



Hűdeg előételek
Hűdeg libamáj almásalátával
Dán kaviár vajjal, citrommal
Füstölt fűsz. tormakrémmel
Rákkoktél
Kágyóalátka kehegyben
Spárga Vinaigrette mártással
Cidantól senke görögsalátával

Levesek
Ökörustályos szerryyel
Erdőes fűrtőjással
Tefelkókaleves Lady Curzon módon
Házi úsbólevés (udáigzetésével)
Spárgakrémlés
Pálclevés
(morkahúsú, burgonyás, szilvával készített
ujföldi magyaros leves)

Meleg előételek
Majorannás libamájricottó
Töltött gomba egy mártással
(mentes sült pomogyói csigapirevel sültve)
Hortoképi palacsinta
(hársárgóval töltött palacsinta ujföldi
paprikás mártással)
Vajaspástétom Saint Hubert módon

Halak
Latazfű tejszines tormakrém mártással
Fogasrudacskák Orly módon
(ábrázolásos sült fogasrudacskák petrezselymes
burgonyával és sarsármártással)
Fogaszeledek oroszosan
(párolt fogaszelek fűszeremléssel, karamell)
Fogaszeledek kárpáti módon
(mentes sült fogaszelek kapros rákgorgóval, vajjal
karamellal és petrezselymes burgonyával sültve)
Harcaszeledek búknyi módon
(párolt harcasszeledek paprikás, gombás mártásban,
tölgörse pálinkával kiegészítve)

Főételek
Libamájzeledek mákól módon
(rostos sült libamájzeledek hagymás tölt
burgonyával és sült hagymával)
Sertészeledek forrasmirrásban
Sertéjáva frankfarti módon
Vastepcsénye burgonyapürével
Borjúpaprikás tojással galuskával
Bélicsészeledek kedveses módon
(fűszes libamáj, gombafű rostos sült,
kapros-paprikás mártással sültve)
Gundel bélicsintokány
(bélicsintokányból libamáj, pomogyói,
karamellból készült tokány)
Magyaros marhahúsú házi készítésű
karfanyúval
Rozsmaringos báránybordák
finom kékrettel
Báránygombi szatalkómmal fűszerezve
és fokhagymás zöldséffal kiegészítve

Specialitásaink
Sertészeledek Orloff módon
(hársárgó pomogyói szelet, sült csizka)
Sertéjáva libamájjal töltve
(sült, petrezselymes burgonyával és ris-krémmel)
Bélicsintokány szilvamártásban
Lángoló karamellal Budapest módon
(vajos rostos sült harcasszeledek locsival, gombával,
libamájjal fűszerezve)
Bélicsintokány Villa Franca módon
Chateaubriand fűszermártással
(döglé bélicsintokány rostos sült, lágyjélepi
szilváként készített)

Saláták
Fejes saláta roquefortos dresszingsel
Pamfucosalátta türkényes
süthökamartással
Magyaros süthökasulátta
Vegyes saláta sajtos dresszingsel

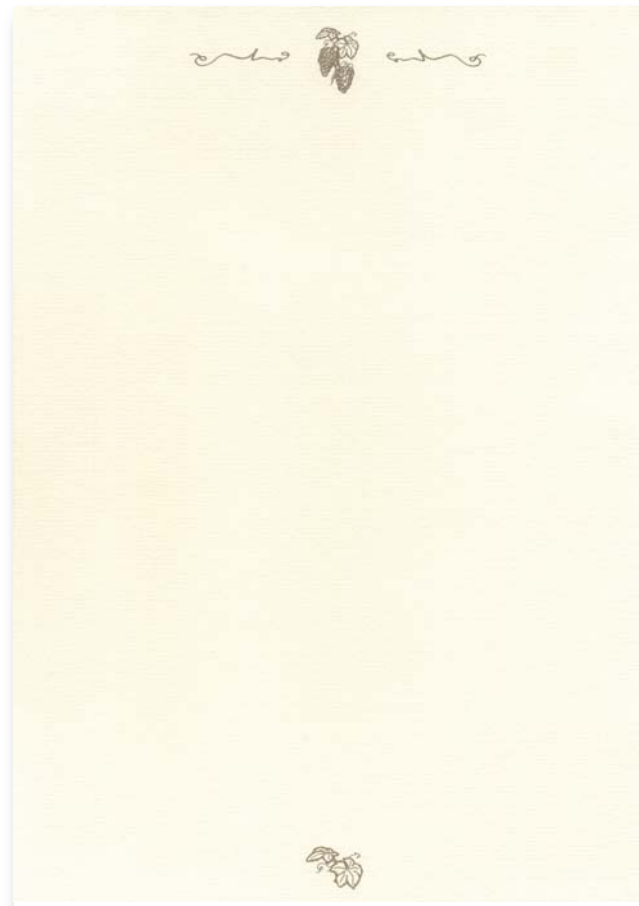
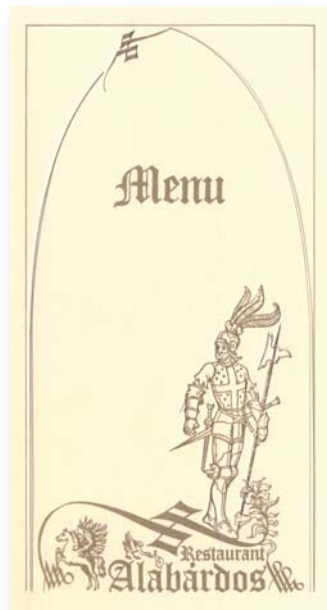
Sajtok
Házi borssajt
Diós krémsajt
Márvénysajt
Bakonyi camembert sajt
Szekszárdi sajt
Sajtfutal

Származások – Vadak
Paprikás csirke
(paprikás, ujföldi liba párolt csirke
tölgörse pálinkával)
Rozsmaringos kacsaaja zöldséggel
Töltött fűszes almával almával
Párolt szarvas
(vödörben párolt szarvas csontvel és
burgonyapomogyóval sültve)
Vaddisznópacsénye rostos
(vaddisznóborda Cumberland mártással és
kényeslepi szilváként sültve)
Gemenci vaddisznótokány

Üdítvevel
Jahody László
Konyhafőnök
Zsuppányi László
Családunk főállású étterem

Alabárdos Étterem

Menükártya, borlap, ültetőkártya
(tervezés, szerkesztés, nyomdai előkészítés és kivitelezés)



Alabárdos Étterem

Samsung-Westel partnerparti
meghívó és borcímke

(tervezés, szerkesztés, nyomdai előkészítés és kivitelezés)

