

Étlap



Levesek (Soups):

- | | |
|--|-----------------|
| • Csontleves
(Bone soup) | 1050.-Ft |
| • Fokhagyma krémleves sajtos pirítóssal
(Garlic soup with cheesy toast) | 1450.-Ft |
| • Brokkoli krémleves sajtos pirítóssal
(Broccoli soup with cheesy toast) | 1450.-Ft |
| • Hideg őszibarackleves
(Cold peach soup) | 1650.-Ft |
| • Eperkrém leves
(Strawberry cream soup) | 1650.-Ft |
| • Erdeigyümölcs krémleves tejszínhabbal
(Forest fruit cream soup) | 1850.-Ft |
| • Gulyásleves bográcsban
(Goulash) | 1650.-Ft |
| • Babgulyás bográcsban
(Bean goulash) | 1950.-Ft |

Könnyű ételek (Light meals):

- | | |
|--|-----------------|
| • Rántott sajt
(Fried cheese) | 2250.-Ft |
| • Rántott sajt Havanna módra (Trappista sajt, füstölt sajt, fűszerezett sajt)
(Havanna style fried cheese) | 2590.-Ft |
| • Rántott camembert áfonya lekvárral
(Fried camembert with blueberry jam) | 3290.-Ft |
| • Rántott gomba
(Fried mushrooms) | 2050.-Ft |
| • Rántott gombafej juhtúróval töltve
(Fried mushrooms stuffed with sheep cheese) | 2490.-Ft |
| • Rántott karfiol
(Fried cauliflower) | 2050.-Ft |
| • Ananászos jérce saláta
(Chicken salad with pineapple) | 2890.-Ft |
| • Görög saláta
(Greek salad) | 2890.-Ft |

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.



Szárnyas ételek (Chicken dishes):

- **Füstölt sajttal töltött baconos csirkemell** 2690.-Ft
(Chicken breast wrapped in bacon, stuffed with smoked cheese)
- **Grillezett csirkemell** 2290.-Ft
(Grilled chicken)
- **Rántott csirkemell rudak, fokhagymás tejföllel** 2490.-Ft
(Fried chicken breast sticks with garlicky sour cream)
- **Rántott csirkemell** 2290.-Ft
(Fried chicken)
- **Őszibarackkal töltött csirkemell bundában** 2890.-Ft
(Fried chicken breast stuffed with peach)
- **Hawaii csirkemell** (ananásszal és vörös cheddar sajttal pirítva) 3090.-Ft
(Hawaiian chicken; roasted with pineapple and red cheddar cheese)
- **Kijevi jércemell** (sajttal és fűszeres vajjal töltve) 2890.-Ft
(Kiev chicken stuffed with cheese and seasoned butter)
- **Tejszínes gombás csirkemell** 2590.-Ft
(Chicken breast with mushroomy cream)
- **Speciális brassói** (Csirkemell,bacon,lecsó és hasábburgonya csipősen) 2790.-Ft
(Special Brasov; roasted chicken breast mixed with ratatouille, bacon and french fries)
- **Mézes- mustáros csirkemell** 2590.-Ft
(Chicken breast with honey and mustard)
- **Gyros tál** (Csirkemell, savanyúság, zöldségek, hasábburgonya, öntet) 2690.-Ft
(Chicken breast, cabbage salad, cucumber, pepper, tomato, french fries and sauce)
- **Juhtúróval töltött csirkemell, pirított baconnal és mandulával** 2890.-Ft
(Chicken breast stuffed with sheep cheese, sprinkled with roasted almond and bacon)
- **Paradicsomos csirkemell vörös cheddarral pirítva** 3090.-Ft
(Grilled chicken with tomato and red cheddar cheese)

Tésztaételek (Pasta dishes):

- **Milánói spagetti** (sonka, gomba, paradicsom, sajt) 2390.-Ft
(Milanese spaghetti: ham, mushrooms, tomatoes and cheese)
- **Szénégető spagetti** (füstölt tarja, gomba, tejszín, sajt) 2790.-Ft
(Coalburner's spaghetti: smoked pork, mushrooms, cream, cheese)
- **Juhtúrós gnocchi** 2890.-Ft
(Gnocchi with sheep cheese)
- **Tejszínes-gombás gnocchi** 2990.-Ft
(Gnocchi with mushroomy cream)
- **Juhtúrós sztrapacska** 2890.-Ft
(Strapachka with sheep cheese)

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.

