

LEVESEK

1. Vörösboros szilvaleves
2. Újházi fácánleves
3. Vadraguleves
4. Szegedi halászlé

FŐÉTELEK

5. Baconos harcsa zöldbors mártással, burgonyapürével
6. Parasztos csirkemell rántva jázmin rizzsel
(füstölt sajt, füstölt kolbász, csemegeuborka, hagyma)
7. Roston csirkemell filé hasáburgonyával
8. Csípős BBQ csirkecomb steak burgonyával
9. Csongrádi töltött sertésborda rántva hasáburgonyával
(enyhén csípős magyaros töltelékkel töltve)
10. Rántott karaj jázmin rizzsel
11. Vaslapos sertésstarja csípős baconos tejföllel, fokhagymás-sajtos sültburgonyával
12. Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással
13. Rántott hagymakarika lilahagymalekvárral

DESSZERTEK

14. Somlói galuska
15. Gesztenyepüré
16. Mákos guba
17. Fagylalt (2 gombóc)

SOUPS

1. Red wine plum soup
2. Pheasant broth „Újházy” style
3. Wild ragout soup
4. Fish soup

MAIN COURSES

5. Catfish wrapped in bacon with green pepper sauce and mashed potatoes
6. Breaded chicken breast Rustic style with jasmine rice
(smoked cheese, smoked sausage, gherkin, onion)
7. Roasted chicken breast fillet with french fries
8. Spicy BBQ chicken leg with steak potato
9. Breaded pork loin „Csongrádi” style with french fries
(hungarian spicy stuffing)
10. Breaded pork loin with jasmine rice
11. Roasted pork shoulder with spicy-bacon sour cream and garlicky-cheesy baked potato
12. Breaded cheese with french fries and tartar souce
13. Breaded onion rings with purple onion jam

DESSERTS

14. Hungarian sponge cake
15. Chestnut puree with whipped cream
16. Poppy seed bread pudding
17. Ice cream (2 scoope)