

## Magyar specialitások

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1. | Hideg magyaros vegyes ízelítő                                | 2.500,- |
| 2. | Gulyásleves  | 900,-   |
| 3. | Paprikás csirke galuskával                                   | 2.700,- |
| 4. | Bélszín szeletek Budapest módra rizzsel és steak burgonyával | 5.900,- |

## Hungarian specialities

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | Hungarian sampler plate   | 2.500,- |
| 2. | Hungarian gulyás ('goulash') soup   | 900,-   |
| 3. | Chicken paprika with egg dumplings  | 2.700,- |
| 4. | Beef tenderloin Budapest style, served with rice and spiced roasted potato wedges | 5.900,- |

## Ungarische Spezialitäten

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1. | Ungarische Kostprobe                                     | 2.500,- |
| 2. | Gulaschsuppe   | 900,-   |
| 3. | Hühnerpaprika mit Nockerln                               | 2.700,- |
| 4. | Lendenbraten Budapester Art mit Reis und Steakkartoffeln | 5.900,- |

## Specialità ungheresi

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | Bocchetti misti ungheresi                             | 2.500,- |
| 2. | Zuppa di carne Gulyás                                 | 900,-   |
| 3. | Spezzatino di pollo alla paprica con gnocchi          | 2.700,- |
| 4. | Filetto alla Budapest con riso e steak patate condite | 5.900,- |

## Levesek

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 5. | Hideg erdei gyümölcsleves fahéjas gabona chips-szel           | 900,-   |
| 6. | Bazsalikomos, póréhagymás paradicsomleves parmezán chips-szel | 900,-   |
| 7. | Francia hagymaleves cipóban                                   | 1.200,- |

## Soups

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 5. | Cold wild fruit soup with cinnamon chips   | 900,-   |
| 6. | Basil-leek-tomato soup with parmesan chips | 900,-   |
| 7. | French onion soup in bread bowl            | 1.200,- |

## Suppen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 5. | Kalte Waldbeerensuppe mit Zimt-Getreidechips         | 900,-   |
| 6. | Tomatensuppe mit Basilikum, Porree und Parmesanchips | 900,-   |
| 7. | Französische Zwiebel Suppe im Brotlaib serviert      | 1.200,- |

## Minestre

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 5. | Minestra fredda di frutta con chips di cereali alla cannella       | 900,-   |
| 6. | Minestra di pomodoro con porro e basilico, con chips di Parmigiano | 900,-   |
| 7. | Zuppa di cipolla alla francese servita nella pagnotta              | 1.200,- |

## Tészták

8.	Spagetti carbonara	1.600,-
9.	Spagetti zöldséges rákhússal, királyrákkal	2.400,-
10.	Sonkás ravioli fűszeres paradicsomszósszal, parmezán chips-szel	1.900,-

## Pasta

8.	Spaghetti alla carbonara	1.600,-
9.	Vegetable-shrimp spaghetti with king crab	2.400,-
10.	Ham ravioli in spicy tomato sauce, served with parmesan chips	1.900,-

## Nudelgerichte

8.	Spaghetti Carbonara	1.600,-
9.	Spaghetti mit Gemüse und Krebs, Shrimps	2.400,-
10.	Schinkenravioli mit würziger Tomatensauce und Parmesanchips	1.900,-

## Paste

8.	Spaghetti carbonara	1.600,-
9.	Spaghetti alla carne di gamberi e verdure, con gamberi reali	2.400,-
10.	Ravioli al prosciutto in salsa di pomodori conditi, con chips di parmigiano	1.900,-

## Főételek

11.	Lazac - pirosra sütvé, fokhagymás, fehérboros articsóka szívekkel	2.900,-
12.	Vörös tonhal steak - fokhagymás olívaolajban pácolva, zöldséges rákraguval	4.900,-
13.	Csirkemell – roston, tejszínes, fetasajtos pesztó mártással	2.300,-
14.	Pulykamell - vaslapon sütvé, fűszeres, pirított kesudiós barackraguval	2.500,-
15.	Borjú szűzermék - kapros, póréhagymás kapribogyó mártással	3.500,-
16.	Argentín bélszín steak - tárkonyos erdei gombákkal	4.900,-
17.	Király rákok – grillezett zöldségnyáron	4.900,-
18.	Pezsgőben párolt rombuszhal pikáns krémmártással	6.900,-
19.	Homár kívánság szerint elkészítve	24.900,-

