

Leveseink

Soups / Zuppe

SZEGEDI GULYÁSLEVES

Szeged Goulash

Gulasch di Szeged

KAPROS-TEJSZÍNES BORJÚRAGU LEVES

Creamy veal ragout soup with dill

Cremona zuppa al ragù di vitello con aneto

FRANCIA HAGYMALEVES 2

French onion soup

Zuppa di cipolla francese

MARHAHÚSLEVES GAZDAGON

Rich beef soup

Zuppa di manzo forte con verdure e noodles

KORIANDERES SAJTLEVES VEGYES SAJTOKBÓL, MANDULAOLAJJAL, PIRÍTOTT TÖKMAGGAL

Cheese soup with coriander from assorted cheese, served with almond oil and roasted pumpkin seeds

Zuppa di formaggio con coriandolo da formaggio assortito, servito con olio di mandorle e semi di zucca tostati

THAI KÓKUSZLEVES KORIANDERES-GYÖMBÉRES RÁKKAL, LAZACCAL

Thai coconut soup with coriander-ginger prawns and salmon

Zuppa di cocco thailandese con gamberi e salmone allo zenzero e coriandolo

Előételeink

Starters / Antipasti

HIDEG LIBAMÁJ ZÖLDSÉGÁGYON, PIRÍTÓSSAL (15 DKG)

Cold goose liver on a vegetable bed served with toast (150 g)

Fegato d'oca freddo su un letto di verdure servito con pane tostato (150 gr.)

HÁZI, FÜSTÖLT LIBAMÁJ (10 DKG) SÜLT ALMA SALÁTÁVAL, GRISSINIVEL

Homemade smoked foie gras (100 g) with baked apple salad and grissini

Fegato d'oca affumicato fatto in casa (100 gr.) con insalata di mele cotte al forno e grissini

TATÁRBEEFSTEAK ZÖLDSÉGÁGYON, PIRÍTÓSSAL (15 DKG)

Tatar beefsteak on a vegetable bed served with toast (150 g)

Bistecca di tartara su un letto di verdure con pane tostato (150 gr.)

FÚSZERES LIBATEPERTÓKRÉM HÁZI BAGETTEL ÉS FRISS ZÖLDSÉGEKKEL

Spicy goose greaves cream with homemade baguette and fresh vegetables

Crema piccante di ciccioli d'oca con baguette fatte in casa e verdure fresche

TATÁROS KANAPÉ PRIMÖRZÖLDSÉGEKKEL (2 SZELET)

Tatar beefsteak served on toast with early vegetables

Bistecca di tartara servito su pane tostato con verdure precoci

CAPRESE SALÁTA BIVALYMOZZARELLÁVAL

Caprese salad with buffalo mozzarella

Insalata caprese con mozzarella di bufala

Salátáink

Salads / Insalate

CAESAR SALÁTA CSIRKEMELLEL

Caesar salad with chicken breast

Insalata Caesar con petto di pollo

CHEF SALÁTA (CSIRKEMELLEL VAGY TONHALLAL) (PRIMŐR ZÖLDSÉGEK, PIRÍTOTT CSIRKEMELL KOCKÁKKAL VAGY TONHALLAL, KONYAKOS VELENCEI MÁRTÁSSAL, RESZELT SAJTAL)

Chef salad (chicken breast or tuna) with Cognac sauce Venice style and grated cheese

Insalata dello Chef (petto di pollo o tonno) con verdure, cubetti di petto di pollo fritti o tonno, salsa al Cognac alla veneziana e formaggio grattugiato

ALMÁS-DIÓS JÉRCESALÁTA BAZSALIKOMOS OLAJJAL, MOZZARELLAGOLYÓKKAL, VAJAS PIRÍTÓSSAL

Apple & walnut pullet salad with basil oil, mozzarella bullets served with buttered toast

Insalata di mela e noci con olio al basilico, palline di mozzarella con pane tostato inburrito