Sertéshúsból készült ételek (Pork dishes):



- **Sertéspörkölt** 2290.-Ft
(Pork stew)
- **Rántott szelet** 2290.-Ft
(Fried porkchop)
- **Szatmári sertés borda** (s.borda aszalt szilvával töltve, sajttal szórvva és rántva) 2890.-Ft
(Satur rib; Fried porkchops stuffed with dried plum and sprinkled with cheese)
- **Cordon Bleu** (sajttal és sonkával töltve) 2890.-Ft
(Cordon Bleu: porkchops stuffed with cheese and ham)
- **Paraszt Cordon Bleu** (füstölt tarjával, füstölt sajttal és füstölt kolbásszal töltve) 3390.-Ft
(Peasant Cordon Bleu: porkchops stuffed with smoked pork, smoked cheese, smoke sausage and spices)
- **Sertéskaraj Holstein módra** (tükörtojással) 2290.-Ft
(Holstein-style porkchops with fried egg)
- **Sertés szelet gombával és vörös cheddar sajttal pirítva** 3290.-Ft
(Porkchops roasted with mushrooms and red cheddar cheese)
- **Cigánypecsenye** (Szalonnával és pirított hagymával) 2890.-Ft
(Gypsy style steak; pork spare ribs roasted with bacon and fried onions)
- **Mátrai borzaska** (Tócsni készletben sült sertéshús, tejföllel és füstölt sajttal) 3290.-Ft
(Porkchops wrapped in roundel sprinkled with smoked cheese and sour cream)
- **Sertéspaprikás juhtúrós gnocchival** 3690.-Ft
(Pork stew and gnocchi with sheep cheese)
- **Kapros-sonkás-juhtúróval töltött sertésborda rántva** 3190.-Ft
(Fried porkchops stuffed with sheep cheese dill and ham)
- **Csülökpörkölt** 2990.-Ft
(Pork knuckle stew)
- **Vörösboros pacalpörkölt gombával** 2590.-Ft
(Triple stew with red wine and mushrooms)
- **Pikáns rántott sertéskaraj** (baconnel, mustárral és hagymával töltve) 2990.-Ft
(Fried porkchops stuffed with bacon, mustard and onion)

Hal ételeink (Fish dishes):

- **Rántott tengeri halfilé** 2590.-Ft
(Fried sea fish fillets)
- **Roston sült ropogós szivárványos pisztráng** 3790.- Ft
(Grilled trout)
- **Roston sült hekk törzs** 4290.- Ft
(Grilled hake)

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.

Egyéb ételeink (Other dishes):

