



ÉTKEK TÁRSASÁGHOZ & TÁRSALGÁSHOZ

GAMBAS AL AJILLO

avagy urizálás nélkül:

Vajon pirított garnéla

*Kis fokbagymával, petrezselyemmel,
chilivel és gyökérkenyér szeletekkel*

*Eme étküink lényegi eleme a
szégyenkezés nélküli tunkolás.*

*Ha a kedves vendég tartana tőle,
mit is gondolkodik a szomszéd asztalnál,
sietve nyugtatjuk meg,*

nem botránkozás az, csak megbánás -

Oh mér' nem azt rendeltem én is...

3.790Ft



FRÖCCSKISÉRŐ VÁGÓDESZKA

*vagy ha úgy jobban tetszik:
csippentések, vagy ha külföldiül
szeretnénk, akkor meg legyen
antipasti tál.*

*Mindenből egy kis
miegymás: érleltsonka, kolbász, sajt,
kevés zöldség, keksz, alma,
dió, gyökérkenyér*

3.990Ft



Café Pongváregény
www.cafepongyaregeny.hu

ELŐÉTELEK: HÁZIASAK, HIDEGEK, MELEGEK BESZÉLGETNI IS JÓK LESZNEK!



OLIVAOLAJBAN

PÁCOLT SAJTKOCKÁK

*Mindenféle sajtokat olivaolajban
pácolunk, aszalt paradicsommal,
rozsmaringgal és olivabogyóval.*

Gyökérkenyeret kínálunk hozzá.

*Nebéz lenne ráfogni, hogy
gasztronómiai műremek, de néha egy
pohárbor mellé nem is kell több...*

2.990Ft



*Előétel. Minek is? Volt leves, lesz
főétel, és a desszertet is kéri a
gyomrunk, meg az a gyönyörű lány ott
az asztal másik oldalán velem szemben.
DE KELL! Mert abboz, hogy
megbódítsam jártatni kell a szám, és
abboz, hogy minél több szünet legyen az
ételek között és az eredmény
mutatkozzon a végére beszélnem kell.
Belső készítés, tehát rendelék ilyet is
lesz ami lesz! - csak a hagyma, arra
ügyelnem kell!*

BRUSCHETTA

*Nem bonyolítottuk: paradicsom,
olivaolaj, fűszerek.*

Napsütéses, hátradőlős!

2.990Ft



TÖKI POMPOS

*De mondhatjuk máshogy is: langalló,
péklángos, lapótya, lengelő, kenyérlángos*

*A lényeg a tészta:
tejjöllel, kolbásszal, lilahagymával*

3.190Ft



PADLIZSÁNKRÉM

A nagy klasszikus kence pirtóssal

2.990Ft

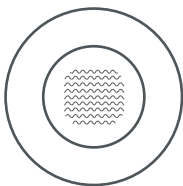


Café Pongváregény

www.cafeponvaregeny.hu

BOLDOGULT IFJÚKOROM LEVESEI

REMÉLJÜK TALÁL MAJD KEDVÉRE VALÓT!



HALÁSZLÉ

szürkebarcsával és gyufatészta betéttel

*Aggodalomra nincs ok,
kísérőként ott jön Erős Pista is!*

*A bélést elő kell készíteni! Erre a legal-
kalmasabb tétel, mert nem egyszerűen
étel, hanem alapvetés is a leves - bár ezt
inkább csak a Kárpát-medencén innen
érteneék, hiába magyarázom!
A LEVES meleg vagy hideg, frissítő
folyadék, az ízlelő szerveteket hivatott
selymes érintésével formába hozni.
Kihagyhatatlan, ettől lesz teljes az
élmény, amit úgy nevezünk: étkezés...*

2.690Ft



KOLBÁSZOS BABLEVES

Tejfölös mini lángossal

2.690Ft

EPERKRÉMLEVES

pisztácia fagylalttal

2.490Ft



ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES

*kecskesajttal, mentával és
beluga lencsével*

2.590Ft



Café Penyavaregény

www.cafeponyavaregény.hu

SALÁTÁK

...a ritka madárbegy és egyéb nem állatságok

AVOKÁDÓS VEGÁN MINDENMENTES SALÁTA

friss zöldsaláta levelek avokadóval, gránátalma magokkal,
pirított magvakkal, zöld pestóval (+ csirkemellel 1400.-)

3.990 Ft



MANGÓS KACSAMELLES SALÁTA

4.100 Ft



CAESAR CARDINI SALÁTA

csirkével, krutonnal és parmezánnal, abogyan Julius is imádta volna!

3.890 Ft

garnélával +1.000 Ft



Café Pongyavaregény

www.cafepongyavaregeny.hu



A VEGA IS EMBER! KÉSZÜLTÜNK NEKIK IS!