MOZZARELLÁS - SÜLT ZÖLDSÉGES CSIRKEMELL SALÁTA ASZALT PARADICSOMMAL

Chicken breast salad with roasted vegetables, mozzarella and sun-dried tomatoes

Insalata di petto di pollo con verdure tostate, mozzarella e pomodori secchi

GÖRÖG SALÁTA (JÉGSALÁTA, UBORKA, PARADICSOM, PAPRIKA, OLAJBOGYÓ, FETASAJT)

Greek salad (iceberg salad, cucumber, tomatoes, green pepper, olives, feta cheese)

Insalata greca (lattuga, cetriolo, pomodori, peperoni verdi, olive, formaggio feta)

KORIANDERES MARHAHÚS-SALÁTA MELEGEN, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL ÉS RUKKOLÁVAL

Cilantro seasoned warm beef salad, with grilled vegetables and arugula

Insalata di manzo tiepido condita con coriandolo, verdure arrostate e rucola

Vegetáriánus vendégeinknek

For vegetarian / Per vegetariani

VASLAPON SÜLT JUHSAJT GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL

Ewe-cheese roasted on iron plate with grilled vegetables

Formaggio pecorino arrostito alla piastra di ferro con verdure grigliate

CAMEMBERT SAJT BUNDÁBAN, FAHÉJAS SZILVÁVAL VAGY FEKETE ÁFONYÁVAL

Camembert cheese in breadcrumbs with cinnamon plum or blueberry

Formaggio al Camembert inpanato con prugne alla cannella o mirtillo

GRILLEZETT KECSKESAJT MASCARPONÉS RUKKOLA RIZOTTÓVAL

Grilled goat cheese with Mascarpone-arugula risotto

Formaggio di capra alla griglia con mascarpone e rucola

SÜLT PADLIZSÁNBA TÖLTÖTT VARGÁNYA RIZOTTÓ RUKKOLÁVAL ÉS PARMEZÁNNAL

Porcini risotto-stuffed baked aubergine with rucola and parmesan

Melanzane ripiene con risotto ai porcini, rucola e Parmigiano

GRILLEZETT FÜSTÖLT GOMOLYA BAZSALIKOMOS SÜLT PARADICSOMMAL, RUKKOLÁVAL

Grilled smoked ewe-cheese with roasted tomatoes and Rucola, seasoned with basil

Pecorino affumicato alla griglia con pomodori arrostiti e rucola, condito con basilico

CSERÉPEDÉNYBEN, VARGÁNYÁVAL SÜLT GNOCCHI PARMEZÁN MÁRTÁSBAN

Gnocchi with porcini baked in crock, and served with a Parmesan sauce

Gnocchi con porcini cotti nel cocchio e serviti con una salsa al Parmigiano

Szárnyasból készült ételeink

Poultry / Pollame

CSIRKEMELL "ORLY" MÓDRA FAHÉJAS SZILVÁVAL

Chicken breast "Orly" style with cinnamon plum

Petto di pollo stile "Orly" con prugna alla cannella

FETÁS PARAJJAL TÖLTÖTT GRILLEZETT CSIRKEMELL FENYŐMAGMÁRTÁSSAL

Grilled chicken breast stuffed with Feta and spinach served with pine nut sauce

Petto di pollo grigliato con Feta e spinaci servito con salsa di pinoli

MÉZES CSIRKEMELL FÚSZERES-CALVADOSOS SÜLT ALMÁVAL

Honey chicken breast with spicy calvados baked apple

Petto di pollo al miele con mela cotta calvados piccante

SERPENYŐBEN SÜLT CSIRKEMELLCSÍKOK ERDEI GOMBÁS, SNIDLINGES GALUSKÁVAL FORGATVA

Fried chicken breast stripes with Hungarian dumplings with forest mushrooms and chive

Strisce di petto di pollo fritte accompagnate da gnocchi ungheresi con funghi e erba cipollina