- **Marhapörkölt** 3990.-Ft
(Beef stew)
- **Töltött bőségtál (5 személyre, Mega Tál)** 18790.-Ft
(Kijevi jércemell, Juhtúróval töltött csirkemell baconnel és mandulával, Őszibarackkal töltött csirkemell, Brokkolival töltött csirkemell, Cordon Bleu, Pikáns rántott sertéskaraj, Kapros-sonkás-juhtúróval töltött sertésborda, Paraszt Cordon Bleu + választható 5 adag köret)
(Mega plate for 5 people: Kiev chicken; Chicken breast stuffed with sheep cheese, sprinkled with roasted almond and bacon; Fried chicken breast stuffed with peach; chicken breast stuffed with broccoli; Cordon Bleu; Fried porkchops stuffed with bacon, mustard and onion; Fried porkchops stuffed with sheep cheese, dill and ham; Peasant Cordon Bleu+optional garnish)
- **Havanna fatányéros (4 személyre)** 15490.-Ft
(Grillezett csirkemell, rántott camembert áfonya lekvárral, párizsi szelet, brokkolival töltött csirkemell, cigánypecsenye, sült paraszt kolbász + választható köret)
(For 4 people: Grilled chicken, fried camembert with blueberry jam, parisien pork, chicken breast stuffed with broccoli, fried sausage + optional garnish)
- **Grill tál 2 személyre:** 8990.-Ft
(cigánypecsenye, baconos csirkemell, fűszeres jércemell, csípős gombaragu, sült virsli + választható köret)
(Grill plate for two people: gypsy style steak, chicken breast with bacon, spicy chicken, spicy mushroom stew, grilled frankfurter + optional garnish)
- **Havannatál 2 személyre:** 8990.-Ft
(rántott sertéshús, fűszeres csirkemell, grillezett szárnyas mell, rántott gomba + választható köret)
(Havana plate for two people: fried porkchops, spicy chicken breast, grilled chicken breast, fried mushroom + optional garnish)
- **Vegetáriánus tál 2 személyre:** 9990.-Ft
(rántott karfiol, vajban pirított brokkoli rózsák, rántott gomba, grillezett sajt + választható köret)
(Vegetarian plate for two people: fried cauliflower, broccoli fried in butter, fried mushroom, grilled cheese + optional garnish)
- **Rántott tál 2 személyre:** 9990.-Ft
(rántott karfiol, rántott sajt, rántott szelet, cordon bleu + választható köret)
(Fried plate for two people: fried cauliflower, fried cheese, fried porkchops, cordon bleu + optional garnish)

Saláták (Salads):

- **Csemege uborka** (Pickles) 600.-Ft
- **Tejfölös / uborkasaláta** (Cucumber salad with sour cream) 1050.-Ft / 850.-Ft
- **Ecetes almapirika** (Pickled apple pepper) 600.-Ft
- **Házi káposzta saláta** (Homemade cabbage salad) 600.-Ft
- **Barack kompót** (Peach compote) 850.-Ft

Áraink a köretet nem tartalmazzák
FÉLADAGOS RENDELÉS ESETÉN AZ ÁR 70%-ÁT SZÁMÍTJUK FEL!

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.

Köreték (Side dish):

• Pe rezselymes burgonya (Parsley potatoes)	750.-Ft
• Hagymás tört burgonya (Mashed potatoes with onion)	850.-Ft
• Burgonyapüré (Mashed potatoes)	850.-Ft
• Hasábburgonya (French Mes)	750.-Ft
• Krokett (Croquette)	850.-Ft
• Fűszeres steak burgonya (Spicy potato wedges)	1290.-Ft
• Párolt rizs (Rice)	750.-Ft
• Kukoricás / Borsós rizs (Rice with pea/corn)	850.-Ft
• Párolt zöldség (Steamed vegetables)	1090.-Ft
• Galuska (Noodles)	750.-Ft
• Csípős gombaragu (Spicy mushroom stew)	990.-Ft
• Édesburgonya hasáb (Sweet potatoes chips)	1390.-Ft
• Friss saláta (Fresh salad)	1490.-Ft
• Kenyér (szelet) (Bread)	150.-Ft

Öntetek (Sauces):

• Ketchup, majonéz, mustár, havanna speciális öntet	400.-Ft
• Tzatziki, tartár, fokhagymás tejföl	450.-Ft

Desszertek (Desserts):

• Palacsinta (lekváros, kakaós,ogyorókrémes) (Pancake: jam, cacao, hazelnut)	990.-Ft
• Gundel palacsinta (Pancake: nuts with chocolate)	1290.-Ft
• Gesztenye püré (Chestnut puree)	1050.-Ft
• Havanna érme- eper szószban (Fried cream of wheat with strawberry sauce)	1190.-Ft
• Churros (Spanish doughnut)	1390.-Ft
• Túrógombóc erdei gyümölcs raguban (Curd cheese dumpling with berry sauce)	1390.-Ft
• Csokoládé szuflé (chocolate soufflé)	1690.-Ft

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.



