



Cosa c'è sul tavolo? Scrivi al posto giusto!

insalata

formag
gio

acqua

caffè

zuppa

muffin

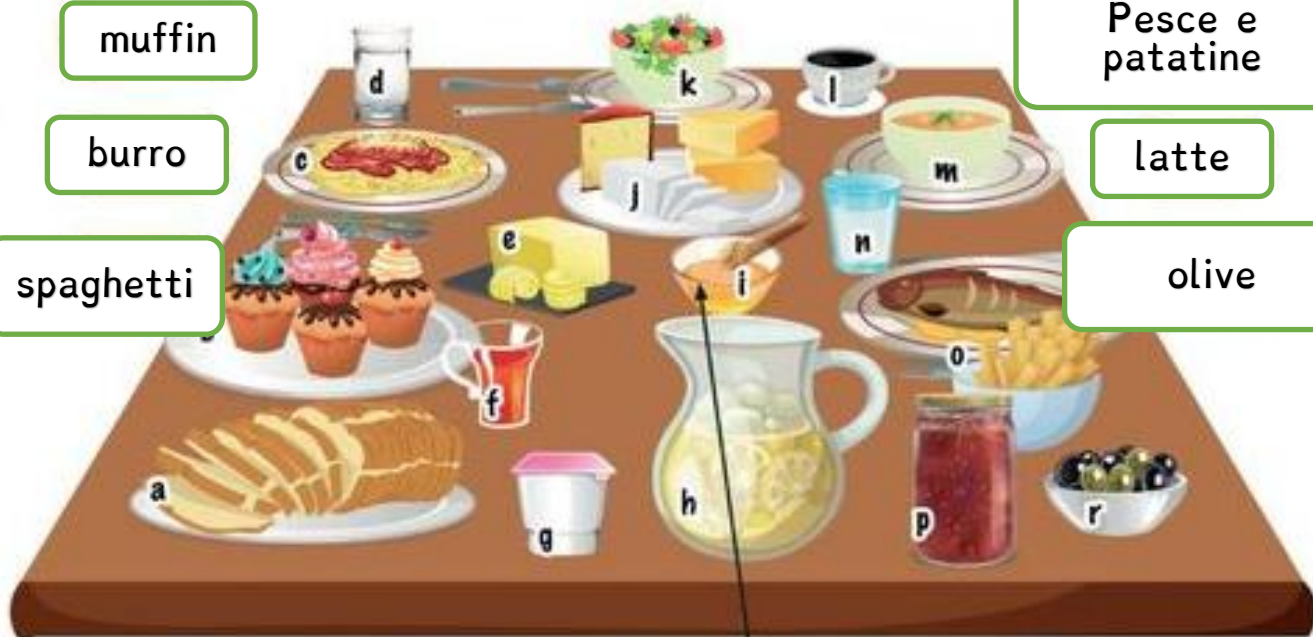
Pesce e
patatine

burro

latte

spaghetti

olive



te

marmell
ata

pane

miele

yogurt

limonata

a)		i)		r)	
b)		j)			
c)		k)			
d)		l)			
e)		m)			
f)		n)			
g)		o)			
h)		p)			



Sei diventato il proprietario di un ristorante. Decidi il nome, il logo, l'indirizzo e il menu del tuo ristorante. Fai finta che arrivi un cliente e che il cameriere prenda l'ordinazione.

Il nome del
ristorante:

Indirizzo:

Orari di apertura:

Logo



Alcune idee – Menu

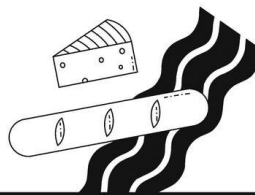




Alcune idee – Menu

Ízelítők Appetizers

Krémtrió pirított bagettel, zöldfűszeres sajtkrém, padlizsánkrém, avokádó krémmel ☐ Spreads trio of herb cheese cream, aubergine and avocado cream with bread	3190 Ft
Bagel házi pácolt lazaccal, zöldfűszeres sajtkrémmel és mentás céklasalátával Bagel with marinated salmon, cheese cream and beetroot salad with mint	3890 Ft
Bagel Avokádókrémmel, tojáskrémmel és baconnel Bagel with avocado cream, egg cream and bacon	3490 Ft
Tortilla chips mix (chilis, sajtos, BBQ-s) sajtkrém és salsával Mixed tortilla chips with salsa and cheese cream	2290 Ft
Zöldség rudak humusszal, ajvárral ☐ Vegetable buttons with hummus and ajvar	2690 Ft
Zsírosdeszka lilahagymával keksz módra ☐ ☐ Fresh bread with spicy lard and purple onion	1690 Ft





Alcune idee – Menu

RAKD ÖSSZE A SAJÁT BURGERED BUILD YOUR OWN BURGER

A hamburgerjeidet paradicsammal, lilahagymával, jégсалátával és csomagubarkákkal készítjük.
We serve our burgers with tomato, onion, iceberg lettuce and pickles.
A marhahúspogácsákat közepesen jól sütjük meg. Jelezd a rendelésnél, ha máshogy szeretnéd!
We serve our beef patties medium-well. Please let us know if you want to change it.

