MAROS YACHT KIKÖTŐ
www.marosyachtkikoto.hu

ÉTLAP

ELŐÉTELEK

Sárgabarackos libamájpástétom (1,3)	6.490-
Cézár saláta csirkemellel (1,3,7,10)	4.700-
Cézár saláta rákkal (1,2,3,7,10)	5.300-

LEVESEK:

	CSÉSZE	TÁL
Húsleves (1,9)	1.490-	2.490-
Halászlé harcsával (4)	3.200	4.800-
Marosi málnavleves édes morzsával (1,7)		2.500-
Bazsalikompesztós fokhagymaleves pirítóssal (1,7,9)		2.490-
Kacsa ramen leves (1,3,4,7,9)		3.800-

SERTÉSBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK:

Rántott szelet vegyes körettel (1,3)	4.150-
Hajós göngyölt vegyes körettel (1,3,7) (sajttal, sonkával töltött borda)	5.700-
Libamájjal töltött borda,alma-barack kompót, burgonyapüré (1,3,7)	8.490-
Baconbe tekert sertésszűz cheddar sajttal, kevert saláta, steak burgonya (7)	6.950-
Kikötő bécsi szelet burgonyasalátával és citrusokkal (1,3)	6.990-
Szarvasgombás wokban sült szűz aprópecsenye	6.990-
Tüzes szűzérmék juhtúrós újhagymás tört burgonyával (7,9)	6.950-

SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK:

Rántott csirkemell vegyes körettel (1,3)	4.150-
Sajttal töltött csirkemell burgonyapürével (1,3,7)	5.150-
Joghurtos bundában sült csirkemell lime-os kevert salátával (1,3,7)	5.250-
Wokban sült édes savanyú csirkés pappardelle tészta fekete szerzámmaggal (1,3,6,11)	4.900-

HAL ÉTELEK:

Afrikai harcsafilé rántva burgonyapürével (1,3,4,7)	6.000-
Vaslapon erdei gombákkal együtt sült afrikai harcsafilé fűszervajjal, házi steak burgonyával (4,7)	7.000-
Kikötő menü (panko morzsában sült süllőpofa, paprikás harcsafilé csíkok, házi chips burgonya, medvehagymás aioli és majonéz); (1,3,4,7)	8.000-
Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával (1,3,4,7)	7.000-
Rákos pappardelle tészta sárga paradicsommal (1,2)	6.900-

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK:

Rántott sajt hasábburgonyával (1,3,7)	4.300-
Diós bundában sült camambert házi szeder lekvárral, jázmin rizzsel (1,3,7,8)	4.800-
Vargányás rizottó (7,9)	5.500-

AJÁNLATUNK 2-4 FŐRE

	2 FŐ	4 FŐ
Kikötő tál (1,3,4,7) (sajttal töltött csirkemell, rántott sertés szelet, rántott sajt, joghurt bundás csirkemell, jázmin rizs, házi steak burgonya, vegyes vágott, csemege uborka, almapaprika)	9.900-	19.000-
Fregatt tál 4 főre (1,2,3,7,9) (zöldfűszeres csirkemell steak, hajós göngyölt, sárgabarckos libamájpástétom, tüzes szűzérmék, rákos pappardelle tészta, kevert saláta, jázmin rizs, juhtúrós újhagymás tört burgonya, vargányás rizottó)		39.000-

GYORS ÉTELEK:

Hekk tál (1,3,4)	5.300-
Juhtúrós sztrapacska (1,3,7)	4.800-
Gyross tál (7)	5.000-
Sajtos gyros tál (7)	5.500-

DESSZERTEK:

Bolondos palacsinta (1,3,7)	1.850-
Szedres tiramisu (1,3,7)	2.050-
Pisztáciakrémes palacsinta málnaöntettel (1,3,7,8)	2.250-
Fehércsokoládés pisztácia szuflé málnaöntettel (1,3,7,8)	3.200-
Csörögefánk citrusos barackos krémmel bundás almával (1,3,7)	2.050-

SAVANYÚSÁGOK:

Csemegeuborka	850-
Almapaprika	850-
Vegyes vágott	850-
Kovászos uborka	850-
Tejfölös uborka saláta	990-

KÖRETEK:

Párolt jázmin rizs	900-
Házi steak burgonya	900-
Kevert saláta	1.150-
Hasábburgonya	900-
Burgonyapüré (7)	900-
Újhagymás juhtúrós tört burgonya (7)	1.150-
Rizi-bizi	900-

