



Kedves éhes barátom!

Kiemelten figyelünk arra, hogy Ön a lehető legjobb élményben részesüljön, csapatunk pedig mindent megtesz azért, hogy látogatása valóban különleges legyen.

Örömmel és tisztelettel fogadjuk Önt éttermünkben, köszönjük, hogy minket választott. Számunkra az étkezés több mint egy fogás elfogyasztása, célunk, hogy figyelemmel, törődéssel és gondosan elkészített ételekkel tegyük emlékezetessé az itt töltött időt.

“Where every guest is truly cared for.”
Ahol minden vendég valódi törődést kap.

Amennyiben bármilyen allergiája van, kérjük, annak jellegéről és mértékéről tájékoztassa felszolgáló kollégánkat. Felszolgálóink maximális tréninget kaptak arról, hogyan kezeljék az allergiás igényeket, és arról is, hogy Ön otthonosan érezze magát éttermünkben. Mindent megteszünk annak érdekében, hogy maradandó élményt nyújtsunk Önnek.

A felszolgálás díja 12 %, amivel munkatársainkat támogatja, hogy Ön a lehető legjobb élményben részesülhessen.

Kedves Mihály
tulajdonos
30/822-4304

www.hellokedvessvajcilak.hu
info@hellokedvessvajcilak.hu

Előételek

Tatárbeefsteak, vaj, primörzöldségek, piritós	6 990 Ft
Cézár saláta (római saláta, mangold, bébispenót, radicchió, cézár öntet, kruton)	2 490 Ft
Cézár saláta csirkével (római saláta, mangold, bébispenót, radicchió, cézár öntet, kruton, piritott csirkemell)	2 990 Ft
Cézár saláta garnélával (római saláta, mangold, bébispenót, radicchió, cézár öntet, kruton, garnéla)	3 590 Ft

Levesek

Szezonális gyümölcsleves vaníliafagyival	1 990 Ft
Kedves húsleves csigatésztával, vefőtt zöldségekkel	2 990 Ft
Babgulyás füstölt csülökkel	3 390 Ft
Harcsahalászlé	3 390 Ft

Szárnyas ételek

Prosciutto-val és mozzarellaival töltött jércemell cheddaros burgonyapürével	4 990 Ft
Pankómorzásban sült jércemell serpenyős burgonyával	4 790 Ft
BBQ csirkeszárny hasáburgonyával	4 790 Ft
Thai currys csirke jázminrizzsel	5 390 Ft
Sült kacsacomb pároltkáposztával, hagymás törtburgonyával	6 990 Ft
Sous Vide csirkemell salátaágyon	3 990 Ft

Sertés ételek

Fokhagymás sertésárja tepsis burgonyával	5 090 Ft
Ropogós malaccsászár rozmaringos burgonyával, dijoni mustáros jus-sal	4 290 Ft
Sajttal, sonkával töltött sertésborda jázminrizzsel	5 090 Ft
Sertéspaprikás galuskával	4 690 Ft

Marha ételek

Marhapörkölt tarhonyával	5 690 Ft
Lapcsánkába töltött chilisbab marhával, sajttal, tejföllel	5 990 Ft
Borjú bécsi házi steakburgonyával	6 890 Ft
Bélszínsteak szarvasgombás burgonyapürével, jus-sal	10 290 Ft
Hirtelensült chilis bélszíncsíkok tejszínes tagliatelle-vel	7 990 Ft

Hal ételek

Grillezett lazacfilé mediterrán salátával	6 590 Ft
Harcsapaprikás túrós csuszával, szalonna pörccel	6 590 Ft
Rántott harcsafilé hasáburgonyával	5 090 Ft
Tejszínes garnélás tagliatelle spenóttal	4 490 Ft

Gyerekeknek

Rántott halrudacska mosolygóbungonyával, tartármártással	2 990 Ft
Rántott csirkecsíkok hasáburgonyával	3 390 Ft
Bolognai sajtos spagetti	2 690 Ft
Rántott sajt jázminrizzsel, tartármártással	3 490 Ft

Sültes tál**2 személyes 4 személyes**

Pankómorzsás csirkemellcsíkok, rántott sertéskaraj házi morzsában, tarja steak, rántott sajt, ropogós malaccászár, zöldfűszeres jázminrizs, steakburgonya	12 490 Ft	20 990 Ft
---	-----------	-----------

