

FENYŐHARASZT
kastélyszálló

ÉTLAP

ELŐÉTEL

Házias ízeltő – egy kétszemélyes tálon az összes finomság (G) (T) 6 500 Ft/2 fő
Ropogós bagett helyben készült házias kencékkel (fokhagymás kacsaszír, tepertőkrém, zöldfűszeres sajtkrém)
Bivalykolbász és szalámi a mátrai bivalyrezervátumból, ízeltő a bükki sajtmester kézműves sajtkülönlegességéből

LEVESEK

Gyöngyöző húsleves, házi csigatésztával (G) Tojás 1 750 FT/5 dl
Tárkonnyal ízesített, tejszínes-gombás vadragu leves (T) 2 400 FT/5 dl
Rókaagomba leves, juhtúrós galuskával (G) (T) 1 650 FT/2,5 dl

FŐÉTELEK

Vajpuha csirkemell szeletek, kecskesajtos mártással, jázmin rizzsel (T) 5 700 Ft
Kemencében sült kacsacomb hagymás tört burgonyával és párolt káposztával 6 400 Ft
Rosé kacsamell burgonya lángoson levendulás narancslekvárral (T) 6 400 Ft
Kemencében sült saját nevelésű haraszi rozmaringos bárány rösztli burgonyával 6 400 Ft
Borjúbécsi vajon pirított petrezselymes burgonyával (G) (T) 6 400 Ft
Mátrai bivalypörkölt, házi burgonyafánkkal (G) 6 400 Ft
Roston sült borjúmáj lilahagyma lekvárral és édes burgonyával 5 700 Ft
Tenger gyümölcseivel gazdagított pappardelle, friss parmezánnal (G) (T) Rák 6 400 Ft
Jalapenos sajtgolyó párolt jázmin rizzsel (G) (T) 5 200 Ft

DESSZERTEK

Csokoládés szuflé és eper sorbet (G) (T) 1 990 Ft
Somlói galuska (G) (T) 1 990 Ft
Haraszi gesztenyepüré (T) 1 990 Ft

Áraink Forintban értendők, és tartalmazzák az Általános Forgalmi Adót.

Allergén anyagok: (G) GLUTÉN / (T) TEJ / Tojás / Rák