



# À LA CARTE

## FALATKA



### Padlizsánkrém Friss Kerti Zöldségekkel és Házi Cipóval

1490Ft

Olívaolajon sült fokhagymával és házi majonézzel megbolondított padlizsánkrém mártogatósunkat szezonális, friss kerti zöldségekkel körítve tálaljuk.



### Húsgombóc Bajor Káposztaágyon

1490Ft

Minőségi marha- és sertés darált húsból készült húsgolyókat kacsaszíros füstölt szalonnán, hagymán, őrölt köményen és babérlevélen pirított savanyú káposztaágyon szervírozunk.



### Kacsamájkrém Marinált Hagymasalátával és Házi Cipóval

2490Ft

Kacsaszíron kacsamájat pirítunk, amelyet apróra szeletelt fokhagymával és vöröshagymával ízesítünk, körítésként pedig almaecetes-rózsaborsos-mézes lilahagyma salátát kínálunk hozzá.

**Gellavilla Olaszrizling a Bortársaság ajánlásával**

## LEVES



### Paszternák Krémleves Házi Petrezselyem Olajjal

1190Ft

Olívaolajon pirított paszternákot és apróra vágott vöröshagymát zöldség alap lével krémlevesseé pürésítünk, amelyet azután petrezselyem olajjal ízesítünk.

### Házi Tyúkhúsleves Práddal

1390Ft

Egész tyúkból készült húsleves friss zellerrel, julienne zöldségekkel és főtt fűjtojással ízesítünk, amelyet házi tyúkhús práddunkkal szolgálunk fel.



### Cukkinikrémleves

1190Ft

Olívaolajon párolt cukkinivel, friss petrezselyemmel, apróra zúzott fokhagymával és vöröshagymával ízesített alapléet pürésítünk finom, könnyed krémlevesseé.



## SALÁTA

### Tonhalsaláta

Friss rukkolával, kígyóborkával, roppanós kápia paprikával és kóktélparadicsommal készült kevert salátára omlós húsú tonhalat szórunk, amelyet buggyantott tojással a tetején szervírozunk.

**Csanádi Irsai Olivér** a Bortársaság ajánlásával.



2290Ft

### Avokádós Körtesaláta

Gyümölcsalapú, ínycsalátánkat friss körtével, avokádóval, rukkolával és lilahagyma alappal készítjük, majd dióval és mazsolával bolondítjuk meg.



1890Ft

### Mexikói Quinoa Saláta

Kedvenc superfoodunkat friss avokádóval, főtt fekete babbal, római salátával, kesudióval, fekete olívabogyóval és kóktélparadicsommal párosítjuk, és citrusos-olívás öntettel koronázzuk meg.



2290Ft

### 36 Bisztró Saláta

Házi fejeskáposzta salátánkat ropogósra pirított baconnel, körtével, dióval és mézzel, bazsamecetes-olívaolajos-citromleves öntettel szervírozzuk.



1890Ft

### Thai Saláta

Egzotikus kevert salátánk alapját a mangó, a kínai kel, a sárgarépa, az uborka, a lilahagyma és a kesudió adják, amelyre friss bazsalikomot és szezámigot szórunk, majd mézen karamellizált, gyömbéres-fokhagymás-olívaolajos öntettel egészítünk ki.



2290Ft

### Feltétek: Pirított Csirkemell vagy Rák

590Ft

## TÉSZTA

### Tagliatelle Vörös Pestóval Chilis Bélszín Csíkokkal

Száritott paradicsomból ínycsiklandó pestót készítünk, majd az olívaolajon megpirított bélszín-csíkokat, friss petrezselymet, kóktélparadicsomot, kevés vajjal és a gluténmentes tésztánkkal összeforgatjuk.



5390Ft

### Spagetti Csirkemellel Baconos Zöldséges Paradicsommártásban 2990Ft

A serpenyőben sült csirke csíkokat bazsalikomos olívaolajjal, pirított baconos zöldségekkel, fűszeres paradicsomkrémmel és gluténmentes spagettivel keverjük össze.