CSŐBEN SÜLT CSIRKEMELL STEAK MOZZARELLÁVAL, PARADICSOMMAL

Oven-baked chicken breast steak with mozzarella and tomatoes

Bistecca di petto di pollo al forno con mozzarella e pomodori

CITROMOS MÉZZEL SÜTÖTT CSIRKEMELL JOGHURTOS SÜLT ZÖLDSÉG SZALAGOKKAL

Roasted chicken breast cured in lemon and honey, served with yoghurt vegetable strips

Petto di pollo arrostito in limone e miele, servito con yogurt verdure intorno

VASLAPON SÜLT, TEJBEN PÁCOLT CSIRKECOMBFILÉ SAJTTAL, PÁRMAI SONKÁVAL BESÜTVE

Chicken leg fillet cured in milk and fried on iron plate with cheese and Parma ham

Filetto di coscia di pollo al latte e fritto sulla piastra di ferro con formaggio e prosciutto di Parma

BROKKOLIVAL, SAJTTAL TÖLTÖTT PÜLYKAMELLFILÉ

Turkey breast fillets filled with broccoli and cheese

Filetti di tacchino ripieni con broccoli e formaggio

SPECK SONKÁBA GÖNGYÖLT CSIRKEMELL NYÁRS FOKHAGYMÁS-FEHÉRBOROS SAJTFONDÜVEL

Speck ham wrapped chicken breast skewers with garlic & white wine cheese fondue

Prosciutto Speck avvolto spiedini di petto di pollo con formaggio fuso all'aglio e al vino bianco

SPÁRGÁVAL, GOMBÁVAL, SAJTTAL TÖLTÖTT PÜLYKAMELL BACON KÖNTÖSBEN

Turkey breast filled with asparagus, mushrooms and cheese in bacon coat

Petto di tacchino ripieno con asparagi, funghi e formaggio in cappotto di pancetta

LIBAMÁJSZELETEK ROSTON, GRILLEZETT ALMÁVAL

Roasted goose liver slices with grilled apples

Fette di fegato d'oca arrosto con mele grigliate

PÜLYKAMELLFILÉ ASZALT SZILVÁVAL, CAMEMBERT SAJTTAL TÖLTVE

Turkey breast fillet filled with prunes and camembert cheese

Filetto di petto di tacchino ripieno con prugne e formaggio Camemert

PÜLYKAMELLFILÉ „DIPLOMATA” MÓDRA (HÍZOTT LIBAMÁJJAL, PIRÍTOTT GOMBÁVAL, PÁROLT ALMÁVAL, SAJTMÁRTÁSSAL CSŐBEN SÜTVE)

Turkey breast fillet "Diplomat" style (with goose-liver, roasted mushrooms, steamed apples, cheese sauce - gratinated)

Filetto di petto di tacchino in stile "Diplomat" (con fegato d'oca, funghi arrostiti, mele al vapore, salsa di formaggio - gratinato)

DIJONI MUSTÁRBAN PÁCOLT CSIRKEMELL FALATOK SZEZÁMOS BUNDÁBAN SÜTVE

Chicken breast bites marinated in Dijon mustard in a sesame coat

Morsi di petto di pollo marinati nella mostarda Dijon in un cappotto di sesamo

PARMEZÁNOS SAJTOS BUNDÁBAN SÜLT JÉRCEMELL FALATOK, MAJONÉZES-ZÖLDFŰSZERES TÉSztÁVAL

Pullet breast bites fried in parmesan cheese batter with pasta in herb mayonnaise

Morsi di petto di gallina in pastella di formaggio Parmigiano con pasta in Mayonese alla erbe

TÁDÉ KEDVENCE (DÖNGÖLT PULYKAMELL CSÍPÓS TEJFÖLLEL NYAKON ÖNTVE, FÜSTÖLT SAJTAL ÖSSZESÜTVE)

Tádé's favourite (oven-baked pounded turkey breast topped with spicy sour cream & smoked cheese)

