



## **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](http://www.hellokedvessvajcilak.hu)  
[info@hellokedvessvajcilak.hu](mailto:info@hellokedvessvajcilak.hu)

## Előételek

---

|  |          |
|--|----------|
| Tatárbeefsteak, vaj, primörzöldségek, piritós  | 6 990 Ft |
| Cézár saláta<br>(római saláta, mangold, bébispenót, radicchió, cézár öntet, kruton)                                | 2 490 Ft |
| Cézár saláta csirkével<br>(római saláta, mangold, bébispenót, radicchió, cézár öntet, kruton, piritott csirkemell) | 2 990 Ft |
| Cézár saláta garnélával<br>(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 |
| Harcshalászlé                                       | 3 390 Ft |

## Szárnyas ételek

---

|  |          |
|--|----------|
| Prosciutto-val és mozzarellaival töltött jércemell cheddaros burgonyapürével | 4 990 Ft |
| Pankómorzában 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 sertésstarja 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 galuskával                                     | 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 |
| Harcspaprikás túrós csuszával, szalonna pörccel | 6 590 Ft |
| Rántott harcsafilé hasáburgonyával              | 5 090 Ft |
| Tejszínes garnélás tagliatelle spenóttal        | 4 490 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 |

**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<br>(zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemege uborka, 120 g marhahús, lilahagyma cheddar sajt) |  | 2 990 Ft |
|---|--|----------|

|   |  |          |
|---|--|----------|
| BBQ hamburger<br>(zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, 120 g marhahús, cheddar sajt, jalapeno, bacon, BBQ szósz) |  | 3 390 Ft |
|---|--|----------|

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Csirkés hamburger<br>zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemegeuborka, grillezett csirkemell |  | 2 890 Ft |
|---|--|----------|

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Vegetáriánus hamburger<br>zsemle, jégسالáta, grillezett camembert, áfonyalekvár |  | 2 490 Ft |
|---|--|----------|

**Svájci-Lak Gyros-ok**

---

|  |  |          |
|--|--|----------|
| Hasáburgonyás gyros tál tartármártással<br>Grillezett csirkemell csíkok, 200 g hasáburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás |  | 4 990 Ft |
|--|--|----------|

|  |  |          |
|--|--|----------|
| Édesburgonyás gyros tál tartármártással<br>Grillezett csirkemell csíkok, 200 g édesburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás |  | 5 190 Ft |
|--|--|----------|

| <b>Palacsinták</b>                    | <b>/db</b> |
|---------------------------------------|------------|
| 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.**

| <b>Pizzák</b>  | <b>32 cm</b> |
|--|--------------|
| <b>Margarita</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.<br>Nyugodtan eheted kézzel is. :)   | 2 900 Ft     |
| <b>Sonkás</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.  | 3 300 Ft     |
| <b>Sonkás-gombás</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, gombaszeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.                   | 3 550 Ft     |
| <b>Sonkás-kukoricás</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, kukoricával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is.                     | 3 550 Ft     |
| <b>Sonkás-gombás-kukoricás</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, kukoricával, gombával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.<br>Tehetsz rá olivaolajat, akár csípőset is. | 3 750 Ft     |
| <b>Szalámis</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, Campagnolo szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, gyere máskor is!  | 3 550 Ft     |
| <b>Csípős szalámis</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, csípős Bombieri szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, várunk vissza!                                      | 3 550 Ft     |
| <b>Hawaii</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, ananászdarabokkal borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett vigyél haza is belőle!                                  | 3 550 Ft     |
| <b>Tonhalas rukkolás</b><br>Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat.<br>Paradicsom alapra mozzarella szórunk, olajos tonhallal, rukkolával, zöldsölyabogyóval borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.   | 4 150 Ft     |

**Magyaros** 3 890 Ft

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

**Bolognai** 3 890 Ft

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

**Kedves** 4 590 Ft

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

**Piccante** 3 990 Ft

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

**Fekete gyöngy** 4 300 Ft

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

**Jesolo** 4 300 Ft

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