



*Köszöntjük
éttermünkben!*

Üdvözlöm!

Vörös Krisztián vagyok, mesterszakács. Már gyerekkoromban belém ivódott a főzés szeretete, sokszor álltam a nagymamám mellett a konyhában aki sok mindenre megtanított. Nem volt kérdés a pályaválasztásom, a szekszárdi vendéglátóipari szakképző iskolában végeztem el a szakács szakmát.

Pályafutásom során sok kiváló séftől tanulhattam a szakma fortélyait, melyet az évek alatt hasznosítottam és továbbfejlesztettem saját ízlésem és stílusom kialakítására. 2015-ben sikeres mestervizsgát tettem, mely további kapukat nyitott meg előttem így az oktatásban és vizsgáztatásban is kamatoztathattam tudásom. Három évtizednyi szakács szakmai tapasztalaton túl lehetőségem adódott, hogy egy saját étterem nyitására és vezetésében is megmérettessem magam. Igyekszünk olyan szolgáltatást nyújtani vendégeinknek, hogy ha Zombán járnak ismét betérjenek hozzánk.

Vörös Krisztián

+3630/7375-643

Római kori községünk, Zomba rövid történelme:

Zomba már az ókorban is lakott volt. A Római Birodalom idejéből maradt ránk az a bronzszobor, amely a zombai Szárnyas Génusz néven ismert és a Magyar Néprajzi Múzeumban található. A római időkben Zomba római kolónia volt, a mellette fekvő Odány helységgel együtt. Valószínűleg a honfoglaló magyarok is letelepedtek itt, ugyanis a környék településeinek nevei Árpád törzset idézik. A településre vonatkozó első írásos emlék szerint Szent István 1015-ben a pécsvárad apátságnak 41 helységet adományozott, ezek közül a harmadiknak szerepel Zumba (Zomba régi neve). A török megszállás elnéptelenítette a vidéket. A török defterek szerint az 1580-as években Zombának 11 adózója van. 1603-ban azonban a törökök Simontornya környékén telelnek, melynek következtében Tolna vármegye helységeinek nagy része, köztük Zomba és környéke elpusztult. Ezután 1704-ig rácsok laktak a vidéket. A török kiűzése után a település a császári kincstár birtokába került. A kincstártól Zombát és további 5 települést Döry László, a magyar király kancellárja Bécsből működő hírvivője kapta adományba 40.000 váltóforint megfizetése ellenében. Az 1728-as összeírás szerint 1725-ben települt újra Zomba. 1732-ben Döry László özvegye, második házasságában Andor Józsefné (innen ered az Andor-pusztá elnevezés) szerződést kötött a jobbágysággal az akkori hűbérzolgáltatások teljesítése tárgyában. Átengedte a jobbágyságnak az egész zombai határt, megállapítást nyert a jobbágyság és zsellérek szolgáltatásainak mértéke, a szabad költözködés feltételei. Az elégedetlen zombaiak közül 1744. április 20-án 29 család - megtudva, hogy báró Harruckern János György Békés vármegyei földbirtokos terjedelmes és lakatlan birtokaira jobbágyságot keres - tudós és jámbor Dénes Sándor iskolamester vezetésével vándorútra indult, bérbe vették az orosházi pusztát és felépítették Orosházát. Orosházán még ma is megvan a harang, amit az odaköltözött zombaiak magukkal vittek. A Zombán maradt magyar és német ajkú lakosság szorgalmas munkával egyre jobb anyagi körülmények közé került, a termékeny lösztalajon virágzó mezőgazdasági kultúrát teremtettek, a Szekszárd vidéki szőlőkultúrájának is élenjáró művelői voltak. A második világháborút közvetlenül megelőzően a községben 229 magyar és 238 német ajkú család lakott, összesen 2040 fő. A háborút követően a német lakosság közül 172 család kitelepítésre került, helyébe székelyek (158 család 586 fővel) és felvidékiek (44 család 138 fővel) települtek be. A községben 66 német család (162 fő) maradt. Jelenleg a községnek mintegy 2300 lakosa van, a középkor óta itt élő, a török hódoltság után betelepített magyar, valamint székely, felvidéki és német népcsoportok lakják. Itt élt 1869 és 1888 között Roznyay Mátyás (1833-1895) neves gyógyszerész, az íztelen kinin feltalálója. A Zombához tartozó Szentgálpusztán született Palkó Sándor (1959-2002) neves ornitológus, természetvédelmi szakember.

