

HALCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Előételek:

<i>Lazacos sajtkrémes palacsinta fokhagymás-kapros mártással</i>	790Ft
<i>Bruschetta Toscana /paradicsom, mozzarella/</i>	650Ft
<i>Bruschetta Siciliana /paradicsom, lilahagyma, olívabogyó/</i>	650Ft
<i>Bruschetta Schrimps-es</i>	750Ft

Levesek:

<i>Bográcsgulyás leves</i>	860Ft
<i>Pikáns paradicsom leves mozzarella forgáccsal</i>	550Ft
<i>Jókai bableves</i>	680Ft
<i>Csorbaleves /csirkés/</i>	750Ft
<i>Hideg tejszínes eperkrém leves citrom fagylalt-tal</i>	620Ft
<i>Fűszeres sajtleves cipóban</i>	650Ft
<i>Kapros fokhagyma krémleves garnélával</i>	750Ft
<i>Tejfölös gombaleves</i>	450Ft
<i>Újházi tyúkhúsleves csigatésztával (Rendezvényre rendelhető!)</i>	650Ft
<i>Áfonya krémleves tejszínhab rózsával, vanília fagylalt-tal</i>	650Ft

Szárnyashúsból készült ételek:

<i>Bazsalikomos pácban érlelt csirkemell parmezán sajttal , friss zöldséggel</i>	1450Ft
<i>Roston sült jércemell szeletek, olíva zöldsaláta ágyon, joghurt öntettel</i>	1450Ft
<i>Zöldfűszeres vasalt csirkécomb caprese salátával, joghurt öntettel</i>	1550Ft
<i>Paradicsom-mozzarellá-val töltött csirkemell rozmaringos burgonyával</i>	1390Ft
<i>Zöldfűszeres csirkemell szeletek, mozzarellás sültburgonyával</i>	1420Ft
<i>Csirkemell egzotikus gyümölcsökkel, mandulával, fahéjas rizzsel burgonyakrökettel</i>	1150Ft
<i>Toscana-i csirkemell szeletek burgonyahabbal</i>	1050Ft

Jó étvágyat kívánunk!

HALCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Sertéshúsból készült ételek:

Fokhagymás-paradicsomos sertés szeletek rozmaringos burgonyával, lilahagyma lekvárral	1370Ft
Kakukkfűves tarja steak héjában sült házi burgonyával	1550Ft
Lassan sült sertés szűz füstölt sajtos gomba raguval, házi gnocchi-val	1350Ft
Vaslapon sült sertés szűz grillezett zöldségekkel, mustáros-póréhagyma szósszal	1250Ft
Füstölt sajttal, póréhagymával göngyölt sertéskaraj baconba sütve csípős mustáros mártással, serpenyős burgonyával	1620Ft
Fokhagymás-grillezett sertécsülök serpenyős burgonyával	1290Ft
Rakott sertésborda csabaiasan, héjában főtt-sült burgonyával (bacon, kolbász, sajt)	1490Ft

Halételek:

Tárkonyos harcsaragu (leves)	1120Ft
Grillezett királyrák burgonya fészekben, mézes-chilis szósszal tálalva	2250Ft
Fokhagymás pisztráng petrezselymes burgonyával	1650Ft
Grillezett lazac derék citromos-mézes vajmártással, burgonyahabbal	1490Ft
Roston sült fogas filé blansírozott zöldségekkel, fehérboros citrommártással	1750Ft
Kapros harcsaderék roston sütve, fokhagymás szósszal, házi gnocchi-val tálalva	1350Ft
Ponty halászlé (filézett)	1050Ft
Harcsa halászlé	1450Ft
Bajai vegyes halászlé /filézett, tésztával/	1250Ft
Fokhagymás-tejfölös ponty halászlé (filézett)	1050Ft
Grillezett fekete kagyló citrusos saláta ágyon	2250Ft

Jó étvágyat kívánunk!

HALCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Konyhafőnök ajánlatai:

