapon sütvé.

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.

Sous vide kacsamell aszalt szilvamártással, krokettel

4190 Ft.

Sous vide-olt kacsamell, vörösboros aszlat szilvamártással, házi krokettel tálalva.

Csirkemell szelet kukoricapelyhen bundázva

2390 Ft.

Csirkemell kukoricapelyhes bundában sütvé, BBQ szósszal és hasáburgonyával 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

Serpenyőben sült lecsós kacsamáj gerslirizottóval 5990 Ft.

A hízott sous vide-olt kacsamájat rostlapon sütjük, majd szeletekben lecsó ágyra helyezzük. Árpagyöngyből készült zöldborsós, gombás rizottóval tálaljuk.

Tüzes csirke fajitas 3290 Ft.

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

Halból készült ételek

Pisztráng roston sütve 2990 Ft.

Az egész pisztrángot fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük és grillzöldséggel tálaljuk.

Fokhagymás rántott szürkeharcsa 4890 Ft.

A szürkeharcsa filét egy kis fokhagymával ízesítjük, hagyományos panírban kisütjük. Hasábburgonyával, rizzsel és tartármártással 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

Fogas filé roston sütve fűszervajjal, rizzsel és grillzöldséggel 4290 Ft.

A fogas filét fűszerezzük, rostlapon egyenletesen átsütjük, grillzöldséggel, rizzsel és fűszervajjal tálaljuk.

Lazac steak rózsabors mártással 5690 Ft.

A friss lazac steaket rostlapon megsütjük, tejszínes rózsabors mártással, rizzsel és grillezett zöldséggel 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.

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

Grillezett füstölt gomolya **2490 Ft.**

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

Camembert szezámragos bundában **2890 Ft.**

Camembert sajt szezámragos panírban kisütve, jázmin rizzsel és áfonya dzsemmel tálalva.

Csípős cukkinis tortilla tekercs **2890 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

7490 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

6190 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.

Gyerek ételek

Stuart Little kedvence 1490 Ft.

Rántott sajt hasáburgonyával.

Micimackó kedvence 1390 Ft.

Rántott csirkemell burgonyapürével.

Lecso kedvence 1590 Ft.

Bolognai spagetti.

Desszertek

Csokoládé Brownie **1390 Ft.**

Amerikai recept alapján készülő csokoládés sütemény. Erdei gyümölcs öntettel és egy gombóc vanília fagyalattal tálaljuk.

Retro túrógombóc **1690 Ft.**

Házilag készült túrógombóc tejföllel és áfonya dzsemmel.

Somlói galuska **990 Ft.**

Házi recept alapján.

Gesztenyepüré **1190 Ft.**

Gesztenyepüré házi tejszínhabbal, tetején csokoládéöntettel.

Mascarpone-s túró torta erdei gyümölcs chatnyval **1590 Ft.**

A mascarpone-s túrókrémet darált keksz alapra helyezve megsütjük. Tetejét porcukorral hintve erdei gyümölcs chatnyval 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

Palacsinta

650 Ft.

2 darab házi baracklekvárral vagy Nesquik kakaóval töltött palacsinta.

Nutellás Palacsinta

950 Ft.

2 darab valódi Nutellával töltött palacsinta.

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

Köreték

Krokett	650 Ft.
Jázmin rizs	850 Ft.
Párolt rizs	650 Ft.
Steakburgonya	650 Ft.
Grillzöldség	850 Ft.
Petrezselymes burgonya	650 Ft.
Burgonyapüré	750 Ft.
Hasábburgonya	750 Ft.
Édesburgonya hasáb	1400 Ft.
Édesburgonya püré	1000 Ft.
Friss saláta	990 Ft.
Tócsni	1200 Ft.
Quinoá	850 Ft.
Bulgur	850 Ft.

Feltétek, mártások

Ketchup	200 Ft.
Mustár	200 Ft.
Majonéz	350 Ft.
Tartármártás	350 Ft.
Márványsajt mártás	650 Ft.
Kentucky mártás	400 Ft.
BBQ mártás	450 Ft.
Tejföl	300 Ft.
Kakastaréj	500 Ft.

