



- Étlap -



Konyhafőnök: Fekete Gábor  
Konyhafőnök helyettes: Szabó Gábor



## Salátek

- |                                                                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>Cézár saláta</b> ropogós chipsben forgatott csirkemell, uborka, koktéparadicsom, jégsaláta, kapros joghurtos öntet, toast kenyér | <b>3290.-</b> |
| 2. <b>Fitness saláta</b> grillezett csirkemell csíkok, jégsaláta, kapros joghurtos öntet, főtt tojás, paradicsom, uborka, toast kenyér | <b>3290.-</b> |

## Levesek

- |                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. -ÚJ!- <b>Marhagulyás zöldségekkel, házi csipetkével</b>                    | <b>2190.-</b> |
| 2. -ÚJ!- <b>Hideg málna krémleves</b> , házi túrógombóccal, fahéjas morzsában | <b>2190.-</b> |
| 3. <b>Tárkonyos vadraguleves</b>                                              | <b>2190.-</b> |
| 4. <b>Erőleves</b> finommetélt, tojás                                         | <b>1890.-</b> |
| 5. <b>Jákai bableves</b>                                                      | <b>2190.-</b> |
| 6. <b>Fokhagyma krémleves</b> cipóban                                         | <b>2190.-</b> |

## Fogások marhahúsból

- |                                                                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. -ÚJ!- <b>Hátszín-steak</b> parmezános burgonyapürével, whisky-s zöldbors mártással (20 dkg)                                                                           | <b>7190.-</b>  |
| 2. -ÚJ!- <b>Rib-eye steak parmezános burgonyapürével</b> , demi-glace mártással, madársalátával és koktéparadicsommal, búra alatt füstölve (30 dkg)                      | <b>12900.-</b> |
| 3. -ÚJ!- <b>Rib-eye steak parázsburgonyával</b> , whisky-s zöldbors mártással, madársalátával és koktéparadicsommal, búra alatt füstölve (30 dkg)                        | <b>12900.-</b> |
| 4. -ÚJ!- <b>T-bone steak</b> rozmarinos-vajas, héjában sült burgonyával, zsályás erdei gombamártással, madársalátával és koktéparadicsommal, búra alatt füstölve (45dkg) | <b>14900.-</b> |
| 5. -ÚJ!- <b>T-bone steak</b> burgonyapürével, kevert salátával, mézes-chilis, lime-os dresszinggel, búra alatt füstölve (45 dkg)                                         | <b>14900.-</b> |
| 6. <b>Hagymás rostélyos hátszínből</b> , krokettel tálalva (20 dkg)                                                                                                      | <b>7190.-</b>  |
| 7. <b>Genovai steak roston hátszín</b> , pirított baconnal és hagymával, sült zöldséggel, steak burgonyával(20dkg)                                                       | <b>7190.-</b>  |

Magyaros jellegű ételek



## Fogások baromfi húsból

- |                                                                                                                                                                              |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>-ÚJ!- Csirkemellfilé</b> , pirított kolbászmorzsával, sajtkrémmel töltve, panko morzsába rántva, burgonyapüré coleslaw saláta                                          | <b>4390.-</b> |
| 2. <b>-ÚJ!- Fetasajttal, pöréhagymával és füstölt tarzával töltött csirkemellfilé</b> panko morzsával rántva, petrezselymes burgonyával, és coleslaw salátával               | <b>4390.-</b> |
| 3. <b>Füstölt sajttal, füstölt tarzával töltött, rántott csirkemellfilé</b> , burgonyapürével, rukkolával és paradicsommal                                                   | <b>4390.-</b> |
| 4. <b>Füstölt sajtszószos csirkemellfilé roston</b> , füstölt tarzával, sült zöldségekkel, steak burgonyával                                                                 | <b>4390.-</b> |
| 5. <b>Csirkemell csíkok héjában sült egész burgonyával</b> , fokhagymás tejföllel nyakon öntve, edami sajttal, friss salátával, balzsamecettel                               | <b>4390.-</b> |
| 6. <b>Töltött, göngyölt csirkemell filé juhtúróval</b> , pöréhagymával töltve, baconbe göngyölve, roston sütve, steakburgonyával                                             | <b>4390.-</b> |
| 7. <b>Olaszos csirkemellfilé grillezett csirkemell</b> , sonkával, mozzarellával és paradicsommal gratinírozva, hasábbburgonyával, pikante szósszal                          | <b>4390.-</b> |
| 8. <b>Konyhafönök grilltányérja</b> grillezett hátszín, csirkemell, sertés szűz, grillezett zöldségekkel, paradicsommal baconszalonnával, steakburgonyával, pikante szósszal | <b>4590.-</b> |