## Main Courses

11.	Salmon – browned, served with artichoke hearts in garlic and white wine	2.900,-
12.	Red tuna steak – marinated in olive oil and garlic, served with vegetable-shrimp ragout	4.900,-
13.	Chicken breast – grilled, with cream-feta cheese pesto	2.300,-
14.	Turkey breast – grilled on an iron plate, served with a spicy ragout of roasted cashews and peaches	2.500,-
15.	Veal tenderloin medallions – served with a sauce of dill, leeks, and capers	3.500,-
16.	Argentinian beefsteak – with tarragon wild mushrooms	4.900,-
17.	King crab – with vegetables on a spit	4.900,-
18.	Turbot sautéed in champagne with a piquant sauce	6.900,-
19.	Your choice of fresh lobster prepared to your liking	24.900,-

## Hauptspeisen

11.	Lachs – goldbraun gebacken mit Artischockenherzen in Knoblauch und Weißwein	2.900,-
12.	Rotes Thunfischsteak – in Knoblauch-Olivenöl gebeizt, mit Gemüse-Krebsragout	4.900,-
13.	Hühnerbrustfilet – gegrillt mit Sahne-Feta Pesto	2.300,-
14.	Putenbrustfilet – auf Eisenplatte gebraten mit würzigem Pfirsichragout und gebratenen Cashewnüssen	2.500,-
15.	Kalbsmedaillons – in einer Dill-Porreesauce mit Kapern	3.500,-
16.	Argentinisches Filetsteak – mit Waldpilzen in Estragon	4.900,-
17.	Königskrebse – gegrillt mit Gemüsespieß	4.900,-
18.	In Sekt gedünsteter Glatbutt mit pikanter Sobe	6.900,-
19.	Frischer Hummer (darf selbst ausgesucht werden), je nach Wunsch	24.900,-

## Piatti di consistenza

11.	Salmone – arrosto a rosso, con cuori di carciofo all’aglio e vino bianco	2.900,-
12.	Steak di tonno rosso – marinato in olio di olive all’aglio con ragù di gamberi con verdure	4.900,-
13.	Etto di pollo – ai ferri, in pesto alla crema e al formaggio feta	2.300,-
14.	Petto di tacchino – arrosto su piatto di ferro, con ragù di albicocche con erbe e noci cashew tostata	2.500,-
15.	Filetti di vitello – in salsa di capperi all’aneto e porri	3.500,-
16.	Steak bistecca alla argentina – con funghi del bosco all’estragone	4.900,-
17.	Gamberi reali – su spiedi di verdure grigliate	4.900,-
18.	Rombo brasato spumante, con sugo piccante	6.900,-
19.	Astice fresco a scelta, preparato secondo il suo desiderio	24.900,-

## Köreték

20.	Burgonya - vaslapon sütve	300,-
21.	Jázmin rizs	300,-
22.	Zöldségnyárs	800,-

## Side dishes

20.	Potatoes – browned on an iron plate	300,-
21.	Jasmine rice	300,-
22.	Vegetable shish kebob	800,-

## Beilagen

20.	Kartoffeln – auf einer Eisenplatte gebacken	300,-
21.	Jasminreis	300,-
22.	Gemüsespieß	800,-

## Contorni

20.	Patate – fritte su piatto di ferro	300,-
21.	Riso gelsomino	300,-
22.	Spiedi di verdure	800,-

## Saláták

23.	Vegyes kerti saláta ( joghurtos-fokhagymás vagy rokfortos öntettel )	1.400,-
24.	Cézár saláta ( parmezán chips-szel vagy csirkemell csíkokkal )	1.400,-
25.	Görög saláta	1.400,-

## Salad

23.	Mixed garden salad (with yoghurt-garlic or blue cheese dressing)	1.400,-
24.	Caesar salad (with parmesan chips or chicken breast strips)	1.400,-
25.	Greek salad	1.400,-

