

Étlap
Menu
Speisekarte



HOTEL
DIVINUS

★★★★★

SUPERIOR

Kóstolja meg regionális specialitásainkat, keresse a piktogrammal jelölt ételeinket!

Try our regional specialties, look for our dishes marked with pictogram.

Probieren Sie unsere regionalen Spezialitäten, schauen Sie auf unsere mit Piktogramm gekennzeichneten Speisen!







ALLERGÉNEK:

-  : TOJÁS
-  : SZÓJABAB
-  : ZELLER
-  : KÉN-DIOXID

-  : GLUTÉN
-  : HAL
-  : TEJ
-  : MUSTÁR
-  : CSILLAGFÜRT

-  : RÁKFÉLÉK
-  : FÖLDIMOGYORÓ
-  : DIÓFÉLÉK
-  : SZEZÁMMAG
-  : PUHATESTŰEK





ALLERGENS:

-  : EGG
-  : SOYBEAN
-  : CELERY
-  : SULFUR DIOXIDE

-  : GLUTEN
-  : FISH
-  : MILK
-  : MUSTARD
-  : LUPINE

-  : CRUSTACEANS
-  : PEANUTS
-  : NUTS
-  : SESAM SEED
-  : MOLLUSCS

ALLERGENE:

-  : EI
-  : SOJABOHNE
-  : SELLERIE
-  : SCHWEFELDIOXID

-  : GLUTEN
-  : FISCH
-  : MILCH
-  : SENF
-  : LUPINE

-  : KREBSTIERE
-  : ERDNÜSSE
-  : NÜSSE
-  : SESAMSAMEN
-  : WEICHTIERE

SZOBASZERVIZ / ROOMSERVICE / ZIMMERSERVICE

Rendeléshez kérjük hívja a 951-es melléket.

Please call extension 951. / Bitte rufen Sie die Durchwahl 951 an.



Szobaszerviz: 12:00-23:00 óra között.

Room Service: 12 p.m. - 11 p.m.

Zimmerservice: 12:00-23:00 Uhr.



Szobaszerviz: 00:00-24:00 óra között.

Room service: Available 24/7.

Zimmerservice: 00:00-24:00 Uhr.

HIDEG-MELEG ELŐÉTELEK
COLD-HOT STARTERS
KALTE-WARME VORSPEISEN

 FRANCIA TATÁR, WASABI VAJJAL ÉS
FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL

9 800 FT
23,3 €

CLASSIC FRENCH STEAK TARTARE WITH WASABI
BUTTER AND FERMENTED VEGETABLES   

KLASSISCHES FRANZÖSISCHES STEAK-TATAR MIT
WASABI-BUTTER UND FERMENTIERTEM GEMÜSE

SZENT JAKAB-KAGYLÓ SÁFRÁNYOS
TENGERI HALMÁRTÁSSAL

4 900 FT
11,7 €

SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH
SAFFRON-INFUSED SEAFOOD SAUCE    