Előételek

Bruschetta	1	2 650 Ft
Libamájpástétom házi kaláccsal füge lekvárral	1, 3, 7	4 650 Ft
Tatár beefsteak zöldségekkel és pirítóssal	1, 3, 7, 10	4 350 Ft

Levesek

Francia hagymaleves cipóban sajttal	1, 3, 7	1 850 Ft
Málna krémleves piskótával	5, 7, 8	1 850 Ft
Marhahúsleves gazdagon májgaluskával vagy cérnametéllel	1, 3	1 850 Ft
Sütőtök krémleves pirított magvakkal	7, 8	1 850 Ft
Babgulyás	1, 3	2 650 Ft

Étlapunkon az előforduló allergéneket vörös számmal jelöltük:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék	7. Tej és az abból készült termékek
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek	8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, piskóta, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek	9. Zeller és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek	10. Mustár és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek	11. Szezám és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek	

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk. • Fél adag rendelése esetén 70%-os árat számítunk fel.

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.

Helyszíni fogyasztás esetén a megadott árakon felül 10% szervízdíj kerül felszámításra!



Tészták

Borjúhúsos fusilli juhtúróval (<i>borjúhús, paradicsomszós, juhtúró</i>)	1, 3	3 250 Ft
Kacsahúsos tortiglioni (<i>kacsamell, aszalt paradicsom, újhagyma, olívaolaj, fokhagyma, cukkini</i>)	1, 3	3 950 Ft
Lazacos papardelle tészta ruccolával	1, 3, 4, 7	4 250 Ft

Sertésből készült ételek

Bajor töltött karaj rántva hagymás tört burgonyával	1, 3, 7, 10,	3 650 Ft
Brassói aprópecsenye		3 650 Ft
Cigánypecsenye hasáburgonyával		3 650 Ft
Sörben sült csülök párolt lilakáposztával és steak burgonyával		4 750 Ft
Rántott sertés szelet hasáburgonyával	1, 3	3 250 Ft
Rántott velő jázminrizzsel és tartár mártással	1, 3, 7	3 200 Ft
Sertés medalion tejszínes rókagombával szezámagos jázmin rizzsel	7, 11	3 750 Ft

Szárnyasból készült ételek

Gyros csirke salátával és hasáburgonyával	7	3 850 Ft
Cordon Bleu hasáburgonyával	1, 3, 7	3 990 Ft
Egész kacsasült párolt lilakáposztával petrezselymes parázs burgonyával		4 650 Ft
Kentucky csirkefalatok steak burgonyával, fűszeres tejföllel	1, 3, 7	3 650 Ft
Rose kacsamell sültalmával és szilvás krokettel	1, 3, 7	4 750 Ft

Két személyes tállaink.

ÍNYENC TÁL

1, 3, 7 14 500 Ft

(szarvas bélszín, kacsamell, lazac, tejszínes rókagomba, parázs burgonya, szilvás krokett)

KACSATÁL

11 500 Ft

(egész kacsasült, kacsamell, baconba göngyölt kacsamáj, édesburgonya, jázmin rizs, friss saláta)

MARGARÉTA TÁL

1, 3 9 250 Ft

(cigánypecsenye, rántott szelet, cordon bleu, rántott sajt, rántott gomba, jázmin rizs, házi steak burgonya)

Marhából készült ételek

Borjú Bécsi petrezselymes burgonyával

1, 3, 7 4 990 Ft

Burgundi marharagu knédliivel

1, 3, 7 4 150 Ft

Marhapofa pörkölt hagymás nudlival

1, 3 3 950 Ft

Lávaköves steak választék

Házi steak burgonya, hóborsó, saláta és tejszínes gombamártás minden steak mellé.

Garnéla nyárs

2, 4, 7 6 950 Ft

Rib-eye steak

7 8 650 Ft

Bélszín steak

7 9 250 Ft

Surf and Turf (bélszín és garnéla kombináció)

2, 4, 7 10 850 Ft

T-bone steak

7 14 250 Ft

Chateaubriand

7 18 000 Ft



Halakból készült ételek.....

