

## TÁNYÉRSZERVIZES MENÜSOROK

### *I. variáció*

#### **Leves**

Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel

#### **Főétel**

Korianderes pestóban sült csirkemell mediterrán kuskusz salátával grillezett pak choi-jal

#### **Desszert**

Vakvarjú Somlói

Árunk a fent részletezett ajánlatra 3 fogás esetén: 10 150 Ft/fő



### *II. variáció*

#### **Leves**

Csupros gulyásleves házi kovászos kenyérrel

#### **Főétel**

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék zellerpürével parmezános burgonyaropogóssal és grillezett szezámos cukkinivel

#### **Desszert**

Túrógombóc puszedlis tejjel

Árunk a fent részletezett ajánlatra 3 fogás esetén: 10 950 Ft/fő



### *III. variáció (vegetáriánus)*

#### **Leves**

Zöldborsóleves daragaluskával

#### **Főétel**

Grillezett füstölt gomolya fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

#### **Desszert**

Madártej karamellás hablabdával

Árunk a fent részletezett ajánlatra 3 fogás esetén: 10 450 Ft/fő



### *IV. variáció (glutén- és laktózmentes)*

#### **Leves**

Póréhagymás burgonyakrémleves sült hagymával és balsamecet kaviárral

#### **Főétel**

Bőrén sült lazacderék citrusos zöldsalátával

#### **Desszert**

Joghurthabos citromtorta eperraguval

Árunk a fent részletezett ajánlatra 3 fogás esetén: 11 350 Ft/fő



**V. variáció (vegán)**

**Leves**

Paradicsomos gazpacho feta morzsákkal

**Főétel**

Vegán muszaka

**Desszert**

Mogyorós csokoládétorta málnafagyalattal

Árunk a fent részletezett ajánlatra 3 fogás esetén: 10 350 Ft/fő



**MENÜSOR FRANCIA SZERVIZZEL (4 SZEMÉLYES TÁLAKON SZERVÍROZVA)**

**Leves ajánlatunk csészében kínálva**

Marhahúsleves svábgombóccal és julienne zöldségekkel

**A vacsora főétel választéka 4 személyes tálakon szervírozva**

Korianderes pestóban sült csirkemell

Vakvarjú Schnitzel

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék

Bőrén sült lazacderék

Grillezett füstölt gomolya

A tálakon kínált köretek

Mediterrán grillezett zöldségek

Tejszínes burgonyapüré

Párolt jázminrizs

**Desszert**

Túrógombóc puszedlis tejföllel

Árunk a fent részletezett ajánlatra: 12 150 Ft/fő





## Kedves Vendégünk!

Köszönjük, hogy betért hozzánk. A belváros lüktető szívéhez közel, jól megközelíthető helyen, egy kultúrájáról és gasztronómiájáról mindig is híres pezsgő kerületben nyújtunk felejthetetlen élményt! Tisztában vagyunk vele, hogy különleges kapcsolatba kerültünk, ezért engedje meg, hogy kicsit többet is eláruljunk magunkról.

## VakVarjú Újlipót, ahol jó (l)enni

Újlipótvárosban egy sokszínű, a magyaros konyhát és ízeket szem előtt tartó, otthonos étteremmel találkozhat. Németh László chef már több mint 30 éve áll a tűzhely mellett, konyhájának legfőbb ismérve az egyszerűbb házias ételek elkészítése egy játékos csavarral, perzselő szenvedéllyel. A klasszikus ízek és a meglepő kombinációk egyaránt helyet kaptak étlapunkon, hiszen tiszteljük a hagyományokat, de ugyanennyire fontosnak tartjuk az újító szemléletet is. A VakVarjú Újlipót egy olyan étterem, ahol minden azért van, hogy Ön jól érezze magát! Minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra többet nyújtsunk vendégeinknek, figyelünk ízlésükre, s az étlapot az ő szájuk íze aszerint is alakítjuk.

Ha házias fogásokra támadt gusztusa, semmiképp se menjen tovább, hiszen szakácsaink e percekben is jó néhány ismerős finomságon dolgoznak a konyhában. Felsőszolgáló kollégánk pedig csak azt várja, hogy Ön lapozzon, válogasson kedvére, és találja meg, hogy mivel tudunk ma leginkább a kedvében járni. De kínálatunk messze több, mint amit az étlapunk oldalain olvashat. Nincs az étlapon a figyelmesség és kedvesség, ahogyan a hozzánk először betérőket kínáljuk helyel, nincs rajta mindezen túl a viszontlátás öröme, amellyel a visszatérő vendéget fogadjuk. És nincs rajta az elégedettség sem, amelyet reményeink szerint Ön érez majd, amikor eszébe jutnak a nálunk töltött órák.

**Reméljük, megtisztel bennünket a jövőben!**



1133 Budapest, Bessenyei utca 4-6.

Tel: + 36 1 398 62 55

Email: [ujlipot@vakvarju.com](mailto:ujlipot@vakvarju.com)

Látogasson el weboldalunkra: [www.vakvarju.com](http://www.vakvarju.com)