



SARLÓSPUSZTA
CLUB HOTEL

**I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM
RESTAURANT I. RANGES
FIRST CLASS RESTAURANT
1 CATEGORIE**

**KEDVES VENDÉGÜNK!
SZERETETTEL ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN!**

RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ NYERSANYAGAINKBÓL MINDEN KÍVÁNSÁGÁT TELJESÍTJÜK.

**LIEBER GAST!
WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT!
MIT DER VIELFALT DER BEI UNS VORHANDENEN ZUTATEN SIND WIR GERNE BEREIT, DIE SPEISEN
NACH IHREN WÜNSCHEN ZUZUBEREITEN.**

**DEAR GUEST!
WELCOME IN OUR RESTAURANT!
WE ARE READY TO PREPARE ALL KIND OF DISHES ACCORDING TO YOUR WISH, FROM THE RAW
MATERIALS AT OUR DISPOSAL.**

**CARI NOSTRI OSPITI!
VI SALUTAIAMO CON AFFETTO NEL NOSTRO RISTORANTE!
CON I NOSTRI INGREDIENTI PREPARIAMO TUTTO SECONDO I VOSTRI DESIDER.**

AZ ÉTLAP ÉS ITALLAP ÁRAINK 10 % SZERVIZDÍJAT TARTALMAZNAK.

10 % SERVICE CHARGE IS INCLUDED

DIE PREISE ENTHALTEN 10% SERVICE BEITRAG.

10 % SERVIZIO A PAGAMENTO.



SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL

KEDVES VENDÉGEINK!

TÁJÉKOZTATJUK ÖNÖKET, HOGY AZ ÉTLAPON TALÁLHATÓ ÉTELEINKBEN AZ ALLERGÉN VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK TARTALMÁRÓL A FELSZOLGÁLÓTÓL KÉRHET SZÓBELI VAGY ÍRÁSBELI TÁJÉKOZTATÁST.

DEAR GUEST!

YOU ARE ABLE TO GET VERBAL OR WRITTEN INFORMATION FROM THE WAITERS, ABOUT THE ALLERGIC AND INTOLERANT MATERIALS CONTAINED IN THE DISHES ON OUR MENU.

LIEBER GAST!

MANN KANN INFORMATION BEKOMMEN, VON DIE KELLNER, AUF DIE ALLERGIESTOFFE UND INTOLERANT MATERIE BEINHALTET IN DER ESSEN AM UNSERER SPEISEKARTE.

HAJNAL JÁNOS
ÉTTERMI IGAZGATÓ

SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL
2375 TATÁRSZENTGYÖRGY
SARLÓSPUSZTA







TEL.: +36 29 319 118
E-MAIL: INFO@SARLOSPUSZTA.HU





SARLÓSPUSZTA

CLUB HOTEL








Hideg előételek:

- | | | |
|---|---|----------|
| 1. Füstölt lazac salátaágyon áfonyás tormahabbal |   | 3 450 Ft |
| 2. Paraszttál paprikával, paradicsommal, lila hagymával |  | 2 070 Ft |
| 3. Cézár saláta csirkével vagy rákkal |   | 2 070 Ft |
| 4. Tatárbeefsteak |  | 4 950 Ft |





Levesek:

- | | | |
|--|---|----------|
| 5. Alföldi gulyásleves szabad szedéssel |     | 1 850 Ft |
| csészében | | 900 Ft |
| 6. Tanyasi húsleves gazdagon szabad szedéssel |    | 1 850 Ft |
| csészében | | 900 Ft |
| 7. Sarló Sára levese szabad szedéssel (lestyános pulykaragu leves) |   | 1 850 Ft |
| csészében | | 900 Ft |
| 8. Francia hagymaleves csészében |  | 900 Ft |
| 9. Hideg gyümölcsleves cherry-vel bolondítva |  | 900 Ft |

Meleg előételek:

- | | | |
|---|---|----------|
| 10. Pirított libamájcsíkok balzsamos saláta ágyon |   | 4 250 Ft |
| 11. Hortobágyi húsos palacsinta |    | 900 Ft |
| 12. Illatos csirkemell falatkák joghurtos salátaágyon |   | 2 300 Ft |

Halételek:


- | | | |
|--|---|----------|
| 13. Harcsapaprikás kapros túrós csuszával |  | 3 680 Ft |
| 14. Fogas filé roston kapros ráraguval, petrezselymes hordóburgonyával |   | 4 490 Ft |
| 15. Lazac steak fűszervajjal, sült hordóburgonyával, brokkolival |   | 5 640 Ft |