JAKOBSMUSCHELN MIT SAFRAN-INFUNDIERTER
MEERESFRÜCHTESOSSE

BOTANIKUS SALÁTA, GRILLEZETT GARNÉLÁVAL 5 500 FT
13,1 €

BOTANICAL SALAD WITH GRILLED PRAWNS   

BOTANISCHER SALAT MIT GEGRILLTEN GARNELEN

PRÉMIUM KACSAMÁJ KONYAKBAN ÉRLELVE,
REBARBARÁVAL ÉS PÁRMAI SONKÁVAL 7 500 FT
17,9 €

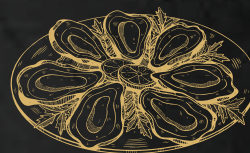
PREMIUM DUCK LIVER AGED IN COGNAC WITH
RHUBARB AND PARMA HAM  

PREMIUM-ENTENLEBER, IN COGNAC GEREIFT,
MIT RHABARBER UND PARMASCHINKEN

 ARANY BURRATA: ROPOGÓS PANKÓBAN SÜLT
BURRATA, BAZSALIKOMOS PESTÓVAL,
LEVÉLZÖLDEKKEL 7 500 FT
17,9 €

GOLDEN BURRATA WITH CRISPY PANKO CRUST,
BASIL PESTO, AND FRESH LEAFY GREENS    

GOLDENE BURRATA MIT KNUSPRIGER PANKO-KRUSTE,
BASILIKUM-PESTO UND FRISCHEN BLATTGEMÜSEN



LEVESEK
SOUPS
SUPPEN

CUKORBORSÓ KRÉMLEVES, MARINÁLT LAZAC 2 900 FT
6,9 €

SWEET PEA CREAM SOUP, MARINATED SALMON   

ERBSENCREMESUPPE, MARINIERTER LACHS

CITRUSOS BORJÚRAGULEVES, ZÖLDFÜSZERES 3 200 FT
7,6 €

CITRUS-FLAVORED VEAL RAGOUT SOUP
WITH HERB POTATO DUMPLINGS   

KALBSRAGOUTSUPPE MIT ZITRUSNOTE UND
KRÄUTERKARTOFFELKNÖDELN

RÉGIÓS ÉTELEINK SELECTION OF THE REGION AUSWAHL DER REGION

- | | | | | | | | |
|--|--|---------------------------|---|---|--|---------------------------|---|
|  | HAGYOMÁNYOS SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES,
HÁZI CSIPETKÉVEL | 4 900 FT
9,3 € |    |  | HAJDÚSÁGI MANGALICA ORJALEVES | 2 800 FT
6,7 € |    |
|  | AUTHENTIC HUNGARIAN GREY CATTLE GOULASH
SOUP WITH HAND-PINCHED NOODLES | | | | MANGALICA BONE MARROW SOUP
"HAJDÚSÁG-STYLE" | | |
| | AUTHENTISCHE UNGARISCHE GRAUVIEHGULASCHSUPPE
MIT HANDGEFERTIGTEN NUDELN | | | | MANGALICA MARKKNOCHENSUPPE
"HAJDÚSÁG-STIL" | | |
|  | PARLAGI CSIRKEPAPRIKÁS, TOJÁSOS GALUSKÁVAL,
RÓMAI SALÁTÁVAL | 4 500 FT
10,7 € |     |  | MARHAPOFA PÖRKÖLT, VARGÁNYÁVAL,
„SÜLT CINKÉVEL" | 7 600 FT
18,1 € | |
| | "PARLAGI" FREE-RANGE CHICKEN PAPRIKASH
WITH HUNGARIAN EGG DUMPLINGS AND ROMAINE LETTUCE | | |  | BEEF CHEEK STEW WITH PORCINI MUSHROOMS
AND "SÜLT CINKE" (HUNGARIAN POTATO FRITTER) | |    |
| | "PARLAGI" FREILANDHÄHNCHEN-PAPRIKASCH MIT
UNGARISCHEN EIERNÖCKERLN UND RÖMERSALAT | | | | RINDERBÄCKCHEN-GULASCH MIT STEINPILZEN UND
"SÜLT CINKE" (UNGARISCHE KARTOFFELFRITTER) | | |

HALÉTELEK FISH DISHES FISCHGERICHTE

- | | | | | | | | |
|--|---|---------------------------|---|--|---|---------------------------|---|
| | PROVENCE-I FRANCIA HALLEVES "BOUILLABAISSE"
(GARNÉLARÁK, FEKETE KAGYLÓ, VÉNUSZ KAGYLÓ,
BÉBI POLIP, TÓKEHAL) | 4 600 FT
11,0 € |     | | ROPOGÓS BŐRÉN SÜLT LAZAC, SELYMES
KARFIOLPÜRÉVEL ÉS MARINÁLT ZÖLDSÉGEKKEL | 8 200 FT
19,5 € | |
| | PROVENÇAL FRENCH FISH SOUP "BOUILLABAISSE"
(PRAWNS, BLACK MUSSELS, VENUS CLAMS,
BABY OCTOPUS, CODFISH) | | | | CRISPY SKIN SALMON WITH SILKY CAULIFLOWER
PURÉE AND MARINATED VEGETABLES | |     |
| | PROVENZALISCHE FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE "BOUILLABAISSE"
(GARNELEN, SCHWARZE MUSCHELN, VENUSMUSCHELN,
BABYTINTENFISCH, KABELJAU) | | | | KROSS GEBRATENER LACHS MIT SAMTIGEM
BLUMENKOHLPÜREE UND MARINIERTEM GEMÜSE | | |
| | SELYMESEN OMLÓS HARCSA DERÉK , ZÖLDSÉGES
BULGURRAL ÉS HOLLANDI HABBAL | 6 500 FT
15,5 € |    | | ARANYBARNA TÓKEHALFILÉ, ROPOGÓS KARIKA
BURGONYÁVAL HÁZI REMOULADE MÁRTÁSSAL
"FISH & CHIPS" | 6 500 FT
15,5 € |      |
| | TENDER CATFISH LOIN WITH VEGETABLE-BULGUR
AND LIGHT HOLLANDAISE FOAM | | | | GOLDEN-BROWN COD FILLET WITH CRISPY
POTATO RINGS AND HOME-MADE REMOULADE
SAUCE "FISH & CHIPS" | | |
| | ZARTER WELSRÜCKEN MIT GEMÜSEINFUNDIERTEM BULGUR
UND LEICHTER HOLLANDAISE-SCHAUM | | | | GOLDBRAUNER KABELJAUFILLET MIT KNUSPRIGEN
KARTOFFELRINGEN UND HAUSGEMACHTER
REMOULADE-SAUCE "FISH & CHIPS" | | |