KÖVÖN SÜLT PIZZÁK



32cm

45cm

1. Barackos ámulat

(tejföl-csirkemell-barack-mozzarella)
(sour cream-chicken-peach-mozzarella)

2490.-Ft

5410.-Ft

2. Brindza

(fokhagymás tejföl-bacon-juhtúró-mozzarella)
(garlic sour cream-bacon-cottage cheese-mozzarella)

2540.-Ft

5510.-Ft

3. Duplán csípős

(csípős szósz-bacon-virsli-hagyma-pepperóni-mozzarella)
(hot tomato sauce-bacon-frankfurter-onion-pepperoni-mozzarella)

2570.-Ft

5380.-Ft

4. Édes-Csirkés BBQ Pizza

(barbecue szósz-mézes csirke-kukorica-lilahagyma-mozzarella)
(barbecue sauce-chicken with honey-corn-purple onion-mozzarella)

2760.-Ft

5570.-Ft

5. Fantázia

(paradisomazós-szabádon választott 3 feltét-mozzarella)
(tomato sauce-choice of three food-mozzarella)

2590.-Ft

5480.-Ft

6. Favágó

(paradisomazós-sonka-gomba-szalámi-mozzarella)
(tomato-ham-salami-mushroom-mozzarella)

2550.-Ft

5380.-Ft

7. Húsimádó

(paradisomos alap-csirkemell-füstölt tarja-sonka-bacon-mozzarella)
(tomato sauce-chicken-smoked pork-ham-bacon-mozzarella)

2760.-Ft

5570.-Ft

8. Füstös

(paradisomazós-füstölt tarja-füstölt sajt-bacon-mozzarella)
(tomato sauce-smoked pork-smoked cheese-bacon-mozzarella)

2760.-Ft

5570.-Ft

9. Gombás

(paradisomazós-gomba-mozzarella)
(tomato sauce-mushroom-mozzarella)

2450.-Ft

5170.-Ft

10. Görög pizza

(paradisomazós-csirkemell-lilahagyma-fetasajt-oliva bogyó-mozzarella)
(tomato sauce-chicken-purple onion-feta cheese-olive-mozzarella)

2760.-Ft

5570.-Ft

11. Havanna

(tejföl-csirkemell-juhtúró-bacon-mozzarella)
(sour cream-chicken breast-sheep cheese-bacon-mozzarella)

2760.-Ft

5570.-Ft

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20-40 perc is lehet.



