

## LEVESEK

1. Hideg barackleves vanília fagyalattal
2. Fácánleves májgombóccal
3. Vadraguleves
4. Szegedi harcsa halászlé

## FŐÉTELEK

5. Baconos harcsa zöldbors mártással, grill zöldséggel
6. Pásztor ábránd  
(vaslapon pirított csirkemell csíkok, baconnel, zöldségekkel, gombával, illatos fűszerekkel, steak burgonyával)
7. Parasztos csirkemell rántva jázmin rizzsel (füstölt sajt, füstölt kolbász, csemegeuborka, hagyma)
8. Roston csirkemell filé hasábburgonyával
9. Csípős BBQ csirkecomb steak burgonyával
10. Csongrádi töltött sertés szelet rántva hasábburgonyával  
(enyhén csípős magyaros töltelékkel töltve)
11. Rántott karaj jázmin rizzsel
12. Vaslapos sertésstarja csípős baconos tejföllel, fokhagymás-sajtos sültburgonyával
13. Vaddisznó pörkölt galuskával
14. Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártással
15. Rántott hagymakarika lilahagymalekvárral

## DESSZERTEK

16. Somlói galuska
17. Gesztenyepüré
18. Fagyalalt (2 gombóc) tejszínhabbal

## SOUPS

1. Cold peach soup with vanilla ice-cream
2. Pheasant broth with liver dumplings
3. Wild ragout soup
4. Fish soup with catfish

## MAIN COURSES

5. Catfish wrapped in bacon with green pepper sauce and grilled vegetables
6. „Pásztor ábránd”  
(roasted chicken breast stripes with bacon, vegetables, mushroom, spices, steak potato)
7. Breaded chicken breast Rustic style with jasmine rice (smoked cheese, smoked sausage, gherkin, onion)
8. Roasted chicken breast fillet with French fries
9. Spicy BBQ chicken leg with steak potato
10. Breaded pork chop „Csongrádi” style with French fries  
(hungarian spicy stuffing)
11. Breaded pork chop with jasmine rice
12. Roasted pork clod with spicy-bacon sour cream and garlicky-cheesy baked potato
13. Boar stew with noodles
14. Breaded cheese with French fries and tartar sauce
15. Breaded onion rings with purple onion jam

## DESSERTS

73. Sponge cake with vanilla cream, walnut, apricot jam, raisin, chocolate sauce and whipped cream
74. Chestnut puree with whipped cream
75. Ice cream (2 scoop) with whipped cream