

TAKLER KÚRIA

SZEKSZÁRD

ÉTLAP | MENU CARD SZÜRETI NAPOK | HARVEST DAYS

ELŐÉTELEK | APPETIZERS

KENEGETŐS FRISS KENYÉRREL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL SELECTION OF BREAD SPREADS WITH FRESH HOMEMADE BREAD & VEGETABLES	1.690.-
KÉZMŰVES SAJTVÁLOGATÁS SZŐLŐVEL ÉS DIÓVAL HANDMADE CHEESE SELECTION WITH GRAPES & WALNUTS	1.990.-
DISZNÓSÁGOK FERI BÁCSITÓL MR. TAKLER'S PLATE OF HANDMADE PORK PRODUCTS	1.990.-

LEVESEK | SOUPS

FAHÉJAS SZILVAKRÉMLEVES TÚRÓGOMBÓCCAL ÉS VÖRÖSBOR REDUKCIÓVAL PLUM CREAM SOUP WITH CINNAMON, COTTAGE CHEESE DUMPLINGS AND RED WINE REDUCTION	1.150.-
MARHAPOFA GULYÁS ROPOGÓS HÁZIKENYERÜNKKEL BEEF CHEEK GOULASH WITH OUR CRUNCHY, HOMEMADE BREAD	1.350.-

FŐÉTELEK | MAIN COURSES

FETÁVAL ÉS SZÁRÍTOTT PARADICSOMMAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL CHICKEN BREAST STUFFED WITH FETA CHEESE & DRIED TOMATOES, SERVED WITH GRILLED VEGETABLES	2.990.-
SOUS VIDE SERTÉSTARJA EGÉSZBEN SÜLT BURGONYÁVAL ÉS LILAHAGYMÁS TEJFÖLLEL SOUS VIDE PORK SHOULDER CHUNKS WITH OVEN BAKED POTATOES AND RED ONION SOUR CREAM	3.190.-
ROPOGÓS KACSCACOMB VELESÜLT BURGONYÁVAL, TÖRKÖLYPÁLINKÁS SZŐLŐRAGUVAL ÉS PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL CRUNCHY DUCK LEG WITH BAKED POTATOES, GRAPE MARC SPIRIT RAGOUT AND BRAISED CABBAGE	3.290.-
FOGASFILÉ TÖKMAGOS BUNDÁBAN SÜTVE KUSZKUSZ SALÁTÁVAL PIKE-PERCH FILLET WITH PUMPKIN SEED COAT AND COUSCOUS SALAD	3.490.-
ÁFONYÁS SZARVSPÖRKÖLT KAPROS-TÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL BLUEBERRY VENISON STEW WITH DILL-COTTAGE CHEESE STRAPACHKA	3.490.-

DESSZERTEK | DESSERTS

VANÍLIÁS TEJSZÍN PUDING ŐSZIBARACKKAL VANILLA CREAM PUDDING WITH PEACH	990.-
ÉTCSOKOLÁDÉ TORTA HÁZI FAGYLALTTAL DARK CHOCOLATE CAKE WITH HOMEMADE ICE CREAM	1.090.-