SZÁRNYAS ÉTELEK POULTRY DISHES GEFLÜGELGERICHTE

ROZÉRA SÜLT KACSAMELL, LEMEZELT
BURGONYÁVAL, CÉKLÁVAL, BÉBI RÉPÁVAL

7 200 FT
17,1 €



BŐRÉN SÜLT OMLÓS SUPREME CSIRKEMELL,
KRÉMES SÁFRÁNYOS RIZOTTÓVAL

7 200 FT
17,1 €

PINK DUCK BREAST WITH SLICED POTATOES,
BEETROOT, AND BABY CARROTS



CRISPY SKIN SUPREME CHICKEN BREAST WITH
CREAMY SAFFRON RISOTTO



ROSÉ GEBRATENE ENTENBRUST MIT KARTOFFELSCHNITZELN,
ROTE BETE UND BABYKAROTTEN

KNUSPRIG GEBRATENES, ZARTES BRUSTFILET VOM
SUPREME-HUHN MIT CREMIGEM SAFFRANRISOTTO

SERTÉSHÚS ÉTELEK PORK DISHES SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

LASSAN SÜLT MANGALICA CSÜLÖK, ROPOGÓS
PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS ILLATOS VAD BROKKOLIVAL

8 500 FT
20,2 €



GRILLEZETT "TOMAHAWK" SERTÉS STEAK,
PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS SÜLT PARADICSOMMAL

6 500 FT
15,5 €

SLOW-ROASTED MANGALICA PORK KNUCKLE WITH
CRISPY BABY POTATOES AND FRAGRANT WILD BROCCOLI



GRILLED "TOMAHAWK" PORK STEAK WITH
"EMBER-ROASTED" BABY POTATOES AND TOMATOES



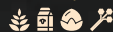
LANGSAM GERÖSTETE MANGALICA-SCHWEINEHAXE MIT
KNUSPRIGEN BABY-KARTOFFELN UND DUFTENDEM
WILDBROKKOLI

