



Étlap

Itallap	1
Saláták	4
Előétel, Vega ételek.....	4
Csirkéből készült ételek.....	5
Burgerek csirkéből	6
Burger különlegességek	7
Burgerek markából	8
Sültek sertésből markából.....	9
Köreték, szószok, gyerek menü	10
Desszertek	10
Allergének.....	11

Wifi jelszó: Burgerkiraly

Üdítő

<i>Pepsi cola, Pepsi max, Pepsi max lime 0,25l</i>	350
<i>Canada dry, 7up, Schweps narancs, tonic 0,25l</i>	350
<i>Tropicana: 100% Narancs, Ananász, Alma, Őszibarack, Korte, Grape 0,25l</i>	350
<i>Lipton: Citrom, Őszibarack, Zöldtea 0,25l</i>	350

Ásványvíz

<i>Naturaqua 0,25l</i>	300
<i>Szentgyörgyi (savmentes, dús) 0,33l</i>	350
<i>Szentgyörgyi (savmentes, dús) 0,75l</i>	600

Limonádé

<i>Ízborítás - szazadiqomog limonádé</i>	750
<i>Gyömbéres - citromos limonádé</i>	750
<i>Mentás - eperes limonádé</i>	750
<i>Gránátalmás - sárgadinnyés limonádé</i>	750
<i>Limeos - görögdinnyés limonádé</i>	750
<i>Almás - áfonyás limonádé</i>	750

Csapolt Sör

<i>Mort sülté meggy 0,3l</i>	850
<i>Mort sülté meggy 0,5l</i>	900

Üveges Sör

<i>Bernárd világos, vörös, barna sör 0,5l</i>	750
<i>Guinness fekete sör 0,33l</i>	750
<i>Bernárd meggyes alkoholfmentes sör 0,5l</i>	750
<i>Bernárd szőlős alkoholfmentes sör 0,5l</i>	750
<i>Clausenker citromos alkoholfmentes sör 0,33l</i>	650

Kávė

Espresso	350
Cappuccino	450
Americano	450
Latte	450

Tequila

	1cl	4cl
El Jimador Reposado	350	700
El Jimador Blanco	350	700

Likör

	1cl	4cl
Zwack Źunicum, Źunicum Next, Źunicum Szilva	300	600
Jägermeister	300	600
Aperol	300	600

Párlat

	1cl	4cl
Finlandia Vodka	350	600
Hennessy Very Special	600	1200

Rum

	1cl	4cl
Captain Morgan Spiced Rum	300	600
Bacardi Carta Blanca	300	600

Whisky

	1cl	4cl
Johnny Walker Red Label	400	800
Jim Beam	400	800
Jack Daniel's No. 7	400	800
Gentleman Jack	550	1100
Jack Daniel's Single Barrel	900	1800

Pálinka

	2cl	4cl
Alap meggy 40%	500	500
Alap barack 40%	400	500
Árpád híresíti birsalmá 40%	500	1000
Árpád csabai barack 50%	500	1000
Árpád csabai szilva 50%	500	1000
Árpád prémium cigánymeggy 40%	650	1300
Árpád prémium lissai oltér szőlő 40%	650	1300
Árpád dupla ágyas barack 50%	650	1300

Bor és pezsgő

	1cl	6cl
Dubler Jrsai Oltér száraz	900	2300
Pálzay Oltér rizling száraz	900	2300
Juhász Margit Oltér félédes	900	2300
Pálzay Rozé	900	2300
Kiss Attila kétféltér száraz	900	2300
Vyčyan Rely	900	2300
Törley Gála sec		1990
Törley Chardonnay		1990

Előétel

Mozzarella ruda^{1,3,7} 950

Zöldfűszeres csalamagos bundába forgatjuk, majd forró olajban arany barnára sütjük, és házi paradicsomosztószóssal tálaljuk.