## Salate

23.	Gemischter Gartensalat (mit Joghurt-Knoblauch oder Roquefort Dressing)	1.400,-
24.	Cäsar Salat (mit Parmesanchips oder Hühnerbruststreifen)	1.400,-
25.	Griechischer Salat	1.400,-

## Insalate

23.	Insalata mista del giardino (condito con yogurt – aglio o alla salsa di formaggio di Roquefort)	1.400,-
24.	Insalata Cesare (con chips parmigiano o con fette di petto di pollo)	1.400,-
25.	Insalata greca	1.400,-

## Desszertek

26.	Somlói galuska	900,-
27.	Tiramisu	900,-
28.	Narancsos kókusz kocka lime öntettel	900,-
29.	Gyümölcsös fagyaltkehely	900,-
30.	Almás palacsinta vanília fagyalttal, fahéjas öntettel	900,-

## Desserts

26.	Sponge cake with rum and chocolate sauce	900,-
27.	Tiramisu	900,-
28.	Orange-coconut bar with lime sauce	900,-
29.	Sundae, served with fruit	900,-
30.	Crepes filled with apple and served with vanilla ice cream in cinnamon sauce	900,-

## Desserts

26.	Schomlauer Nockerln	900,-
27.	Tiramisu	900,-
28.	Orangen-Kokoswürfel mit Limesauce	900,-
29.	Eisbecher mit Obst	900,-
30.	Apfelpalatschinke mit Vanilleeis und Zimtsauce	900,-

**Dolci**

26.	Gnocchi alla Somló	900,-
27.	Tiramisu	900,-
28.	Cubi di cocco alle arance, in salsa di lime	900,-
29.	Coppa di gelato con frutta	900,-
30.	Crêpe alle mele con gelato alla vaniglia, crema alla cannella	900,-

# Pizza

- 1. Pizza MARGHERITA** **1.790,-**  
Paradicsom, mozzarella, friss bazsalikom  
Tomatoes, mozzarella, fresh basil  
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco
- 2. Pizza PRIMAVERA** **1.790,-**  
Paradicsom, lágy sajt, zeller, sárgarépa, cukkíni, articsóka, édeskömény  
Tomatoes, soft cheese, celery, carrots, courgette, artichoke, fennel  
Pomodoro, formaggio molle, sedano, carote, zucchini, carciofo, finocchio
- 3. Pizza PASTORELLA** **1.890,-**  
Mozzarella, friss túró, csípős szalámi, bazsalikom  
Mozzarella, curd cheese, hot salami, basil  
Mozzarella, ricotta fresca, salamino piccante, basilico
- 4. Pizza 4 STAGIONI** **1.890,-**  
Paradicsom, mozzarella, főtt sonka, articsóka, gomba, fekete olíva  
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, artichoke, mushroom, black olives  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere
- 5. Pizza AL 4 FORMAGGI** **1.990,-**  
Paradicsom, mozzarella- gorgonzola- ementáli- parmezán sajt  
Tomatoes, mozzarella- gorgonzola- ementhal- parmesan cheese  
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emental, parmigiano reggiano
- 6. Pizza AL PROSCIUTTO, FUNGHI E GORGONZOLA** **1.990,-**  
Paradicsom, mozzarella, gomba, főtt sonka, édes gorgonzola, fokhagyma  
Tomatoes, mozzarella, mushroom, boiled ham, sweet gorgonzola, garlic  
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, gorgonzola dolce, aglio
- 7. Pizza AL PROSCIUTTO DI PARMA E PORCINI** **1.990,-**  
Paradicsom, mozzarella, pármiai sonka, vargánya gomba  
Tomatoes, mozzarella, Parma ham, yellow oyster mushroom  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, porcini
- 8. Pizza DEL GAMBERO ROSSO** **2.190,-**  
Mozzarella, rucola, garnéla rák, parmezán szeletek, olívaolaj  
Mozzarella, rucola, shrimps tail, slice of parmesan cheese, olive oil  
Mozzarella, rucola, coda di gamberi, scaglie di parmigiano, olio d'oliva