Harcsapaprikás sztrapacskával	1, 3, 4, 7	4 250 Ft
Szentpéter halfilé articsókával, grill zöldséggel, petrezselymes burgonyával	4	4 250 Ft
Lazac filé roston hollandi mártással, jázmin rizzsel és grillezett szív salátával	7	4 350 Ft
Pisztráng egészben sütve édesburgonyával és vajás brokkolival	7	4 350 Ft

Vadhuéből készült ételek.....

Szarvas bélszín erdei gombával, ceruzababbal, petrezselymes parászburgonyával	7	5 850 Ft
Szarvas sült cumberland mártással, hercegnő burgonyával	1, 3, 7	4 850 Ft
Vaddisznó tarja, kakukkfűves vajjal, pak choi-val és burgonyapürével	7	4 950 Ft

Vegetáriánus ételek.....

Zöldségekkel töltött burgonya sajttal sütve fokhagymás tejföllel friss salátával	7	2 850 Ft
Rántott sajt hasábburgonyával tartármártással	1, 3, 7	2 990 Ft
Grillezett Montagnolo kék sajt zöld salátával, karamellizált körtével és magvakkal	5, 7, 8, 9	3 950 Ft

Gyerekmenü.....

Nem tudom (rántott csirkemell falatok hasábburgonyával)	1, 3	2 150 Ft
Semmit (paradicsomos spagetti)	1, 3, 7	1 850 Ft



Saláták.....

Chef saláta focacciával	1, 7, 8	3 450 Ft
<i>(jégsaláta, alma, paprika, sajt, gépsonka, szalámi, dió, paradicsom, lilahagyma, tejfölös dresszing)</i>		
Garnéla nyárs galambsalátával, mangóval, avokádóval és focacciával	2	4 250 Ft
Cézár saláta focacciával	1, 7	2 350 Ft
csirkemellel	1, 7	3 650 Ft
garnélával	1, 4, 7	3 850 Ft

Köreték.....

Jázminrizs	950 Ft	Rizi-bizi	950 Ft
Házi steak burgonya	950 Ft	Burgonyapüré	7 950 Ft
Hasábburgonya	950 Ft	Grill zöldség	1 250 Ft
Petrezselymes burgonya	7 950 Ft	Édesburgonya	1 450 Ft

Savanyúságok.....

Csemegeuborka	890 Ft	Tejfölös uborkasaláta	7 890 Ft
Ecetes almapaprika	890 Ft	Házi vegyes káposztasaláta	890 Ft



Hamburgerek

Angus marhaburger baconnel 1, 3, 7, 10 4 650 Ft

(angus marhahúspogácsa 200 g, ropogós bacon, saláta, hambi szósz, paradicsom, cheddar, lilahagyma chatni)

Chicken burger 1, 3, 7, 10 3 850 Ft

(roston csirkemell, saláta, paradicsom, hambi szósz, cheddar, lilahagyma chatni)

Full ínycenc burger 1, 3, 7, 10 4 850 Ft

(angus marhahúspogácsa 200 g, cheddar, bacon, jalapeno paprika, piritott gomba)

Vega burger 1, 3, 7, 10 3 450 Ft

(grill sajt, saláta, paradicsom, lilahagyma chatni, hambi szósz)

Smashed burger 1, 3, 7, 10 4 350 Ft

(angus marhahúspogácsa 2x100 g, saláta, hambi szósz, paradicsom, cheddar, lilahagyma chatni, savanyú uborka)

Hamburgereinket hasábburgonyával és coleslaw salátával kínáljuk!

Desszertek

Somlói galuska 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

A ház desszertje 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

(Panna Cotta, csokoládé mousse, házi kekszmorzsa, gyümölcsök)

Gesztenyepüré 5, 6, 7 1 650 Ft

Gundel palacsinta 1, 3, 7, 8 1 650 Ft

Palacsinta variációk (nutellás, kakaós, lekváros, fahéjas, túrós) 1, 3, 7 850 Ft/db

Tiramisu 1, 3, 7 1 650 Ft



Pizzák.....

