



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, primörzöltségek, piritós	6 490 Ft
Cézár saláta	2 190 Ft
(római saláta, mangold, bébispenót, radicchio, cézár öntet, kruton)	
Cézár saláta csirkével	2 690 Ft
(római saláta, mangold, bébispenót, radicchio, cézár öntet, kruton, pirított csirkemell)	
Caprese nyárs	3 490 Ft
(garnéla, koktélpáradicsom, mozzarella)	

Levesek

Szezonális gyümölcsleves mentaolajjal	1 890 Ft
Kakasleves csigatésztával, vefőtt zöltségekkel	2 790 Ft
Babgulyás füstölt csülökkel, hegyes erőspaprikával	3 090 Ft

Tradicionális ételek

Harcspaprikás juhtúrós csuszával, szalonna pörccel	6 190 Ft
Marhapörkölt vajon pirított burgonyával, kovászos uborkával	5 490 Ft
Borjú bécsi zödfűszeres burgonyapürével	6 190 Ft
Sült kacsacomb pároltkáposztával, szezámmagos tagliatelle-vel, jus-sal	6 790 Ft
Sertéspaprikás galuskával, pirított savanyúkáposztával	4 400 Ft
Lapcsánkába töltött chilisbab marhával, sajttal, tejföllel	5 490 Ft

Szárnas ételek

Sajttal, sonkával töltöttjércemell cheddaros burgonyapürével	4 590 Ft
Csirkeszárny sörös-chilis marinádban hasáburgonyával	4 290 Ft
Ropogós bundában sült jércemell fűszeres stekburgonyával, házi majonézzel	4 190 Ft
Csirkés quesadilla fűszeres mártással	3 990 Ft
Thai curry csirke jázminrizzsel	4 890 Ft

Sertés ételek

Fokhagymás sertésstarja káposztás nudlival, jus-sal	4 590 Ft
Pankómorzsás sertésszűz savanyított káposztasalátával, jázminrizzsel	5 790 Ft
Brassói aprópecsenye újragondolva, savanyított uborkával	5 490 Ft
Ropogós malaccsászár serpenyős burgonyával, dijoni mustáros jus-sal	3 990 Ft
Füstölt sajttal, füstölt csülökkel töltött sertésborda hagymástörtburgonyával	4 590 Ft

Hal, marha ételek

Grillezett lazacfilé mediterrán salátával, zödfűszeres jázmin rizzsel	7 190 Ft
Sült pisztráng hasáburgonyával, kovászos uborkával	5 890 Ft
Fish and Chips ropogós tallérburgonyával	4 780 Ft
Pankómorzsás torpedórák almás coleslaw salátával	6 990 Ft
Bélszínsteak szarvasgombás burgonyapürével, jus-sal	9 800 Ft
Hirtelensült chilis bélszíncsíkok tejszínes tagliatelle-vel	7 490 Ft

Gyerekeknek

Rántott halrudacska mosolygóburgonyával, tartármártással	2 890 Ft
Rántott csirkecsíkok hasáburgonyával	3 190 Ft
Bolognai sajtos spagetti	2 490 Ft
Rántott sajt jázminrizzsel, tartármártással	3 290 Ft

Sültés tál**2 személyes 4 személyes**

Pankómorzsás csirkemellcsíkok, rántott sertéskaraj házi morzsában, tarja steak, rántott sajt, ropogós malaccászár, zöldfűszeres jázminrizs, grillezett zöldségmix,	11 500 Ft	19 500 Ft
--	-----------	-----------

Tészták

Mac and cheese	3 490 Ft
Tejszínes garnélás teglietelle spenóttal	4 290 Ft
Grillezett zöldségtészta kecskesajttal	3 790 Ft
Gombás-tejfölös penne füstöltsajttal	3 790 Ft

Hamburgerek

Classic hamburger (zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemege uborka, 120 g marhahús, lilahagyma)	2 790 Ft
Sajtos hamburger (zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemege uborka, 120 g marhahús, lilahagyma cheddar sajt)	2 890 Ft
BBQ hamburger (zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, 120 g marhahús, cheddar sajt, jalapeno, bacon, BBQ szósz)	3 090 Ft
Camembertes hamburger (zsemle, jégسالáta, 120 g marhahús, grillezett camembert, áfonyalekvár)	3 290 Ft
Tojásos hamburger zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemegeuborka, 120 g marhahús, cheddar sajt, bacon, hagymalekvár, tükörtojás	3 290 Ft
Csirkés hamburger zsemle, házi hamburgerszósz, jégسالáta, csemegeuborka, grillezett csirkemell	2 590 Ft
Vegetáriánus hamburger zsemle, jégسالáta, grillezett camembert, áfonyalekvár	2 490 Ft

Gyros-ok

Hasábburgonyás gyros tál tartármártással/tzatzikivel Grillezett csirkemell csíkok, 200 g hasábburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás	4 390 Ft
Édesburgonyás gyros tál tartármártással/tzatzikivel Grillezett csirkemell csíkok, 200 g édesburgonya, paradicsom, lila hagyma, uborka, trappista sajt, tartármártás	4 590 Ft

Desszertek

Brownie karamell, vanília fagyival, tejszínhabbal	2 090 Ft
Kürtőskalács pohárdesszert gyümölccsel, citrom sorbet-tel	2 490 Ft

Palacsinták**/db**

Üres palacsinta	650 Ft
Kakaós palacsinta	750 Ft
Fahéjas palacsinta	750 Ft
Barackleváros palacsinta	750 Ft
Eperleváros palacsinta	750 Ft
Szilvalekváros palacsinta	750 Ft
Áfonyalekváros palacsinta	750 Ft
Ribizilekváros palacsinta	750 Ft
Erdeigyümölcsös palacsinta	750 Ft
Almás-fahéjas palacsinta	750 Ft
Banán-fahéjas palacsinta	750 Ft
Túrós palacsinta	750 Ft
Túrós-nutellás palacsinta	750 Ft
Túrós-barackos palacsinta	750 Ft
Túrós-epres palacsinta	750 Ft
Túrós-meggyes palacsinta	750 Ft
Túrós-narancsos palacsinta	750 Ft
Túrós-szilvás palacsinta	750 Ft
Túrós-almás palacsinta	750 Ft
Túrós-vaníliás palacsinta	750 Ft
Vaníliapudingos palacsinta	750 Ft
Vaníliás-kókuszos palacsinta	750 Ft
Vaníliás-meggyes palacsinta	750 Ft
Vaníliás-epres palacsinta	750 Ft
Nutellás palacsinta	750 Ft
Nutellás-epres palacsinta	750 Ft
Nutellás-banános palacsinta	750 Ft
Nutellás-meggyes palacsinta	750 Ft
Gesztenyés palacsinta	750 Ft
Gesztenyés-meggyes palacsinta	750 Ft
Almás-diós palacsinta	750 Ft
Csokoládépuodingos palacsinta	750 Ft
Csokoládépuodingos-almás palacsinta	750 Ft
Csokoládépuodingos-banános palacsinta	750 Ft
Karamellás palacsinta	750 Ft
Karamellás-banános palacsinta	750 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. :)	2 600 Ft
Sonkás Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarellaát szórunk, főtt sonkával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.	2 950 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.	3 200 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.	3 200 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.	3 500 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!	3 140 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!	3 140 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!	3 200 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 mozzarellaát szórunk, csípős szalámival, jófajta húsos szalonnával,
magyar hagymával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.
Ha ízlett, ne tartsd magadban!

Bolognai 3 495 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, pármai 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 3 850 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 3 730 Ft

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