

# Allergének:

- 1.** Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve
  - a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is(\*),
  - b) búzából készült maltodextrin(\*),
  - c) árpából készült glükózszirup,
  - d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 2.** Rákfélék és azokból készült termékek.
- 3.** Tojás és abból készült termékek.
- 4.** Halak és azokból készült termékek, kivéve
  - a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
  - b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.
- 5.** Földimogyoró és abból készült termékek.
- 6.** Szójabab és abból készült termékek, kivéve
  - a) finomított szójabab olaj és zsír(\*),
  - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
  - c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
  - d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
- 7.** Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
  - a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
  - b) laktit.
- 8.** Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
  - a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- 9.** Zeller és abból készült termékek.
- 10.** Mustár és abból készült termékek.
- 11.** Szezám és abból készült termékek.
- 12.** Kén-dioxid és SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13.** Csillagfürt és abból készült termékek.
- 14.** Puhatestűek és abból készült termékek.

**Az allergéneket az ételek melletti számok jelzik.**

(\*) és az abból készült termékek, amennyiben az előállítási eljárás során várhatóan nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizálóhatás-szintje



# Levesek és előételek

## Soups and starters

<b>Krémleveseink a napi ajánlatból</b> (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11) <i>Cream soups from the daily offer</i>	<b>2100.-Ft</b>
<b>Vörösboros szarvas gulyásleves csészében</b> (9) <b>piros fazékban - 2 személyre:</b> <i>Venison goulash soup</i>	<b>2200.-Ft</b> <b>3800.- Ft</b>
<b>Marhahúsleves házi tésztával csészében</b> <b>piros fazékban, 2 személyre:</b> (1, 3, 9) <i>Beef soup with homemade nodule</i>	<b>2200.- Ft</b> <b>3800.-Ft</b>
<b>Noszvaji gombóclevés malachússal</b> (1, 3, 9) <i>Potato dumplings soup with pork</i>	<b>2200.-Ft</b>
<b>Bazsalikomos zöldségleves</b> (9) <i>Minestrone with basil</i>	<b>2100.- Ft</b>
<b>Kemencés lepény fokhagymásan, tejjel</b> (1, 7) <i>Hot loaf with garlic and sour cream</i>	<b>1990.-Ft</b>
<b>Bélszín tatár zöldségekkel, fűrjtojással 10 dkg</b> (3) <i>Steak tatar with vegetables, quail egg, butter and homemade bread</i>	<b>4200.-Ft</b>
<b>Sajtválogatás környékbeli sajtokból</b> (7) <i>Cheese plate from our region</i>	<b>3200.-Ft</b>
<b>Nyári lecsó kolbásszal, friss lepénnyel</b> (1) <i>Lecsó (hungarian style ratatouille) with fresh loaf</i>	<b>3200.- Ft</b>
<b>Sáfrányos rizottó krémesen, parmezánnal</b> (7) <i>Risotto with saffron and parmesan</i>	<b>3200.- Ft</b>



# Hús- és tésztaételeink

## Main courses

*Húsételeinket speciális, faszenes grillkemencénkben készítjük*

<b>Grillezett gomolya salátaleveleken</b> (7, 9)	<b>4950,-Ft</b>
<i>Grilled cheese with mixed salad and dressing</i>	
<b>Rakott túrós csusza gombapaprikással</b> (1, 3, 7)	<b>4950,-Ft</b>
<i>Pasta with cottage cheese and soured mushroom stew</i>	
<b>Vargányával töltött tésztabatyu mascarpone szószban</b> (1, 3, 7)	<b>4350,-Ft</b>
<i>Raviolacci with boletus mushroom in mascarpone souce</i>	
<b>Spenótos, ricottás ravioli fokhagymás paradicsommal</b> (1, 3, 7)	<b>4350,-Ft</b>
<i>Ravioli with ricotta cheese and spinach and tomatosouce</i>	
<b>Saját készítésű spagettink carbonara szószban</b> (1, 3, 7)	<b>4350,-Ft</b>
<i>Homemade pasta carbonara</i>	
<b>Juhtúrós nokedli tojásosan, fejes salátával</b> (1, 3, 7)	<b>4450,-Ft</b>
<i>Potato dumplings with sour creme, sheep cheese and salad</i>	
<b>Tagliatelle tésztánk spárgával, pisztáciával és mortadellával</b> (1, 3, 8)	<b>4650.- Ft</b>
<i>Tagliatelle pasta with asparagus, pistachio and mortadella</i>	
<b>Borjú osso bucco sáfrányos rizottóval</b> (7)	<b>6600,-Ft</b>
<i>Veal osso bucco with risotto</i>	
<b>Faszéneen sült fél csirke coleslaw-val, sült burgonyával</b> (3, 7)	<b>5600,-Ft</b>
<i>Grilled half chicken with coleslaw, and potato</i>	
<b>Lassan sült tarja, noszvaji „gombáskrumpli”-val, tejfölös uborkasalátával</b> (7)	<b>6350.-Ft</b>
<i>Grilled prime collar with mushroom potato and cucumber salad</i>	
<b>Parázson sült oldalas két személyre, mustáros burgonyasalátával (1kg)</b> (10)	<b>10900.-Ft</b>
<i>Crispy roasted spare ribbs of pork with potatoes salad for 2 persons (1kg)</i>	
<b>Rozé kacsamell kelkáposztával, vajás rakott burgonyával</b> (7)	<b>6600.-Ft</b>
<i>Roasted breast of duck with kale cabbage and potato gratin</i>	
<b>Nyúlcomb zöldséges csicseriborsó raguval</b> (9)	<b>6350.-Ft</b>
<i>Leg of rabbit with chickpeas ragout</i>	