Il preferito di Tádé (pestato di petto di tacchino al forno coperto con panna acida piccante e formaggio affumicato)

Halételeink

Fish dishes / Piatti di pesce

ÁZSIAI GARNÉLA ROPOGÓS ZÖLDSÉGEKKEL

Asian-style shrimp with crispy vegetables

Gamberetto all'asiatica con verdure croccanti

SÁFRÁNYOS-ZÖLDSPÁRGÁS RIZOTTÓ LAZACCAL ÉS GARNÉLÁVA

Saffron & green asparagus risotto with salmon and shrimps

Risotto allo zafferano e asparagi verdi con salmone e gamberetti

GRILLEZETT LAZAC RUKKOLÁS VAJJAL ÉS ZÖLDBORSÓPÜRÉVEL

Grilled salmon with arugula herb butter and green pea-purée

Salmone grigliato con burro di rucola alle erbe e piselli verdi

VASLAPON SÜLT LAZAC-STEAK MÉZES-MUSTÁRMÁRTÁSSAL

Salmon steak roasted on iron plate with honey-mustard sauce

Bistecca di salmone arrostita su una piastra di ferro con salsa mostarda al miele

SÜLT FOKHAGYMÁS GARNÉLARÁK NYÁRSON, ÉDES CHILLI MÁRTÁSSAL

Roasted garlic shrimps on skewers with sweet chilli dip

Gamberi arrostiti all'aglio in spiedini con salsa al peperoncino dolce

CITRUSOS HALNYÁRS LAZACBÓL ÉS HARCSÁBÓL SÁFRÁNYOS-TEJSZÍNES

ZÖLDSÉGRAGUVAL

Citrus fish skewers from salmon and catfish with saffron & cream vegetable ragout

Spiedini di pesce al Citrus da salmone e pesce-gatto con zafferano e ragù di verdure alla panna

FOKHAGYMÁS VAJBAN SÜLT PISZTRÁNG MANDULÁS PETREZSELYEM PESZTÓVAL

Trout grilled on garlic butter with mandel & parsley pesto

Trota grigliata in burro all'aglio con pesto di mandorla e prezzemolo

PAPRIKÁS HARCSAFILÉ TÚRÓS CSUSZÁVAL

Catfish with paprika cream and cottage cheese pasta

Pesce-gatto con crema di paprica e pasta di ricotta

Marhahúsból készült ételeink

Beef / Manzo

„BIG-BEN” STEAK (PÁRMAI SONKÁVAL, HÍZOTT LIBAMÁJJAL, TEJSZÍNES GOMBAMÁRTÁSSAL)

„Big-Ben” steak (Parma ham, goose liver and creamy mushroom sauce)

Bistecca “Big-Ben” (Prosciutto di parma, fegato d’oca e salsa cremosa di funghi)

BÉLSZÍNJAVA „TILDÁNÉ” MÓDRA (ÉRLELT BÉLSZÍN STEAK HÍZOTT LIBAMÁJJAL, PIRÍTOTT GOMBÁVAL, RESZELT SAJTAL, SÜTŐBEN PIRÍTVA)

Tenderloin „Mrs Tilda” style (cured tenderloin steak with goose liver, fried mushrooms, grated cheese, grilled in oven)

Filetto allo stile “Mrs Tilda” (bistecca di filetto stagionato con fegato d’oca, funghi fritti, formaggio grattugiato, grigliato in forno)

BÉLSZÍNSTEAK "PFEFFER" MÓDRA

Tenderlion steam "Pfeffer" style

Filetto al vapore stile "Pfeffer"

TEXAS MARHASZELET GRILLEZETT KUKORICÁVAL, BARBECUE MÁRTÁSSAL

Texas beefsteak with grilled corn & barbecue sauce

Bistecca di manzo alla texana con mais grigliato e salsa BBQ

TÜZES BÉLSZÍNNYÁRS SÜLT CHILIVEL ÉS PAPRIKÁVAL

Hot Tenderloin skewers with roasted chili and pepper

Spiedini di filetto caldo con peperoncini arrostiti e pepe

BORSKÉREGBEN SÜLT MARHASZELET RUCCOLÁS VAJJAL, SÜLT HAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL

Pepper-crusted grilled beefsteak with rucola butter, fried onion mashed potatoes

Bistecca di manzo grigliata al pepe crostoso con burro di rucola, purè di patate fritte

