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 illinoiesis (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. Szezámmag és abból készült termékek.

12. Kén-dioxid és SO2-ben kifejezett szulfitok 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)* ***2850,-Ft***
Cream soups from the daily offer

Babgulyás szarvashússal, mangalica csülökkel tejfölösen, csipetkével *(1,3,7,10)* ***3400,-Ft***
piros fazékban - 2 személyre: ***6200,- Ft***
Beansoup with venison and sour cream

Marha húsleves házi eperlevéllel *(1, 3, 9)* ***3200,- Ft***
piros fazékban, 2 személyre: ***5800,-Ft***
Beef consommé with homemade noodles

Kemencés lepény fokhagymásan, tejfellel *(1, 7)* ***2350,-Ft***
Oven baked flat bread with garlic and sour cream

Hideg kacsamell tökmagos salátával, mangóraguval ***3650,- Ft***
Cold breast of duck with fresh salad and pumpkin seeds

Sajtválogatás környékbeli termelőktől *(7,8)* ***3450,-Ft***
Mixed cheese plate from our region

Hús- és tésztaételeink

Main courses

Húsételeinket speciális, faszenes grillkemencénkben készítjük

Grillezett gomolya tépett salátaleveleken ***5500,-Ft***
balzsamos fügével és mandulával *(7,8,9)*
Grilled cheese with mixed salad and fig dressing

Karfiol steak hajdina salátával, currys dresszinggel *(6, 7, 9)* ***5500,- Ft***
Cauliflower steak with buckwheat salad and curry dressing

Sütőtökös rizottó zsályával és parmezánnal *(7)* ***4850,- Ft***
Pumpkin risotto with parmesan

Rosé kacsamell pirított burgonyával, boros pak choial és szilva csatnival ***6990,-Ft***
Breast os duck with potatoes and stuffed pak choi

Kapros juhtúrós sztrapacska kacsatepertővel *(1, 3, 7,)* ***4550,-Ft***
Potato dumplings with sour creme, soft sheep cheese, and duck rinds

Parázson sült pisztráng egészben, ***6350,-Ft***
spenótos tagliatellével, aszalt paradicsommal *(1,3,4, 7)*
Grilled trout with spinach, tagliatelle pasta and dried tomatoes

Faszénen sült csirkemell supreme ***5990,-Ft***
gorgonzolás burgonyapürével, marinált karfiollal *(7)*
Charcoal-grilled chicken breast with gorgonzola- potatoes puree, and cauliflower

Lassan sült tarja, noszvaji „gombáskrumpli”-val, ***6750,-Ft***
tejfölös uborkasalátával *(7)*
Slow-roasted prime collar with Noszvaj-style mushroom potato and cucumber salad

Faszénen sült BBQ oldalas két személyre, ***12900,-Ft***
hagymás krumplival, házi csalamádéval *(1kg)* *(6)*
Crispy roasted spare ribbs of pork with potatoes and pickles mixed salad for 2 persons (1kg)

Szarvasgerinc áfonyával, burgonyafánkkal, ördögszekér gombával *(1)* ***9900,-Ft***
Venison loin with blueberry, potato doughnut and tumbleweed mushrooms

Parázson sült angus bélszín, szarvasgombával illatosított burgonyapürével, sült padron paprikával (20 dkg) *(7)* ***10990,-Ft***
Angus steak with truffleoil and potato puree, and roasted paprika (7)

Zsályás báránysült sütőtökös rizottóval, vörösboros gyöngyhagymával *(1, 7)* ***8900,-Ft***
Roasted lamb with pumpkin risotto and onion

Bikavérben párolt marhaszegy vargányás papardellével *(1, 3, 7)* ***6990,- Ft***
Braised beef brisket with papardelle pasta and mushrooms

Angus sajtburger noszvaji húsos szalonnával sült burgonyával *(1, 3, 7)* ***4890,- Ft***
Cheeseburger with bacon and french fries

Gyermekeknek ajánljuk

for children

az adagok 10-11 éves korig elegendőek

Husileves tésztával *(1, 3, 9)* ***1950,- Ft***
Consommé with pasta

Roston csirkemellcsíkok sült burgonyával ***2750,-Ft***
Roasted chicken breast with french fries

Mini pizza *(1, 7)* ***2550,-Ft***
paradicsom, mozzarella, sonka
tomato, mozzarella, ham

Desszertek

Választék napi süteménykínálatunkból *(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)* ***650-2450.- Ft***
Daily selection of cakes

Saját készítésű vanilia fagyink forró málnával ***2450,-***
Homemade vanilla ice cream with hot rapsberry

Mazsolás mákos gubó fagylalttal ***2650,-***
Poppy seed bread & butter pudding with raisins and ice cream

Köretek, saláták

Side dishes, salads

Hasábburgonya *french fries* *(1,3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)* ***2250.- Ft***

és más köretek húsétel nélkül rendelve *side dish*

(főételeink mellé tálalt köretek cseréje díjmentes)

(Side dishes served with our main courses can be substitued 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, Balogh György 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 11 000 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, Sikfőkút út 32