		Ø32 cm	Ø50 cm
Margherita (paradicsomszós, paradicsom, mozzarella)	1, 7	2 190 Ft	4 090 Ft
Sonkás (paradicsomszós, sonka, sajt)	1, 7	2 490 Ft	4 990 Ft
Szalámis (paradicsomszós, szalámi, sajt)	1, 7	2 490 Ft	4 990 Ft
Sonkás-gombás (paradicsomszós, sonka, gomba, sajt)	1, 7	2 550 Ft	5 600 Ft
Sonkás-kukoricás (paradicsomszós, sonka, kukorica, sajt)	1, 7	2 550 Ft	5 600 Ft
Csirkés (tejfölös alap, csirkemell, fokhagyma, mozzarella)	1, 7	2 650 Ft	5 990 Ft
Hawaii (paradicsomszós, sonka, ananász, sajt)	1, 7	2 650 Ft	5 990 Ft
Bolognai (paradicsomszós, bolognai ragu, paradicsom, lilahagyma, mozzarella)	1, 7	2 750 Ft	5 990 Ft
Házi sonkás (paradicsomszós, házi sonka, paradicsom, mozzarella)	1, 7	2 750 Ft	5 990 Ft
Magyaros (paradicsomszós, sonka, szalámi, bacon, csípős paprika, lilahagyma, sajt)	1, 7	2 750 Ft	5 990 Ft
Négysajtos (paradicsomszós, trappista, füstölt sajt, mozzarella, parmezán)	1, 7	2 750 Ft	5 990 Ft
Piedone (paradicsomszós, paradicsom, chilis bab, kukorica, sajt)	1, 7	2 750 Ft	5 990 Ft
Fincsi pizza (paradicsomszós, házi sonka, lilah., kukorica, tökörtojás, füstölt sajt)	1, 3, 7	3 100 Ft	6 150 Ft
Gyrosos pizza (tejfölös alap, gyros, lilahagyma, paradicsom)	1, 7	3 100 Ft	6 150 Ft
Ínyenc pizza (paradicsomszós, csirkemell, ananász, fetasajt, édes pepperoni, trappista)	1, 7	3 100 Ft	6 150 Ft
Tenger gyüm. pizza (paradicsomszós, mozzarella, tenger gyüm., lilah., olíva)	1, 2, 7	3 150 Ft	6 450 Ft
Toscana (paradicsomszós, tejföl, juhtúró, kolbász, fokh., lilah., paprika, paradicsom, sajt)	1, 7	3 190 Ft	6 500 Ft
Húsimádó pizza (paradicsomszós, mozzar., sonka, szalámi, tarja, bacon, kolbász, hagyma)	1, 7	3 250 Ft	6 550 Ft
Kívánság pizza (pizzakenyér + szós + választható feltétek)	1, 7	1 550 Ft	3 350 Ft

Választható feltétek

Sajtok (trappista, mozzarella, füstölt sajt, parmezán, feta sajt, camembert, juhtúró, gorgonzola)	7	550 Ft	1 100 Ft
Zöldségek (paradicsom, kukorica, kigóuborka, gomba, olíva, brokkoli, paprika, édes pepperoni, lilahagyma, póréhagyma, gyöngyhagyma, fokhagyma, bab, spenót, rucola)		550 Ft	1 100 Ft
Húsok (csirkemell, sonka, kolbász, szalámi, bacon, csülök, virsli, tonhal)	1, 4, 5, 7	650 Ft	1 250 Ft
Egyéb (ananász, főtt tojás, tejföl, tenger gyümölcsei)	2, 3, 4, 7, 14	600 Ft	1 250 Ft



Italok

Kávék

Espresso	550 Ft	Melange	1 050 Ft
Ristretto	550 Ft	Cappuccino	710 Ft
Hosszú kávé/Americano	550 Ft	Jegeskávé	1 150 Ft
Espresso Macchiato	630 Ft	Caffè Baileys	1 650 Ft
Latte Macchiato	850 Ft		

Forró italok

Tea	650 Ft	Forró csokoládé	880 Ft
-----	--------	-----------------	--------

Limonádék

Ízesített limonádé (eper, málna, bodza, fekete ribizli, áfonya, citrom, narancs, mangó)	950 Ft/0,5 l
---	--------------



Szénsarmentes üdítők

Cappy juices (<i>alma, őszibarack, narancs, körte</i>)		720 Ft/0,25 l
Fuztea (<i>barack, citrom, zöld tea</i>)	580 Ft/0,25 l	720 Ft/0,50 l
Flowater	450 Ft/0,33 l	850 Ft/0,75 l