Hamburgerek

Sajtburger (zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemege uborka, 120 g marhahús, lilahagyma cheddar sajt)		2 990 Ft
BBQ hamburger (zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, 120 g marhahús, cheddar sajt, jalapeno, bacon, BBQ szósz)		3 390 Ft
Csirkés hamburger zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemegeuborka, grillezett csirkemell		2 890 Ft
Vegetáriánus hamburger zsemle, jégسالáta, grillezett camembert, áfonyalekvár		2 490 Ft

Svájci-Lak Gyros-ok

Hasáburgonyás gyros tál tartármártással Grillezett csirkemell csíkok, 200 g hasáburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás		4 990 Ft
Édesburgonyás gyros tál tartármártással Grillezett csirkemell csíkok, 200 g édesburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás		5 190 Ft

Palacsinták	/db
Üres palacsinta	790 Ft
Kakaós palacsinta	790 Ft
Fahéjas palacsinta	790 Ft
Baracklekváros palacsinta	790 Ft
Eperlekváros palacsinta	790 Ft
Szilvalekváros palacsinta	790 Ft
Áfonyalekváros palacsinta	790 Ft
Ribizlilekváros palacsinta	790 Ft
Erdeigyümölcsös palacsinta	790 Ft
Almás-fahéjas palacsinta	790 Ft
Banán-fahéjas palacsinta	790 Ft
Túrós palacsinta	790 Ft
Túrós-nutellás palacsinta	790 Ft
Túrós-barackos palacsinta	790 Ft
Túrós-epres palacsinta	790 Ft
Túrós-meggyes palacsinta	790 Ft
Túrós-narancsos palacsinta	790 Ft
Túrós-szilvás palacsinta	790 Ft
Túrós-almás palacsinta	790 Ft
Túrós-vaníliás palacsinta	790 Ft
Vaníliapudingos palacsinta	790 Ft
Vaníliás-kókuszos palacsinta	790 Ft
Vaníliás-meggyes palacsinta	790 Ft
Vaníliás-epres palacsinta	790 Ft
Nutellás palacsinta	790 Ft
Nutellás-epres palacsinta	790 Ft
Nutellás-banános palacsinta	790 Ft
Nutellás-meggyes palacsinta	790 Ft
Gesztenyés palacsinta	790 Ft
Gesztenyés-meggyes palacsinta	790 Ft
Almás-diós palacsinta	790 Ft
Csokoládépuodingos palacsinta	790 Ft
Csokoládépuodingos-almás palacsinta	790 Ft
Csokoládépuodingos-banános palacsinta	790 Ft
Karamellás palacsinta	790 Ft
Karamellás-banános palacsinta	790 Ft

Allergén élelmiszer összetevőkről kollégáink adnak tájékoztatást.

Pizzák	32 cm
Margarita Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Nyugodtan eheted kézzel is. :)	2 700 Ft
Sonkás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.	3 100 Ft
Sonkás-gombás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, gombaszeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.	3 350 Ft
Sonkás-kukoricás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, kukoricával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.	3 350 Ft
Sonkás-gombás-kukoricás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, kukoricával, gombával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.	3 650 Ft
Szalámis Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, Campagnolo szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, gyere máskor is!	3 250 Ft
Csípős szalámis Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, csípős Bombieri szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, várunk vissza!	3 250 Ft
Hawaii Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, ananászdarabokkal borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett vigyél haza is belőle!	3 350 Ft
Tonhalas rukkolás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, olajos tonhallal, rukkolával, zöldolivabogyóval borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.	3 950 Ft

Magyaros 3 690 Ft

Betyáros jókedvvel, olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, csípős szalámival, jófajta húsos szalonnával, magyar hagymával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, ne tartsd magadban!

Bolognai 3 550 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, bolognai ragus sertéscombbal borítjuk, majd nem hideg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, mond el másoknak is!

Kedves 4 290 Ft

A legnagyobb kedvességgel, olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát, szórunk, páрмаi sonkával, rukkolával, olivabogyószeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, tedd közkinccsé!

Piccante 3 690 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, csípős Bombieri szalámival borítjuk, teszünk rá hagymát, kukoricát, jalapeno paprikát, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, várunk vissza!

Fekete gyöngy 4 000 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, tenger gyümölcseivel, olivabogyó szeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.

Jesolo 3 900 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, Campagnolo szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tálaláskor rukkolát, koktélpardicsomot, parmezán forgácsot teszünk rá. Ha ízlett, gyere máskor is!