



ÉTLAP

Debrecen, Piac u. 29.
Asztalfoglalás: +36 52 53 63 73



HIDEG ELŐÉTELEK COLD APPETIZERS

**Padlizsánkrém uborkával, lilahagymával,
paprikával, piritóssal**

Eggplant Cream served with cucumber, purple onion,
pepper and toast

1990,-Ft

**Klasszikus tatár beefsteak, csipkézett vajjal,
zöldségekkel, piritóssal**

Beefsteak Tartare served with fresh vegetables, butter and toast

3990,-Ft

Kecskesajt ízelítő aszalt gyümölcsökkel, dióval

Goat cheese platter with dried fruits and walnuts

2990,-Ft

Füstölt lazacos pohárkrém zöldségekkel citrus mártogatóssal

Smoked salmon flavored appetizer with veggies and citrus dip

3390,-Ft



MELEG ELŐÉTELEK WARM APPETIZERS

Házi lepcsánka, fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal

Home-made potato pancakes served with garlic
sour cream and grated cheese

1890,-Ft

Ropogós csirke szárnyak, roquefort és csípős mártással, angol zellerrel, sárgaréppával

Crispy fried chicken wings with Roquefort sauce, celery and carrots

3290,-Ft

Marha velős csont fokhagyma gerezdekkel, kalocsai fűszerpaprikával, pirítóssal

Beef marrowbone with garlic and paprika from Kalocsa, served
with toast

2290,-Ft

Cézársaláta, rostonsült fűszeres jércemell csíkokkal

Ceasar salad with spicy grilled pullet breast strips

2290,-Ft



LEVESEK SOUPS

Vargánya gomba krémleves zöld pestos pirítóssal
Porcini mushroom cream soup with Pesto toast

1490,-Ft

Meggy krémleves, ahogy mi szeretjük házi Raffaello golyóval
Cream of sour cherry soup with Raffaello coconut balls

1190,-Ft

**Tárkonyos füstölt libamell raguleves,
zöldségekkel gazdagon csészében**
Smoked goose breast ragout soup with thyme and vegetables in a
cup

1490,-Ft

Marha húsleves házi csigatésztával
Clear beef soup with home-made pasta

1690,-Ft

**Talicskás leves, házunk kedvenc ragulevese sertéshúsból,
zöldségesen, tejfölösen, kakukkfűvel**
Pork ragout soup with vegetables, sour cream and thyme

1690,-Ft



VIZEK VILÁGA WATERWORLD

**Bőrös skót lazac steak zöldséges kuzkusszal,
gyömbéres vajmártással**

Scottish salmon fillet portion, skin on, with vegetable
couscous and ginger butter sauce

5790,-Ft

Makréla (vajhal)steak spárgás rizottóval
Butterfish steak with asparagus risotto

4490,-Ft

Cézársaláta, vaslapon sült lazackockákkal

Cesar saéad with diced salmon roasted on an iron plate

2890,-Ft

Tejszínes fekete kagylótál fokhagymás pirítóssal

Creamy black mussels dish with garlic toasts

2990,-Ft



VIZI SZÁRNYAS HÚSÉTELEINK WATERFOWL DISHES

**Kacsamáj trilógia (roston sült, bundázott, hagymaragus)
kacsaháj, tepertős burgonyapürével**

Duck liver trilogy (roasted, breaded, onion ragout) with bacon and potatoes

6690,-Ft

**Kacsacomb sült hagymás nudlival,
kakukkfűves pecsenyelével**

Duck legs with onion-flavored potato gnocchi and thyme gravy

3990,-Ft

**Egészben sült kacsamáj palacsinta örvénnyel camambert
rogogóssal, tőkegombás demi-glacé mártással**

Fried duck liver with pancakes, crispy camembert bites and sheathed woodtuft mushroom demi-glacé

