

# Étlap

## KEDÉLYBORZOLÓK – ELŐÉTELEK

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Kaviár vajjal, pirítóssal   | 1.390 HUF |
| 2. Tatór beefsteak zöld köritéssel, pirítóssal   | 2.690 HUF |
| 3. Hideg ízelítő – padlizsánkrém, olívaolajban pácolt pesttós fetasajt kockák pirítóssal, paradicsomos-bazsalikomos bruschetta | 1.590 HUF |
| 4. Görög salátatál – uborka, paradicsom, paprika, lila hagyma, feta sajt, olivabogyó   | 990 HUF   |
| 5. Paradicsomos-fokhagymás-olivabogyós pirított garnélafarok pirítóson, saláta buchével  | 1390 HUF  |

## POCAKMELEGÍTŐK - LEVESEK

- |   |         |
|---|---------|
| 6. Tejszínes vargányagomba- krémleves ropogós szalonna chipssal, pirítóssal | 590 HUF |
| 7. Brokkoli krémleves mandulás camemberttel                                 | 590 HUF |
| 8. Húsleves májgaluskával   | 590 HUF |
| 9. Húsleves gazdagon – zöldséggel, főtt hússal, lúdgége tésztával           | 590 HUF |
| 10. Bakonyi betyárleves – tejfölös, kapros , zöldséges marharagú leves      | 790 HUF |
| 11. Gulyásleves   | 790 HUF |

# Étlap

## CSAK KÖNNYEDÉN - KÍMÉLŐ ÉS KISADAG ÉTELEK

12. Vegyes zöldségtál – panírozott hagymakarikák, rántott brokkoli rózsa és gombafej, grillezett zöldségek burgonya hajóban, zöldfűszeres tartármártás 1.690 HUF
13. Grillezett zöldségek búzatortillába töltve, joghurtos kapros mártogatóssal 1.390 HUF
14. Grillezett fetasajt kevert salátaágyon, málnaecetes-diós dreszinggel 1.690 HUF
15. Camembert sajt kukoricapelyhes bundában, cumberland mártással, mézes-diós rizzsel 1.690 HUF
16. Trapista sajtszeletek rántva , hasábburgonyával, tartármártással 1.890 HUF
17. Amerikai saláta-barbecue szószban pácolt csirkemell csíkok zöld saláta ágyon, pirítóssal 1.490 HUF

## TENGERGYÜMÖLCSEI - HALÉTELEK

18. Ropogós királyrákfajok burgonyafészekben, kevert zöld salátával 1.990 HUF
19. Csilis garnélarák tortillába töltve , saláta körettel, joghurtos-kapros mártogatóssal 2.590 HUF
20. Roston sült lazacfilé dijoni mustáros, capribogyós mártással, burgonya tallérral 2.890 HUF
21. Roston sült lazacfilé tapenáddal, aszaltparadicsomos-parajos burgonya pürével 2.890 HUF
22. Roston sült tilápiafilé zöld salátával, tejfölös-kapros egészben sült burgonyával 2.190 HUF



# Étlap

## TENGERGYÜMÖLCSEI - HALÉTELEK

23. Tilápiafilé fűszervajjal sütve, grillezett zöldségekkel és burgonyapürével 2.190 HUF
24. Harcsafilé rántva párolt rizzsel, zöldfűszeres majonézzel 1.890 HUF
25. Pisztráng egészben sütve, petrezselymes burgonyával 2.190 HUF

## JÓMADARAK - SZÁRNYASOK

26. Baconba tekert kacsamájszeletek rostoson sütve, sült hagymával,  
petrezselymes burgonya tallérral 3.490 HUF
27. Pulykamell kacsamájás-baconszalonnás raguval,  
petrezselymes burgonyával, őszibarack befőttel 2.690 HUF
28. Pulykamell sajttal, sonkával töltve bundázva sütve, vegyes körettel 1.990 HUF
29. Grillezett szárnyashús nyárs zöld salátaágyon, fűszervajas fóliás  
burgonyával, pikáns salsa szósszal 2.190 HUF
30. Roston sült csirkemell rokfort sajttal grillezve, grillezett zöldségekkel töltött  
burgonya hajóval 1.990 HUF
31. Csirkemellfilé parajjal, fetasajttal grillezve, aszalt paradicsomos rizzsel 1.990 HUF
32. Burrító-zöldségekkel lepirított csirkemell csíkok óriás tortillába töltve,  
friss salátával, paradicsomos salsával 2.190 HUF

# Étlap

## DISZNÓSÁGOK - SERTÉSHÚSÉTELEK

33. Szűzermék roston sütve, rokfortos-tejszínes brokkoli rózsákkal,  
házi burgonya pogácsával 2.490 HUF
34. Szűzermék szalonnás tejfölös vargányával,sajttal besütve,  
burgonya röstikével 2.490 HUF
35. Bundázott szűzpecsenye bécsi módra, hasáburgonyával 2.190 HUF
36. Gombával, sajttal töltött sertésszelet hasáburgonyával 1.990 HUF
37. Vaddisznóermék vörösboros vargányagombás raguval,  
házi burgonya pogácsával 2.990 HUF