<b>Angus bélszín steak zöldborssal, gratin burgonyával (25 dkg)</b> (7)	<b>10950,-Ft</b>
<i>Tenderloin steak with green pepper and potatoes</i>	
<b>Szarvas comb vadasan, kemencés szalvétagombóccal</b> (1, 3, 7)	<b>6600-Ft</b>
<i>Venison filet in game souce bread dumpling</i>	
<b>Csirkemell supreme kapos- zöldbabos spagettivel, sült paprika habbal</b> (1, 3)	<b>5600,-Ft</b>
<i>Breast of chicken with green beans and pasta</i>	
<b>Szürkeharcsa filé langyos hajdina salátával</b> (9)	<b>6800,-Ft</b>
<i>Grilled catfish fillet with buckwheat salad</i>	
<b>Csontos karajsteak spárgával, sült burgonyával, hollandi mártással</b> (3,7)	<b>6350,-Ft</b>
<i>Pork loin steak with asparagus, and fried potatoes</i>	
<b>Parázson sült szűzpecsenye rakott túrós tésztával, tejfölös gombaraguval</b> (1, 3, 7)	<b>6350,-Ft</b>
<i>Grilled fillet of pork with mushrooms and cottage cheese pasta</i>	
<b>Ördöghal filé citromos napraforgó pestoval, házi spagettivel</b> (1, 3)	<b>6450,-Ft</b>
<i>Monkfish fillet with homemade pasta and lemon- sunflowerseeds pesto</i>	

## **Gyermekeknek ajánljuk**

*for children*

*az adagok 10-11 éves korig elegendőek*

<b>Húsleves tésztával</b> (1, 3, 9)	<b>1400.- Ft</b>
<i>Consommé with pasta</i>	
<b>Spagetti tejszínnel, sonkával</b> (1, 3, 7)	<b>2250.-Ft</b>
<i>Pasta with ham souce</i>	
<b>Roston csirkemellcsikok sült burgonyával</b>	<b>2250.-Ft</b>
<i>Roasted chicken breast with french fries</i>	
<b>Mini pizza</b> (1, 7)	<b>1800.-Ft</b>
<i>paradicsom, mozzarella, sonka tomato, mozzarella, ham</i>	



# Desszertek

Választék napi süteménykínálatunkból (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)  
Daily selection of cakes

650-2450.- Ft

## Köretetek, saláták

Side dishes, salads

- Hasábburgonya** french fries (1,3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) **1850.- Ft**  
és más köretetek húsétel nélkül rendelve side dish  
(főételeink mellé tálalt köretetek cseréje díjmentes)
- Káposztasaláta, ahogy mi szeretjük** **850.- Ft**  
Homemade cabbage salad
- Fokhagymás uborka saláta** **850.- Ft**  
Cucumber salad
- Friss salátatál** (9) **1650.- Ft**  
Mixed fresh salad

**A pizzát az egyéb ételrendelésekkel nem mindig tudjuk egy időben felszolgálni.**  
**Az elviteles ételek az átvételt követően 15 percig fogyaszthatóak újabb hőkezelés nélkül.**  
**Megértésüket köszönjük.**

Jó étvágyat kívánnak az étterem dolgozói, Bata Zoltán főúr, Gál Gergő konyhafőnök és Bujdosó István üzletvezető.  
Áraink Magyar Forintban értendők és tartalmazzák az általános forgalmi adót.  
Egyes ételeinkből fél adagot is rendelhet, ekkor az ár 70%-át számoljuk.  
Legtöbb ételünket kérsre két tányérra tálaljuk, ebben az esetben két fél adag árát számoljuk.  
Egy adag ételhez felszolgált minden plusz terítékért 400 Ft-ot számolunk fel.  
Nyitvatartási időn kívül terembérelti díjat számítunk fel, ennek összege egyéni megállapodás tárgya, de minimum 5500 Ft/ megkezdett óra. Csomagolás:200 Ft/db

Helyben fogyasztás esetén a számla végösszege 10% szervizdíjat tartalmaz,  
amely a közterhek megfizetése után kollégáink jövedelmét gyarapítja.

Üzemeltető:

Noszvaji Rozmaring Kft.

3325 Noszvaj, Síkfőkút út 32