8890,-Ft

Rosé kacsamell aszalt gyümölcsös kuskusszal ribizli raguval

Rose duck breast with couscous, dried fruit and red currant ragout

5190,-Ft



SZÁRNYAS HÚSÉTELEINK WATERFOWL DISHES

**Feta sajttal és kaliforniai paprikával töltött csirkemell,
cukorborsó tutajon jázmin rizszel**

Chicken breast stuffed with feta cheese and Californian paprik
served on green pea raft and jasmine rice

3690,-Ft

**Mozzarellás csirke roppanós bundában brokkolis gratinnal,
serpenyőben forgatott zöldséggel házi ketchuppal**

Mozzarella chicken in cornflake batter, with broccoli gratin, pan
roasted vegetables and homemade ketchup

3890,-Ft

Tanyasi csirkemell pankó morzsában vegyes körettel

Chicken breast fried in panko breadcrumbs,
with rice and French fries

2990,-Ft



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK PORK DISHES

**Balzsamecetes pácban érlelt sertésszűz vajas spárgával
tészta örvénnyel, vargányás demi-glace mártással**
Pork tenderloin marinated in balsamic vinegar, with buttered aspa-
ragus, pasta and mushroom-flavored demi-glace saucer

3990,-Ft

**Fűszeres libamáj darabokkal, füstölt sajttal töltött
sertés karaj, házi morzsában sütve, friss ropogós salátával,
ezer sziget öntettel, burgonyatallérral**
Breaded Pork collar stuffed with spicy goose liver and smoked
cheese, served with fresh lettuce and potato patties

3990,-Ft

Sertéskaraj bécsi bundában vegyes körettel
Pork chop Viennese with rice and French fries

2890,-Ft



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

BEEF DISHES

Zöldséges csípős marha pofa burgonyalepénybe töltve
Hot spicy beef cheek stuffed in potato pancakes

3690,-Ft

Belgaberger (pirított szezámagos zsemle, rostonsült burgerhús, BBQ mártás, coleslaw, friss zöldségek, cheddar sajt, dijoni mustár, hagymachips, hasábburgonya)

Belgian hamburger (Hamburger bun with roasted sesame seeds, grilled hamburger meat patty, BBQ sauce, coleslaw, fresh vegetables, cheddar, Dijon mustard, onion chips and French fries)

2990,-Ft

Rózsaborsos bélszín steak egy picit keserű csokival, erdei gombamártással, sült burgonyahordóval, baconba tekert babrőzsével

Medallions of Beef tenderloin served with rose pepper and a dash of dark chocolate, forest mushroom sauce, baked potatoes and green beans rolled in bacon

7990,-Ft

Lángoló kard (fűszeres darált marhahús, kuszkusz, steakburgonya cheddarsajttal, grill zöldség, chili mártás)

Flaming sword (spicy beef mince, couscous, steak potatoes with cheddar, grilled vegetables and chili sauce)

4900,-Ft



BÁRÁNYHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

LAMB DISHES

Rozmaringgal párolt bárányborda, rozéra sütve, tőkegombamártással, burgonyafánkkal, roston sült cukkinivel

Rosemary marinated rose lamb chops with sheathed woodtuft sauce, potato donut and grilled courgettes

8590,-Ft

Érelt báránybordák, sajtmorzsás bundában, karamellizált fokhagyma mártással, szalonnás burgonyával, zöld spárgával

Matutared lamb chops fried in cheesy breadcrumbs, served with caramelizedgarlic sauce, bacon and potatoes and green asparagus

8990,-Ft

MARHA STEAK KÍNÁLAT

Wagyu Rib-Eye 250 gr

20000 ,-Ft

Angusz bélszín 250 gr

11900,-Ft

Lady bélszín steak 200 gr

5690,-Ft

Bélszín steak 250 gr

6790,-Ft

T-bone steak 650 gr

11900,-Ft

Rib-Eye steak 500 gr

6990,-Ft

Tomahawk steak

(10 dkg 2000,-Ft)