Szénsavas üdítők

Coca-Cola	680 Ft/0,25 l	Kinley gyömbér/tonic	680 Ft/0,25 l
Coca-Cola zero	680 Ft/0,25 l	Fanta narancs	680 Ft/0,25 l
Sprite	680 Ft/0,25 l	Flowater	450 Ft/0,33 l 850 Ft/0,75 l

Dobozos italok

HELL Energy drink	620 Ft/0,33 l
Dreher Gold	580 Ft/0,33 l

Alkoholos italok

Dreher csapolt sör

pohár 600 Ft/0,33 l korsó 950 Ft/0,50 l

Üveges sörök

Dreher Hidegkomlós	720 Ft/0,50 l	Peroni	720 Ft/0,33 l
Dreher alkoholmentes	680 Ft/0,33 l	Heineken	720 Ft/0,33 l
Kozel világos	720 Ft/0,50 l	Mort Subite (meggyes sör)	1 150 Ft/0,33 l
Pilsner Urquell	680 Ft/0,33 l	Miller Genuine/Miller Lime	720 Ft/0,33 l

Röviditalok

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Magna Opyum 50% Mák	700 Ft	1 400 Ft	Jack Daniels	700 Ft	1 400 Ft
Jägermeister	550 Ft	1 100 Ft	Jameson	700 Ft	1 400 Ft
Unicum, Szilva	550 Ft	1 100 Ft	Johnnie Walker	550 Ft	1 100 Ft
Baileys	550 Ft	1 100 Ft	Chivas Regal	850 Ft	1 700 Ft
Zubrowka	550 Ft	1 100 Ft	Tequila Silver, Gold	700 Ft	1 400 Ft
Beefeater Gin	550 Ft	1 100 Ft	Henessy	800 Ft	1 600 Ft

Pezsgők

Lajvér Blanc de Blanc	5 800 Ft/palack	Törley Gála	2 990 Ft/palack
BB Spumante	2 990 Ft/palack	Törley Alkoholmentes	2 990 Ft/palack
Asti Martini	5 500 Ft/palack	Gyerek pezsgő	1 800 Ft/palack

Folyóborok

Prantner

Fehér 350 Ft/1 dl Vörös 350 Ft/1 dl

Németh Janó

Kékfrankos rosé 350 Ft/1 dl

Szódavíz

900 Ft/palack

Palackos borok

Németh Janó

Deverto 20/22 3800 Ft/palack Siller cuvée 23 2800 Ft/palack

Porkoláb cuvée 21 4800 Ft/palack Sauvignon Blanc 23 2800 Ft/palack

Lajvér Borbirtok

Rajnai Rizling 4 100 Ft/palack Signum Prémium Bikavér 5 600 Ft/palack

Batonnage Chardonnay 5 400 Ft/palack

Prantner

Rosé 2 800 Ft/palack Cserszegi fűszeres 2 800 Ft/palack



Koktélok.....

Mojito (fehér rum, cukorszirup, lime, menta, szóda)	2 150 Ft
Tequila Sunrise (tequila silver, narancslé, gránátalma szirup)	2 850 Ft
Gin-tonic (Chameleon) (gin, prémium tonic, citrom)	3 100 Ft
Sex on the Beach (vodka, baracklikőr, feketeribizli-lé, naracslé)	2 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, narancs, szóda)	2 150 Ft
HUGO (prosecco, menta, bodzaszörp)	2 150 Ft
Reindeer Bacardi (gyömbér, áfonya lé, Bacardi)	2 150 Ft
Finnish Blue (Vodka, lime lé, curacao, tonic)	2 150 Ft
Pina Colada (fehér rum, kókusz szirup, tejszín, ananászlé)	2 850 Ft

Párlatok.....

Schiszler pálinka	2 cl	4 cl
Sárgabarack	900 Ft	1 800 Ft
Irsai Olivér szőlő	800 Ft	1 600 Ft
Szilva	800 Ft	1 600 Ft
Meggy	800 Ft	1 600 Ft
Birs	900 Ft	1 800 Ft
Pannonhalmi	2 cl	4 cl
Gyömbér likőr	550 Ft	1 100 Ft
Barack-, Szilva-, Birs pálinka	700 Ft	1 400 Ft
Szamóca-, Fekete ribizli pálinka	900 Ft	1 800 Ft

