



HIDEG ELŐÉTELEK:

- 80g Tartár biftek A3,6,10
80g Sonkás tekercs A7

LEVESEK:

- 0,25l Tyúkhúsleves gazdagon A1,3
0,25l Bableves A1,8,13
0,25l Krémlevesek kínálat szerint A1,7
0,3l Halászlé A4

MELEG ELŐÉTELEK:

- 100g Roston sült libamáj A1
80g Hortobágyi húsos palacsinta A1,3,7

KÉSZÉTELEK:

- 150g Pacalpörkölt A1

KONYHÁNK KÜLÖNLEGESSÉGEI:

- 150g „Hét vezér” tokány, csusza A1,7 10,50
150g „Erdélyi fatányéros” A1 9,50
150g Ördögös falat A1,3,7 9,90
200g Vezekényi sertésszelet A1 8,90
500g „Király tál” 2 személyre A1,3,7,10 23,00
(töltött pulyka, rántott csirkemáj,
sertéskaraj és marharostélyos csirkemáj
szósszal, rizs, amerikai burgonya,
zöldségköret)
1100g „Diófa tál” 4 személyre A1,3,7,10 44,00
(sült sertéstarja, rántott sertéskaraj, töltött
csirkemell, rizs, sültburgonya, zöldségköret)
100g Salátabomba A4,7 9,50
(lazaccal vagy grillezett csirkemellel)

HALÉTELEK:

- 200g Pisztráng molnár módra A1,4 9,50
200g Süllő roston citromos mártással A1,4 10,50
150g Roston vagy vajon sült lazac A4,7 10,50

ÉTELEK BAROMFIBÓL:

- 9,90 150g Töltött pulykamell A1,3,7 8,20
5,90 150g „Kajsi” csirkemell A1,7 8,20
150g Csirkemell mozzarellával lesütve A1,7 8,20
150g Pulykamell „Tavaszi” módra A1,7 8,20
150g Csirkemell „Gazdasszony” módra A1,7 8,20
250g Csirke steak sajtmártással A1,7 9,50
150g Rántott csirkemáj A1,3,7 8,20
150g Libamáj sülthagymával A1 14,50
150g Rántott libamáj A1,3,7 14,50
9,90 300g Vasalt csirke A10 9,50
6,90 150g Csípős csirkeszoté A10 8,20

ÉTELEK SERTÉSHÚSBÓL:

- 7,50 150g Feketehegyi szelet A1,7 8,20
200g Szűzpecsenye sajtmártással A1,7 9,50
200g Sült tarja erdei gombával A1,3,7 9,50
150g Töltött sertéskaraj „Jó asszony módra” A1,3,7 8,20

ÉTELEK BORJÚHÚSBÓL:

- 200g Rántott borjúszelet A1,3,7 10,90
200g Borjúpaprikás A1,7 10,90

ÉTELEK MARHAHÚSBÓL:

- 150g Rostélyos baromfimájjal A1,10 9,90
150g „Stroganoff” rostélyos A1,7,10 9,90
150g Bécsi rostélyos A1,10 9,90
250g Pfeffersteak A10 22,90
250g Steak „Toscana” A10 22,90
250g Steak erdei gombával A1,7 22,90
200g Rostélyos pikáns mártással A1,10 10,90

A húсок súlya nyers állapotban értendő!

Az egyes ételekben előforduló esetleges allergének az ételek után vannak feltüntetve. (Felsorolás a mellékletben.)

Étlap



VÉN DIÓFA
RESTAURANT
PENZION



€

€

HÚSMENTES ÉTELEK:

150g Rántott sajt A1,3,7	7,20
150g Rántott gomba A1,3,7	7,20

GYERMEKÉTELEK KÖRETTTEL:

75g Rántott sajt, tartármártás A1,3,7	7,50
75g Rántott csirkemell vagy sertéskaraj A1,3,7	7,50
75g Pulykaszoté v. töltött pulykamell A1,3,7	7,50

TÉSZTAÉTELEK:

300g Penne gombás csirkehússal A1,3,7	8,90
300g Spenótos galuska sajtmártással A1,3,7	8,50
300g Tagliatelle tejszínes paradicsomos lazaccal A1,3,4,7	11,50

KÖRETEK:

200g Burgonya krokett vagy félholdak	1,90
200g Sültburgonya	1,90
200g Hasábburgonya	1,90
200g Főttburgonya A7	1,90
200g Párolt rizs	1,90
200g Csupa A1,3	1,90
200g Párolt angol zöldség A7	2,90
200g Batáta-édes burgonya A7	2,90
30g Szelet kenyér A1	0,30

SALÁTÁK:

200g Görögsaláta A7	5,50
50g Friss zöld saláta	2,10
100g Káposztasaláta	2,10
100g Paradicsom saláta	2,10
100g Uborkasaláta	2,10
150g Kukorica	2,50
200g Vegyes saláta „Diófás” A13	2,80
150g Házi savanyúság A10	2,50

MÁRTÁSOK ÉS DRESSZINGEK:

30g Tartármártás A3,7,10	0,80
30g Ketchup	0,80
30g Fokhagymás dresszing A1,3,7	0,80
30g Pikáns dresszing A7,10	0,80
100g Sajtmártás A3,7,10	1,90
100g Gombamártás A3,7,10	1,90

BEFŐTTEK:

120g Őszibarack befőtt	2,40
------------------------	------

DESSZERTEK:

80g Somlói galuska A1,3,8,7	3,80
70g Palacsinta (dzsem vagy nutella) A1,3,7,8	3,80
120g Fagyiskehely tejszínhabbal A7	3,80
120g Gesztenyepüré tejszínhabbal A7	3,80
120g Forró Csók (vaníliás fagyalt, A3,7 forró málna, tejszínhab)	4,60

Ha nálunk szeretné elfogyasztani saját tortáját, süteményét szívesen felszolgáljuk. A felszolgálás díja 1,50 € személyenként.



Jó étvágyat kívánunk!

Ha kérdései vannak az ételekkel kapcsolatban, kérdezze pincéreinket! Kínált ételeinkből féladagot nem készítünk! Megértésüket köszönjük. Főszakácsaink szívesen elkészítenek más ételeket is az Ön elképzelése és a konyhánk lehetőségei szerint.

„Jót enni és főzni egyaránt időigényes dolog, ezért van, hogy néha várni kell egy fogásra.”

/Brillat - Javarin/

Ha netán valami nem tetszett, mondják meg nekünk, ha viszont elégedettek voltak, mondják el másoknak is.

/Janus Paterok/