

**Restaurant Alabárdos**

Menu card

(design, editing, printing prework and production)




**Hűdeg előételek**  
 Hűdeg libamáj almásalátával  
 Dán kaviár vajjal, citrommal  
 Füstölt (szarvasmarhájával)  
 Rákkelével  
 Kágyóalátá kefélyben  
 Spárga Vinaigrette mártással  
 Csiztaltól semke görögsalátával

**Levesek**  
 Ököruszályleves sherryvel  
 Erőleves fűrtőjással  
 Tofusleves Ledy Curzon módon  
 Hári libaleves (udáigzetésével)  
 Spárgakrémleves  
 Pálcikeleves  
 (marchalakkal, burgonyával, zöldbabbal készített  
 tejfölös magyaros leves)

**Meleg előételek**  
 Majorannás libamájricottó  
 Töltött gomba egy mártással  
 (mentes sült pogácsával, csipetével sültve)  
 Hortokápi palacsinta  
 (hárszegővel, káposztával, palacsinta tejfölös  
 paprikás mártással)  
 Vajaspástétom Saint Hubert módon

**Halak**  
 Latazfélé tejszínes tormakrém mártással  
 Fogasruadacskák Orly módon  
 (ábrázolásban sült, fogasruadacskák petrezselymes  
 burgonyával és sarsármártással)  
 Fogaszeledek oroszosan  
 (párolt fogaszeledek fűszerben, karamell)  
 Fogaszeledek Kárpáti módon  
 (mentes sült fogaszeledek kapros rákgarnival, vajjal  
 karamellával és petrezselymes burgonyával sültve)  
 Harcsazeledek búkoni módon  
 (párolt harcsazeledek paprikás, gombás mártásban,  
 tejfölös palacsintával készíve)

**Főételek**  
 Libamájzeledek mákólí módon  
 (rostos sült libamájzeledek hagymás tört  
 burgonyával és sült hagymával)  
 Serészzeledek frömmirőlésen  
 Sertéjajava frankfarti módon  
 Vastepcsénye burgonyapürével  
 Borjúpaprikás tojással galuskával  
 Bőlecszeledek kedveses módon  
 (fűszeres libamáj, gombafű rostos sült,  
 kapros-paprikás mártással sültve)  
 Gundel Nézetintokány  
 (Nézetintokányból libamáj, csipetével,  
 karamellával készített tekony)  
 Magyaros marhahús fűzi készítésű  
 karfiolyával  
 Rozsmaringos bárányfordák  
 finom kértettel  
 Báránygombi fűszerkeverékkel fűszerrezeve  
 és fokhagymás zöldséffel készíve



**Specialitásaink**  
 Serészzeledek Orloff módon  
 (szarvasmarha pomológus szelet, sült csipet)  
 Sertéjajava libamájjal költve  
 (szarvasmarha, petrezselymes burgonyával és ris-krémvel)  
 Rélesztéjajava szőlőbarmártással  
 Lángoló károlonival Budapest módon  
 (vajjal rostos sült harcsazeledek locsival, gombával,  
 libamájjal fűszerrezeve)  
 Rélesztéjajava Villa Franca módon  
 Chateaubriand fűszerkeverékkel  
 (dupla béltiszta roston sült, lényegteljes  
 zöldségkeverékkel)

**Saláták**  
 Fejes saláta roquefortos dresszingsel  
 Paradicsomsaláta tárkonyos  
 uborkamártással  
 Magyaros uborkasaláta  
 Vegyes saláta sajtos dresszingsel

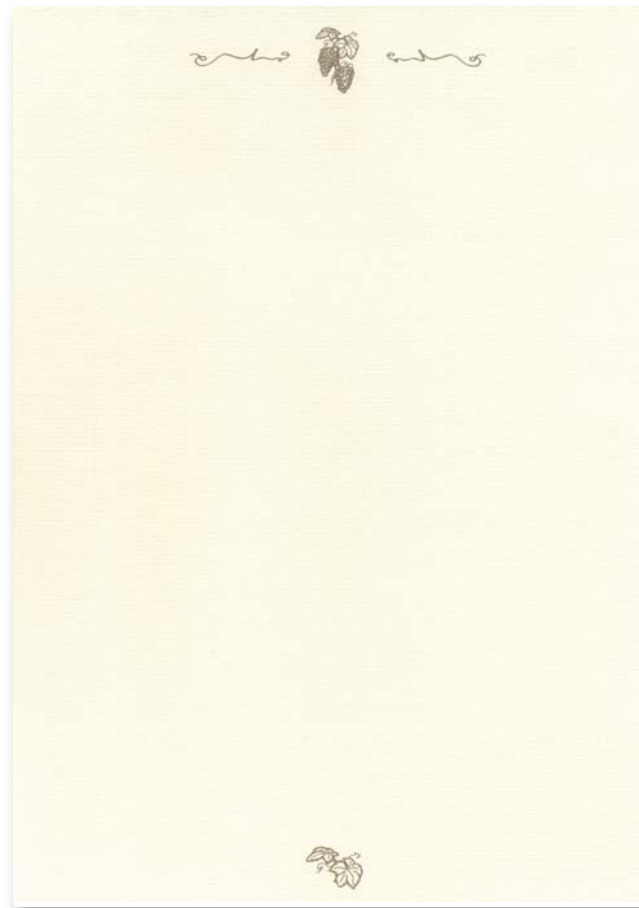
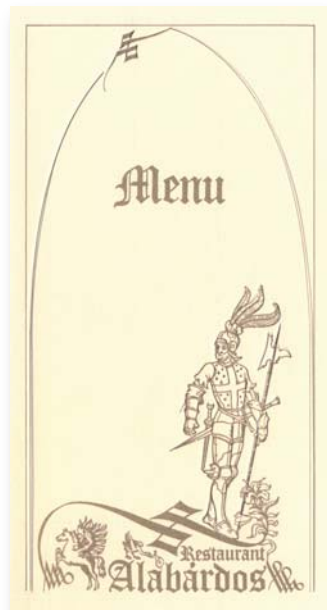
**Sajtok**  
 Hári borosajót  
 Diós krémajót  
 Márványajót  
 Bakonyi camembert sajtot  
 Szekszárdi sajtot  
 Sajtfutalt

**Származások – Vadak**  
 Paprikás csirke  
 (paprikás, tejfölös liba párolt csirke  
 tejfölös palacsintával)  
 Rozsmaringos kacsaaja zöldséggel  
 Töltött fűzfánál almáppirével  
 Párolt szarvas  
 (vödörben párolt szarvas marhahús és  
 burgonyapogácsával sültve)  
 Vadlátnópecsenye roston  
 (vadlátnópecsenye Cumberland mártással és  
 lényegteljes zöldségkeverékkel sültve)  
 Gemenci vadlátnótokány

Üdítvevel  
 Juhász László  
 Kemény László  
 Szappany László  
 Ottólyon József Ötven

**Restaurant Alabárdos**

Menu cards, wine list, seating cards  
*(design, editing, printing prework and production)*



**Alabárdos Étterem**  
 "Samsung-Westel" partner party  
 invitation card and wine label  
 (design, editing, printing prework and production)

