



**Hungarian Gastro Cellar – Feldobox speciális étlap**



» **ELŐÉTEL**

**Hungarikum mangalica paraszttál**

*kolbász, tepertő, szalonna, körözött) kerti zöldségek, vadkovászos kenyér, vaj*

**Padlizsánkrém és körözött kóstoló**

*zöldséghasábbal, pirítóssal*

» **LEVES**

**Gulyásleves**

*marhából, házi csipetkével*

**Makói bográcsos hagymaleves (V)**

**Idény zöldség krémleves (V)**

**Alföldi burgonyaleves (VV)**

*zellerrel-répával*

» **FŐÉTEL**

**Vörösboros marhapörkölt**

*kápiás galuskával*

**Erdélyi töltött káposzta**

*tejföllel, vadkovászos kenyérrel, csipet hegyes erőssel*

**PAPRIKÁS CSIRKE**

*mell és combja vajas galuskával, ecetes római salátával*

**Serpenyős debreczeni lecsó, buggyantott tojás**

**Zöldséges burgonya tócsni (V)**

*sajtos hasáburgonyával, salátával, fokhagyma chutney-val*

» **DESSZERT**

**Somlói galuska**

**Flambírozott kemencés mazsolás-túrós palacsinta**

*szőlőpálinkás édes tejföllel sütve*



# A MAGYAR ÖRÖKSÉG

*Hisszük, hogy egy nép a konyháján keresztül ismerhető meg igazán. Egy kultúrát a gasztronómiája éppúgy jellemez, mint a zenei művei, irodalmi alkotásai vagy szépművészete. Minden egyes itt kínált étel és ital mögött ott van egy történet – valamennyi Magyarországról szól. Arról, hogy miként éljük és élvezzük az életet.*

A **GULYÁSLEVESBEN** benne van a pusztai kuriózuma és a magyar mezőgazdaság ősi hagyománya.

A **PÁLINKÁBAN** benne van a legnemesebb gyümölcsök legkiválóbb zamata – és a pálinka történetében Magyarország sorsa a XIV. századtól a mai napig.

A **PAPRIKÁBAN** az a fűszeresség rejtőzik, ami különlegessé és összetéveszthetetlenné tesz minket Európában és a világban.

A **ZWACK UNICUM** vagy a **PICK SZALÁMI** sikere a dualizmus korától a világháborúkon át a kommunizmuson és a rendszerváltáson keresztül máig húzódó idővonal, amely az egész ország alakulását követi le.

A **TOKAJI ASZÚ** eredete, világsikerének kulcsa több szerencsés együttállás eredménye: a földtörténet alakulása, a biológia adottságok, a klimatikus viszonyok és az ember szőlőtermelői tudás együttesen teremtik meg ezt a bort.

A **HERENDI PORCELÁN** kézzel készített műremekeinek legfontosabb felvevőpiaca kínai – igen, a porcelán hazája tőlünk importálja a legszebb kerámiaalkotásokat.

**Jó étvágyat,  
egészségükre!**

