



É T L A P

Előételek:

Vinetta fokhagymás padlizsánkrém pirítóson (paradicsom, paprika, lilahagyma)	1380.-
Kacsamáj zsírjában friss zöldségekkel	1690.-
Gomolya grillezve sült paradicsommal, pestoval ízesítve	1780.-
Tatár Beefsteak (10dkg)	1390.-
Sajttatár friss zöldségekkel	1590.-

Levesek:

Húsleves gazdagon	790.-
Gulyás leves	890.-
Póréhagyma leves(sütőben sütve sajtfedővel)	790.-

Tészták:

Baconos-ricottás ravioli vajon pirított spenót levelekkel	1960.-
Láva gnocchi (friss bazsalikomos paradicsomos raguval, négysajtmártással)	1590.-
Lazacos tagliatelle	1950.-
Juhtúrós sztrapacska házi tejföllel	1350.-

Főételek:

Vasalt csirkecomb friss zöldsalátával	1750.-
BBQ oldalas fatálon steakburgonyával	1950.-
Borjúpaprikás nokedlivel(tejfölös uborkasalátával)	2250.-
Csirkemell Pármai sonkával, jázmin rizzsel	2250.-
Kisrabló brassói (szűzből vagy csirkéből, savanyú töltött paprikával)	1950.-
Kisrabló burger (csirkés vagy tonhalas) hasákkal	1850.-
Dijoni sertésstarja fűszeres steakburgonyával	1950.-
Steak erdei gombamártással	3890.-
Egész Balatoni fogas	70.-/dkg
Fish and Chips (hal bundában majonézzel és sült burgonyával)	1800.-
Pisztráng pirított mandulával	2150.-

Édességek

Nutellás sült derelye	850.-
Kisrabló halom (vaníliás piskóta gyümölcsökkel,karamellel)	850.-
Rétesek vanília fagyival és öntettel	850.-

Savanyúság:

Házi vecsési savanyúságok	450.-
---------------------------	-------

Köretek:

Felszolgáló ajánlásával	380.-
-------------------------	-------

Rendezvényekre különtermet biztosítunk!

(Esküvő,szülinap,céges bulik)

Kisrabló PUB

1111 Budapest, Zenta u. 3.

Asztalfoglalás: **06 1 209 1588**

E-mail: **info@kisrablopub.hu**