Saláták

Saláta Gazdagon^{3,11} 1350

Friszen válogatott saláta mixünket lányérba helyezzük, majd fehére olíva bogyóval, búza csirével, feta sajttal, olíva olajjal, balzsamecettel és saláta öntettel nyakon öntjük.

Csirke mell saláta 1650

Friszen válogatott saláta mixünket lányérba helyezzük, majd a grillen teljesen átsütött csirkemelletünket apró darabokra vágjuk, salátánk tetejére helyezzük és saláta öntetünkkel meglocsoljuk.

Ráksaláta 2350

Friszen válogatott saláta mixünket lányérba helyezzük, majd serpenyőben arany barnára sült rákjainkat citrommal meglocsolva tálaljuk.

Vega ételek

Rántott camambert magvas bundában^{1,3,7,8} 1790

Egy egész francia camambert sajtot diós - magvas bundába forgatunk, forró olajban elsütünk, házi sültburgonya ágyra helyezzük, áfonya szósszal tálaljuk.

Rántott trapista sajt tartár mártással^{1,3,7} 1790

Konyánkban készült zsemlemorzsába panírozzuk háromszög alakúra vágott trapista sajtszeleteinket, melyet sültburgonya kísérettel és tartár mártással koronázzunk.

Ételek csirkéből

	8 db	16 db
Kentucky szárnya 1,3	950	1450

Egyedi recept alapján készített fűszerkeverékbe forgatjuk szárnyrészleinkezt, majd forró olajban ropogósra sütjük és saláta ágyon tálaljuk.

	8 db	16 db
BBQ szárnya	950	1450

Ropogósra sült szárnyrészleinkezt különleges házi BBQ szószsmaékkel saláta ágyon szesammaggal leszórva tálaljuk.

	8 db	16 db
Pikáns szárnya	950	1450

Csípős glazúrra forgatjuk ropogós szárnyrészleinkezt majd salátán tálaljuk.

Kentucky csirkemell 1,3,7	2390
----------------------------------	-------------

Kukoricás bumbánkba panírozott csirkemell szeleteinkezt megsütjük házi kacsaburgonyát vagy édes burgonyát és salátamixünkezt adunk mellé.

Whiskey csirkemell steak	2390
---------------------------------	-------------

Tányasi csirkemell medyet kasszákus amerikai whiskey jusba konfítáljuk rostlapon megsütjük vidám színes salátamixünkekel és házi kacsaburgonyával vagy édes burgonyával tesszük tányérra.

Édes csípős csirkemell steak	2390
-------------------------------------	-------------

Tányasi csirkemell medyet krtelen rostlapon megsütjük édes csípős mázban marináljuk és vidám színes salátamixünkekel , házi kacsaburgonyával vagy édes burgonyával tányérra tesszük.

Szicíliai csirkemell steak_{1,7}

2390

Tanyasi csirkemell steak vörös pestos fűszerkeveréggel, grillezett paradicsommal sültve, melyet olvasztott mozzarella sajttal, salátamixtel és házi aszaltburgonyával tesszünk teljessé.

Sohsajtos csirkemell steak_{1,7}

2390

Parmezánnal szórt tanyasi csirkemell steak hirtelen sültve, mely mozzarella, cheddar és füstölt sajt keverékével válik a kedvenceddé. Körtéként salátamixtel és házi aszaltburgonyát kínálunk.

Grill Tál_{1,7}

4690

10 - 15 dkg sohsajtos csirkemell steak, 1x 6 db csirkeszárny, 2 bébi pipigrill burger, aszaltburgonya köret, szezon házi salátamix és 2 választható szósz, ami a lányérta kerül.

Burgerek Csirkéből

Bébi Pipi Burger_{1,5,7}

1660

Menüben

2260

10 dkg tanyasi csirkemell filét káposztás bundába mártunk, kisütjük, hogy még szaftos és omlás maradjon. Kiegészítjük bőven légsalátával és provanszi majonézszel, majd megszorozzuk kettővel.

