



Kedves éhes barátom!

A legjobb döntésed volt a mai napon, hogy helyet foglaltál ennél az asztalnál.

Válassz ételt, italt ízlésednek, hangulatodnak megfelelően és kollégáim máris teszik a dolgukat.

Add át magad a pillanatnak, érezd jól magad nálunk!

Amennyiben minden rendben volt mond el másnak is Facebook-on, Google-n, vagy élő szóban.

Hálásan köszönöm, hogy minket választottál, visszavárunk!

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, radicchio, cézár öntet, kruton)	2 490 Ft
Cézár saláta csirkével (római saláta, mangold, bébispenót, radicchio, cézár öntet, kruton, pirított csirkemell)	2 990 Ft
Cézár saláta garnélával (római saláta, mangold, bébispenót, radicchio, cézár öntet, kruton, garnéla)	3 590 Ft

Levesek

Szezonális gyümölcsleves	1 990 Ft
Kakasleves csigatésztával, vefőtt zöldségekkel	2 990 Ft
Babgulyás füstölt csülökkel, hegyes erőspaprikával	3 390 Ft

Tradicionális ételek

Harcspaprikás juhtúrós csuszával, szalonna pörccel	6 590 Ft
Marhapörkölt vajon pirított burgonyával	5 690 Ft
Borjú bécsi házi steakburgonyával	6 890 Ft
Sült kacsacomb pároltkáposztával, hagymás törtburgonyával	6 990 Ft
Sertéspaprikás galuskával	4 690 Ft
Lapcsánkába töltött chilisbab marhával, sajttal, tejföllel	5 990 Ft

Szárnyas ételek

Sajttal, sonkával töltöttjércemell cheddaros burgonyapürével	4 990 Ft
Csirkeszárny sörös-chilis marinádban hasáburgonyával	4 790 Ft
Ropogós bundában sült jércemell fűszeres stekburgonyával	4 790 Ft
Thai currys csirke jázminrizzsel	5 390 Ft

Sertés ételek

Fokhagymás sertésstarja hagymás törtburgonyával, jus-sal	5 090 Ft
Brassói aprópecsenye	5 490 Ft
Ropogós malaccsászár serpenyős burgonyával, dijoni mustáros jus-sal	4 290 Ft
Füstölt sajttal, füstölt csülökkel töltött sertésborda hagymástörtburgonyával	5 090 Ft

Hal, marha ételek

Sült pisztráng hasáburgonyával	6 390 Ft
Fish and Chips ropogós tallérburgonyával	5 090 Ft
Bélszínsteak szarvasgombás burgonyapürével, jus-sal	10 290 Ft
Hirtelensült chilis bélszíncsíkok tejszínes tagliatelle-vel	7 990 Ft

Gyerekeknek

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

Sültés tál**2 személyes 4 személyes**

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

Tészták

Tejszínes garnélás tagliatelle spenóttal	4 490 Ft
Grillezett zöldségtészta kecskesajttal	3 990 Ft
Gombás-tejfölös tagliatelle füstöltsajttal	3 990 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

Desszertek

Brownie karamell, vanília fagyival, tejszínhabbal	2 290 Ft
---	----------

Palacsinták	/db
Üres palacsinta	790 Ft
Kakaós palacsinta	790 Ft
Fahéjas palacsinta	790 Ft
Barackleváros palacsinta	790 Ft
Eperleváros palacsinta	790 Ft
Szilvalekváros palacsinta	790 Ft
Áfonyalekváros palacsinta	790 Ft
Ribizilekváros palacsinta	790 Ft
Erdegyümölcsös 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.

Áraink szervízdíjat nem tartalmaznak.

Pizzák	32 cm
Margarita Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát 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 mozzarellaát 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 mozzarellaát szórunk, főtt sonkával, gombaszeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.	3 350 Ft
Sonkás-kukoricás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, főtt sonkával, kukoricával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.	3 350 Ft
Sonkás-gombás-kukoricás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, főtt sonkával, kukoricával, gombával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.	3 650 Ft
Szalámis Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, Campagnolo szalámmal 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 mozzarellaát szórunk, csípős Bombieri szalámmal 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 mozzarellaát 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 mozzarellaát szórunk, olajos tonhallal, rukkolával, zöldolívabogyóval 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 mozzarella szórunk, csípős szalámmal, 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 mozzarella 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 mozzarella,
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 mozzarella szórunk, csípős Bombieri szalámmal 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 mozzarella szórunk, tenger gyümölcseivel,
olivabogyó szeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.
Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.

Jesolo 3 900 Ft

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