

A vasárnapi étlap

		Sk
330 g	Gulásová polievka <i>Gulyásleves</i>	60.-
175 g	Bacov rezen <i>Disznó steak</i>	149.-
120 g	Kuracie soté <i>Sült csirkemell</i>	110.-
108 g	Bravcové raznicí <i>Nyársonsült sertéshús</i>	141.-
210 g	Bryndzové halusky <i>Sztrapacska</i>	58.-
100 g	Zajac peceny na slaninke <i>Szalonnán sült nyúlhús</i>	163.-
75 g	Udené koleno varené s kapustou <i>Főtt füstölt csülök káposztával</i>	122.-
104 g	Bravcovy peceny bocik <i>Sült sertésoldalas</i>	74.-
200 g	Segedínsky gulás <i>Székely gulyás knédivel</i>	99.-
240 g	Sitnianske tajomstvo <i>Szitnói titok</i> <i>Burgonyás valami töltve csirkemájjal</i>	71.-
100 g	Vyprazany ostiepok <i>Rántott sajt</i>	88.-
165 g	Zapekané tvarohové palacinky <i>valamilyen Palacsinta</i>	37.-
198 g	Tanier starej matere <i>Nagymama tányér</i> <i>valamilyen Rétes(ek)</i>	47.-
160 ml	Zmrzlina – Torta Crunch <i>Fagylalt</i>	50.-

Kötretek: Nokedli, sült krumpli, rizs