## FŐÉTEL



### Roston Sült Pecsénye Kacsamáj Édesburgonya Hasábbal 3290Ft

Kacsaszíron pirított szaftos, omlós kacsamáját fokhagymával, borssal és vajjal ízesítünk, majd kókuszolajban sült édesburgonya hasábbal szervírozunk.



**Ikon Rosé** a Bortársaság ajánlásával

### Lazac Steak Cukkini Spagettivel 4690Ft

Olívaolajon ropogósra sült lazacot sárgarépa-hagymás vajmártásban megforgatunk, amelyet aztán házi készítésű zöldség spagettinkkel körítve tálalunk.



### Vajhal Steak Gyömbéres Tamari Szósszal és Zöldségekkel 4690Ft

Omlós húsú vajhalat olívaolajon jól átsütünk, amelyet keleties ízvilágú, gyömbéres-tamari szószos mártásban, pirított zöldségekkel körítve szolgálunk fel.



### Tanyasi Csirkemell Steak Vajas Karfiol Morzsával 3790Ft

Sous vide technikával elkészített tanyasi csirkemellet friss karfiolból készült "rizottóval" szervírozunk.



**Gilvesy Bohém** a Bortársaság ajánlásával

### Rostlapon Sült Csirkemell Zöldfűszeres Barna Rizzsel, Friss Salátával 3690Ft

Pirított csirkemellet bazsalikomos - kakukkfűves - petrezselymes barna rizzsel és kevert salátával körítve tálalunk.



**Csanádi Irsai Olivér** a Bortársaság ajánlásával

### Bőrén Sült Csirke Steak Pirított Baconos Zöldség Ágyon 3690Ft

Sous vide technikával elkészített, bőrében sült csirkét ínycsiklandozó, pirított baconos zöldségraguval szolgálunk fel.



### Sous Vide Pecsénye Kacsamell Édesburgonya Krémmel, Balzsamos Céklával 4890Ft

Roston sült omlós, szaftos kacsamellet balzsamecetes céklasalátával és finomra pürésített édesburgonyával kínálunk.



## FŐÉTEL



### Baconba Tekert Szűzermék Pirított Laskagombával és Petrezselymes Csiperkével, Házi BBQ Mártással

3690Ft

Sous vide technikával elkészített, sütőben sült sertés szűzerméket vajjal, kakukkfűvel, pirított laskagombával és csiperkével ízesítünk, amelyet azután bőségesen meghintünk petrezselyemmel és rozmaringgal.

Speciális házi BBQ mártásunk normál vagy chilis verzióban is kérhető!



### Serpenyős Tigrisrák (8 db) Mézes-Chilis Mártásban, Házi Cipóval

4490Ft

Olíva- és szezámolajon pirított fehérboros-mézes-fokhagymás tigrisrák farok chilivel, halszósszal és apróra szeletelt petrezselyemmel összeforgatva, Szafi lisztből készült, pirított házi kenyérünkkel tálalva.

Paprikakrémés Rizottó Marinált Zöldségekkel

**Gellavilla Olaszrizling** a Bortársaság ajánlásával



### Cékla Rizottó Parmezánnal

2490Ft

Sóval - borssal besütött céklát vajjal lepürésítjük. Rizottó rizsünket pici mézzel, balzsamecettel, cékla kockákkal készre főzzük, tálalás előtt a cékla pürénkkal megszínezzük, pár csepp citromlével ízesítjük, parmezán forgáccsal megszórva tálaljuk.

**Ikon Rosé** a Bortársaság ajánlásával



### Gomba Rizottó Ízletes Vargányával és Parmezán Sajttal

2490Ft

Klasszikus rizottónk olívaolajon pirított vargányával, vajjal és kakukkfűvel ízesítve, apróra vágott petrezselyemmel és hosszan érlelt, fűszeres jellegű parmezán sajttal megszórva.



### Serpenyős Zöldségek Krémés Paradicsommártásban Bazsalikommal

3390Ft

Olívaolajon dinsztelt szezonális, friss kerti zöldségek házi bazsalikomos paradicsommártásunkban szervírozva.