Mindenmentes ételeinkbe, mindenmentes kávék és italaink is vannak! -

VEGÁN TÖLTÖTT KÁPOSZTA SÜLT PAPRIKA MÁRTÁSSAL

GRILLEZETT
CAMEMBERT

*almakarikával, dióval, salátával
gyökérkenyérrel*

*(Szeretnénk hangsúlyozni,
hogy a sajt NEM rántott!)*

3.790Ft

3.990Ft



GRILLEZETT
PADLIZSÁN STEAK

*humusszal, gránátalmával, pitával, fetasajt morzsával
(sajt nélkül is rendelhető vegán módra)*

3.590Ft



Café Pongváregény
www.cafeponyvaeregény.hu



RIGATONI BAZSALIKOMOS
PARADICSOMSZÓSZBAN
pirított padlizsánnal és fetasajttal

3.890Ft

4.190Ft

TEJSZÍNES PAPPARDELLE
KACSAMELL SZELETEKKEL,
ERDEI GOMBÁVAL

GNOCCHI GORGONZOLÁVAL

*kesudióval és tejszínnel
(+csirkemell 1400.-)*

4.090Ft

4.190Ft

RICOTTÁS-SPENÓTOS
RAVIOLI

*Tejszínes-diós-fehérboros
spenótos mártással*

RIGATONI CSIRKÉVEL

*baconnel, póréhagymával
tejszínnel és aszalt paradicsommal*

4.190Ft

3.590Ft

SZTRAPACSKA
szalonnapörccel vagy nem...



MADARAK, HOGY EGYÜTT SZÁRNYALHASSUNK A BAROMFIAKKAL

Szabadság, szárnyalás, kecsesség, tökéletes áramvonalas formák, egyként egy jelképben: MADÁR.

Érdemes azonban ételként is gondolni rájuk, a Nagyim szerint csupán csak ennyik a levegő fura urai. Szerintem a hattyún kívül rendbe vannak teljes valójukban a fákon, a víztükrön. Engedjük szabadon őket, mert repülnek, és szabad szárnyalásuk célja a tányérunk fészke.



CSIRKEMELL STEAK ÉDESBURGONYA- PÜRÉVEL

*vajon átpörgetett
fehér szezámos zöldbabbal*

4.190Ft



RÁNTOTT CSIRKEMELL PANKOMORZSÁBAN

*csónakbugonyával és
uborkasalátával*

3.990Ft



Café Pongváregény
www.cafeponyvaeregny.hu

VÍZ ALÓL HALAK, DE MIÉRT IS?



LAZACDERÉK MÉZES-GYÖMBÉRES- NARANCSOS MÁZZAL

zöldséges-bulgurral, citrusos-mascarponeval

Horgász a pácban... Itt fogta a Dunában a ház előtt. Kövér volt, sikamlós, és felettébb virgonc. Meg a hal is. Próbált vele büszkélkedni, csak hát üveges szemekkel bámultam... A nagy vadász! Ha e sorok olvasója nőnemű egyed, talán nem haragszik, ha azt írom; mi ezt úgysem értetjük. Eleinte az Ő kedvéért persze megpróbáljuk átérezni a filinet, meg „majd addig én napozok melletted Drágám!” De ott a sok szűnyog, meg az értelmetlen korán kelés, meg büdös is. Meg valahogy a fejemben ez romantikusabbnak tűnt... Aztán pont ennek megőrzése érdekében jobb ha csak ő megy!

Ha eme sorok olvasója férfi, akkor biztos vagyok benne, hogy ezzel maximálisan egyetért. Mindenki maradjon a saját partján - a hosszú házasság tika is lehetne. Meg a mosogatógép!

5.990 Ft



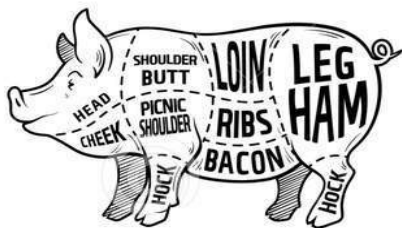
HARCSAPAPRIKÁS JUHTÚRÓS SZTRAPACSKÁVAL

Régi jó paprikás alaprecept van, szálka nincs.

4.690 Ft



Café Pongváregény
www.cafeponyaregeny.hu



FŐÉTELEK NÉGYLÁBÚAK HÚSÁBÓL

SERTÉSNEK A SZŰZE
MEDITERRÁN BURGONYÁVAL
MEDVEHAGYMÁS MORZSÁVAL

kápiapaprika mártással

4.890Ft



FRANCIA VÖRÖSBOROS
MARHARAGU VAJAS-ZSÁLYÁS
NUDLIVAL

gyöngyhagymával és laskagombával

5.290Ft



STELCZ A HENTES mondta valamikor - a sokadik pálinkát követően az odébb tollt falusi kocsmában - hogy télen a csülköt adja a disznó nem tehet róla. A közönség a disznósajtról értekezett, de ennek számára vajmi kevés jelentősége volt. Hosszan csevegetek még a beltartalomról, annak következményeiről, a fokhagymáról és más tényezőkről továbbiakban a szomszéd Mariska csípőjéről. Egyben azonban megállapodtak: Ide nekem a disznóságokat, de gyorsan, mert éget a pálinka...

