

# *Zsigmond*

## *Étterem és Kávéház*

### *ÉTLAP*



*2009 Ősz / Tél*

*Nagyon sok szeretettel köszöntjük Önt a megújult  
Zsigmond étteremben.*

*Ételeinket közvetlen környezetünk Palóc ország ízei,  
illetve a Felvidék konyhája ihlette.*

*Törekszünk arra, hogy alapanyagainkat a régióinkból  
szerezzük be, és a szezonnak megfelelően készítjük el.*

*Hagyományos palóc konyháink mindamellet, hogy sok,  
igen jóízű meglepetést tartogat vendégeink számára, még  
rendkívül egészséges is.*

*Igazi étel különlegességekre lel nálunk!  
Reméljük, az Ön tetszését is elnyerjük, és máskor is  
visszatér hozzánk!*

***JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!!***

*Szabó Péter étteremvezető  
Jakus Tibor konyhafőnök*

## *Előételeink*

*Füstölt pisztráng salátaágyon* *820 Ft*

*Juhsajt roston, áfonyával töltött almával* *790 Ft*

*Ízletes zöldsaláta balzsamöntettel, pirított dióval* *680 Ft*

*Mangalicakolbász krumpli bundában* *820 Ft*

## *Leveseink*

*Libaleves libamájgombóccal* *580 Ft*

*Savanyú bableves kolbásszal* *780 FT*

*Vargányás káposztaleves füstölt hússal* *720 FT*

*Póréhagymás burgonya krémleves* *590 FT*

## ***Főételeink***

***Tejfeles pizstrángfilé szalonnás burgonyával 2390 Ft***

***Baconos harcsatörzs, zöldséges raguval, petrezselymes burgonyával 2080 Ft***

***Sült libacomb tepertős, tört burgonyával, ahogy a nagymama készítette 1890 Ft***

***Vasalt csirkecomb tepsis krumplival, parasztsalátával 1590 Ft***

***Palóc csirkemell tejszínes kukoricával, rizzsel 1390 Ft***

***Őszi pulykamell roston, burgonyapürével és áfonyás meggyel (dióval, aszalt szilvával, gesztenyével töltve) 1790 Ft***

***Zsigmond pecsenye brindzás burgonyával 1890 Ft***

***Csirkemell sajtmártással rizzsel 1290 Ft***

***Pulykamell sajtos bundában, sült burgonyával 1590 Ft***

***Báránycsülök hagymás pirított burgonyával, fokhagyma kompóttal*** **3290 Ft**

***Erdészragu tócsnival (vegyes húsokból készített pikáns ragu gombával )*** **1790 Ft**

***Parasztos mangalicasült, párolt káposztával, knédlivel*** **1670 Ft**

***Vörösboros szarvaspörkölt haluskával*** **2290 Ft**

***Bélszínszelet vargányás raguval, sült krumplival*** **3290 Ft**

***Borjúkaraj ahogy azt Mari ángyó készítette (fejtett babbal, füstölt sonkával, zöldségekkel )*** **2690 Ft**

***Vegetáriánus Steak (grillezett padlizsán zöldségekkel és sajttal sütve)*** **1190 Ft**

***A király bőségtála (Bacsa szelet, sült libacomb, roston csirkemell, sült gomba, vegyes körettel és házi savanyúsággal)***

**4290 Ft**

## *Tésztáink*

<i>Brindzás haluska avagy a juhtúrós sztrapacska</i>	<i>890 Ft</i>
<i>Tócsni körözött juhtúróval</i>	<i>680 Ft</i>
<i>Savanyú káposztás haluska</i>	<i>840 Ft</i>

## *Salátáink*

<i>Lilakáposzta saláta</i>	<i>320 Ft</i>
<i>Tejfölös uborkasaláta</i>	<i>390 Ft</i>
<i>Bazsalikomos paradicsomsaláta</i>	<i>470 Ft</i>
<i>Vegyes házi savanyúság</i>	<i>390 Ft</i>

## *Desszertjeink*

*Diós palacsinta csoki öntettel* *590 Ft*

*Mákos palacsinta szilvaszósszal* *580 Ft*

*Vörösboros birsalma karamellfagyival, rumos fehér  
csokival* *700 Ft*

*Gesztenye parfé erdei öntettel* *460 Ft*

***KEDVES EGÉSZSÉGÉRE!!!***

***Zsigmond Étterem és Kávéház***

***Cím: Pásztó, Nagymező út 4.***

***Telefon: 06 32 460 222***