## Fogások sertésszűzből

- |                                                                                                                                                             |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>-ÚJ!- Töltött sertésszűz</b> fekete-erdő sonkával, sajtkrémmel töltött sertésszűz, panko morzsába rántva, burgonyapürével és coleslaw salátával       | <b>4790.-</b> |
| 2. <b>-ÚJ!- Szüzérme roston zölbors mártással</b> , krokettel, madársalátával és koktélpadadicsommal                                                        | <b>4790.-</b> |
| 3. <b>-ÚJ!- Szüzérme roston zsályás, erdei gombamártással</b> , steakburgonyával, madársalátával és koktélpadadicsommal                                     | <b>4790.-</b> |
| 4. <b>Szüzérme roston paradicsomkarikával</b> , mozzarellával besütve, feketeerdő sonkával, rukkolával tálalva, steakburgonya, 2 fajta szósz (bbq, pikante) | <b>4790.-</b> |
| 5. <b>Bécsi szelet szűzpecsenyéből</b> , panko morzsába forgatva, petrezselymes burgonyával, coleslaw salátával                                             | <b>4790.-</b> |
| 6. <b>Szüzérme roston vargányás gnocchival</b> , rukkolával és paradicsommal                                                                                | <b>4790.-</b> |

Magyaros jellegű ételek



## Fogások sertéshúsból

1. **-ÚJ!- Ínyenc borda** füstölt sajttal, baconszalonnával, csemege uborkával és lilahagymával töltve és rántva, lyoni hagymás burgonyapürével **4390.-**
2. **-ÚJ!- Bajor borda** bajor káposztával, pirított kolbász-morzsával, töltve és rántva, lyoni hagymás burgonyapürével **4390.-**
3. **Cordon bleu** hasábbburgonyával, madársalátával, paradicsommal **4390.-**
4. **Bécsi szelet** hasábbburgonyával, madársalátával, paradicsommal és citrommal **4390.-**
5. **Milanói sertésborda** **4390.-**
6. **Töltött borda parasztosan**, feketeerdő sonkával, lilahagymával, sajttal töltött rántott sertésborda, hasábbburgonyával **4390.-**

## Fogások halakból

1. **-ÚJ!- Harcsapaprikás**, kapros-túrós sztrapacskával **5190.-**
2. **-ÚJ!- Chilis panko morzsában rántott királyrák farok** friss salátával, jázminrizzsel, mézes-lime-os mártogatóssal **6900.-**
3. **Lazac steak** tejszínes-fehérboros, pöréhagymamártással, jázminrizzsel, citrommal, madársalátával és koktélpáradicsommal **6900.-**
4. **Lazac roston** kapros koktélrákos szósszal, jázminrizzsel, citrommal, madársalátával és koktélpáradicsommal **6900.-**

## Magyaros ételek

1. **-ÚJ!- Roston sült tarja** házi lecsóval és házi lepénnyel **4390.-**
2. **-ÚJ!- Kapros-juhtúrósz sztrapacska** pirított szalonnával, lilahagymával és tejföllel **3290.-**
3. **-ÚJ!- Bajor káposztás sztrapacska**, pirított kolbászmorzsával, tejföllel **3290.-**
4. **-ÚJ!- Pikáns bárányragu** vajon pirított knédlivel **5190.-**
5. **Juhtúrósz sztrapacska**, pirított szalonnával, lilahagymával és tejföllel **3290.-**
6. **Cigánypacsante** (tarjából), hasábbburgonyával **4390.-**
7. **Vadpörkölt** vajon pirított knédlivel **4590.-**
8. **Pacalpörkölt cipóban** vagy választható körettel **3490.-**