MARHAPÖRKÖLT

Beef stew

Stufato di manzo

Chef különlegességei

Fish dishes / Piatti di pesce

GRILLEZETT TARJA STEAK MAGYAROS VARGÁNYAMÁRTÁSSAL

Grilled pork chuck steak with Hungarian-style porcini mushroom cream sauce

Bistecca di maiale grigliata alla Chuch con salsa di funghi porcini allo stile ungherese

JOHN BULL TÁL 2 SZEMÉLYRE (KOLOZSVÁRI SZŰZTEKERECSEK NYÁRSON SÜTVE, KEMENCÉS LIBACOMB, CSŐBEN SÜLT CSIRKEMELL MOZZARELLÁVAL, PARADICSOMMAL, GRILLEZETT SNIDLINGES FÜSTÖLT GOMOLYASAJT, FETÁVAL, SONKÁVAL TÖLTÖTT SZŰZPECSENYE BUNDÁBAN, GRILLEZETT TARJA STEAK)

John Bull plate for 2 (Cluj style pork tenderloin roulades on skewers, oven-baked goose leg, grilled chicken breast with mozzarella and tomato, grilled smoked cheese with chives, breaded pork tenderloin stuffed with feta and ham, grilled pork chuck steak)

Piatto John Bull per 2 (Involtini di filetto di maiale in stile Cluj a spiedini, cosce d'oca al forno, petto di pollo grigliato con mozzarella e pomodoro, formaggio affumicato grigliato con erba cipollina, filetto di maiale inpanato ripieno con feta e prosciutto, bistecca di maiale grigliata alla Chuck)

KEMENCÉBEN SÜLT KACSACOMB ASZALT SZILVÁS LILAKÁPOSZTÁVAL, LIBAMÁJPÁSTÉTOMMAL

Duck leg roasted in stove with prunes and purple cabbage and goose liver pâté

Coscia di papera arrostita nella stufa con prugne e cavolo viola e paté di fegato d'oca

RÓZSASZÍNRE SÜTÖTT KACSAMELL ÁFONYÁS-KÉKSAJTOS RIZOTTÓVAL

Pink-roasted duck breast with blueberry blue cheese risotto

Petto d'anatra arrosto-rosa con con risotto ai mirtilli blu

FÜSTÖLT- KONFITÁLT MARHAPOFA PAPRIKAKRÉMMEL, SNIDLINGES-JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL

Smoked beef cheek confit served with pepper-cream and garnished with chive-and-curd ewe-cheese dumplings

Confit di guancia di manzo affumicato con crema di pepe e guarnito con gnocchi di formaggio pecorino all'erba cipollina

KOLOZSVÁRI SZALONNÁBA GÖNGYÖLT SZŰZÉRMÉK NYÁRSON

Kolozsvári bacon-wrapped pork tenderloin skewers

Spiedini di filetto di maiale avvolti con bacon

SZŰZPECSENYE TÖKMAGGAL ÉS FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTVE HÁZI SONKÁBA BURKOLVA

Pork tenderloin filled with pumpkin seeds and smoked cheese wrapped in homemade ham

Filetto di maiale ripieno con semi di zucca e formaggio affumicato arrotolato in prosciutto fatto in casa

LAPCSÁNKA TORONY TÜZES CSIRKEMELL CSÍKOKKAL, FOKHAGYMÁS TEJFÖLLEL

Stacked röschti with fiery chicken breast strips and garlic sour cream

Röschti inpilati con strisce di petto di pollo infuocato e panna acida all'aglio

TARJA STEAK CHILIS-MÉZES HÉJAS BURGONYÁVAL, SÜLT HAGYMAKARIKÁKKAL

Pork chuck steak with honey-chili jacket potatoes & fried onion rings

Bistecca di maiale alla Chuck con patate al peperoncino e anelli di cipolla fritti