KÖRETEK SIDE ORDERS

**Cheddar sajttal és mozzarellával töltött héjas
burgonya baconbe tekerve**

Twice baked potatoes filled with cheddar
and mozzarella, rolled up in bacon

1800,-Ft

Héjában főtt-sült burgonya ro克福ort öntettel

Twice-baked potatoes with Roquefort sauce

1190,-Ft

Sült burgonya

French fries

690,-Ft

Fűszeres héjas cikkburgonya

Spicy potato wedges with their skins on

990,-Ft

Brokkolis gratin

Broccoli gratin

890,-Ft

Jázmin rizs

Jasmine rice

590,-Ft

Kakukkfűves parmezános polenta

Thyme and parmesan flavored cornmeal (polenta)

890,-Ft

Friss ropogós saláta

Fresh crunchy salad

1090,-Ft

Serpenyőben forgatott zöldség

Sauteed vegetables

1190,-Ft



MÁRTÁSOK SAUCES

Hársfa mézes csípős mártás

Honey-lime hot sauce

690,-Ft

Bearni mártás

Bearnaise sauce

1200,-Ft

Házi ketchup

Homemade ketchup

390,-Ft

Négy sajt mártás

Four-cheese sauce

790,-Ft

Rokfort mártás

Roquefort sauce

790,-Ft

Demi-glace mártás

Demi glace

490,-Ft

Erdei gomba mártás

Forest mushroom sauce

790,-Ft

Zöldbors mártás

Green peppercorn sauce

890,-Ft

Aszalt szilvamártás

Stewed prunes sauce

1090,-Ft

Kurkumás mustár mártás

Turmeric mustard sauce

890,-Ft

Szőlőmag olajos hagyma mártás

Onion sauce with grape seed oil

790,-Ft



MAGYAROS ÍZEK

Ropogós csülök tejfölös szalonnás burgonyatallérral

Crispy hock with potato medallions fried in lard and covered with sour cream

2890,-Ft

Körömpörkölt főtt burgonyával

Pig feet stew with boiled potatoes

2490,-Ft

Debreceni páros kolbász – töltött káposztával friss cipóval és tejföllel

Debrecziner sausage with stuffed cabbage with a fresh loaf of bread and sour cream

3690,-Ft



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIAN DISHES

**Roston sült kecskesajt variáció, serpenyős zöldséggel,
mézes diós vinaigrette öntettel**

A variation of grilled goat cheese with pan-fried vegetables
and honex walnut vinaigrette

3390,-Ft

**Pestós rukkolás penne tészta bundázott
mozzarella korongokkal**

Pesto penne pasta with rocketsalad and breaded mozzarella coins

3590,-Ft

Camambert rántva, áfonya lekvárral, krokettel

Camembert coated in walnut crumbs served with
blueberry jam and croquette

3590,-Ft

Mediterrán ropogós saláta friss feta sajttal chia maggal

Mediterranean crispy salad with fresh feta cheese with chia

1990,-Ft



SALÁTÁK

SALADS

Coleslaw saláta

Coleslaw

690,-Ft

Tejfölös uborkasaláta

Cucumber salad with sour cream

790,-Ft

Csípős jalapeno

Hot jalapeno

890,-Ft

Csemege uborka

Gherkin

690,-Ft



DESSZERTEK DESSERTS

Házunk csörögéje, pálinkás sárga baracklekvárral
„Csöröge”-crispy, light, hungarian Angel wing, fried
cookies served with apricot jam with pálinka

1390,-Ft

Somlói galuska, feketén-fehéren
Sponge cake with raisins, walnuts, served with rum,
chocolate sauce and whipped cream

1390,-Ft

Kézműves belga csokoládés vulkán,
házi készítésű sós karamell fagylassal
Belgian craft chocolate volcano souffle with
home-made salty caramel ice cream

1690,-Ft

Eper fraiser
Strawberry fraiser

1490,-Ft