ÖNTETEK:

Ketchup	600-
Majonéz	600-
Tzatziki	600-
Tartármártás	600-
Csípős szósz	600-
Barack lekvár	600-
Szederlekvár	600-
Pizzaszósz	600-

PIZZÁK

Margherita (1,7) (pizzaszósz, sajt, paradicsom, bazsalikompesztó)	3.200-
Sonkás (1,7), (pizzaszósz, sajt, sonka)	3.350-
Sonka kukorica (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, kukorica)	3.450-
Sonka gomba (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, gomba)	3.450-
SonGoKu (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, gomba, kukorica)	3.650-
Hawaii (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, ananász)	3.450-
Szalámis (1,7) (pizzaszósz, sajt, szalámi, csípős pepperóni paprika)	3.350-
Gyros (1,7) (tejfölös alap, sajt, gyros hús, paradicsom, lilahagyma, uborka)	3.650-
Al Pacino (1,7) (csípős tejfölös alap, sajt, bacon, kolbász, tarja, hagyma, csípős pepperóni paprika)	3.650-
Róma (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, szalámi, olívabogyó, parmezán sajt)	3.650-
Szezámmagos (1,7,11) (pizzaszósz, sajt, csirkemell, szalámi, kukorica, szezámmag, tejföl)	3.850-
Négysajtos (1,7) (pizzaszósz, mozzarella, füstölt sajt, parmezán, cheddar sajt)	3.950-
Radar (1,7) (pizzaszósz, sajt, sonka, kukorica, kolbász, hegyes erős paprika, lilahagyma)	4.450-
Stég (1,4,7) (tejfölös alap, sajt, harcsatepertő, pirított hagyma, paradicsom, bazsalikomos olaj)	4.550-
Genovese (1,7) (genovese-s pestos alap, sajt, erdei gombák, ricotta, szalámi)	4.350-
Magyaros (1,7) (pizzaszósz, sajt, kolbász, bacon, paradicsom, hegyes erős paprika)	4.000-
Húsimádó (1,7) (pizzaszósz, sajt, bacon, füstölt tarja, kolbász, szalámi)	4.250-
Fungi (1,7,8) (ricottás alap, sajt, vargánya gomba, szarvasgombás krém)	4.250-
Garnélás pizza (1,2,7) (tejfölös alap, sajt, tejszínes rákos ragu)	4.250-

PLUSZ FELTÉTEK:

<u>Tejtermékek:</u> Mozzarella, füstölt sajt, parmezán, cheddár sajt, trappista, ricotta, juhtúró, tejföl	550-
<u>Húsok:</u> Sonka, bacon, kolbász, füstölt tarja, csirkemell	550-
<u>Zöldség, gyümölcs:</u> Ananász, kukorica, paradicsom, lilahagyma, uborka, pepperoni, vargánya kocka, erdei gomba	550-
Tojás, genovese pesto, szarvasgombás krém	550-

ALLERGÉN ÖSSZETEVŐK:

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamutbúza vagy ezek hibrid változatai)
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
8. Diófélék (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 vers), makadámia és queenslandi dió (Macadamia ternifolia)
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 10mg/kg, illetve 10mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfürt és abból készült termékek (farkasbabliszt/Lupinliszt)
14. Puhatestűek és abból készült termékek

Kedves Vendégünk!

Örülünk, hogy minket választott!

Kérjük vegye figyelembe, hogy ebéd és vacsoraidőben megnövekedett forgalom esetén, esetlegesen nagyobb várakozási időre is lehet számítani az ételek elkészítési idejében, ami akár 40 - 60 perc is lehet.

Mindent megteszünk annak érdekében, hogy az étel a lehető legfrissebb állapotban kerüljön az Ön asztalához, ezért semmit nem készítünk előre, csak a rendelés időpontjában kezdünk hozzá.

Kellemes időtöltést és jó étvágyat kívánunk!

Az ételek ára a köretet tartalmazzák.

Az árak forintban értendőek és az áfát tartalmazzák.

A számla végösszegére a kiírt árakon felül 13% szervízdíj kerül felszámításra.

HÁZHOZSZÁLLÍTÁS/ ASZTALFOGLALÁS: 06/70 368 6831

Üzletvezető: Lózs Bertalan

Nyitva tartás: Hétfő: ZÁRVA; Kedd- Csütörtök: 12:00 - 20:00-ig, Péntek- Szombat: 12:00 - 21:00-ig, Vasárnap: 12:00 - 20:00-ig.