### Super Bowl

3490Ft

Könnyed energiabombánk zamatos, roston sült csirkemellel, avokádó szeletekkel, főtt quinoával, édesburgonya pürével és friss rukkolával megbolondítva.



## STEAK



### Argentín Belsőín Steak Grill Zöldségekkel Kókusztejes ZöldCurry Mártással

8900Ft

Eredeti, hosszan érlelt argentin marha belseínünket grillezett idényzöldségekkel és házi limeos-kókusztejes zöld curry mártásban szervírozzuk.



Elkészítési módok: Bleu / Rare / Medium rare / Medium / Medium well / Well done

**Ikon Rosé** a Bortársaság ajánlásával

### Argentín Belsőín Steak Édesburgonya Hasábbal

8700Ft

Eredeti, hosszan érlelt argentin marha belseínünket kókuszszírban sült édesburgonya szeletekkel és választható mártással szolgáljuk fel.



Elkészítési módok: Bleu / Rare / Medium rare / Medium / Medium well / Well done

Választható mártás:

BBQ-mártás (pirított hagyma, paprika és paradicsom, mustár)

Zöldbors-mártás (bors, tejszín, dijoni mustár, worchester szósz, vaj)

Vargánya-mártás (vöröshagyma, vargánya, kókusz, tejszín, vaj)

**Sauska Cuveé** a Bortársaság ajánlásával

### Argentín Hátszín Steak Kakukkfüves Almás-Diós Bébiparaj Salátával

8700Ft

Eredeti, hosszan érlelt argentin marha hátszínünket házi kakukkfüves, almával és dióval megbolondított bébi paraj salátával körítve tálaljuk.



Elkészítési módok: Bleu / Rare / Medium rare / Medium / Medium well / Well done

**Márkvárt Ezerötös** a Bortársaság ajánlásával



## CIPÓ



### 36 Mini Házi Cipó

Szafi Free lisztből készült ropogós kérgű mini cipó

290Ft

## DESSZERT



### Fahéjas Köles Gombóc Szilva Lekvárral

Fűszeres ízvilágú köles golyóinkat zúzott mandulába forgatjuk, majd friss gyümölcscsel és házi szilvapürével tálaljuk



1490Ft

### Avokádós Csokoládé Mousse Erdei Gyümölcsökkel

Érett avokádó szeleteket magas minőségű, finom illatú, gluténmentes kakaóporral és édesítőszerrel összeturmixolunk, amelyet aztán erdei gyümölcsökkel hidegen szolgálunk fel

1490Ft

## KICSIKNEK



### Zabbundás Csibe Falatok Barna Rizzsel, Édesburgonya Gerezddel









Kókuszolajban sült csirkemell tallérjainkat zablisztes bundába forgatjuk és édesburgonya hasábbal körítve tálaljuk fel legkisebb vendégeinknek.



2390Ft

Jó étvágyat kívánunk!

## ~ JELMAGYARÁZAT

-  Tojást tartalmazó ételek
-  Tejet vagy vaját tartalmazó ételek
-  Mustárt tartalmazó ételek
-  Szezámigot tartalmazó ételek
-  Halat tartalmazó ételek
-  Dióféléket tartalmazó ételek
-  Zellert tartalmazó ételek
-  A 36 Bisztró ajánlásával

## ~ GYAKORI KÉRDÉSEK

### Cukrot haszáltok?

Az ételeinkben kizárólag Eritritet és helyenként mézet használunk.

### Tejterméket használtok?

Kizárólag vaját használunk egyes ételeinkhez.

### Mitől egészséges az étterem kínálata?

Az étteremben felhasznált alapanyagok természetesek, adalékanyagot, ízfokozót, tartósítószeret nem tartalmaznak. Törekszünk az alacsony sóbeviteltre és inkább citrommal, fűszerekkel és zöldfűszerrel ízesítünk és figyelünk arra, hogy mindig legyen egy kis nyers zöldség a tányérodon.