



Chefünk ajánlata

Meggylevés túrógombóccal	1690,-
*Bélszín-szeletek Budapest módra	6890,-
*Vajas bélszín szelet barnamártással pirított gombával steak burgonyával	6890,-
*Bélszíntokány Sztroganov módra rizszel	6250,-
*Rántott kacsamáj krokettel és tejszínes gombamártással	6750,-
Kijevi jérce fokhagymás,bazsalikomos paradicsomos spagettivel	3290,-
*Chef csípős kedvence	3290,-
*Roston fogas szalonnás-róka gombás tagliatelle	4690,-
Róka gombás tagliatelle	3890,-
*Majonézes céklasaláta	790,-
*Fagyikehely gyümölcsökkel(dió,málna,vanília)	1090,-
Házi túrógombóc választható öntettel (elkészítési idő 30perc)	1590,-



Abonyi fogadó

és

Rendezvényház



Asztalfoglalás: +3670 453 8911

Bócsa II.körzet tanya 258.

Üzemeltető: Li-Ka World Trade kft

Email.: abonyifogado2019@gmail.com

A-al jelölt ételekből fél adag nem rendelhető*

A fél adag ételk rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel





Levesek

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Alföldi tüzes gulyásleves | 1250,- |
| 2. | Babgulyás | 1390,- |
| 3. | Jókai bableves csülökkel, kolbásszal és házi tejföllel | 1390,- |
| 4. | Tanyasi tyúkhúsleves lúdgégetéztával | 1250,- |
| 5. | Tárkonyos raguleves | 1390,- |
| 6. | Fokhagymakrémleves cipóban | 1250,- |
| 7. | Házi májgombócleves | 1250,- |
| 8. | Eperkrémleves fagyival, tejszínhab rózsával, pirított mandulával | 1250,- |

Előételek

- | | | |
|-----|---|--------|
| 9. | *Hideg kacsamáj zsírjában, friss zöldségekkel, pirítóssal | 4690,- |
| 10. | *Tatár beefsteak 15dlkg, friss zöldségekkel, pirítóssal | 4060,- |
| 11. | Rántott camambert áfonyával, almás krockettel | 2850,- |
| 12. | Rántott sajt sült burgonyával | 2850,- |
| 13. | Rántott gomba sült burgonyával | 2650,- |
| 14. | *Cézár saláta jércemellből kapros öntettel, pirítóssal | 1990,- |
| 15. | *Mediterrán tonhal saláta | 2290,- |

Készételek

- | | | |
|-----|--------------------------------------|--------|
| 16. | Pacalpörkölt sós burgonyával | 2350,- |
| 17. | Csülkös pacalpörkölt sós burgonyával | 2350,- |
| 18. | Velős pacalpörkölt sós burgonyával | 2350,- |
| 19. | Marhapörkölt galuskával | 2350,- |
| 20. | Zúzapörkölt galuskával | 2050,- |
| 21. | Csülökpörkölt sós burgonyával | 1890,- |
| 22. | Gombapaprikás galuskával | 1890,- |



Szárnyashúsból készült ételek

- | | | |
|-----|--|--------|
| 23. | Aszalt szilvával, camamberttel töltött csirkemell rántva, krokettel | 3180,- |
| 24. | Vasalt csirkecombfilé friss salátával, steakburgonyával | 3180,- |
| 25. | Vasalt csirkecombfilé grillezett zöldségekkel, steakburgonyával, ördögös kacsamáj raguval | 3520,- |
| 26. | Csirkemell szeletek paradicsommal, sajttal csőben süítve, krokettel | 3180,- |
| 27. | Natúr jércemell tejszínes gombamártással, rizzsel, sült burgonyával | 3180,- |
| 28. | Baconbe göngyölt csirkemell, steakburgonyával, friss salátával és sajtmártással | 3280,- |
| 29. | Sajttal-sonkával, gombával töltött csirkemell rántva, sült burgonyával | 3180,- |
| 30. | Mediterrán csirkemell
<i>(Csirkemell, sonkával, mediterrán gyümölcsökkel, sajttal csőben süítve, almás krokettel)</i> | 3180,- |
| 31. | Roston sült kacsamáj grillezett almával, burgonyabürével és lyoni hagymával | 6750,- |
| 32. | Roston sült csirkemell görögsalátával | 3450,- |
| 33. | Ropogós kacsacomb, párolt káposztával, krokettel | 3690,- |
| 34. | *Rosera sült kacsamellfilé sült édesburgonyával, fehérbors mártással | 4690,- |

Marhahúsból készült ételek

- | | | |
|-----|---|--------|
| 35. | *Lávakövön sült bélszín, kacsamáj kalappal, friss salátával, fűszeres steakburgonyával és tejszínes borsmártással | 7150,- |
| 36. | *Csípős bélszín csikok fűszeres steakburgonyával, tükkörtőjással | 6250,- |
| 37. | Hagymás rostélyos
<i>(2 szelet hátszín lyoni hagymával, steakburgonyával, házi vegyes savanyúsággal)</i> | 3990,- |



