



Üzletvezető

Konyhafőnök

Bozó Zoltán

Szél János  
(mesterszakács)

Elérhetőségek  
+3662 / 245 726  
+3620 / 482 2774  
www.bandula.hu  
bagolyvar@bagolyvarclub.hu

Étterem nyitva tartás  
11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup>  
Konyha nyitva tartása 22<sup>00</sup>-ig

### Kedves Vendégeink!

Az Önök elégedettsége visszajelzése rendkívül fontos a számunkra. A szolgáltatásaink minőségének fenntartásához és az esetleges hibák orvoslásához fontos, hogy vendégeinktől azonnali visszajelzést kapjunk. Kérjük, hogy amennyiben az ételeink, italaink vagy a kiszolgálás minőségével kapcsolatosan bármilyen kifogásuk, észrevételük van, úgy azt nyomban szíveskedjenek jelezni a munkatársainknak vagy az üzletvezetőnek vagy közvetlenül Bónus István tulajdonosnak. Az a célunk, hogy az éttermünkben a vendégek elégedetten távozzanak, ezért mindent megteszünk annak érdekében, hogy a kellő időben jelzett hibát azonnal kijavítsuk, azonban az utóbb, esetleg napokkal később jelzett problémákon utólagosan már nem feltétlenül tudunk segíteni. Köszönjük, hogy az észrevételével segíti a munkatársaink munkáját.  
Tisztelettel: Bagolyvár munkatársai

Bónus István (tulajdonos) +3620 / 9231 769  
bonus@bandula.hu

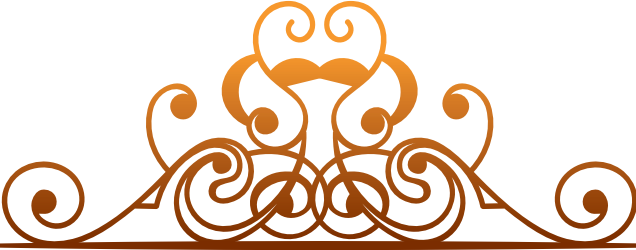
Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy az ételek csomagolása esetén az alábbi díjakat számítjuk fel:

Csomagolás	190 Ft/db
Habtalca	590 Ft/db
Öntetes doboz	120 Ft/db

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a.  
Flambírozás 2 cl Portorico rummal 545 Ft

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!  
(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)





# ÉTLAP



*II. kategóriájú üzlet*

## → ELŐÉTELEK →

### *Tatárbeefsteak*

*(finomra vágott bélszínerek fűszerekkel enyhén csípőse keverve, friss zöldségekkel, vajjal, piritóssal tálalva)*

### *Caesar saláta grillezett csirkemell csíkokkal*

*(tépett saláta, paradicsommal, uborkával, frissen sült csirkemell csíkokkal, parmezán forgácsokkal)*

### *Füstölt lazac gyümölcsökkel*

*(lazacfilé gyümölcsökkel, piritóssal tálalva)*

### *Lúdtépertő lilahagymával, friss zöldségekkel*

*(friss libaháj saját zsírjában sütve, lilahagymával, friss zöldségekkel tálalva)*

### *Haltepertő rántott hagymakarikával*

## → LEVESEK →

### *Fülesleves*

*(citromos, tárkonyos sertésraguleves, kaporos túrógombócokkal)*

### *Gulyásleves bográcsban*

### *Tyúkhúsleves*

*(kapirgálós falusi tyúkhól készült gyöngyöző húsleves csigatésztával, metéltre vágott tyúkhússal, zöldségekkel tálalva)*

### *Jókai bableves füstölt csülökkel, kolbásszal, tejjel*

### *Tárkonyos vadragu leves*

*(gazdag vadragu leves tejszínnel dústva, tárkonylevéllel ízesítve)*

### *Pontyhallé bográcsban filézett pontyból*

### *Francia póréhagymaleves*

*(póréhagymaleves bacon-nel, fehérborral, worchesterrel ízesítve)*

### *Gyümölcsleves tejszínhabbal*

## → HALÉTELEK →

### *Ponty kívánság szerint roston, rántva, orly módra*

### *Szürke harcsa roston*

### *Tejfölös szürke harcsapaprikás túrós csuszával*

*Pisztráng rozmaringos fokhagymával*

*Süllő ízlés szerint roston vagy rántva*

*Süllő roston lazacos zöldsalátával*

*Lazacsteak roston sütve*

*Lazacsteak tigrisrák koronával*

*Grillezett lazacderék Kárpáthy módra*

*(roston sült lazacderék, tejszínes, kapros, gombás rákraguval)*

*Homár egészben ráksalátával, grillezett garnélával*

*Tigrisrák farok szezámmagos bundával*

*Békacomb rántva*

## — SZÁRNYASOK —

*Bagolysaláta grillezett csirkemell csíkokkal*

*(tépett saláta, paradicsommal, uborkával,  
frissen sült csirkemell csíkokkal, Feta sajttal tálalva, tzatziki öntettel)*

*Bagoly „nuggets”*

*(csirkemell csíkok grillfűszerezve és rántva)*

*Ropogós kacsasült vegyes karamellizált gyümölcscsel*

*Kemencés libacomó*

*(kemencében sült libacomók vöröskáposztával, burgonyapürével és jus-vel)*

*Kalocsai libatoll*

*(kemencében sült libacomók egy szelet roston sült libamájjal)*

*Fokhagymás mustárban pácolt csirkemell roston sütve*

*Pulyka Cordon Bleu*

*Óvári pulykamellfilé roston tejszínes, fűszeres spagettivel*

*(roston sült pulykamell szelet sonkával, gombával, reszelt sajttal  
kemencében sütve)*