Pipigrill Burger_{1,5,7}

1990

Menüben

2590

18 - 21 dkg tanyasi csirkemell filét rostlapon sütünk, ráolvasztjuk cheddar sajttal, megszórjuk lyoni hagymával és egy marék légsalátát tesszük rá. Paradicsom, jalapeno kárikák zárják a sort és a házi kenyér szószával koronázott tétő kerül legfelülre.

Tépett Csirke Burger_{1,5,7}

1990

Menüben

2590

Tanyasi csirkénket, smókerben alacsony hőfokon töltgyfa fűstjén sütjük, majd sajtot szafilával apró darabokra tépjük, egy panninibe töltjük, cheddar sajtmártással, marinált hagymával és zöldségekkel tesszük elő.

Burger különlegességek

Jack Daniel's BBQ Burger_{1,3,7}

2290 ^{Menüben} 2890

Fehete zsömlénket kapros - tejfölös mártással kenjük, majd 10 dkg import marhából készült hús kerül rá, melyre füstölt sajtra zárt Jack barbecue szószot szórunk, friss chilivel, csomaga uborkával, paradicsommal vörös és tyoni hagymával borítjuk és még egy kis Jack szósszal tesszük teljessé.

Gourmet Burger_{1,3,7}

2290 ^{Menüben} 2890

A hús büszkesége az igazi és kamisítottan Gourmet Burger, amely a Burger Pub zárszűrőhajójaként 10 dkg marhával, dupla baconnel, ketchupos rántott camemberttel és áfonya szósszal, tyoni hagymával, jégсалátával és csomaga uborka karikákkal, egy kevés mustárral és sok majonézrel tölhetőes ízhatárolást nyújt az ingyencsége kedvelőinek.

Protein Burger_{1,3,7}

2290 ^{Menüben} 2790

Édes zsömlénk alsó felét megpirítjuk, felülre a hús káposzta tricolor 'sław salátájával a zsömlére tesszük, 10 dkg import marha pogácsával olvasztott cheddar sajttal, paradicsom karikákkal és rántott hagymával koronázzuk. Mustár és ketchup.

Tépett sertés reuben_{1,3,7}

2190 ^{Menüben} 2790

A hosszan tartó sütés az alapja mindennek, ami ezt a szendvicset illeti. Rugalmas zsömlé, toltó saláta, paradicsom, hazi deluxe barbecue-s tépett sertéshús, grillézett feta sajt, élénk hagyma chutney, végezetül ketchup és mustár.

Tépett marha reuben_{1,3,7}

2390 ^{Menüben} 2990

A még hosszabban tartó sütés az alapja mindennek, ami ezt a szendvicset illeti. Rugalmas zsömlé, toltó saláta, paradicsom, hazi deluxe barbecue-s tépett marha hús, grillézett feta sajt, élénk hagyma chutney, végezetül ketchup és mustár.

Burger markából

Bébi Sajt Burger_{1,3,7}

1660

Menüben

2260

15 dkg import markapogácsánkba cheddar sajtot teszünk, annak érdekében, hogy neorha kaviár és apróra vágott vörös hagyma legyen minden falatra sorba rendezve díszítve, majd ketchuppal - mustárral bekenjük, keltővel szorozzuk.

Chili Jam Burger_{1,3,7}

1890

Menüben

2490

Ezt a burger a csípős ételhez kedvelőinké hoztuk létre. 15 dkg import markahús fűszerezve főzött habanero chili szóssal együtt teszünk, hagymát szárított paradicsomot és rengeteg paprikát keverünk egymással. A végén ketchup és mustár díszítés.

Brutál Burger_{1,3,7}

2190

Menüben

2790

A tömény élvezetet nyújtó Brutál Burgerünkben 15 dkg markahús, cheddar sajt, dupla bacon és túró tojás, jégkrém és hagyma, paradicsom és csomó neorha, ketchup és mustár díszítés egy kerek egészben.