Sertéshúsból készült ételek

- | | | |
|-----|--|--------|
| 38. | Mustáros sertésflekken steakburgonyával, vegyes savanyúsággal | 3290,- |
| 39. | Cordon Bleu sült burgonyával | 3180,- |
| 40. | Rántott szelet sült burgonyával | 2890,- |
| 41. | Brassói aprópecsenye | 2790,- |
| 42. | Velőrózsák rántva sült burgonyával | 2690,- |
| 43. | Bakonyi sertésjava galuskával, tejföllel | 2890,- |
| 44. | *Ropogós sertéscsülök egészben sültve pékné módra, steakburgonyával | 3950,- |
| 45. | *Kemencében sült sertéscsülök egészben, túrós galuskával, bakonyi mártással és lyoni hagymával | 3990,- |
| 46. | *Egészben sült sertésszűz, hercegnőburgonyával, tejszínes borsmártással | 3510,- |
| 47. | Zöldhalmi zsványpecsenye rizzsel, sült burgonyával
<i>(Natur sertéskaraj, zöldborsós csirkemájús lecsós raguval)</i> | 3290,- |
| 48. | Lúdvári pecsenye fűszeres steakburgonyával, savanyúsággal
<i>(Tarja rostlapon sültve, csipős szósszal, paradicsommal, lilahagymával, zöldlerőssel, sajttal csöben sültve)</i> | 3890,- |
| 49. | Döme pecsenye fűszeres steakburgonyával, savanyúsággal
<i>(Tarja rostlapon sültve, paprikás velőkrémmel, tükörtőjással, sült szalonnával)</i> | 3790,- |
| 50. | *Húsimádók kedvence pékné burgonyával, savanyúsággal
<i>(Barbecue oldalas, csülök pékné módra, flekken, sült szalonna)</i> | 3890,- |
| 51. | *Óriás Bécsi sertésszűzből friss salátával, sült burgonyával | 3590,- |
| 52. | Óvári sertésstarja steakburgonyával, savanyúsággal
<i>(Tarja rostlapon sültve, sonkával, párolt gombával, sajttal csöben sültve)</i> | 3390,- |
| 53. | Barbecue oldalas párolt káposztával, burgonyapürével | 3790,- |
| 54. | Velővel töltött sertésborda rizzsel, sült burgonyával | 3290,- |
| 55. | Bócsai rettenetes sült burgonyával
<i>(Lilahagymával, kolbásszal, zöldlerőssel, sajttal töltött sertéskaraj, rántva)</i> | 3290,- |
| 56. | Cigánypecsenye
<i>(Választható :Tarja vagy karaj; sült szalonna, fűszeres steakburgonya, húzi vegyes savanyúság)</i> | 3390,- |



Sültes fatálaink

- | | | |
|-----|--|---------|
| 57. | *Abonyi fatányéros 1 személyre
<i>(csirkecomb, turja, kacsacomb, fűszeres steakburgonya, friss saláta)</i> | 3620,- |
| 58. | *Kacsatál 2 személyre
<i>(Rosera sült kacsamell, ropogós kacsacomb, chili kacsaszárnytó, grillezett kacsamáj, párolt káposzta, burgonyapüré, lyoni hagyma, aszaltszilvás almaraagu)</i> | 11540,- |
| 59. | *Abonyi vegvestál 2 személyre
<i>(rántott sajt, rántott gomba, cordon bleu, csirkecomb, párizsi csirkemell, csikós szelet, vegyes köret)</i> | 7250,- |
| 60. | *Bőségtál 2 személyre
<i>(aszaltszilvával, camamberttel töltött jércemell, rántott camambert, rántott velőrózsák, turja, fokhagymás kacsacomb, barbecue oldalas, fokhagymás kacsamáj, rántott hagymakarika, vegyes köret)</i> | 8570,- |

Halból készült ételek

- | | | |
|-----|---|--------|
| 61. | *Harcapaprikás kapros túrós galuskával | 3990,- |
| 62. | *Rántott vagy roston fogasfilé petrezselymes burgonyával, tartármártással | 4060,- |

Gyermekeink menüje

- | | | |
|-----|---|--------|
| 63. | *Dinóhúsi bundában, sült burgonyával, ketchuppal –
Kakaós palacsinta | 1790,- |
| 64. | *Rántott csirkemell sült burgonyával, tartármártással-
Nutellás palacsinta | 1790,- |
| 65. | *Bolognai spagetti -Kakaós palacsinta | 1790,- |
| 66. | *Rántott sajt sült burgonyával, tartármártással – Kakaós palacsinta | 1790,- |



Desszertek

67.	Mascarpones palacsinta Pándy meggy mártással	1250,-
68.	Túrós palacsinta vanília öntettel	1090,-
69.	*Palacsinta 3db (kakaós, lekváros, fahéjas)	990,-
70.	*Gesztenyepüré tejszínhabbal	1190,-
71.	Somlói habos galuska	1390,-
72.	Mézes mákos lütyü vanília fagyalattal	1390,-
73.	Gundel palacsinta dió fagyalattal	1290,-
74.	*Gőzgombóc vanília öntettel	1490,-

Saláták

75.	*Konyhakerti friss saláta kaporos-joghurtos öntettel	860,-
76.	*Uborkasaláta tejföllel	760,-
77.	*Házi vegyes savanyúság	760,-
78.	*Csemege uborka	760,-
79.	*Kovászos uborka	760,-
80.	*Céklasaláta	760,-
81.	*Káposztasaláta	760,-
82.	*Almapaprika	760,-
83.	*Vegyes vágott savanyúság	760,-
84.	*Paradicsomsaláta	760,-



Köreték

85.	Majonézes burgonyasaláta	990,-
86.	Sült édesburgonya	1450,-
87.	Túrós csusza tepertővel	1750,-

Mártások

88.	Tartármártás	450,-
89.	Tejföl	350,-
90.	Ketchup	350,-
91.	Majonéz	350,-
92.	Csikós ragu	710,-
93.	Bakonyi gombamártás	710,-
94.	Tejszínes gombamártás	710,-
95.	Sajtmártás	710,-
96.	Borsmártás	710,-
97.	Aszaltszilvás alma ragu	810,-

Elvitelre

Leves és saláta csomagolás	300,-
Étel csomagolás	400,-
Tál csomagolás	500,-



Köszönjük, hogy a vendégünk volt!