



**I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM
RESTAURANT I. RANGES
FIRST CLASS RESTAURANT
1 CATEGORIE**

**KEDVES VENDEGÜNK!
SZERETETTEL ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN!**

RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ NYERSANYAGAINKBÓL MINDEN KÍVÁNSÁGÁT TELJESÍTJÜK.

**LIEBER GAST!
WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT!
MIT DER VIELFALT DER BEI UNS VORHANDENEN ZUTATEN SIND WIR GERNE BEREIT, DIE SPEISEN
NACH IHREN WÜNSCHEN ZUZUBEREITEN.**

**DEAR GUEST!
WELCOME IN OUR RESTAURANT!
WE ARE READY TO PREPARE ALL KIND OF DISHES ACCORDING TO YOUR WISH, FROM THE RAW
MATERIALS AT OUR DISPOSAL.**

**CARI NOSTRI OSPITI!
VI SALUTAIAMO CON AFFETTO NEL NOSTRO RISTORANTE!
CON I NOSTRI INGREDIENTI PREPARIAMO TUTTO SECONDO I VOSTRI DESIDER.**

AZ ÉTLAP ÉS ITALLAP ÁRAINK 10 % SZERVIZDÍJAT TARTALMAZNAK.

10 % SERVICE CHARGE IS INCLUDED

DIE PREISE ENTHALTEN 10% SERVICE BEITRAG.

10 % SERVIZIO A PAGAMENTO.



KEDVES VENDÉGEINK!

TÁJÉKOZTATJUK ÖNÖKET, HOGY AZ ÉTLAPON TALÁLHATÓ ÉTELEINKBEN AZ ALLERGÉN VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK TARTALMÁRÓL A FELSZOLGÁLÓTÓL KÉRHET SZÓBELI VAGY ÍRÁSBELI TÁJÉKOZTATÁST.

DEAR GUEST!

YOU ARE ABLE TO GET VERBAL OR WRITTEN INFORMATION FROM THE WAITERS, ABOUT THE ALLERGIC AND INTOLERANT MATERIALS CONTAINED IN THE DISHES ON OUR MENU.

LIEBER GAST!

MAN KANN INFORMATION BEKOMMEN, VON DIE KELLNER, AUF DIE ALLERGIESTOFFE UND INTOLERANT MATERIE BEINHALTET IN DER ESSEN AM UNSERER SPEISEKARTE.

HAJNAL JÁNOS
ÉTTERMI IGAZGATÓ

SARLÓPUSZTA CLUB HOTEL
2375 TATÁRSZENTGYÖRGY
SARLÓPUSZTA

TEL.: +36 29 319 118
E-MAIL: INFO@SARLOSPUSZTA.HU



Hideg előételek:

- | | |
|--|-----------|
| 1. Marinált lazac salátaágyon áfonyás tormahabbal (1, 6) | 5 100 HUF |
| 2. Serrano sonka balzsamos salátaágyon | 5 100 HUF |
| 3. Tatárbeefsteak (2, 9) | 7 400 HUF |

Levesek:

- | | |
|---|-----------|
| 4. Alföldi gulyásleves szabad szedéssel (8) | 2 700 HUF |
| csészében | 1 200 HUF |
| 5. Tanyasi húsleves gazdagon szabad szedéssel (4, 8, 16) | 2 700 HUF |
| csészében | 1 200 HUF |
| 6. Sarló Sára levese szabad szedéssel (lestyános pulykaragu leves) (4, 6) | 2 700 HUF |
| csészében | 1 200 HUF |

Halételek:

- | | |
|--|-----------|
| 7. Harcsapaprikás kapros túrós csuszával (1, 2, 4, 6) | 5 900 HUF |
| 8. Fogas filé roston fokhagymás parajjal, petrezselymes hordóburgonyával (6) | 6 700 HUF |
| 9. Lazac steak fűszervajjal, sült hordóburgonyával, brokkolival (6) | 8 500 HUF |

Kímélő ételek:

- | | |
|--|-----------|
| 10. Illatos csirkemell falatkák joghurtos salátaágyon (6) | 3 300 HUF |
| 11. Cézár saláta csirkével vagy rákkal (2, 3, 6,) | 3 500 HUF |
| 12. Camembert sajt rántva párolt rizzsel, áfonya ízzel (2, 4, 6) | 3 300 HUF |
| 13. Karottás burgonyalepény fokhagymás tejföllel (2, 4, 6) | 2 300 HUF |

Magyaros ételek:

- | | |
|---|-----------|
| 14. Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával (4) | 5 100 HUF |
| 15. Serpenyős libamáj sült cikkburgonyával | 9 500 HUF |
| 16. Túrós csusza pörccel (2, 4, 6) | 2 700 HUF |



Frissen sütéssel készült ételeink:

17. Csirkecomb rántva (csont és bőr nélkül) ropogós petrezselyemmel,ogyoróburgonyával, zöldsalátával (2, 4, 6)	4 400 HUF
18. Tanyasi töltött pulykamell póréhagymával, sajttal töltve, fűszeres héjas burgonyával, friss salátával, kapros öntettel (2, 4, 6)	5 500 HUF
19. Sarlósi borzacska balzsamecetes salátával, fűszeres héjas burgonyával (2, 4, 6)	5 500 HUF
20. Szűzérme bacon szalonnába göngyölve, vörösboros gombamártással, fűszeres héjas burgonyával (4, 13, 16)	6 200 HUF
21. Libamáj rántva, burgonyapürével, sült almával (2, 4, 6)	9 900 HUF
22. Hamburger (20 dkg), lilahagyma lekvárral, cheddar sajttal sült baconnel és sült édes burgonyával (4)	6 500 HUF
23. Pikáns bélszíncsíkok erdei gomba mártással, röstivel (4, 13, 16)	8 200 HUF
24. Bélszín java zöldbors mártással, fűszeres héjas burgonyával, grillezett zöldségekkel (4, 6)	9 200 HUF
25. Kétszemélyes fogadás tál (tanyasi töltött pulykamell, csirkemell supreme, cigánypecsenye, rántott gomba, rántott sajt, steak burgonya, párolt rizs, friss saláta, tartármártás) (2, 4, 6) Csomagoláshoz tálca: 500,-Ft / db	10 900 HUF

Gyerek menük:

26. „Nem tudom” (Rántott csirkemell hasábburgonyával) (2, 4)	3 300 HUF
27. „Nem vagyok éhes” (Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártás / ketchup) (2, 4, 6)	3 300 HUF

Saláták:

28. Roppanós jégсалáta joghurtos dresszingsel (6)	1 350 HUF
29. Káposztasaláta	1 050 HUF
30. Kovászos uborka (4)	1 050 HUF



SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL

Desszertek:

31. Somlói galuska (2, 4, 6, 7)	1 900 HUF
32. Palacsinták (ízes, kakaós, túrós,ogyorókrémes) (2, 4, 5, 6)	1 400 HUF
33. Sarlósi álomdesszert (somlói, gyümölcs, fagylalt, tejszínhab) (2, 4, 6, 7)	2 500 HUF
34. Brownie	2 700 HUF

Sajtok:

35. Vegyes sajt ízeltő fatálon almával, dióval (6, 7)	3 500 HUF
---	-----------

Sültekhez elvitelre csomagoló tálca	500 Ft
-------------------------------------	--------

Hajnal János
Étterem igazgató

Sárik Attila
Chef