GEGRILLTES "TOMAHAWK" SCHWEINEKOTELETT MIT
"GLUTGERÖSTETEN" BABY-KARTOFFELN UND TOMATEN

BÁRÁNY ÉS BORJÚ ÉTELEK LAMB AND VEAL DISHES LAMB- UND KALBFLEISCHGERICHTE

OMLÓS BÁRÁNYCSÜLÖK, SZARVASGOMBÁS
BURGONYAPÜRÉVEL ÉS BAZSALIKOMOS
PARADICSOMMAL

11 900 FT
28,3 €



SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH TRUFFLE-INFUSED
MASHED POTATOES AND BASIL-GLAZED TOMATOES

LANGSAM GEGARTER LAMMHAXEN MIT TRÜFFEL-INFUSED
KARTOFFELPÜRÉE UND BASILIKUM-GLASIERTE TOMATEN

TÖKÉLETES BORJÚ BÉCSI – PETREZSELYMES
BURGONYA ÉS FRISS CITROM

8 200 FT
19,5 €

PERFECT VEAL WIENER SCHNITZEL WITH
PARSLEY POTATOES AND FRESH LEMON



PERFEKTES KALB WIENER SCHNITZEL MIT
PETERSILIENKARTOFFELN UND FRISCHER ZITRONE

MARHAHÚS STEAKEK
BEEF STEAKS
RINDFLEISCH STEAKS

**MAGYAR -TARKA "RIB-EYE STEAK" –
MARHAHÚS RAJONGÓKNAK (300 G)**

17 000 FT
40,5 €

**HUNGARIAN SIMMENTAL "RIB-EYE STEAK" –
FOR BEEF LOVERS (300 G)**



**UNGARISCHES SIMMENTALER "RIB-EYE STEAK" –
FÜR RINDFLEISCHLIEBHABER (300 G)**

**PRÉMIUM ÉRLELT ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN
(250 G)**

16 000 FT
38,1 €

**PREMIUM AGED ARGENTINE BEEF TENDERLOIN
(250 G)**



**PREMIUM GEREIFTES ARGENTINISCHES RINDERFILET
(250 G)**

A Magyar Tarka "Rib-eye steak" igazi különlegesség a marhahús kedvelői számára. A Magyar Tarka egy őshonos szarvasmarhafajta, amely kiváló minőségű, márványozott és ízletes húst ad. A Rib-eye steak különösen szaftos és gazdag ízvilágú, mivel a bordarészből származik, ahol a finom zsírréteg omlóssá teszi a húst.

The Hungarian Simmental "Rib-eye steak" is a true delicacy for beef enthusiasts. The Hungarian Simmental is a native cattle breed known for its high-quality, well-marbled, and flavorful meat. Rib-eye steak is especially juicy and rich in taste because it comes from the rib section, where the fine marbling keeps the meat tender.

**ARGENTIN MARHA BÉLSZÍN & GARNÉLA
HARMÓNIA (SURF & TURF) (250 G)**

17 500 FT
41,7 €

**ARGENTIN BEEF FILLET & GRILLED PRAWNS –
SURF & TURF (250 G)**



**ARGENTINISCHES RINDERFILET & GEGRILLTE GARNELEN –
SURF & TURF (250 G)**

**ZÖLD SÉF AJÁNLATA: STEAK ÚJRA GONDOLVA –
VEGÁN VÁLTOZAT (250 G)**

6 200 FT
14,8 €

**GREEN CHEF'S RECOMMENDATION:
REINVENTED STEAK – VEGAN VERSION (250 G)**



**EMPFEHLUNG DES GRÜNEN KÜCHENCHEFS:
NEU INTERPRETIERTES STEAK – VEGANE VARIANTE (250 G)**

Az argentin marha bélszín és a garnéla párosítása egy igazi ínycsok fogás, amely a "surf and turf" koncepcióra épül. Az argentin marhahús világhírű a kiváló minőségéről, mivel a szabadon legeltetett szarvasmarhák húsa különösen omlós és ízletes. A garnéla lágy, édeskes tengeri aromája tökéletes kontrasztot alkot a marhahús gazdag, umamis ízével.

The pairing of Argentinian beef tenderloin and shrimp is a true gourmet dish based on the "surf and turf" concept. Argentinian beef is world-famous for its exceptional quality, as the free-range cattle produce particularly tender and flavorful meat. The shrimp's delicate, slightly sweet seafood aroma creates a perfect contrast with the beef's rich, umami taste.

KÖRETEK DISHES BEILAGEN

PARÁZSBURGONYA
EMBER-ROASTED BABY POTATOES
GLUTGERÖSTETE BABY-KARTOFFELN
SZARVASGOMBÁS BURGONYAPÜRÉ
TRUFFLE-INFUSED MASHED POTATOES
TRÜFFEL-INFUSED KARTOFFELPÜREE

1 200 FT
2,9 €
🌿 🍷
1 500 FT
3,6 €
🌿 🍷

ÉDESBURGONYA
SWEET POTATO
SÜSSKARTOFFEL
BÉBI VAJAS ZÖLDSÉGEK
BUTTERED SEASONAL BABY VEGETABLES
BUTTERGEMÜSE AUS SAISONALEN BABY-GEMÜSEN

1 900 FT
4,5 €
🌿 🍷 🍷
2 300 FT
5,5 €
🌿 🍷 🍷

MÁRTÁSOK SAUCES SAUCEN

KÉCSAJT MÁRTÁS
BLUE CHEESE SAUCE
BLAUSCHIMMELKÄSE-SAUCE
ZÖLDBORS MÁRTÁS
GREEN PEPPERCORN SAUCE
GRÜNE PFEFFERKORNSAUCE

1 700 FT
4,0 €
🍷
1 200 FT
2,9 €
🌿 🍷 🍷

BEARNAISE MÁRTÁS
BEARNAISE SAUCE
BÉARNAISE-SAUCE
KONYAKOS DEMI-GLACE MÁRTÁS
COGNAC DEMI-GLACE SAUCE
COGNAC DEMI-GLACE-SAUCE

