



Specialitásaink - Špeciality

*Vadszelet burgundi mártással, áfonyás
gőzgombóccal, chilis pácolt körtével
Plátok z diviny s burgundskou omáčkou,
čučoriedkové gombóce, v páci z chilli papričiek*

3590,-Ft



*Grillezett vajhal steak hollandi mártással,
garnélás tagliatellével (széles metélt)
Grilovaný steak z makrely s holanskou omáčkou,
garnelové tagliateli (široké cestoviny)*

3150,- Ft

*Konfittált kacsacomb (sousvide) vargányás
raviolival, narancslekvárral
Konfitované kačacie stehno (sousvide) s hríbovými
raviolami a pomarančovým lekvárom*

3590,- Ft



Múzeumkert Vendéglő és Panzió

3988 Széchalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló)

Telefon/Fax: +36-47/321-889

www.muzeumkert-vendeglo.hu - email: muzeumkert@freemail.hu - Keressen minket a facebook-on is!

Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!



Specialitásaink - Špeciality

*Sült libacomb (sousvide) sült édesburgonyával,
fahéjas szilva csatnival*

*Pečené husacie stehno (sousvide) s pečenými
batatmi a škoricovo- slivkovým čatní*

3150,-Ft



*Grillezett bélszín szelet buggyantott tojással,
gorgonzolás kevert salátával, gretatin
burgonyával, chilis arrabbiata szósszal
Grilovaná panenka so stratením vajíčkom, miešaný
gorgonzolový šalát, zapečené zemiaky a chilli-
arrabbiatová omáčka*

4190,- Ft

*Falusi csirkemell steak (sousvide) mozarellával,
bazsalikommal sütve, lilaburgonyás gnocchival,
paradicsom jussal*

*Domáci steak z kuracích prs (sousvide) s
mozzarelou pečený s balzamikom, ňoky z fialových
zemiakov s paradajkovou omáčkou*

2950,- Ft



Múzeumkert Vendéglő és Panzió

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló)

Telefon/Fax: +36-47/321-889

www.muzeumkert-vendeglo.hu - email: muzeumkert@freemail.hu - Keressen minket a facebook-on is!

Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!



Desszertek - Dezerty

**Körtés- fehér csokis mousse
szeder csepekkel**

*Hruškovo- bieločokoládové mousse
s kvapkami černíc*

900,- Ft



Csokoládé szuflé, vanília fagylalttal

Čokoláda Soufflé s vanilkovou zmrzlinou

900,-Ft

Panna cotta epervelővel

Panna cotta s jahodovou

650,- Ft



Múzeumkert Vendéglő és Panzió

3988 Széphalom, Kazinczy út 268. (Autóparkoló)

Telefon/Fax: +36-47/321-889

www.muzeumkert-vendeglo.hu - email: muzeumkert@freemail.hu - Keressen minket a facebook-on is!

Ételeink frissen készülnek és a forgalomtól függően megnőhet elkészítésük ideje!



Ételeinket Takács Gábor Mesterszakács készíti! Jó étvágyat kívánunk!