## Olaszos jellegű ételek



## Kétszemélyes Tálak

- |                                                                                                                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. <b>-ÚJ!- Rablótál:</b> ínyenc borda, rántott camembert, cigánypecsenyе, roston csirkemell<br>pirított baconszeletekkel, coleslaw salátával, burgonyapürével és jázminrizzsel | <b>10990.-</b> |
| 2. <b>Fatányéros:</b> parasztos borda, szafatos natúrszelet, rántott gomba,<br>rántott sajt, roston csirkemell, párolt rizs, hasábbburgonya, vegyes savanyúság                  | <b>10990.-</b> |
| 3. <b>Chef tálja:</b> cigánypecsenyе, rántott csirkemell, cordon bleu, rántott sajt,<br>jázminrizzs, petrezselymes burgonya, ecetes friss kevert saláta                         | <b>10990.-</b> |

## Vegetáriánus ételek

- |                                                                                                                      |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>-ÚJ!- Panko morzsába rántott camembert sajt,</b> friss salátával, jázminrizzsel,<br>mézes-lime-os dresszinggel | <b>3490.-</b> |
| 2. <b>Rántott sajt,</b> hasábbburgonyával, tartármártással                                                           | <b>3490.-</b> |
| 3. <b>Juhtróval töltött gombafejek,</b> jázminrizzsel, tartármártással                                               | <b>3490.-</b> |

## Desszert

- |                                                                                    |               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>-ÚJ! -Csokoládé szuflé,</b> vaníliafagylalittal, mogyorós grillázzsal        | <b>1990.-</b> |
| 2. <b>-ÚJ!- Csokoládé torta</b> sós, házi karamell-el, mogyorós grillázzsal        | <b>2190.-</b> |
| 3. <b>-ÚJ!- Házi túrógombóc,</b> fahéjas morzsában, málnatükrön                    | <b>2190.-</b> |
| 4. <b>-ÚJ!- Flambírozott Gundel palacsinta</b>                                     | <b>2190.-</b> |
| 5. <b>Óriás nutellás palacsinta,</b> rumos, házi csokoládé-öntettel, tejszínhabbal | <b>1990.-</b> |
| 6. <b>Óriás kakaós palacsinta,</b> rumos, házi csokoládé-öntettel, tejszínhabbal   | <b>1990.-</b> |
| 7. <b>Óriás túróós palacsinta,</b> rumos, házi csokoládé-öntettel, tejszínhabbal   | <b>1990.-</b> |
| 8. <b>Kemencében sült, bécsi, túróós palacsinta</b>                                | <b>2190.-</b> |
| 9. <b>Kemencében sült, bécsi, mákos palacsinta</b>                                 | <b>2190.-</b> |

## Gyerek menü

- |                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. <b>Rántott dínó falatkák,</b> hasábbburgonyával, ketchuppal | <b>2590.-</b> |
| 2. <b>Rántott halrudacskák,</b> jázmin rizzsel, majonézzel     | <b>2590.-</b> |

## Magyaros jellegű ételek



## Savanyúságok

1. -ÚJ!- Coleslaw saláta	1250.-
2. Uborkasaláta	1250.-
3. Paradicsomsaláta	1250.-
4. Káposztasaláta	1100.-
5. Vegyes vágott	1100.-
6. Csemege uborka	1100.-
7. Ecetes vegyes, kevert friss saláta	1250.-

## Spaghetti

1. Carbonara	3290.-
2. Bolognese (marhahúsból)	3290.-
3. Pármai királyrák, baconszalonna, bazsalikom, parmezán sajt, tejszínes mártás	3290.-
4. Milanese	3290.-

## Gnocchi

1. -ÚJ- Pedrosa gnocchi: csirke, friss gomba, tejszínes mártás, lilahagyma, füstölt sajt	3290.-
2. -ÚJ!- Magyaros: szalonna, kolbász, házi lecsó, pirított füstölt tarja szeletek	3290.-
3. -ÚJ!- Caprese gnocchi: vöröshagyma, friss paradicsom, bazsalikom, paradicsommártás, sült fekete-erdő sonka morzsa, parmezán	3290.-
4. Négysajtos rukkolával, paradicsommal	3290.-
5. Csirkemell filé sonkás gnocchival, mozzarellával gratinírozva, rukkolával, koktélpardicsommal	3290.-
6. Vargányás gnocchi: tejszínes mártásban, fekete-erdő sonkával, rukkolával, paradicsommal	3290.-

Olaszos jellegű ételek



Vékony tésztával  
is rendelheted!