12.	Hawaii (paradicsomszósz-sonka-ananász-mozzarella) (tomato sauce-ham-pineapple-mozzarella)	2590.-Ft	5480.-Ft
13.	Italiano (paradicsomszósz-sonka-gomba-paradicsom-mozzarella) (tomato sauce-ham-mushroom-tomato-mozzarella)	2550.-Ft	5380.-Ft
14.	Joghurtos szenvedély (kaprostejfől-csirke mell-sonka-kukorica-mozzarella) (dill sour cream-chicken breast-ham-corn-mozzarella)	2760.-Ft	5570.-Ft
15.	Magyaros (paradicsomszósz-bacon-szalámi-hagyma-paprika-mozzarella) (tomato sauce-bacon-salami-onion-pepper-mozzarella)	2550.-Ft	5380.-Ft
16.	Margarita (paradicsomszósz-mozzarella) (tomato sauce-mozzarella)	2190.-Ft	4770.-Ft
17.	Mont Blanc (fokhagymás tejfől-füstölt tarja-bacon-mozzarella) (garlic sour cream-smoked pork-bacon-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
18.	Négy évszak (paradicsomszósz-sonka-bacon-gomba-kukorica-ananász-hagyma-mozzarella) (tomato sauce-ham-bacon-mushroom-corn-pineapple-onion-mozzarella)	2690.-Ft	5470.-Ft
19.	Olasz szalámis (paradicsomszósz-szalámi-pepperóni-mozzarella) (tomato sauce-salami-pepperoni-mozzarella)	2570.-Ft	5380.-Ft
20.	Ördögi (paradicsomszósz-szalámi-pepperóni-gomba-hagyma-mozzarella) (tomato sauce-salami-pepperoni-mushrooms-onion-mozzarella)	2570.-Ft	5380.-Ft
21.	Őszi (paradicsomszósz-sonka-kukorica-mozzarella) (tomato sauce-ham-corn-mozzarella)	2490.-Ft	5320.-Ft
22.	Peppe (paradicsomszósz-bacon-virsli-gomba-pepperóni-mozzarella) (tomato sauce-bacon-frankfurter-mushrooms-pepperoni-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
23.	Piedone kedvence (csípős paradicsomszósz-bacon-virsli-bab-hagyma-mozzarella) (hot tomato sauce-bacon-frankfurter-beans-onion-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20-40 perc is lehet.



24.	Pizza á la gyros (tzatzikis alap-gyros fűszer-csirkemell-lilahagyma-uborka-mozzarella) (tzatziki sauce-gyros splece-chicken breast-purple onion-cucumber-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
25.	Pizza London (mustáros alap-bacon-lilahagyma-szalámi-mozzarella) (mustard sauce-bacon-onion-salami-mozzarella)	2570.-Ft	5380.-Ft
26.	Son-go-Q (paradicsomszósz-sonka-gomba-kukorica-mozzarella) (tomato sauce-ham-mushrooms-corn-mozarella)	2550.-Ft	5340.-Ft
27.	Sonkás (paradicsomszósz-sonka-mozzarella) (tomato sauce-ham-mozzarella)	2450.-Ft	5150.-Ft
28.	Sonkás-gombás (paradicsomszósz-sonka-gomba-mozzarella) (tomato sauce-ham-mushrooms-mozzarella)	2550.-Ft	5340.-Ft
29.	Szalámis (paradicsomszósz-szalámi-mozzarella) (tomato sauce-salami-mozzarella)	2450.-Ft	5150.-Ft
30.	Toldi (csípős paradicsomszósz-füstölt tarja-bacon-hagyma-szalámi- -mozzarella) (hot tomato sauce-smoked pork-bacon-onion-salami-mozzarella)	2770.-Ft	5640.-Ft
31.	Tűzes mexikói (csípős paradicsomszósz-sonka ragu-bab-kukorica-mozzarella) (hot tomato sauce-ham-beans-corn-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
32.	Tyúkanyó (paradicsomszósz-sonka-bacon-tükörtojás-mozzarella) (tomato sauce-ham-bacon-eggs-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
33.	USA Pizza (barbecue szósz-füstölt tarja-lilahagyma-mozzarella) (barbecue sauce-smoked pork-purple onion-mozzarella)	2590.-Ft	5470.-Ft
• <u>Hamburgerek:</u>			
• Hamburger			1500.-Ft
• Csibeburger			1500.-Ft
• Dupla hamburger			1990.-Ft
• Hamburger menü (Hamburger, hasáb, 0,3 liter Coca-cola)			2900.-Ft
• Csibeburger menü (csirkeburger, hasáb, 0,3 liter Coca-cola)			2900.-Ft
• XXL Hamburger menü (dupla hamburger, hasáb, 0,5 liter Coca-cola)			3300.-Ft
• Extra feltét (32 cm):			350.-Ft
• Extra feltét (45 cm):			700.-Ft
• Pizza doboz (32 cm):			200.-Ft
• Pizza doboz (45 cm):			350.-Ft

Ételeinket frissen készítjük, a szükséges idő 20- 40 perc is lehet.