Édentál (lazacfilé, sertésarja, csirkemell)	1450Ft
Grill-tál (sertés szűz, csirkecomb, sertésarja, hagymás petrezselymes burgonya)	1450Ft
2 személyes szárnyas tál (kacsacomb, csirkecomb, csirkemáj, burgonyapüré, párolt káposzta)	2900Ft
2 személyes Lomnici-tál (kapos juhtúróval baconnal tölt. cs.mell, roston borda baconnal kolbásszal tölt., óvári csirkemell, sztrapacska, héjában főtt-sült burgonya.)	3500Ft
Vegetáriánus tál (tofu, cukkini, padlizsán, gombafejek, hagymakariká rántva, grillezett paradicsom)	950Ft
Varsányi Haltál (2 személyre) (roston harsca, rántott ponty, fogas sörtésztában, lazac roston, rákmártással, tintahalkarika, vajas burgonyával)	4700Ft
Varsányi Bőségtál (2 Személyre) (párizsi csirkemell, cigánypecsenye, gombával, velővel, töltött sertésborda, rántott gombafejek, hasábburgonya, párolt rizs, párolt zöldköret)	3500Ft
Mediterrán - tál (barackos túróval rakott borda, aszalt szilvával töltött csirkemell mogyorós bundában meggy mártással, roston csirkemell egzotikus gyümölcsökkel grillezve, fahéjas almászeletek párizsi bundában, ananászos rizs, hasábburgonya)	3800Ft
Varsányi Ingyentál (2 Személyre) (roston csirkemell őszibarackkal sajttal grillezve, paradicsommal, sajttal töltött csirkemell baconban göngyölve, juhtúróval sonkával töltött sertésborda, rántott sajt, hasábburgonya, rizi-bizi)	3500Ft

Jó étvágyat kívánunk!

HALCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Tészták:

<i>Penne pomodoro</i>	790Ft
<i>Fekete spagetti kagylóval-rákkal</i>	1550Ft
<i>Penne zucchini e gamberetti/ grillezett cukkini garnélával/</i>	900Ft
<i>Fettuccine Alfredo /széles metélt, paradicsom, tejszínes szósz/</i>	750Ft
<i>Penne arrabiata / csípős szósszal/</i>	650Ft
<i>Spagetti tengergyümölcsei-vel</i>	1050Ft
<i>Spagetti carbonara</i>	850Ft
<i>Sajtos gnocchi</i>	550Ft

Vegetáriánus ételeink:

<i>Grillezett fetasajt sült zöldségekkel</i>	1400Ft
<i>Zöldségragu sült tofival</i>	950Ft
<i>Háromsajtos zöldségrizottó</i>	750Ft

Mártások:

<i>Áfonyamártás</i>	250Ft
<i>Fokhagymamártás</i>	180Ft
<i>Kapormártás</i>	140Ft
<i>Ketchup</i>	60Ft
<i>Mustár</i>	60Ft
<i>Sajtmártás</i>	240Ft
<i>Tartármártás</i>	200Ft
<i>Tejföl</i>	100Ft
<i>Vanília mártás</i>	200Ft

Jó étvágyat kívánunk!

HÁLCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Befőttek:

<i>Körte befőtt</i>	<i>290Ft</i>
<i>Őszibarack</i>	<i>290Ft</i>

Savanyúságok:

<i>Almapaprika</i>	<i>250Ft</i>
<i>Csemege uborka</i>	<i>250Ft</i>
<i>Friss vegyes saláta</i>	<i>350Ft</i>
<i>Káposztasaláta</i>	<i>250Ft</i>
<i>Paradicsomsaláta</i>	<i>350Ft</i>
<i>Tzatziki</i>	<i>250Ft</i>
<i>Uborkasaláta</i>	<i>250Ft</i>

Saláták:

<i>Cesar saláta: csirkés</i>	<i>850Ft</i>
<i>schrimps-es</i>	<i>1050Ft</i>
<i>Fekete kagyló saláta</i>	<i>1250Ft</i>
<i>Maldív saláta</i>	<i>850Ft</i>
<i>Fitness saláta</i>	<i>550Ft</i>
<i>Caprese saláta /paradicsom, mozzarella, olíva/</i>	<i>850Ft</i>
<i>Görög saláta</i>	<i>650Ft</i>
<i>Joghurtos vitamin saláta</i>	<i>590Ft</i>
<i>Rák saláta</i>	<i>590Ft</i>
<i>Varsailles-i csirkés saláta</i>	<i>950Ft</i>

Jó étvágyat kívánunk!

HALCENTRUM VENDÉGLŐ

ÉTLAP

Desszertek:

<i>Mandulás gyümölcskrémmel töltött sült körte narancsos csokoládé tükron</i>	<i>650Ft</i>
<i>Mákos guba vanília öntettel</i>	<i>560Ft</i>
<i>Charlotte palacsinta</i>	<i>470Ft</i>
<i>Fagylalt kehely trópusi gyümölcsökkel</i>	<i>580Ft</i>
<i>Áfonyás túrógombóc csokoládé tükron</i>	<i>950Ft</i>
<i>Gyümölcskehely</i>	<i>750Ft</i>
<i>Meggyes gesztenyepüré</i>	<i>450Ft</i>
<i>Somlói galuska</i>	<i>450Ft</i>
<i>Csokis brownie vanília fagylalttal</i>	<i>850Ft</i>
<i>Ízes-túró krémmel töltött őszibarack, vanília öntettel</i>	<i>650Ft</i>

Jó étvágyat kívánunk!

Üzletvezető Varsányi Sándor

Tel: 06-309-381-402