

É T L A P

Hideg előételek:

- | | |
|---|---------|
| 1, Tatárbeefsteak friss zöldségekkel | 3700 Ft |
| 2, Ínyenc saláta
(jércemell csíkok, saláta, répa, sonka, tojás, paradicsom, füstölt sajt, kukorica, Oliva olaj, borecet) | 2000 Ft |

Leveseink:

- | | |
|--|---------|
| 3, Falusi tyúkhúsleves csigatésztával | 1000 Ft |
| 4, Orjaleveses fazék | 1000 Ft |
| 5, Tárkonyos borjúragu leves | 1100 Ft |
| 6, Bakonyi betyár leves | 1200 Ft |
| 7, Márványsajtos póréhagyma leves szezámagos cipóban | 1100 Ft |
| 8, Meggykrém leves vanília fagyalattal | 1000 Ft |

Meleg előételek:

- | | |
|---|---------|
| 9, Velőrózsák rántva sültburgonyával | 2300 Ft |
| 10, Rostonsült baconba göngyölt fetasajt grillezett paradicsommal és lapon sült burgonyával | 2300 Ft |

Kemencés ételeink:

- | | |
|--|---------|
| 11, Kemencés sertéscsülök Pékné módra | 2600 Ft |
| 12, Bakonyi kemencés csülök, túrós csusza ágyon sütvé | 2600 Ft |
| 13, Szüreti kemencés csülök Kofa burgonyával
cserépedényben sütvé | 2600 Ft |
| 14, Két személyes csülöktál
(szüreti csülök, Pékné csülök, lyoni hagymával) | 6000 Ft |

Tárcsán sült ételeink:

- | | |
|---|---------|
| 15, Lakomás fatál
(borsos-mustáros tarja, roston csirkemell, karajszelet roston, sült
velővel, kakastaréj, steak burgonyával, vegyes savanyúsággal tálalva) | 3500 Ft |
| 16, Tejfölös sajt alatt sült fokhagymás
tarja parasztos körettel | 2700 Ft |
| 17, Pácolt sertéstarja borsmártással
rántott hagymával és korong burgonyával | 2700 Ft |
| 18, Baconnal és camemberttel töltött jércemell
roston sütvé, hercegnő burgonyával és
áfonyával töltött barackkal | 2700 Ft |
| 19, Baconba göngyölt csirkecombok
füstölt sajtmártással, grill burgonyával | 2700 Ft |

Magyaros ételeink:

- | | |
|--|---------|
| 20, Bográcsgulyás, házi lepénnyel | 1300 Ft |
| 21, Babgulyás | 1300 Ft |
| 22, Marhapörkölt sósburgonyával, vagy galuskával | 2500 Ft |

Hungarikumok:

- | | |
|--|---------|
| 23, Töltött borda Görgey módra sajtos vitaminsalátával és steak burgonyával
(baconnal, póréhagymával, füstölt sajttal töltött sertésborda rántva) | 2700 Ft |
| 24, Mangalica szűzermék baconba göngyölve
parasztos lecsóval korong burgonyával | 3500 Ft |
| 25, Jércze rolád Széchenyi módra hercegnő burgonyával
(jércemell libamájjal és baconnal töltve, tejszínes gombamártással) | 4200 Ft |
| 26, Bélszín java Batthyány módra
rostélyon sült zöldségekkel
(roston sült bélszín java, roston sült libamájjal és ropogósra sült hagymakarikákkal) | 5500 Ft |

Konyhafőnök ajánlata:

- 27, **Kert tál két személyre** 6600 Ft
(rántott gomba, rántott sajt, Erdélyi harcsafilé, sertésflekken, Cordon Bleu, csirkemell párizsiasan, baconba göngyölt csirkemell, sültburgonya, rizs és pároltzöldség körettel)
- 28, **Grill tányér** 3500 Ft
(roston libamáj, roston karaj, roston csirkemell, grill kolbász, sült bacon, grill burgonya, sonkás sajtos vitamin saláta)
- 29, **Velővel töltött sertéskaraj fűszeres cikkburgonyával** 2700 Ft
- 30, **SISTERGŐS szárnyas randevú krokettal** 3500 Ft
és snidlinges pecsenyelével
(omlós kacsacomb, baconba göngyölt jércemell, roston libamáj)
- 31, **Betyár fatál bugaci salátával és steak burgonyával** 3500 Ft
(roston sült tarja velős csirkemájjas raguval, kakastaréjjal tálalva és kolbásszal, csülökkel, baconnal és füstölt sajttal töltött csirkemell rántva)
- 32, **Velencei jércemell joghurtos friss salátával** 2700 Ft
(Rostonsült jércemell paradicsom karikával és camemberttel)
- 33, **Csirkemell steak grillezett barackkal, áfonyával és** 2700 Ft
camamberttel sütve, burgonya pürével
- 34, **Jércemell csíkok sajtos mandulás köntösben** 2700 Ft
joghurtos friss salátával
- 35, **Omlós kacsacomb vele sült gyümölcsökkel,** 3700 Ft
burgonyapürével és párolt káposztával
- 36, **Kemencében sült kacsacomb kakukkfűves** 3700 Ft
zöldségekkel és krokettal
- 37, **Fokhagymás flekken mustáros hagymával,** 2700 Ft