BBQ oldalas

4.990Ft



*parmezános-limeos
bébikukoricával,
parázsburgonyával*



Cafe Pongváregény
www.cafepongyaregeny.hu

AMI NÉLKÜL SEHOVA: BURGEREK

Egyetlen háztartás sem lehet meg Wd40, egy tubus szilikon és néhány gyorskötőző nélkül. Ez alap. Ezekkel kb mindent meg lehet oldani. Mindig és minden körülmény között működnek! Na pont így vagyunk mi is a konyhánkon a rántott hússal, és a- na vajon mivel még?!!??..... - szabad a gazda?? Naná, hogy a hamburger!



Ponyvaburger

hagymalekvár, bacon, cheddar sajt,
paradicsom, saláta, lilahagyma, uborka,
+ coleslaw + csónakburgonya
(+extra camembert +800.-)

3.990Ft

VEGÁNburger

zöldségpogácsával

(babbal, répával, hagymával)
vegán sajttal + paprikamártással
+ csónakburgonya

4.190Ft

Csirkeburger

ranch szósszal, salátával,
paradicsommal
+ coleslaw + hasábburgonya
(+extra camembert +800.-)

4.190Ft

SAVANYÓSÁG

Csemege uborka	900.-
Valami a piacról...	900.-
Uborkasaláta	900.-



Café Ponyvaregény

www.cafeponyaregeny.hu

DOLCE VITA, ÉDESSÉGEK PONYVANAGYITÓL

Dolce Vita, édes élet, de csak néhány édes percért is megéri. Vasárnap apám Forma 1-gyel lazított. Mindig alvás lett a dologból. Sok év telt el azóta és most már tudom, nem a verseny volt unalmas, hanem az édesség volt kevés az ebéd után. Ha lett volna kávé meg mindenféle édes, felpörgött volna és tombolva, állva csápol, ha

Daemon Hill előkerül abból a bizonyos kanyarból. Nem volt édesség, ezért soha nem tudta meg kiért-e a kanyarból valaha az angolok kiválósága. (Személyes zárójel, ha egy autóverseny után valaki azt mondja, hogy a vitorlázás unalmas, én tényleg nem értem...)

PEKÁNDIÓS BROWNIE
VANÍLIAFAGYIVAL
ÉS SÓS-KARAMELLEL

1.990Ft

TÚRÓGOMBÓC
*a lehető legegységklasszikusabb módon
morzsával, tejjel, porcukorral*

2.590Ft



Café Ponyvaregény
www.cafeponywaregeny.hu

TIRAMISU
POHÁRKRÉM

*babapiskótával, kávéval,
bőven hintett holland kakóporral*

1.690Ft

CUKORMENTES
PANNA COTTA KÓKUSZTEJJELEL
epres-rebarbarával, pírított mandulával



1.990Ft



SÜLTTESTÁLA

Rendelhető házhoz is!

PIKNIK kosarak

Bérelhetők



HAMBURGER

partyk – kiszállítással

SZENDVICS boxok

ajtótól ajtóig



GRILLEZÉSEK

faszénnel a teraszunkon



Café Pongváregény
www.cafeponyvaeregny.hu



MERT KÖTELEZŐ AZ ÉTLAPRA DE NEM IS BAJ HA TUDJÁK

ÜZEMELTETŐ: PONYVAREGÉNY KFT

Garamvári Ildikó gazdaszöveg

1117 Budapest, Kopaszi gát 5. 12. épület

ASZTALFOGLALÁS: +36 20 448 8657, RENDEZVÉNY: +36 20 983 2446

**Kérjük vegyék figyelembe, hogy éttermünkben
10%-OS szervízdíjjal dolgozunk!**

**Súlyos ételérzékenységekben szenvedőket sajnos nem
tudunk kiszolgálni! Kérjük egyeztessenek a kollégáinkkal!**

LEHET EZ IS FONTOS:

- ☛ Elképesztő milyen rendezvényeket tudunk csinálni, tényleg, ez nem fényezés!!!
- ☛ A kitelepülés sem gond...Bárhon és bármit - de komolyan!
- ☛ **SAJÁT VITORLÁS ISKOLÁNK VAN A GYEREKEKNEK**
- ☛ **PIKNIKKOSÁRRAL** adunk lendületet a napfénynek (kérdjeze munkatársainkat!)
- ☛ Van **GOLFAUTÓNK** is ám! Hozzuk-visszük!
- ☛ Ha ízlett, otthonra is elviheti! **SAJÁT CHEFMŰVES TERMÉKEINK!** Szálas teák, forraltborhoz szirup, fűszersók, sült teák, szemes kávé, meg mikor mi még...

DE ÁLLÍTÓLAG EZ MÉG FONTOSABB: Az itallapon feltüntetett ábrák az ÁFÁ-t tartalmazzák! 18 éven aluliakat szeszessitallal elvből (!) nem szolgálunk ki! Ez a **VENDÉGLÁTÓ-IPARI HELY II. OSZTÁLYÚ**, jelentsen ez bármit, ha finom az étel, kedves a pincér, szép a környezet és jó a társaság...



Cafe Pongyaregény
www.cafeponyvaregény.hu