1 400 FT
3,3 €
🌿 🍷 🍷
1 700 FT
4,0 €
🌿 🍷 🍷

NYÁRI SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK SUMMER SALADS AND PICKLES SOMMERSALATE UND EINGELEGTES GEMÜSE

FRISS UBORKASALÁTA
FRESH CUCUMBER SALAD
FRISCHER GURKENSALAT
VEGYES SALÁTAVÁLOGATÁS
MIXED SALAD SELECTION
GEMISCHTE SALATAUSWAHL
NAGYMAMA VEGYES VÁGOTTJA
GRANDMOTHER'S MIXED PICKLES
GROSSMUTTERS GEMISCHTE EINGELEGTES

1 800 FT
4,3 €
2 600 FT
6,2 €
1 300 FT
3,1 €
🍷

KÉZMŰVES KOVÁSZOS UBORKA
TRADITIONAL PICKLED CUCUMBERS
TRADITIONELL EINGELEGTE GURKEN
AMERIKAI KÁPOSZTASALÁTA "COLESLAW"
CLASSIC AMERICAN COLESLAW
KLASSISCHER AMERIKANISCHER COLESLAW

1 100 FT
2,6 €
🍷
990 FT
2,4 €
🍷

DESSZERTEK DESSERTS NACHSPEISEN

ROPOGÓS LEVELES KRÉMES" MILLE FEUILLE"
CLASSIC MILLE FEUILLE – CRISPY PUFF PASTRY
WITH CREAM FILLING

3 900 FT

9,3 €



**KLASSISCHES MILLE FEUILLE – KNUSPRIGER
BLÄTTERTEIG MIT CRÉMEFÜLLUNG**



KÓKUSZOS SAJTORTA, MANGÓ CHUTNEYVAL
COCONUT CHEESECAKE WITH MANGO CHUTNEY
KOKOS-CHEESECAKE MIT MANGO-CHUTNEY

2 900 FT

6,9 €



**PRÉMIUM TIRAMISU LÁGY TEJKARAMELL ÉS
ROPOGÓS MÁLNA**

3 800 FT

9,3 €



**GOURMET TIRAMISU WITH VELVETY MILK
CARAMEL AND CRISPY RASPBERRIES**

**PREMIUM TIRAMISU MIT WEICHEM MILCHKARAMELL
UND KNUSPRIGER HIMBEERE**



ZÖLDALMA MOUSSE, CALVADOS MÁRTÁSSAL
GREEN APPLE MOUSSE WITH CALVADOS SAUCE
GRÜNER APFEL MOUSSE MIT CALVADOS-SAUCE

2 600 FT

6,2 €



GYEREK MENÜ KID'S MENÜ KINDERMENÜ

NEKEM MINDEGY
(marhahúsleves, csigatészta)

1 900 FT

4,5 €



I DON'T MIND

(beef soup, pasta)

ES IST MIR EGAL

(Rindfleischsuppe, Nudel)

3 200 FT

7,6 €



VILLÁM MCQUEEN

(rántott csirkemell csíkok, burgonyapüré)

LIGHTNING MCQUEEN

(crispy chicken breast strips, mashed potatoes)

LIGHTNING MCQUEEN

(frittierter Hähnchenbruststreifen, Kartoffelpüree)

3 200 FT

7,6 €



SPONGYABOB KOCKANADRÁG

(rántott sajtfalatkák, sültburgonya, majonéz)

SPONGEBOB SQUAREPANTS

(crispy cheese bites, french fries, mayonnaise)

SPONGEBOB SCHWAMMKOPF

(knusprige Käsehäppchen, Pommes frites, Mayonnaise)

NEM VAGYOK ÉHES

(sültburgonya, ketchup)

I'M NOT HUNGRY

(french fries, ketchup)

ICH HABE KEINEN HUNGER

(Pommes Frites, Ketchup)

OLAF KEDVENCE

(sajtos tejfölös pappardelle)

OLAF'S FAVOURITE

(pappardelle with cheese and sour cream)

OLAF'S LIEBLING

(Pappardelle mit Käse und Sauerrahm)

