

Alabárdos ételkülönlegességek

Kétszemélyes Alabárdos kardonsült specialitás	6800.-
Flamírozott Tapolcai bélszínragu	3400.-
Sertésszűzermék piritott gombával	2800.-
Pulykamell roston flambírozott ananással	2500.-

Levesek

Tüzes rákleves	900.-
Erőleves fridottóval	700.-
Gombakrémleves	700.-

Előételek

Tatárbeefsteak lilahagyma, vaj, toast	2800.-
Kaviár, lilahagyma, vaj, toast	1900.-
Sajt salátával, töltött őszibarack	1500.-
Rákcocktail	1500.-
Füstölt lazac, citrom, vaj, toast	2500.-
Libamáj lyoni módra	3400.-
Pulykamellfilé kertifüvekkel salátaágyon	1700.-
Magyaros szárnyasmáj	1500.-

Saláták

Alabárdos kevert saláta	900.-
Vegyes saláta	500.-
Uborka saláta	500.-
Bolgár saláta	500.-
Paradicsom saláta	500.-

Halak-vadak

Pisztráng roston, petr.burgonya, tartárm.	2800.-
Tengeri halfilé kaviáros mártással	2800.-
Fogas filé kárpáti-módra, kapros burgonya	3000.-
Szilvás őzermék, áfonyával töltött barack	3200.-

Húsételek

Libamáj rántva sült almával, hasáburgonya	3700.-
Borjúermék tavasziasan, sajtos rizs	2900.-
Citromos vajos borjúermék, petr. burgonya	2900.-
Pulykamell Polpetti módra	2200.-
Kapros tejszínes pulykaragu, currys rizs	1900.-
Sertésborda vadász módra	2400.-
Magyaros nyárs hasáburgonyával	2500.-
Fűszeres bélszínlángos gazdag körettel	3500.-
Sertésszűz York módon, rizi-bizi	2700.-
Matrózhús párizsiasan, párolt rizs	3500.-
Sertésborda Alabárdos módon	2900.-
Bélszínjava Villa Franca módra	3500.-

Desszertek

Parfait flambírozott gyümölcscsel	1000.-
Flambírozott körte csokiöntettel	1000.-
Gundel palacsinta	700.-
Alma köntösben	500.-

Sajtok

Kétszemélyes vegyes sajt fatál	3000.-
Trappista sajt, vaj, hagyma	1500.-
Camambert sajt, vaj, hagyma	1500.-