

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 SO₂-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

| | |
|--|-------------------------------------|
| Krémleveseink a napi ajánlatból (1, 7,9) <i>Cream soups from the daily offer</i> | 2750,-Ft |
| Marhapofa gulyás csipetkével (9) piros fazékban - 2 személyre: <i>Venison ragout soup with sauerkraut and barley</i> | 3200,-Ft 5800,- Ft |
| Tejfölös bableves szarvashús gombóccal piros fazékban- 2 személyre <i>Beansoup with venison meatballs</i> | 3200,-Ft 5800,- Ft |
| Aranylő tyúkhúsleves házi tésztával (1, 3, 9) piros fazékban, 2 személyre: <i>Hen soup with homemade noodles</i> | 3200,- Ft 5800,-Ft |
| Kemencés lepény fokhagymásan, tejjel (1, 7) <i>Oven baked flat bread with garlic and sour cream</i> | 2350,-Ft |
| Borókás specksonka burratával, koktélpáradicsommal <i>Marinated anchovy fillet with salads and mango dressing</i> | 3450,- Ft |
| Sajtválogatás környékbeli termelőktől (7) <i>Mixed cheese plate from our region</i> | 3450,-Ft |
| Füstölt lazac cheviche limeal és avokádóval <i>Salmon cheviche with lime and avocado</i> | 3890,- Ft |



Hús- és tésztaételeink

Main courses

Húsételeinket speciális, faszenes grillkemencénkben készítjük

- Grillezett gomolya tépett salátaleveleken tökmaggal és málnadressinggel** (7, 9) **5500,-Ft**
Grilled cheese with mixed salad and dressing
- Joghurtos zöldsaláta avokádóval és csirkemellel** **5500,- Ft**
Mixed salad with jogurt dressing, avocado and chicken breast
- Rigatoni tészta puttanesca szószban** **4550,- Ft**
Rigatoni pasta puttanesca
- Vaddisznó comb saját készítésű papardellénkel és vargányával** (1, 3, 7) **6900,-Ft**
Wildboar leg with papardelle pasta in boletus mushroom sauce
- Juhtúrós sztrapaecska kolbásszal, hagymákkal** (1, 3, 7.) **4550,-Ft**
Potato dumplings with sour creme, soft sheep cheese, sausage and onion
- Lazacpisztráng mentás brokkolikrémmel, édeskömény salátával, kaporral** **6900,-Ft**
(1, 3, 4, 7.)
Grilled salmon trout fillet with broccoli pureé and fennel
- Faszéнен sült csirkemell supreme boros endiviával, édesburgonyapürével** (7) **5990,-Ft**
Charcoal-grilled chicken breast with endive and mashed sweetpotatoes
- Lassan sült tarja, noszvaji „gombáskrumpli”-val, tejfölös uborkasalátával** (7) **6650,-Ft**
Slow-roasted prime collar with Noszvaj-style mushroom potato and cucumber salad
- Faszéнен sült oldalas két személyre, hagymás- mustáros burgonyasalátával** (1kg) (6) **12900,-Ft**
Crispy roasted spare ribs of pork with potatoes and pickles mixed salad for 2 persons (1kg)
- Ropogós fél kacsza hagymás törtburgonyával, ribizlis káposztával 2 személyre** **9900,-Ft**
Roasted half of duck with mashed potatoes and black surrent cabbage
- Parázson sült flank steak füstölt kápiakrémmel, újbungonyával** (20 dkg) (7) **8990,-Ft**
Angus flank steak with bell pepper creme and potatoes (7)
- Szűzpecsenye fokhagymásan laskagombával és dödöllével** (1, 3, 7) **6850,-Ft**
Pork tenderloin steak with oyster mushrooms and traditional hungarian potato dumpling

| | |
|--|-------------------|
| Malaccsülök egészben káposztás mogyoróburgonyával ^{1, 3, 7)} <i>Pig's knuckle with cabbage potatoes</i> | 6650,- Ft |
| Érlelt marhaoldalas két személyre házi csalamádéval, friss lepénnyel (1 kg) (7) <i>Aged beef ribs with pickled vegetable salad, and fresh flat bread</i> | 14500,- Ft |
| Harcapaprikás túróscsuszával, tejfölhabbal <i>Catfish stew with pasta, cottage cheese and sour cream</i> | 6900,- Ft |
| Angus sajtburger noszvaji húsos szalonnával sült burgonyával <i>Cheeseburger with bacon and french fries</i> | 4890,- Ft |
| Nyúlcomb zöldalmás rizottóval, pármái sonkával <i>Roasted rabbit leg with green apple risotto and parma ham</i> | 6900,- Ft |

Gyermekeknek ajánljuk

for children

az adagok 10-11 éves korig elegendőek

| | |
|--|----------------------|
| Husileves tésztával (1, 3, 9) <i>Consommé with pasta</i> | 1700,- Ft |
| Roston csirkemellcsíkok sült burgonyával <i>Roasted chicken breast with french fries</i> | 2350,- Ft |
| Mini pizza (1, 7) <i>paradicsom, mozzarella, sonka tomato, mozzarella, ham</i> | 1900,- Ft |
| Választék napi süteménykínálatunkból (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) <i>Daily selection of cakes</i> | 650-2450,- Ft |

Desszertek



Köreték, saláták

Side dishes, salads

- Hasábburgonya** french fries (1,3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) **2250.- Ft**
és más köreték húsétel nélkül rendelve side dish
(főételeink mellé tálalt köreték cseréje díjmentes)
(Side dishes served with our main courses can be substituted free of charge)
- Fokhagymás uborka saláta** **950.- Ft**
Garlic cucumber salad
- Házi csalamádé** (9) **950.- Ft**
Homemade pickled vegetable salad
- Friss salátatál olivaolajjal** (9) **2250.- Ft**
Mixed fresh salad

A pizzát a más 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, Juhász 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 kérésre 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 terembérleti díjat számítunk fel, ennek összege egyéni megállapodás tárgya, de minimum 5500 Ft/ megkezdett óra. Csomagolás: 200 Ft/db

Helyben fogyasztás esetén a számla végösszege 12% szervizdíjat tartalmaz,
amely a közterhek megfizetése után kollégáink jövedelmét gyarapítja.

Üzemeltető:

Noszvaji Rozmaring Kft.

3325 Noszvaj, Síkfőkút út 32