JULIEN KIRÁLY

(madagaszkári vanília fagyalittal töltött palacsinta, eper gyümölcs öntet)

KING JULIEN

(pancake filled with Madagascan vanilla ice cream, strawberry fruit sauce)

KÖNIG JULIEN

(Pfannkuchen gefüllt mit Madagaskar-Vanilleeis, Erdbeersoße)

1 800 FT

4,3 €



2 500 FT

6,0 €



2 200 FT

5,2 €





OLASZORSZÁG ÍZEI
TASTE OF ITALY
GESCHMACK ITALIENS

HIDEG ELŐÉTELEK
COLD APPETIZERS
KALTE VORSPEISEN



DIVINUS ÍZELÍTŐ

Olasz "Antipasti" Különlegességek (2 fő részére)

13 300 FT

31,7 €

DIVINUS ANTIPASTI SELECTION

Italian Delicacies (for 2 persons)



DIVINUS ANTIPASTI AUSWAHL

Italienische Delikatessen (Für 2 Personen)

MEDITERRÁN TENGERI TATÁR

"Tartare Mediterraneo" (shiso, lime sorbet, alga kaviár)

6 800 FT

16,2 €

MEDITERRANEAN SEAFOOD TARTARE

"Tartare Mediterraneo" with shiso, lime sorbet, and seaweed



MEDITERRANES MEERESFRÜCHTE-TATAR

"Tartare Mediterraneo" mit Shiso, Limetten-Sorbet und Seetang



KÉZMŰVES HÁZI TÉSztÁK
ARTISAN HOMEMADE PASTA SELECTION
HAUSGEMACHTE HANDWERKLICHE PASTA



MACCHERONI

gorgonzolával és szarvasgombával - az olasz konyha esszenciája

2 900 FT

6,9 €

with gorgonzola and truffle - the essence of the Italian gastronomy



mit Gorgonzola und Trüffel - die Essenz der italienischen Gastronomie

RIGATONI

paradicsomos-bazsalikomos bruschetta mártással, füstölt lazaccal

5 500 FT

13,1 €

with tomato-basil bruschetta sauce and smoked salmon



mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta-Sauce und geräuchertem Lachs



MAFALDINE

a tenger ízeivel - "frutti di mare" specialitás

3 700 FT

8,8 €

with seafood - "frutti di mare" speciality



mit Meeresfrüchten - "Frutti di Mare" Spezialität

CARBONARA GOLD

garnélás deluxe változat prémium durum spagetti tészttával

4 900 FT

11,7 €

deluxe shrimp version with premium durum spaghetti



Garnelen-Deluxe-Version mit Premium-Hartweizenspaghetti



CASARECCE

rusztikus tészta csípős paradicsomos "arrabbiata" mártásban

2 800 FT

6,7 €

rustic pasta in spicy tomato "arrabbiata" sauce



Rustikale Pasta in scharfer Tomaten-"arrabbiata"-Sauce



TRADICIONÁLIS PIZZA NAPOLI
TRADITIONAL NEAPOLITAN PIZZA
TRADITIONELLE NEAPOLITANISCHE PIZZA



FOCACCIA

(olasz lepénykenyér, fokhagyma, friss rozsmaring és olívaolaj) **1 500 FT**
 (Italian flat bread, garlic, fresh rosemary, olive oil) **3,9 €**
 (italienisches Fladenbrot, Knoblauch, frischer Rosmarin, Olivenöl)

PIZZA MARGHERITA

(paradicsomos alap, bivaly mozzarella, pácolt mozzarella, bazsalikom) **3 500 FT**
 (tomato base, buffalo mozzarella, marinated mozzarella, basil) **9,2 €**
 (Tomatenbasis, Büffelmozzarella, mariniertes Mozzarella, Basilikum)

PIZZA PROSCIUTTO

(paradicsomos alap, mozzarella, parmezán, olasz főtt sonka, rukkola) **4 800 FT**
 (tomato base, mozzarella, parmesan, Italian cooked ham, arugula) **12,6 €**
 (Tomatenbasis, Mozzarella, Parmesan, italienischer Kochschinken, Rucola)

PIZZA TUNA AND RED ONION

(paradicsomos alap, mozzarella, pácolt tonhal, lilahagyma, olajbogyó) **3 800 FT**
 (tomato base, mozzarella, marinated tuna, red onion, olives) **10,0 €**
 (Tomatenbasis, Mozzarella, mariniertes Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven)