GRILLEZETT, PESZTÓS SZŰZÉRMÉK BACONBE GÖNGYÖLT MOZZARELLÁVAL

Grilled pesto pork medallions with mozzarella wrapped in bacon

Medaglioni di pesto di maiale alla griglia con mozzarella avvolta nella pancetta

BÉLSZÍNÉRMÉK OLVASZTOTT CHEDDAR SAJTOS GRILLEZETT GARNÉLÁVAL, SÜLT FOKHAGYMA MÁRTÁSSAL

Tenderloin steak medallions with grilled shrimps, cheddar cheese and roasted garlic sauce

Medaglioni di filetto di manzo con gamberi grigliati, formaggio Cheddar e salsa arrostita all'aglio

PÁRMAI SONKÁBA GÖNGYÖLT SZŰZPECSENYE ROQUEFORTOS FORGATOTT BURGONYÁVAL

Fillet of pork rolled in Prosciutto di Parma, and served with roqueforty thumbed potatoe

Filetto di maiale arrotolato nel Prosciutto di Parma e servito con patata Roquefort ruzzolata

Tészta ételeink

Pasta dishes / Piatti di pasta

WOKBAN SÜLT CHILIS, ZÖLDSÉGES JÉRCEMELL CSÍKOK TAGLIATELLÉVEL

Chicken breast stripes fried in wok with vegetables, chili and tagliatelle

Strisce di petto di pollo fritte nel wok con verdure, piccante e tagliatelle

SZARVASGOMBÁS TAGLIATELLE GRILLEZETT PULYKAMELL FALATOKKAL, PESZTÓS SÜLT KOKTÉLPARADICSOMMAL

Tagliatelle with truffles and grilled turkey breast bites, served with fried cherry tomato cured in pesto

Tagliatelle con tartufi e morsi di petto di pollo di tacchino alla griglia, servito con pomodori stagionati al pesto

PÁRMAI SONKÁS, SAJTOS PENNE SERPENYÓBEN SÜTVE

Penne with Parma ham and cheese, fried in pan

Penne con prosciutto di Parma e formaggio, fritto in padella

FOKHAGYMÁS-CHILIS PÁCBAN ÉRLELT GARNÉLA FAROK PENNETÉSZTÁVAL

Shrimp cured in garlicky chili sauce with penne

Gamberetti in salsa piccante all'aglio con penne

ASZALT PARADICSOMOS PENNE PARMEZÁN MÁRTÁSSAL, PIRÍTOTT CSIRKEMELL CSÍKOKKAL

Sun-dried tomato penne with Parmesan sauce & roasted chicken breast strips

Penne con pomodoro essiccati al sole, salsa di Parmigiano e strisce di petto di pollo arrostito

PARAJOS GNOCCHI FŰSZERES CHEDDAR MÁRTÁSBAN, PIRÍTOTT KACSAMELL SZELETEKSEL

Spinach gnocchi in spicy cheddar sauce with roasted slices of duck breast

Gnocchi agli spinaci in salsa piccante al Cheddar con fette arrostiti di petto d'anatra

PESZTÓS TAGLIATELLE PIRÍTOTT RUKKOLÁS GARNÉLÁVAL, PARMEZÁNNAL

Pesto tagliatelle with sautéed rucola-shrimp & Parmesan

Tagliatelle al pesto con rucola e gamberetti saltati in padella e Parmigiano

CSERÉPEDÉNYBEN SÜLT FEHÉRBOROS JÉRCEMELL CSÍKOK, VARGÁNYÁS TAGLIATELLÉVEL ÉS MOZZARELLÁVAL

Breast strips of chicken baked in white wine in a claypot, served with porcini mushroom-mozzarella tagliatelle