*Mandulás aszalt szilvával töltött pulykamell rántva*

*Pikáns juhtúróval töltött pulykamell*

*Lúdmáj roston vagy rántva*

*Erdélyi lúdmájszeletek*

*(libamáj roston gombás, uborkás, paradicsomos, sajtos, fehérboros raguban)*

*Lúdmájjal töltött pulykamell*

## — BÁRÁNYHÚSBÓL —

*Roston sült báránycsülök gazdagon körítve*  
(petrezselymes burgonyával és rozsmaringos sült zöldségekkel)

*Báránysült Savoyai módra*  
(sült bárányszelet sonkás, gombás mártással, rásütött sajttal)

## — SERTÉSHÚSBÓL —

*Santorini füstölt csülök kapros tejfölös gnocchival*  
(kockára vágott főtt-füstölt csülök gombával, tejszínnel összeforralva)

*Cigánypecsenye*  
(fokhagymás nyakast roston hirtelen megsütjük,  
kakastaréj-szalonnával és ropogósra sült hagymával tálaljuk)

*Szögedi sertésszelet*  
(metéltre vágott Pick szalámi, csemege uborkával és sajttal keverve,  
a sertéshúsba töltve, rántva)

*Nemesember pecsenyéje*  
(Nemesember sertésszüzét velővel, gombával, sajttal és sonkával csöben sütjük)

*„Bagoly” borda*  
(sertésborda pirosra sütve hagymás, csirkemájás, gombás, sonkás,  
fűszeres, szaftos raguval)

*Velővel töltött szelet*

## — MARHAHÚSBÓL —

*Chateaubriand (dupla bélszín)*

*Carmen Bélszín burgonya krockettel*  
(szalonnás, lilahagymás, gombás, paradicsomos ragu házi barna mártásban)

*Tégláskerti bélszínderék roston sült füstölt sajttal és libamájjal*

*Budapest bélszín*  
(lecsós, zöldborsós raguval, egy szelet roston sült libamájjal tálalva)

*Stroganoff bélszín*  
(bélszíncsíkok, gombás, uborkás, szalonnás, tejszínes mártásban)

*Chilis bélszín*  
(hirtelen sült bélszíncsíkok  
enyhén csípősen fűszerezett chilis babbal, kukoricával)

*Hátszínszelet Rézi néni módra*  
(roston sült hátszín zúzott fokhagymával, ropogós bacon-nel,  
sült hagymakarikákkal)

*Velencei hátszín*  
(natúr hátszín sült paradicsomkarikákkal, mozzarellával)

*Marhapörkölt*

# LAKOMÁK NAGYÉTKÜEKNEK

## Szárnyaslakoma 6–8 főre

(ropogós kacsasült, libacomb, pulykamell és csirkemell roston, lila párolt káposztával, grillezett zöldségekkel, vajon párolt fahéjas almászeletekkel és kemencés tepsis burgonyával tálalva)

## Sertéstál 6–8 főre

(sült-pácolt tarja, Szögedi sertésszelet, fokhagymás sertéskaraj, füstölt csülök egészben kemencében sütve, lila párolt káposztával, grillezett zöldségekkel, vajon párolt fahéjas almászeletekkel és kemencés tepsis burgonyával)

## Négy személyes sültes tál

(Rántott sajt, spárgás csirke, mandulás aszalt szilvás pulyka rántva, cigánypecsenye steak burgonyával, sült zöldségekkel, kukoricás rizszel és burgonya krökettel)

## „Bagolytál” két személyre

(rántott szelet, párizsi szelet, bundázott csirkemell csíkok, cordon bleu, fokhagymás natúrszelet, mustáros csirkemell két személyre tálalva)

## „Halfatál” hazai vizekből két személyre

(roston sült harcsafilé, rántott süllőfilé, haltepertő, pontyfilé Orly módra)

## Kemencében sült füstölt csülök két személyre

kemencében sült forgatott burgonyával tálalva

## —❧ VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK ❧—

### Rántott camembert áfonyalekvárral

### Fűszeres juhtúróval töltött gombafejek rántva

### Mozzarella grillezve friss salátával, magvakkal

## —❧ TÉSZTÁK ❧—

### Téjszínes, erdei gombás tagliatelle baconchips-szel

### Bolognai Spagetti

(spagetti darálthúsos paradicsomos raguval és Trappista sajttal)

### Túrós csusza

## — MÁRTÁSOK —

Tzatziki

Tartármártás

Tejszínes gombamártás

Zöldborsmártás

## — SALÁTÁK —

Görög saláta

Paradicsomsaláta

Uborkasaláta tejjel

Csemegeuborka

Káposztasaláta

Salátatál négy személyre  
(mindenből egy kicsi)

## — KÖRETEK —

Sült zöldség

Jázmin rizs

Hasábburgonya

Kukoricás-sajtos rizs

Petrezselymes burgonya

Burgonyapüré

Burgonyakrokkett

Vajon párolt fahéjas almászeletek

Almás krokkett

Steak burgonya (házi)

## — DESSZERTEK —

Club kehegy

(gyümölcssaláta vanília-fagylalttal, tejszínhabbal)

Házi somlói

Gesztenyepüré

Gundel palacsinta

Túrós palacsinta vaníliamártással és gyümölcssalátával  
(karamell locsolással tálalva)

Odvas palacsinta

(fahéjas almatöltelékkel, vanília öntettel és fahéjszórással)

Belga csokoládészüflő

(erdei gyümölcs és sóskaramella szósszal, tejszínhabbal tálalva)

## — CSEMEGÉK —

Földimogyoró

Pisztácia

Kesudió