

|               | HÉTFŐ   |                | KEDD  |               | SZERDA                                       |               | CSÜTÖRTÖK   |                | PÉNTEK  |                |
|---------------|---|----------------|---|---------------|--|---------------|---|----------------|---|----------------|
| LEVESEK       | Hideg meggyeves   | 480Ft / 580Ft  | Hideg gyümölcsleves                             | 480Ft / 580Ft | Hideg ribizilileves                          | 480Ft / 580Ft | Hideg görög gyümölcsleves   | 480Ft / 580Ft  | Hideg őszibarackleves   | 480Ft / 580Ft  |
|               | Lencsegulyás csipetkével  | 530Ft / 630Ft  | Thai csirkeleves                                | 530Ft / 630Ft | Áfonyás vaddisznó gulyás borókával           | 530Ft / 630Ft | Vasi szárnyasleves  | 530Ft / 630Ft  | Májgombóc leves   | 530Ft / 630Ft  |
| 700 KCAL MENU | Mozzarellával paradicsommal sült csirkemell vajos zöldségkörettel | 1 480 Ft       | Fokhagymás mustáros csirkemell, burgonyapürével | 1 480 Ft      | Roston sült sertéscsikok zöldséges bulgurral | 1 480 Ft      | Színes borsban érlelt sertéskara, karottás rizszel, fitness salátával | 1 480 Ft       | Bazsalikomos olivában érlelt csirkemell, karottás kelbimbóval, pirított tökmaggal | 1 480 Ft       |
| FRISSEN SÜLT  | Szezámagos bundában sült rántott sertésszelet                     | 690Ft / 1020Ft | Fetával töltött csirkemell rántva               | 1 020 Ft      | Zengői töltött sertésszelet rántva           | 1 020 Ft      | Tökmagos bundában sült rántott csirkemell                             | 690Ft / 1020Ft | Rántott csirkemell  | 690Ft / 1020Ft |
| FŐÉTEL 1.     | Thai csirkés tészta   | 1 080 Ft       | Hortobágyi húsos palacsinta (2db)               | 1 080 Ft      | Magyaróvári sertésszelet                     | 1 080 Ft      | Gyuevecs szerb rakottas (egytál)                                      | 1 080 Ft       | Sólet főtt tojással sült kolbásszal (egy tál)                                     | 1 080 Ft       |
| FŐÉTEL 2.     | Lecsós csirkemáj  | 890 Ft         | Zúza pörkölt                                    | 980 Ft        | Hétvezér tokány                              | 980 Ft        | Zöldborsós csirkeragu tejszínnel                                      | 980 Ft         | Vadas sertéscsikok  | 980 Ft         |
| VEGA FŐÉTEL   | Spenótos gnocchi sajttal  | 820 Ft         | Rántott sajt (1db)                              | 680 Ft        | Rántott karfiol zabpelyhes bundában          | 820 Ft        | Zöldségropogós szezámaggal (1db)                                      | 680 Ft         | Rántott hagymakarika BBQ szósszal   | 820 Ft         |
| FŐZELÉK       | Paradicsommártás főtt burgonyával                                 | 550 Ft         | Sóskamártás sós burgonyával                     | 550 Ft        | Zöldborsófőzelék                             | 550 Ft        | Lencsefőzelék   | 550 Ft         | Tökfőzelék  | 550 Ft         |
| FELTÉT        | Húsgombóc (2db)   | 550 Ft         | Főtt tojás (1db)                                | 250 Ft        | Főtt baromfipálca (2db)                      | 550 Ft        | Grillezett bajor kolbász (3db)  | 200Ft/600Ft    | Vagdalt szárnyashúsból szezámossal (1db)  | 550 Ft         |
| KÖRETEK       | Fűszeres héjas burgonya   | 550 Ft         | Burgonyapüré/Krokett                            | 550 Ft        | Hasábburgonya                                | 550 Ft        | Fűszeres héjas burgonya   | 550 Ft         | Steak burgonya  | 550 Ft         |
|               | Jázmínrizs  | 480 Ft         | Petrezselymes rizs                              | 480 Ft        | Párolt rizs                                  | 480 Ft        | Karottás rizs   | 480 Ft         | Rizi-bizi jázmínrizsből   | 480 Ft         |
|               | Vajos zöldségköret  | 520 Ft         | Orsótészta                                      | 520 Ft        | Szarvacska tészta                            | 520 Ft        | Penne tészta  | 520 Ft         | Spagetti tészta   | 520 Ft         |
| TÉSZTABÁR     | Lekváros derelye fahéjas porcukorral                              | 620Ft / 820Ft  | Füstölt sajtos brokkolis penne                  | 820 Ft        | Vargabéles                                   | 620Ft / 820Ft | Farfalle picanté gombával tejszínnel                                  | 820 Ft         | Mogyorókrémes gombóc  | 620Ft / 820Ft  |
| HÁZI DESSZERT | Túrófelfújt citromöntettel  | 580Ft/ 780FT   | Tejberizs meggyzósszal                          | 480Ft/ 680Ft  | Chia mag puding áfonyaöntettel               | 650 Ft        | Masánszky almás rizsfelfújt sárgabarack öntettel                      | 580Ft/ 780Ft   | Piskótatekercs csokiöntettel  | 550 Ft         |

Allergének listája: 1.glutén, 2.rákfélék, 3.tojás, 4.halak, 5.földimogyoró, 6.szója, 7.tej, 8.diófélék, 9.zeller, 10.mustár, 11.szezám, 12.kén-dioxid, 13.csillagfűrt, 14.puhatestűek

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

|               | HÉTFŐ                         | KEDD                                    | SZERDA   | CSÜTÖRTÖK  | PÉNTEK                           |
|---------------|-------------------------------|---|--|--|----------------------------------|
| <b>LEVES</b>  | Zellerkrémleves<br>1,3,7,9,10 | Pirított kiskocka leves<br>1,3,7,9,10   | Zöldségleves<br>1,3,7,9,10                               | Palócleves<br>1,3,7,9,10                                   | Tojásleves<br>1,3,7,9,10         |
| <b>MENÜ A</b> | Chilis bab<br>1, 10           | Jóasszony sertésragu,<br>penne<br>1,3,7 | Debreceni sült,<br>paradicsomos<br>burgonya<br>1,6,7     | Gránátos kocka,<br>céklasaláta<br>1,7                      | Rakott kelkáposzta<br>1,3,7,6,10 |
| <b>MENÜ B</b> | Milánói makaróni<br>1, 3, 10  | Tojásropogós,<br>finomfőzelék<br>1      | Panírozott<br>halrudak, rizi-bizi,<br>tartár<br>1,7,9,10 | Főtt sertéshús,<br>meggymártás, főtt<br>burgonya<br>1,7,10 | Lecsós virsli, tarhonya<br>1,7   |

Allergének listája: 1.glutén, 2.rákfélék, 3.tojás, 4.halak, 5.földimogyoró, 6.szója, 7.tej, 8.diófélék, 9.zeller, 10.mustár, 11.szezám, 12.kén-dioxid, 13.csillagfűt, 14.puhatestűek

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!