Vegetáriánus ajánlatok:



- | | | |
|--|---|----------|
| 16. Fitness saláta |   | 1 500 Ft |
| 17. Camembert sajt rántva párolt rizzsel, áfonya ízzel |  | 2 070 Ft |



SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL

- | | | |
|--|---|----------|
| 18. Csőben sült mandulás brokkoli rizzsel, friss salátával |  | 1 380 Ft |
| 19. Grillezett zöldségek fokhagymás mártással |   | 1 610 Ft |
| 20. Karottás burgonyalepény fokhagymás tejföllel |  | 1 500 Ft |
| 21. Thai pirított tészta |     | 2 100 Ft |

Magyaros ételek:

- | | | |
|------------------------------------|---|----------|
| 22. Marhapörkölt galuskával |    | 2 880 Ft |
| 23. Paprikás csirkecomb galuskával |   | 2 500 Ft |
| 24. Túrós csusza porccal |  | 1 840 Ft |

Frissen sütéssel készült ételeink:

- | | | |
|--|---|----------|
| 25. Csirkecomb rántva (csont és bőr nélkül) ropogós petrezselyemmel, mogyoróburgonyával, zöldsalátával |  | 2 880 Ft |
| 26. Pikáns bélszíncsíkok matutka tésztába bújtatva, friss vágott salátával |  | 5 500 Ft |
| 27. Tanyasi töltött pulykamell póréahagymával, sajttal töltve, fűszeres héjas burgonyával, friss salátával, kaporos öntettel |  | 3 680 Ft |
| 28. Libamáj rántva, burgonyapürével, sült almával |  | 6 100 Ft |
| 29. Csirkemell cornflakes bundában, indonéz wok zöldséggel, curry-s ketchuppal |  | 3 450 Ft |
| 30. Sarlói borzacska balsamecetes salátával, steak burgonyával |  | 3 680 Ft |
| 31. Szűzérme bacon szalonnába göngyölve, vörösboros gombamártással, steak burgonyával |    | 4 140 Ft |
| 32. Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával |  | 3 340 Ft |
| 33. Ingyenc sertésborda bazsalikomos paradicsommal, sajttal grillezve, steak burgonyával, rizzsel, grill zöldséggel |   | 4 250 Ft |
| 34. Bélszín java zöldbors mártással rizzsel, steak burgonyával |  | 6 100 Ft |
| 35. Bélszín Rossini módra, grill zöldséggel, fűszeres burgonyával |    | 6 100 Ft |
| 36. Kétszemélyes fogadós tál (tanyasi töltött pulykamell, ingyenc sertésborda, cigánypecsenye, rántott gomba, rántott sajt, steak burgonya, párolt rizs, friss saláta, tartármártás) Csomagoláshoz tálca: 300,-Ft / db |    | 8 200 Ft |

Gyerek menük:

- | | | |
|---|---|---------|
| 37. Rántott csirkemell hasábburgonyával |  | 2600 Ft |
| 38. Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártás / ketchup |  | 2600 Ft |





SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL

Saláták:

39. Roppanós jégсалáta joghurtos dresszingsgel	980 Ft
40. Káposztasaláta	640 Ft
41. Kovászos uborka	800 Ft
42. Paradicsomsaláta	1 100 Ft
43. Tejfölös uborkasaláta	1 100 Ft

Desszertek:

44. Somlói galuska	1 150 Ft
45. Gyümölcskehely tejszínhab koronával	1 610 Ft
46. Gundel palacsinta	1 380 Ft
47. Palacsinták (ízés, kakaós, túrós,ogyorókrémes)	900 Ft
48. Sarlósi álomdesszert (somlói, gyümölcs, fagylalt, tejszínhab)	1 610 Ft
49. Brownie  	1 600 Ft
50. Gesztenyepüré	980 Ft

Sajtok:

51. Vegyes sajt ízeltő fatálon almával, dióval	2 300 Ft
Sültekhez elvitelre csomagoló tálca	300 Ft

Hajnal János
Étterem igazgató

Sárik Attila
Chef



SARLÓSPUSZTA

CLUB HOTEL

Jelmagyarázatok:



Szárnyas



Sertés



Marha



Hal



Gluténmentes



Laktózmentes



Vegetáriánus



Vegán



Tojást tartalmaz



Babot tartalmaz



Zellert tartalmaz



Mogyorót tartalmaz



Mustárt tartalmaz



Rákot tartalmaz