Strisce di petto di pollo cotte nel vino bianco in un vaso di terra-cotta, servito con tagliatelle ai funghi porcini e mozzarella

Köreteink

Garnishes / Contorni

TEPSIS BURGONYA

Potato baked in oven

Patata al forno, tortino di patate

KROKET

Croquette

Crocchette

SÜLTBURGONYA

French fries

Patatine fritte

BURGONYAPÜRÉ

Mashed potatoes

Purè di patate

Jázminrizs

Jasmine rice

Riso al gelsomino

SÜLT ZÖLDSÉGES JÁZMINRIZS

Fried jasmine rice with vegetables

Riso al gelsomino fritto con verdure

Angolköret

English garnish

Contorno inglese

Nokedli

Hungarian dumplings

Gnocchi ungheresi

FÚSZERES HÉJAS BURGONYA

Spicy potato in jacket

Patate piccanti in giacca di carta stagnola

SÜLT VEGYES ZÖLDSÉGEK

Mixed roasted vegetables

Misto di verdure arrostate

FOKHAGYMÁS BAGUETTE/ZÖLDFÚSZERES BAGUETTE

Garlic baguette/Herb baguette

Baguette all'aglio / baguette alle erbe

KEVERT ZÖLDSALÁTA

Mixed green salad

Insalata verde mista

BAZSALIKOMOS RIZOTTÓ

Basil risotto

Risotto brasiliano

SPÁRGAKÉVE

Asparagus sheaves

Asparagi

Savanyúságaink

Pickles / Sottaceti

HAGYMÁS PARADICSOMSALÁTA

Tomato salad with onions

Insalata di pomodori con cipolla

TEJFÖLŐS UBORKASALÁTA

Cucumber salad with sour cream

Insalata di cetrioli con panna acida

CSEMEGEUBORKA

Pickled gherkins

Cetriolini sottaceto

KOVÁSZOS UBORKA

Leavened cucumbers

Cetrioli lievitati

ALMAPAPRIKA

Hungarian apple-pepper

Peperone ungherese

HÁZI SAVANYÚSÁG

Home-made pickles

Sottaceti fatti in casa

Desszertjeink

Desserts / Dolci

LÁGY CSOKOLÁDÉSZUFLÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL

Soft chocolate soufflé with vanilla ice-cream

Morbido soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia

MANDULAGRILLÁZSOS FEHÉR CSOKI TRÜFFEL HÁZI MEGGYFAGYLALTTAL

White chocolate truffles with almond brittle served with homemade cherry ice cream

Soufflé al Cioccolato bianco con mandorle croccanti servito con gelato alla ciliegia fatto in casa

NARANCSOS MASCARPONE TORTA CSOKOLÁDÉ KÖNTÖSBEN (NYÍRFACUKORRAL)

Orange mascarpone cake in a chocolate coating (with xillitol)

Torta al mascarpone arancione in un rivestimento di cioccolato (con zucchero di betulla)

MANDULÁS PISKÓTA MARCIPÁNKRÉMMEL, BELGA CSOKOLÁDÉÖNTETTEL

Sponge-cake with almonds, marzipan cream and Belgian chocolate sauce

Pan di Spagna con mandorle, crema di marzapane e salsa di cioccolato belga

TÚRÓS PALACSINTA VANÍLIÁS TEJFÖLLEL, CSÓBEN SÜTVE

Oven baked pancakes with cottage cheese and vanilla sour cream

Pancake al forno con ricotta e panna acida alla vaniglia

HÁZI SZILVALEKVÁROS PALACSINTA, FAHÉJAS TEJFÖLLEL

Pancakes with home-made plum jam and cinnamon sour cream

Pancake con marmellata di prugne fatta in casa e panna acida alla cannella

Málnás marcipán felfújt vanília fagylalttal

Raspberry marzipan soufflé served with vanilla ice cream

Soufflé di lampone al marzapane servito con gelato alla vaniglia