## KALÓZ FALATOK – FREGATT SZTENTERDEK

38. Taco-Nacho-ropogós tortillába töltött mexicói fűszerezésű,  
chilis babos húsos ragu, olvasztott sajttal, zöld salátával, salsával 2.190 HUF
39. Öreg Kalóz kedvence – fokhagymával, borssal, majorannával fűszerezett  
aprópecsenye, baconszalonnás-hagymás pirított burgonyával 2.190 HUF
40. Kalóz pecsenye burgonya röstikével – mustáros sertésszeletek roston sütve,  
baconszalonnás-hagymás raguval 1.990 HUF
41. El Dorado kincse – bélszínből és csirkemellből baconszalonnával,  
chilis babbal, gombával készült ételkülönlegesség, paradicsomos rizzsel 2.990 HUF
42. Azték bélszínragu krokettel – csíkokra vágott bélszín paprikával,  
paradicsommal, gyöngyhagymával, baconszalonnával, chilis babbal, feta sajttal.  
Nagyon finom ! 3.990 HUF
43. Süllyedő bárkatál, a hajószakács kedve szerint – kalózpecsenye,  
pulyka cordon-bleu módra, szűzermék szalonnás vargányagombával,sajttal  
besütve,vegyes körettel

2 személyre: 4.200 HUF

3 személyre: 6.300 HUF



# *Étlap*

## *MARHA JÓK - MARHAHÚS ÉTELEK*

44. Jean Lafitte bélszín, burgonyakrokettel –gombával-kacsamáj szelettel,  
vörösboros mártással 4.990 HUF
45. Drake kapitány kedvence – kívánságra sült bélszínsteak brokkolis,  
rokfortos burgonya hajóval 4.490 HUF
46. Long Ben steak – steak baconba göngyölt ceruzababbal, fűszervajjal,  
pirított burgonya tallérral 4.490 HUF
47. Bélszín tournedó borskéregben, málnaecetes, mézes-diós salátával,  
sült burgonya negyedekkel 4.490 HUF

## *ZÖLD SZIGETEK - SALÁTÁK*

48. Pikáns paradicsomsaláta – hagymás, olívaolajos 490 HUF
49. Tejfölös uborkasaláta 490 HUF
50. Káposzta saláta 490 HUF
51. Vegyes saláta- káposzta,uborka, paradicsom,sárgarépa saláta 590 HUF
52. Málnaecetes, mézes-diós kevert zöld saláta 650 HUF
53. Csemege uborka 490 HUF



# Étlap

## DOLCE VITA - DESSZERTEK

- |  |         |
|--|---------|
| 54. Mogyorókrémes palacsinta vanília fagylalttal, erdei gyümölcs raguval               | 650 HUF |
| 55. Sült fagylalt karamell öntettel  | 650 HUF |
| 56. Vanília fagylalt forró erdei gyümölccsel   | 590 HUF |
| 57. Fekete erdő kehely – tejszínben áztatott piskóta mascarpone krémmel, rumos meggyel | 650 HUF |
| 58. Gesztenyepüré  | 590 HUF |
| 59. Sült banán kukoricapelyhes bundában, vanília fagylalttal, vanília öntettel         | 590 HUF |

## FAGYLALTKELVÉSEK

- |   |         |
|---|---------|
| 60. Melba - vanília fagylalt őszibarackkal, tejszínhabbal           | 550 HUF |
| 61. Giovanni - dió és csoki fagytej tejszínhabbal, dió reszeléssel  | 550 HUF |
| 62. Retro - vanília, csoki, eper fagytej tejszínhabbal              | 550 HUF |
| 63. Gyümölcs - eper, citrom, amarena meggy fagytej gyümölcs raguval | 550 Ft  |
| 64. Banán split - vanília fagytej és friss banán csoki öntettel     | 650 Ft  |
| 65. Jegeskávé - vanília fagytej kávéval tejszínhabbal               | 650 Ft  |

## SAJTOK

- |                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| 66. Reszelt rokforsajt pirítóssal  | 790 HUF   |
| 67. Vegyes sajtízeltő zöldségekkel | 1.990 HUF |

## KISKALÓZOK KEDVENCEI - GYEREKMENÜ

- |  |           |
|--|-----------|
| 68. Fekete Szakáll Menü<br>Sajttal, sonkával grillezett csirkemell,<br>burgonya pürével<br>Kakaós palacsinta | 1.090 HUF |
| 69. Falábú Joe Menü<br>Rántott csirkemell falatkák,<br>hasáb burgonya, ketchup<br>Kakaós palacsinta          | 1.090 HUF |



*Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét,  
hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70 %-át számítjuk fel.*

*Varga László*

*hotel & restaurant manager*