

MENÜ ÁRA: 1.150.-Ft**LEVES: 350 Ft****FŐÉTEL: 800 Ft**

április 1.	április 2.	április 3.	április 4.	április 5.
<i>Sertésragu leves</i>	<i>Karfiolleves</i>	<i>Köleses burgonyagaluska leves</i>	<i>Brokkolikrém leves</i>	<i>Erdei gyümölcsleves</i>
<i>Burgonyás tészta, csemege uborka</i>	<i>Paradicsomos húsgombóc fél adag főtt burgonyával</i>	<i>Rántott tengeri halporció párolt rizszel, tartármártás</i>	<i>Sült csirkecomb francia salátával</i>	<i>Sárgaborsó főzelék, sertéspörkölt</i>
<i>Sertésragu leves</i>	<i>Karfiolleves</i>	<i>Köleses burgonyagaluska leves</i>	<i>Brokkolikrém leves</i>	<i>Erdei gyümölcsleves</i>
<i>Csirkecsíkok stroganoff módra currys rizszel</i>	<i>Gyros friss salátával, pitával</i>	<i>Csülökpörkölt vajás galuskával, savanyúság</i>	<i>Cigánypecsenye pirított burgonyával, káposzta saláta</i>	<i>Óvári csirkemell karottás rizszel</i>
április 8.	április 9.	április 10.	április 11.	április 12.
<i>Csirkegulyás</i>	<i>Lengyeles árpagyöngy leves</i>	<i>Fahéjas szilvaleves</i>	<i>Magyaros gombaleves</i>	<i>Csontleves cérnametélttel</i>
<i>Rizsfelfűjt gyümölcsöntettel</i>	<i>Fűszeres- hagymás csirkemáj párolt bulgurral</i>	<i>Zöldborsó főzelék, rántott csirkemell</i>	<i>Rakott burgonya, savanyúság</i>	<i>Vadas marharagu burgonyakrokettel</i>
<i>Csirkegulyás</i>	<i>Lengyeles árpagyöngy leves</i>	<i>Fahéjas szilvaleves</i>	<i>Magyaros gombaleves</i>	<i>Csontleves cérnametélttel</i>
<i>Reform töltött káposzta tejföllel</i>	<i>Mediterrán húsgombócok bazsalikomos- paradicsomos spagettivel, sajttal</i>	<i>Borsostokány párolt rizszel</i>	<i>Baconos csirkecombfilé olivás tészta salátával</i>	<i>Rántott sertésborda kukoricás rizszel, savanyúság</i>

április 15.	április 16.	április 17.	április 18.	április 19.
<i>Palócleves</i>	<i>Őszibarack krémleves</i>	<i>Paradicsomleves</i>	<i>Májgombócleves</i>	Zárva
<i>Burgonyás nudli házi baracklekvárral</i>	<i>Lencsefőzelék, sült kolbász</i>	<i>Tavaszi szárnyas rizseshús, savanyúság</i>	<i>Rántott halfilé ropogós bundában majonézes burgonyasalátával</i>	
<i>Palócleves</i>	<i>Őszibarack krémleves</i>	<i>Paradicsomleves</i>	<i>Májgombócleves</i>	
<i>Szezámagos csirkeszárnyak zöldborsós burgonyapürével</i>	<i>Hawaii jércemell petrezselymes rizzsel</i>	<i>Sajttal- sonkával töltött sertéskaraj rántva, fűszeres parázsburgonya</i>	<i>Aranygaluska, vaníliásodó</i>	
április 22.	április 23.	április 24.	április 25.	április 26.
Zárva	<i>Jókai bableves</i>	<i>Tarhonyaleves</i>	<i>Kertészleves</i>	<i>Zellerkrém leves</i>
	<i>Túróval töltött gombóc vaníliás tejföllel</i>	<i>Parajfőzelék, virslis omlett</i>	<i>Rántott pulykamell párolt rizzsel, uborkasaláta</i>	<i>Bolognai penne, trappista sajt</i>
	<i>Jókai bableves</i>	<i>Tarhonyaleves</i>	<i>Kertészleves</i>	<i>Zellerkrém leves</i>
	<i>Rántott pulykamáj majonézes mexikói salátával</i>	<i>Country karaj kemencés burgonyával</i>	<i>Székelykáposzta tejföllel</i>	<i>Csirkehússal rakott brokkoli</i>
április 29.	április 30.	Fogyasszon el éttermünkben egy három fogásos ebédet /leves+főétel+desszert/ és vendégünk egy presszókávéra!		
<i>Sertésgulyás</i>	<i>Tavaszi zöldségleves</i>			
<i>Káposztás tészta, gyümölcs</i>	<i>Bakonyi szárnyasragu párolt rizzsel</i>			
<i>Sertésgulyás</i>	<i>Tavaszi zöldségleves</i>			
<i>Torinói csirkemell zöldséges bulgurral</i>	<i>Csülök pékné módra, savanyúság</i>			