steak burgonyával

- 38, Szárnyas fatál két személyre 6600 Ft**
(baconos csirkecomb filé, párizsi csirkemell, rántott csirkemell, kacsacomb, feta sajt roston sütve, grillen sült gomba, grill burgonyával, kapros joghurtos öntettel és párolt káposztával)
- 39, Zsivány tarisznya steak burgonyával 2700 Ft**
és bugaci salátával
(kolbásszal, csülökkel, baconnal és füstölt sajttal töltött csirkemell rántva)

Halas ételeink:

- 40, Roston sült harcsa görög salátával és rántott 2700 Ft**
hagymakarikákkal
- 41, Harcsapörkölt galuskával 2700 Ft**
- 42, Mandulás pizstráng burgonya pürével 3500 Ft**
- 43, Erdélyi pizstráng tejföllel, baconnal 3500 Ft**
és sajttal sütve petr.burgonyával
- 44, Harcsacsíkok rántva friss joghurtos salátával 2700 Ft**
- 45, Halas tál 2 személy részére 6600 Ft**
(erdélyi pizstráng, rántott harcsa, roston harcsa, harcsa csíkok Orly módra, rántott hagymakarikákkal, görög salátával és petrezselymes burgonyával)

Vegetáriánus ételeink:

- 46, Vegetáriánus vegyes tál 2500 Ft
(rántott hagymakarikák, rántott sajt, gomba Orly, grill zöldség)
- 47, Három sajtok grillen sütve, serpenyős zöldségekkel 2500 Ft
- 48, Fűszeres fetával töltött padlizsán rántva, 2500 Ft
sült burgonyával és joghurtos salátával

Gyerekek kedvencei:

- 49, „Mosnster Barbie” kedvence 1800 Ft
(tejszínes gombás csirkemell hercegnő burgonyával)
- 50, „Spiderman” titkos étele 1800 Ft
(rántott csirkecomb sültburgonyával)
- 51, „Batman” spagettije 1800 Ft
(bolognai spagetti trappista sajttal)

Saláták:

- 52, Saláta kívánság szerint 800 Ft
(paradicsom, uborka, káposzta, csemegeuborka, ecetes almapirika)
- 53, Fokhagymás tejfölös uborkasaláta 800 Ft
- 54, Görög paraszt saláta 1300 Ft
- 55, Vegyes saláta 800 Ft
- 56, Őszibarack befőtt 800 Ft

Desszertek:

- 57, Rákóczi túrós palacsinta 1200 Ft
- 58, Zserbó palacsinta 1000 Ft
- 59, Kemencés túrós palacsinta 1200 Ft
- 60, Mákos guba gyümölcsökkel 1000 Ft
vaníliamártással kemencébe sütve
- 61, Mákos meggyes lütyü 1000 Ft

(tejben áztatott rakott kalács, meggyel, mákkal, vaníliakrémmel és vanília fagyival)

62, Kertkehely **1000 Ft**

(somlói galuska, rumos meggy, gesztenyepüré, vanília fagyí)

63, "Tűz és jég"kehely **1000 Ft**

(karamellizált banán, vanília fagyí, tejszínhab)

Jó étvágyat kívánunk mindenkinek: Hajagos Tibor mesterszakács

Dakó János 20/261-1858

Koronics Péter

Tószegi József

Bencsik Bernadett

Patkós Richárd

Utasi Tamás

Török Richárd

Bogáromi Zsófia

Kecskemét, 2021. április 24.

Üzletvezető: Dakó János

Tel: 06/76-494-744

Üzemeltető: HAJAGOS-KODA KFT.

6000 Kecskemét, Kullai köz 2

www.kertetterem.hu

Az Ételek elvitele esetén 150 Ft csomagolási díjat számítunk fel ételenként!

