

"...AZ JÓÓÓ HA NAAAGY..." NAPI MENÜ TÁL LEVESSEL **1290 Ft**

**MELEG REGGELI 7.30-TÓL, EBÉD 11-TÓL!**

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
<b>napi menü</b>	Gombaleves /tejmentes	Lencseleves /tejmentes	Májgaluskaleves /tejmentes	Zöldséges leves, petrezselymes aprónokedlivel /tejmentes	Paradicsomleves /tejmentes
<b>1 090 Ft</b>	Rántott csirkecombfilé bulgur-borsó körettel	Bolognai penne	Borsófőzelék, fasírt roló	Rakott karfiol (pulykahússal)	Rántott sertésmáj kukoricás jázminrizzsel
levesek	Sertésraguleves sárgababbal és lebbencstészttával T	Zöldséges tyúkhúsleves lúdgége tészttával /tejmentes	Májgaluskaleves /tejmentes	Tárkonyos csirkeraguleves (zöldségek, borsó, tejszín) /lisztmentes	Óriásbabos marhagulyás /tejmentes
	Gombaleves /tejmentes	Lencseleves /tejmentes	Sajtos háromhagymás leves	Zöldséges leves, petrezselymes aprónokedlivel /tejmentes	Paradicsomleves /tejmentes
	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Gyümölcsleves	Hideg almaleves
főételek	180-as csirkemell steak tökmagpesztós olvasztott camemberttel /lisztmentes	Jaromir sertéskaraj (grill hússzelet, sörös baconos barnamártással) /tejmentes	Vörösboros marhapörkölt galuskával /tejmentes	Vasalt csirkemell olívaolajos-chilis csicseriborsó raguval és zöldséges árpagyöngy körettel /tejmentes	Mustáros BIG csirkemell bundázva /tejmentes
	Rántott karaj baconmorzsás ropogós hagymával /tejmentes	Cheddar sajttal töltött csirkemell bundázva	Hawaii csirkemellfilé (sonka, sajt, ananász)	Zabkorpás bundában sült karaj tejföllel és reszelt sajttal /lehet tejmentesen is!	Sertésmáj rántva /tejmentes
Séf ajánlat	SERPENYŐS: Pirított csirkemáj, újbungonyával /tej- és lisztmentes	Vason sült csirkecombfilé tükörtojással és zöldségpürével /tej- és lisztmentes	Korzikai bundás pulykafile (paradicsom, cukkini, chili, bazsalikom raguval és pennével)	Rakott karfiol (pulykahússal)	FORMA: Lassan sült sertésstarja, vason pirongatott zöldségekkel és szezámos parajjal /tej- és lisztmentes
saláta	Joghurtos-majonézes saláta	Háromsajtos friss saláta	Gyümölcssaláta	Ropogós zöldsaláta hántolt kölessel	Francia saláta
főzelék	Zöldbabfőzelék	Paradicsomos káposzta /tejmentes	Borsófőzelék	Spenót	Fejtett babfőzelék
feltét	Fasírt	Sajtos pulykafasírt	Fasírt roló	Tojás	Főtt tojás, sült kolbász
extra köret 450/270 Ft	Bulgur-borsó	Zöldségpüré /tej- és lisztmentes	Fűszeres lencse vajon futtatott zöldbabbal /lisztmentes	Zöldséges árpagyöngy /tejmentes	Szezámmagos parajlevelek /tej- és lisztmentes 550/330
vegetáriánus	Karfiol "torta" medvehagymával és füstölt sajttal /lisztmentes	Párolt kelbimbók korianderes-romai köményes vajban	Mozzarellás-zöldséges quisedilla ropogós salátával és fűszeres tejföllel	Zöldségtallér tartármártással	Lecsó tojással TL
halétel	Halrudacsokkák joghurtos-majonézes salátával	Lazacfile és citrom /tejmentes	Rántott afrikai harcsa spéci majonézzel	Tengeri halfilé cukkinis sórtészttában sütve	Vörös sügérfile és zöld gremolata /tejmentes
tésztaféle	Grízes tészta hazai sárgabarack ízzel /tejmentes	Bolognai penne	!Házi fánk eperlekvárral!	A Séf vargabélese, porcukorral	Zöldséges placky (burgonyás palacsinta tészttában pirított gomba, cukkini, borsó, tejföl, sajt)
desszert	Ötlapos krémes	Friss gyümölcsös házi mascarpone desszert	Sajttorta, karamella	Csoki torta	Alma torta, vanília, eper

Éttermünkben OTP és K&H bank SZÉP kártyával is fizethet. 7:30-tól TOJÁS ÉTELEKKEL, PECSÉNYÉKKEL, FRISSEN SÜLTÉKKEL, 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 elvittes dobozokat és a műanyag evőeszközöket **tértisztelesen 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