Bébi Dupla Sajt Burger_{1,3,7}

2290

Menüben

2890

Bébi Sajt Burgerünket négyzetre emeltük. A recept így néz ki: dupla markahús-pogácsa, dupla cheddar sajt, dupla bacon, apróra vágott hagyma, csomó neorha kaviár, ketchup és mustár díszítés. x 2

Sültek sertésből, markából

Tépett sertés tál,

2190

Hosszan és alacsony hőfokon sült sertés hústunkat salátával és a házilag készített apró szálalga díszítjük, majd az egészt egy édesburgonya vagy krumpli burgonya krumplira tesszük, cheddar sajttal nyakon üntjük és szervírozunk.

Gyerek menü

Nem Tudom_{1,3,7} **1790**

Rántott csirkemell falatkáék, kereszt burgonyával és ketchuppal

Nem Vagyok Éhes_{1,3,7} **1690**

Rántott mozzarella falatkáék, kásás burgonyával és paradicsom szósz

Köreték

	Normál	Nagy
Édes burgonya	790	
Házi kásásburgonya	990	890
Szalma burgonya	990	890
Kereszt burgonya	990	890
Magyará burgonya	990	890
Bundás hagymaharika	690	890
Káposzta tricolor slaw	350	550
Szezon salátamix	950	850

Szószek

Chili - uborkás Alóli, Házi chili szósz	150
Juicy, Deluxe barbecue szósz	100
Borsos majonéz, Chilis majonéz	100
Ketchup, Majonéz	150

Desszertek

Durván csokis láva sütemény _{1,3,7}	690
Epres sajtorta _{1,3,7}	690

Texasi Oldalas

2690

Égésben kapott oldalasnakal több órán keresztül vaj puhára süljön, mely folyamatosan előtt sajtát barbecua rubbal pácoljuk. Köretként kasábonnyagonyát és háposzta tricolor sárga salátát adunk.

Juarez Oldalas

2690

Oldalasnakal darabokra vágjuk majd süljön tökéletes állapotrúra, színes csilis mexikói ragonnal fűszerezve újra süljön és egy nagy adag házi kasábonnyagonyával ágyazzuk meg neki.

Bébi Ragacsos Oldalas

5190

Különféle kenyéket előkészítve több órán át süljön, főzzük 0,8-1 kg nagyságú oldalasnakal, házilag szósszal, válogatható kórettel és csomagolóanyagot tároljuk.

Fűszeres Flekken

2290

Klasszikus flekken készlet újra gondoltva. Márványos sertés sajtot órákra a sütőben magára hagyjuk különleges rubunkkal. Tárolásakor hagymát pirítunk, hogy megteremtse az ízharmonikát. Házi kasábonnyagony jár mellé.

Pikáns Flekken

2290

Tökéletes választás ez azok számára, akik szeretik a csípős ragadós sertés-éteket, melyet sült hagymával és házi kasábonnyagonyával egészítünk ki.

Steak frites

3890

Klasszikus recept egy készlet gondoltva, fűszerezve. Érelt rostélyos szeletünkkel, pácoljuk, majd hirtelen süljön, pirítottjuk majd szeletelve tároljuk, tükör tojással, laza könnyed salátával és válogatható többféle kórettel.

Allergének

- 1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek***
- 2. Rákfélék és azokból készült termékek***
- 3. Tojás és abból készült termékek***
- 4. Halak és azokból készült termékek***
- 5. Földimogyoró és abból készült termékek***
- 6. Szójaab és abból készült termékek***
- 7. Tej és abból készült termékek***
- 8. Diófélék***
- 9. Zeller és abból készült termékek***
- 10. Mustár és abból készült termékek***
- 11. Szezámmag és abból készült termékek***
- 12. Csillagfűt és abból készült termékek***
- 13. Puhatestűek és abból készült***