Saláták, savanyúságok

Uborkasaláta	750 Ft.
Káposztasaláta	750 Ft.
Ecetes alma paprika	750 Ft.
Csemegeuborka	750 Ft.
Paradicsomsaláta	750 Ft.

Fehérborok

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

Budai

Irsai Olivér 0,75 l 4190 Ft.

Nyakas Pince

Száraz

**Ostoros Debrői Hárslevelű
0,75 l 2790 Ft.**

Ostoros pincészet

Félédes

**Szeremley Rizling 0,75 l
6490 Ft.**

Szeremley Birtok

Száraz

Tokaji

Furmint 0,75 l 7990 Ft.

Dobogó Pincészet

Száraz

**Tokaji Sárgamuskotály
0,75 l 1990 Ft.**

Édes

Roséborok

**Villányi Rosé
0,75 l 4890 Ft.**

Gere & Weninger

Száraz

**Dúzsi Rosé Cuvée
0,75 l 5790 Ft.**

Dúzsi pincészet

Száraz

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

Vörösborok

Villányi

Portugieser 0,75 l 4890 Ft.

Gere Attila

Száraz

Szekszárdi

Kékfrankos 0,75 l 4990 Ft.

Takler Ferenc

Száraz

Villányi Cabernet

Sauvignon 0,75 l 9790 Ft.

Gere Attila

Száraz

Villányi

Kopár 0,75 l 18990 Ft.

(Cabernet Sauvignon & Cabernet

Franc & Merlot)

Gere Attila

Száraz

Desszertborok

Tokaji Satöbbi Édes

Szamorodni 0,5 l 4990 Ft.

Dobogó Pincészet

Édes

Tokaji Satöbbi 3 puttonyos

Aszú 0,5 l 5990 Ft.

Dobogó Pincészet

Édes

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

Borok kimérve

Tokaji

Sárgamuskotály 450 Ft./dl.

Édes

Ostoros Debrői

Hárslevelű 490 Ft./dl.

Ostoros pincészet

Félédes

Badacsonyi Szeremley

Rizling 990 Ft/ dl.

Szeremley Birtok

Száraz

Budai Irsai

Olivér 790 Ft./dl.

Nyakas Pince

Száraz

Villányi Rosé 790 Ft./dl.

Gere & Weninger

Száraz

Dúzsi Rosé

Cuvée 890 Ft./dl.

Dúzsi pincészet

Száraz

Villányi

Portugieser 790 Ft./dl.

Gere Attila

Száraz

Szekszárdi

Kékfrankos 790 Ft./dl.

Takler Ferenc

Száraz

Villányi Cabernet

Sauvignon 1490 Ft./dl.

Gere Attila

Száraz

Folyóborok

Olaszrizling 450 Ft/dl.

Száraz fehérbor

Rosé 450 Ft/dl.

Száraz rosébor

Vörös Cuvée 450 Ft/dl.

Száraz vörösbor

Vörös Cuvée 450 Ft/dl.

Félédes vörösbor

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

Vermutok

Martini Bianco 1100 Ft./dl.

Édes

Martini

Extra dry 1100 Ft./dl.

Száraz

Pezsgők

Törley Charmant

Doux 0,75 l 2990 Ft.

Édes

Törley Gála 0,75 l 2990 Ft.

Száraz

Törley Alkoholmentes

0,75 l 2990 Ft.

Száraz

Asti Martini 0,75 l 6490 Ft.

Édes

Gancia Prosecco 0,75 l

Száraz 5790 Ft.

Gyermekpezsgő 1890 Ft.

Sörök

Csapolt

Budweiser 0,3 l 570 Ft.

Budweiser 0,5 l 950 Ft.

Üveges sörök

Heineken 0,33 l 850 Ft.

Heineken 0,33 l 850 Ft.

alkoholmentes sör

Staropramen 0,33 l 850 Ft.

