



*Csattogj fogam most! Had töltöm kedvemet!  
S te jó gyomor, válaszd a nedveket!  
Kitűnő kedvem van, angyal lakik ma nálam.  
Lám, a levesbe is belecsorog nyálam!  
Remeg a töltelék, villám alátolom,  
Szemem is kidülled, ahogy lapátolom.  
Leesett a földre? Oda se neki!  
Onnan is megeszem, most gyere ki!  
Most még egy kicsi bort, legyen, amit szíjjak!  
Hasam kerületén megoldom a szíjat,  
Alul-felül hangzik vidám böfögésem,  
S órákig elülök árnyékban a széken.  
Karinthy Frigyes: Berda József*

*Jó étvágyat!*



## *Levesek*

Csontleves cércsontellett	490.-
Magyaros gulyásleves	850.-
Kisela čorba / szerb savanyú raguleves	750.-
(húsos leves ecettel és tejjel ízesítve, zöldségekkel és rizzsel tálalva)	

## *Készételek*

Csülkös pacal főtt burgonyával	1190.-
--------------------------------	--------

## *Főételek*

Tojásos nokedli	990.-
Trappista sajt bécsi bundában, petrezselymes párolt rizzsel, tartármártással	1750.-
Kárpáti borzaska	1990.-
(sertés vagy csirke reszelt burgonyás bundában., tejjel, reszelt sajttal, paraszti burgonyával)	
Sertésborda Holstein módra, hasáburgonyával	1690.-
Grillezett sertésszelet görög salátával, tócsnival, tejjel tálalva	1990.-
Baconba tekert csirkemell petrezselymes rizskörettel, tzadziki mártogatós	2090.-
Cigánypecsenye hasáburgonyával	1690.-
Brassói aprópecsenye	1650.-
Rántott borda hasáburgonyával	1890.-
Csirkemell rántva, kukoricás rizzsel, tzadziki mártogatós	1890.-



## *Ház specialitásai*

<b>Mala Lula Muskalica</b>	1990.-
(Szerbes csípős grillezett sertéshúsból, balkáni fehérboros lecsóval főzve, pirított burgonyával, juhtúróval, oliva bogyóval és oregánóval megszórva)	
<b>Čevapčići</b>	1990.-
(Szerb fasírt kolbászkák marhából grillezve, falusias pirított burgonyával, ajvár-sült paprika krémmel, nyers lilahagymával és grillezett pitával tálalva)	
<b>Karadjordje</b>	2090.-
(Tejföllel, szalonnával, juhtúróval töltött bécsi módon bundázott sertés rolád, csipet chili paprika, héjjában pirított burgonyával, tzadziki szósszal, nyers lilahagymával az oldalán)	
<b>Ámor nyila</b>	1990.-
(Fűszeres fetával és aszalt szilvával töltött csirkemell, zöld saláta körettel és hasábburgonyával tálalva)	
<b>Gyros</b>	1990.-
(Csirke húsból készítjük, görögsalátával, hasábburgonyával, tzadzikivel, grillezett pitával tálaljuk)	

## *Saláták*

<b>Görög saláta</b>	890.-
(görögök nemzeti eledele)	
<b>Házi savanyúságok</b>	420.-
<b>Mediterrán saláta</b>	1350.-
(Grillezett csirkemell csíkok, kockázott trapista sajt, görög saláta)	

## *Kenyér*

Kenyér	50.-
Pita	150.-



## *Desszertek*

Palacsinta variációk (ízes, kakaós, nutellás, túrós)	490.-
Gesztenyepüré tejszínhabbal	650.-

## *Öntetek*

<b>Tzadziki</b> (görög, joghurtos-uborkás, fokhagymás szósz)	200.-
<b>Ajvár, sült paprikakrém</b> (a „paprikalekvár”, vagyis az ajvár mindenhez illik)	200.-
Mustár, ketchup, majonéz	150.-
Tartár, tejföl	190.-
<b>Feta- sajt</b> (juhsajt sólében)	290.-

## *Több személyes tál*

<b>Mala Lula tál – 2 főre</b>	<b>3990.-</b>
(Lacipecsenye, pirított hagymakarikákkal, sajttal töltött sertésszelet bundázva, rántott trappista sajt, vegyes köret)	



## *Itallap*

### *Kisüveges üdítők*

#### **0,25 l**

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta narancs, Gyömbér, Tonik Cappy	320.-
Őszilé, Almalé	320.-
100%-os narancs	320.-
Kimért Coca Cola	100.- /dl

#### **0,35 l**

Almdudler	390.-
-----------	-------

### *Ásványvíz*

Szentkirályi 0,33 l	
Mentes	250.-
Szénsavas	250.-

### *Kávé*

Espresso	250.-
Capuccino	300.-

### *Teák*

Fekete, zöld, gyümölcssteák	250.-
-----------------------------	-------

### *Üveges sörök*

Soproni 0.5 l	380.-
Krusovice 0.5 l	400.-
Heineken 0.5 l	420.-
Heineken 0.33 l	380.-
Citromos Gösser 0.5 l	420.-
Stella Artois alk.mentes 0.5 l	420.-
HB Búzasör 0.5 l	600.-



## Röviditalok

	2cl	4cl
Szabolcsi Pálinka	350.-	700.-
Unikum	300.-	600.-
Jagermeister	300.-	600.-
Jim Beam Whisky	300.-	600.-

## Pezsgő

Törley 0,75 l		1900.-
---------------	--	--------

## Borok

<b>Folyóborok</b>	dl	liter
Balatonmelléki olaszrizling száraz fehérbor	110.-	1100.-
Balatonmelléki rizlingszilváni félédes fehérbor	110.-	1100.-
Vaskeresztesi minőségi száraz vörösbor	110.-	1100.-
Szóda	20.-	200.-

Az árak forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

III. kategória  
Csonka Lászlóné  
9700 Szombathely, Sólyom u. 70. Tel.: 94/310-604