

# ✿ FALATRA ✿

~~~~~  
FALATOZÓ

• *étlap* •

# FALATKA



## KANALAZNIVALÓK

### *Tarkabableves*

füstölt hússal, csipetkével, fokhagymás rántással, tejfölle

1400 Ft

### *Bográcsgulyás*

marhahúsból, kolompérra, répával, csipetkével

1900 Ft

### *Babgulyás*

marhahúsból, csipetkével, füstölt hússal, kockaburgonyával, sárgarépával, tejfelle

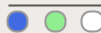
1600 Ft

## MELEG ELŐÉTELEK

### *Rántott camambert*

áfonyalekvárral

1800 Ft



### *Rántott trappista*

hasábburgonyával, párolt rizzsel, tartármártással

1200 Ft

### *Rántott gombafejek*

rizi-bizivel, tartármártással

1090 Ft

### *Hortobágyi húsos palacsinta*

950 Ft

### *Fűszeres csirkeszárny ropogósra sütve*

, csípős és joghurtos dippel, lepcsánkával

1980 FT

# FALATKA



## TÉSZTÁK

*Spagetti Carbonara*

1800 Ft

*Papardelle pácolt lazacfalatokkal, tenger gyümölcseivel*

2100 Ft



*Penne tejszínes csirkehús raguban*

1850 Ft

## SZÁRNYAS ÉTELEK

*Baconba csomagolt libamáj, pulykamellbe töltve*

roston sütvé, kápros-paprikás mártással

2900 Ft

*Pulykamell filé inyenceknek*

vajban párolt almával és burgonyapürével

2680 Ft

*Dijoni mustárral kengetett csirke steak*

héjas burgonyacikkal és baconos zöldbabbal tálalva

2890 Ft

*Ropogós kacsacomb hagymás törtburgonyával*

almás párolt káposztával

2780 Ft

*Csirkemell, ahogy a Séf szereti*

aszalt paradicsommal és fetával töltve, sült zöldségekkel

2640 Ft

- Glutén ● Rákféle ● Tojás ● Hal ● Földimogyoró ● Szójabab  
○ Tej / Laktóz ● Diófélék ● Zeller ● Mustár ● Szezámag ● Kén-dioxid  
● Csillagfürt ● Puhat estűek