CALZONE PIZZA

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi, fokhagymás, rozsmaringos olaj) **4 900 FT**
 (tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami, garlic and rosemary oil) **12,9 €**
 (Tomatensauce, mariniertes Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder pikante Salami, Knoblauch-Rosmarin-Öl)

PIZZA PANCETTA

(paradicsomos alap, toszkán szalonna, petrezselyemzöld, parmezán, olívaolaj) **4 200 FT**
 (tomato base, Tuscan bacon, fresh parsley, parmesan, olive oil) **11,1 €**
 (Tomatenbasis, toskanischer Speck, frische Petersilie, Parmesan, Olivenöl)

PIZZA BURRATA

(pácolt mozzarella, serrano sonka, burrata, cseresznye-paradicsom, rukkola) **5 500 FT**
 (marinated mozzarella, serrano ham, burrata, cherry tomatoes, arugula) **14,5 €**
 (mariniertes Mozzarella, Serrano-Schinken, Burrata, Kirschtomaten, Rucola)

PIZZA NAPOLI

(paradicsomos alap, pácolt mozzarella, választható nápolyi vagy picante szalámi) **4 300 FT**
 (tomato base, marinated mozzarella, choice of Neapolitan or picante salami) **11,3 €**
 (Tomatenbasis, mariniertes Mozzarella, wahlweise neapolitanische oder picante Salami)

LANGALLÓ - HUNGARIAN FLATBREAD

(fokhagymás tejföl, újhagyma, császárszalonna, füstölt kolbász, mozzarella sajt) **5 200 FT**
 (garlic sour cream, spring onion, bacon, smoked sausage, mozzarella) **13,7 €**
 (Knoblauch-Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck, geräucherter Würst, Mozzarella)

PIZZA SZENDVICS - PIZZA SANDWICH

(bruschetta, mozzarella sajt, mascarpone sajt, rucola, picante salami) **4 700 FT**
 (bruschetta, mozzarella cheese, mascarpone cheese, arugula, picante salami) **12,4 €**
 (Bruschetta, Mozzarella-Käse, Mascarpone-Käse, Rucola, pikante Salami)

FELTÉTEK / TOPPINGS / TOPPINGS

SZARVASGOMBA OLAJ	600 FT	GARNÉLARÁK (4 DB)	2 200 FT	SERRANO SONKA (4,5 DKG)	2 200 FT	PIZZA MOZZARELLA (8 DKG)	1 800 FT
TRUFFLE OIL	1,6 €	SHRIMPS (4 PCS)	5,8 €	SERRANO HAM (4,5 DKG)	5,8 €	PIZZA MOZZARELLA (8 DKG)	4,7 €
TRUFFLE ÖL		GARNELE (4 STK)		SERRANO SCHINKEN (4,5 DKG)		PIZZA MOZZARELLA (8 DKG)	



Az áraink tartalmazzák az ÁFA-t és a 15% szervizdíjat.

Our prices include VAT and 15% service fee.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MWST und 15% Servicegebühr.

Az Euro-ban megadott árak tájékoztató jellegűek, az aktuális Forint-Euro árfolyam függvényében változhatnak.

Prices in Euro are just for information, they can change due to the actual Forint-Euro exchange rate.

Die Preise in Euro dienen nur zur Information, sie können sich aufgrund des aktuellen Forint-Euro-Wechselkurses ändern.

Bármilyen ételallergia vagy összetevővel szembeni túlérzékenység esetén kérjük, egyeztessen kollégánkkal. Igyekszünk eleget tenni kéréseinek, ugyanakkor kérjük megértését, ha ezt nem minden esetben tudjuk megvalósítani. Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

In case of any kind of food allergy or hypersensitivity to any ingredient please advise our colleagues before ordering. We will do all we can to accommodate these requirements, though please note that certain alterations may not be possible. In addition to allergens labeled as ingredients, our foods may contain traces of additional allergens.

Im Falle einer Lebensmittelallergie oder Überempfindlichkeit gegen einen Zutat(en) informieren Sie bitte unsere Kollegen vor der Bestellung. Wir werden alles tun, um diesen Anforderungen gerecht zu werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass bestimmte Änderungen vielleicht nicht möglich sind. Zusätzlich zu den als Zutat(en) gekennzeichneten Allergenen können unsere Lebensmittel Spuren anderer Allergene enthalten.

