

T= TEJMENTES L= LISZTMETES

KÉRJÜK, HOGY ESZKÖZEINKET NE VIGYÉK KI AZ ÉTTEREMBŐL! KÖSZÖNJÜK!

T= TEJMENTES L= LISZTMETES

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
napi menü	<i>Francia hagymaleves</i>	<i>Dorozsmai borsóleves T</i>	<i>Csontleves csigatésztával T</i>	<i>Tápéi legényfogyóleves (malachús, gomba, zöldségek, mustár, kapor, babér, eperlevél tészta)</i>	<i>Paradicsomleves T</i>
1 090 Ft	<i>Sertéskaraj sokmag bundában, zöldséges rizzsel</i>	<i>Kolbászos rakott krumpli L</i>	<i>Lencsefőzelék, kispörkölt feltétel (csirke)</i>	<i>Rizskoch sárgabarackkal</i>	<i>Bundázott tengeri halfilé T párolt zöldségkörettel vagy rizi-bizivel (VÁLASZTHATÓ!)</i>
levesek	Tárkonyos pulykaragu leves aprógaluskával T	El Paso csirkeleves (fehérbab, kukorica, borsó, lime, koriander, tejszín) L	Csontleves csigatésztával T	Tápéi legényfogyóleves (malachús, gomba, zöldségek, mustár, kapor, babér, eperlevél tészta)	Citromos pulykaraguleves zöldbabbal és rizsbetéttel TL
	Francia hagymaleves	Dorozsmai borsóleves T	3sajtos burgonyakréMLEVES L	Karfiolleves T	Paradicsomleves T
	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves
főételek	"A pizzasütő pecsenyéje" (sertés karajfilé milánói raguval és sajttal besütve)	Grillen süttött csirkemellfilé finom paprikás-mártással és csavartcső tésztával (külön tejföl) T	Csirkepörkölt nokedlivel (csirkecomb filéből)	Mexikói marhahúsos feketebab sajtos sült tortillával	Holstein ³ (vasalt karajszelet, sült füstölt tarjaszelet, tükörtojás) (TL)
	ÓRIÁS csirkemell rántva T	Kolbászos rakott krumpli L	Brooklyn tál(fűszeres-bundás csirkemell, csónakburgonya,saláta,sült hagyma,zöldbors mártás)	Töltött csirkemell várkapitány módra (savanyú uborka, bacon, hagyma, mozzarella)	Rántott csirkemellfilé, reszelt sajttal és tejföllel
Séf ajánlat	Mogyorós kacska grill zöldségekkel /csípős/	BIG Lyoni karajszelet T	Füstös-kemencés karaj (tarjával és füstölt sajttal besütve) L	Sörrel sült sertécsülök pirított savanyú káposztával és parasztos krumplival TL	Borjúpaprikás sztrapacskával
saláta	Ananászos gyümölcssaláta	Svéd gombasaláta	Friss ropogós saláta balzsamos sült körtével	Fetás saláta bébispenóttal	Majonézes tojássaláta
főzelék	Zöldbab főzelék	Borsófőzelék	Lencsefőzelék	Tejfölös burgonyafőzelék	Sárgaborsó főzelék T
feltét	Sült debreceni	Szárnasvagdalt búzakorpával	Kispörkölt feltét	Füstölt-főtt tarjaszelet	Tojással töltött egybefasírt
extra köret 450/270 Ft	Jázmínrizs	Borsós bébirépa (olíva olaj) TL	Lencsés bulgur TL	ParasztoS burgonya	Paprikás burgonyapüré
vegetáriánus	Vega "székelykáposzta" (vörösborral párolt gomba, árpagyöngy, külön tejföl) T L	Sajtkavalkád (háromféle sajt, háromféle bundában)	Közél-keleti lecsó fűszeres tojással	Laskagomba és csiperke gombapaprikás nokedlivel T (külön tejföl)	Rösztli fűszeres johurttal (aprított kápia, petrezselyem, fokhagyma, fűszerek)
halétel	Kukoricapelyhes bundában készített tilápiafilé T	Tengeri hal fűszeres sörtésztában sütve	Szalonnával tekert alaszkaI tőkehalfilé TL	Rózsasügér tárkonyos citrommártással	Bundázott tengeri halfilé T
tésztaféle	Pirított gnocchi bazsalikomOS paradicsomraguval és parmezánnal	Burgonya lángos padlizsánkrémmel, sült zöldségekkel és laktóZmentes sajttal	Káposztás cvekedli T	Rizskoch sárgabarackkal	Sztrapacska
desszert	Málnás bajor kocka	Lágymányosi mágnáspalacsinta (dió, meggy, vanília, tejföl)	Profiteroles	Brownies	Meggyes gesztenye püré

Éttermünkben OTP és K&H bank SZÉP kártyával is fizethet. 7:30-tól TOJÁS ÉTELEKKEL, PECSÉNYÉKKEL, FRISSEN SÜLTTEKKEL, salátákkal, szendvicsekkel és kávé termékek választékával is várjuk Önöket! **Megkérjük kedves külsős vendégeinket, hogy vásárlás és étkezés céljából a galéria oldali, panorámás étteremrész használatát!** Tisztelettel kérjük, hogy **eszközöinket NE VIGYÉK KI** a vendégtérből, az elviteles dobozokat és a műanyag evőeszközöket **térítésmentesen biztosítjuk!**

Hétfőtől csütörtökig 7:30-17 óra között, pénteken 7:30-15:30 között várjuk vendégeinket!!!

Simon Tamás és az Ara-parti Kft. csapata

+36302022536 stamas.etterem@gmail.com facebook/Infopark "A" épület étterme