1 HÚS / MEAT

zöldségpogácsa/veggie patty	2.090Ft
csirke / chicken	2.090Ft
marha / beef 180g	2.190Ft
sertés / pork 180g	2.190Ft
angus marha / angus beef 180g	2.490Ft
dupla hús / double meat	2.590Ft
dupla angus / double angus	3.590Ft

2 BUCI / BUN

szesámmagos /sesamic	
teljes kiőrlésű / whole grain	+100 Ft
szesámas fekete/ sesamic black	+100 Ft
sajtos / cheesy	+150 Ft
szénhidrát csökkentett /low-carb	+400 Ft
gluténmentes / glutenfree	+400 Ft

3 SAJT / CHEESE

cheddar / cheddar	
mozzarella / mozzarella	
pepper jack / pepper jack	
kéksajt / blue cheese	
füstölt sajt / smoked cheese	
laktózmentes / lactose free	

4 SZÓSZ / SAUCE

cheddar / cheddar	
kéksajt / bluecheese	
mézes-mustáros / honey-mustard	
fűszeres joghurt / spiced yoghurt	
fokhagymás majonéz / garlic mayo	
Jack Daniel's / Jack Daniel's	
BBQ / BBQ	
chili / chili	
ranch / ranch	
chipotle majonéz / chipotle mayo	
dijoni BBQ / dijon BBQ	

5 EXTRA

bacon / bacon	
jalapeno / jalapeno	
sauté gomba / sautéed mushroom	
pirított hagyma / crispy onion	
tükörtojás / fried egg	
karamelizált hagyma / caramelized onion	
hagymakarika / onion rings	
rántott sajt / breaded cheese	+300 Ft
további extra	+ 200 Ft
any additional extra	+ 200 Ft

BURGEREK / BURGERS

CLASSIC BURGER	1.890 Ft	BACON CHEESEBURGER	2.190 Ft
marhahúspogácsa, alap buci		marhahúspogácsa, cheddar sajt, sajtszósz, bacon	
beef patty, basic bun		beef patty, cheddar, cheese sauce, bacon	
CHEESEBURGER	2.090 Ft	CHILI BURGER	2.190 Ft
marhahúspogácsa, cheddar sajt, sajtszósz		marhahúspogácsa, chili szósz,	
beef patty, cheddar, cheese sauce		pepperjack sajt, jalapeno	
BLUE CHICKEN BURGER	2.090 Ft	beef patty, pepperjack cheese, chili sauce,	
grillezett csirkemell, kéksajtmártás, bacon		jalapeno	
grilled chicken breast, blue cheese sauce, bacon		BBQ BURGER	2.290 Ft
VEGGIE BURGER	2.190 Ft	marhahúspogácsa, bbq szósz, bacon, sajt,	
zöldségpogácsa, joghurt öntet, párolt gomba,		pirított hagyma	
mozzarella		beef patty, cheddar, BBQ sauce, bacon, fried onion	
veggie patty, yogurt sauce, sautéed mushroom,		JACK DANIEL'S BURGER	2.290 Ft
mozzarella		marhahúspogácsa, JD szósz, bacon, sajt,	
		pirított hagyma	
		beef patty, cheddar, JD sauce, bacon, fried onion	



Alcune idee – Menu

Main courses

On lava stone grilled Cajun flavoured chicken breast with coriander tabbouleh salad,
raita yoghurt sauce and grilled pak choi (LF)

4 980 HUF

Pressed chicken "Bakony" style with roasted shiitake mushrooms and ewe's cheesy potato noodles in crispy coat

5 290 HUF

Rosé duck-breast with cabbage pasta, honey-apple compote (LF)

5 890 HUF

VakVarjú Schnitzel with Viennese potato salad (GF coating is available, LF)

4 490 HUF

Pork tenderloin rolled with aged ham, mashed potato with kale and roasted mushrooms (GF)

5 390 HUF

Veal Paprikash with spazle and dill flavoured cucumber spaghetti

4 980 HUF

Beef tripe stew with pork knuckle, roasted potatoes with marinated garlic (GF, LF)

4 490 HUF

IN VACANZA CON CANNELLA



S15
T2
L1

MENU