Edelweiss 0,5 l 1190 Ft.

szűretlen búzasör

Staropramen 0,5 l 850 Ft.

barna sör

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

Röviditalok	2 cl	4 cl		2cl	4 cl
Gin			Rumok		
Gordon's	650 Ft.	1300 Ft.	Bacardi superior	550 Ft.	1100 Ft.
Keserűk			Captain Morgan	650 Ft.	1300 Ft.
Jagermeister	550 Ft.	1100 Ft.	Tequilák		
Unicum	550 Ft.	1100 Ft.	Jose Cuervo silver	595 Ft.	1190 Ft.
Unicum szilva	550 Ft.	1100 Ft.	Jose Cuervo reposado	595 Ft.	1190 Ft.
Konyakok			Whiskeyk		
Hennessy	1300 Ft.	2600 Ft.	Ballantine's	500 Ft.	1000 Ft.
Napoleon			Chivas		
St. Remy	495 Ft.	990 Ft.	Regal 12	900 Ft.	1800 Ft.
Metaxa 5*	550 Ft.	1100 Ft.	Jack Daniel's	750 Ft.	1500 Ft.
Likőrök			Jameson	750 Ft.	1500 Ft.
Bailey's	550 Ft.	1100 Ft.	Johnnie Walker	550 Ft.	1100 Ft.
Ouzo 12	600 Ft.	1200 Ft.			
Vodkák					
Finlandia	500 Ft.	1000 Ft.			
Smirnoff	500 Ft.	1000 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

Pálinkák	2 cl	4 cl
Panyolai Elixír birsalma, fekete cseresznye, érelt szatmári szilva, fürtös meggy, vilmoskörte	800 Ft.	1600 Ft.
kajszibarack	900 Ft.	1800 Ft.
rubinmeggy, aranyalma, aranyszőlő	850 Ft.	1700 Ft.
Panyolai SQ 52 % fürtös meggy, szabolcsi alma, szatmári szilva, fekete cseresznye	900 Ft.	1800 Ft.
Kajszibarack	1000 Ft.	2000 Ft.
Panyolai Mézes mézes fahéjas alma mézes meggy mézes szatmári szilva mézes málna mézes ánizsos szőlő	750 Ft.	1500 Ft.
Zwack Sándor Nemes Pálinkák birs besztercei szilva	1500 Ft.	3000 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

Szénsavas üdítők

Coca-cola 0,25 l	500 Ft.
Coca-cola zéró 0,25 l	500 Ft.
Fanta narancs 0,25 l	500 Ft.
Fanta	
citrom-bodza 0,25 l	500 Ft.
Kinley gyömbér 0,25 l	500 Ft.
Kinley tonic 0,25 l	500 Ft.
Sprite zéró 0,25 l	500 Ft.

Szénsavmentes üdítők

Ice tea

Citrom 0,25 l	500 Ft.
Barack 0,25 l	500 Ft.

Rostos üdítők

Alma	190 Ft./dl.
Ananász	190 Ft./dl.
Eper	190 Ft./dl.
Narancs	190 Ft./dl.
Őszibarack	190 Ft./dl.
Top Joy paradicsomlé fűszeres 0,25 l	520 Ft.

Szörpök

Valaha Tanya Családi Ökogazdaság szörpök.	210 Ft/dl.
Választékunkról kérdezze kollégánkat.	

Ásványvizek

Natur aqua

Szénsavas 0,33 l	500 Ft.
Szénsavmentes 0,33 l	500 Ft.
Szénsavas 0,75 l	890 Ft.
Szénsavmentes 0,75 l	890 Ft.

Limonádék

Limonádé 0,5 l	890Ft.
Ízesített limonádé 0,5 l	
Választékunkról kérdezze kollégánkat.	1290 Ft.

Kávék és forrítalok

Presszókávé	450 Ft.
Hosszúkávé	450 Ft.
Cappuccino	550 Ft.
Caffé Latte	590 Ft.
Latte macchiato	650 Ft.
Melange	700 Ft.
Koffeinmentes kávé	450 Ft.
Jegeskávé	850 Ft.
Fekete tea	550 Ft.
Zöld tea	550 Ft.
Gyümölcstea	550 Ft.
Forró csokoládé (classic, fehér)	650 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.