## Pizza lap

<b>1.</b>	<b>-ÚJ!- Tropicana:</b> paradicsomos alap, sonka, csirkemell, ananász, kukorica, sajt	<b>3190.-</b>
<b>2.</b>	<b>-ÚJ!- Verona:</b> tejfölös alap, sonka, csirkemell, lilahagyma, kukorica, sajt	<b>3190.-</b>
<b>3.</b>	<b>Margherita:</b> paradicsomos alap, sajt	<b>2390.-</b>
<b>4.</b>	<b>Buffalo:</b> paradicsomos alap, buffalo sajt, rukkola	<b>2690.-</b>
<b>5.</b>	<b>Prosciutto:</b> paradicsomos alap, sonka, sajt, oregano	<b>2890.-</b>
<b>6.</b>	<b>Alla Piedone:</b> paradicsomos alap, bab,hagyma, bacon, sajt, oregano	<b>2890.-</b>
<b>7.</b>	<b>Milanesi:</b> paradicsomos alap, sonka, gomba, sajt, oregano	<b>2990.-</b>
<b>8.</b>	<b>Sonkás-kukoricás:</b> paradicsomos alap, sonka, kukorica, sajt, oregano	<b>2990.-</b>
<b>9.</b>	<b>Songoku:</b> paradicsomos alap, sonka, gomba, kukorica, sajt, oregano	<b>3090.-</b>
<b>10.</b>	<b>Hawai:</b> tejfölös alap, sonka, ananász, sajt	<b>2990.-</b>
<b>11.</b>	<b>Szalámis:</b> paradicsomos alap, szalámi, sajt, oregano	<b>2990.-</b>
<b>12.</b>	<b>Mamma Rosa:</b> paradicsomos alap, bacon, hagyma, erős pepperóni, oregano	<b>2990.-</b>
<b>13.</b>	<b>Venezia:</b> paradicsomos alap, sonka, bacon, hagyma, gomba, sajt, oregano	<b>3090.-</b>
<b>14.</b>	<b>Doflamingo:</b> fokhagymás tejfölös alap, sonka, sajt, hagyma, gomba, bacon, érőspaprika	<b>3190.-</b>
<b>15.</b>	<b>Aphrodité:</b> tejfölös alap, sajt, lila hagyma, szalámi, kukorica	<b>3190.-</b>
<b>16.</b>	<b>Toscana:</b> paradicsomos alap, sonka, sajt, olívabogyó, bacon	<b>3190.-</b>
<b>17.</b>	<b>Il greco:</b> tejfölös alap, uborka, paradicsom, feta sajt, oliva bogyó, csirkemell, kapor, lilahagyma, sajt	<b>3190.-</b>
<b>18.</b>	<b>Tengerész kedvence:</b> fokhagymás tejfölös alap, bolognai ragu, jalapeno paprika, sajt, tejföllel locsolva	<b>3190.-</b>
<b>19.</b>	<b>Jamaica:</b> paradicsomos alap, sajt, fűszeres csirkemell, ananász, kukorica, sajt	<b>3190.-</b>

**Családi Pizza** 50cm

**7890.-**

**Családi Pizza Extra** 50cm

**8490.-**

**Öntetek - MártaSok**

**500.-**

(majonéz, tartármártás, fokhagymás-tejfölös mártás, kapros-joghurtos öntet, pikante szósz, bbq szósz)

**Köröt** (étlapon lévő)

**1000.-**

Olaszos jellegű ételek



# Pizza Extra

<b>20. -ÚJ!- Valinor:</b> tejfölös alap, csirkemell, bacon, lilahagyma, uborka, paradicsom, cheddar, kapor, sajt	<b>3490.-</b>
<b>21. -ÚJ!- Palermo:</b> tejfölös alap, csirkemell, bacon, lilahagyma, paradicsom, kukorica, fetasajt, sajt	<b>3490.-</b>
<b>22. -ÚJ!- Nápoly:</b> paradicsomos alap, bolognai szósz, sajt, bacon, szalámi, erős lilahagyma	<b>3490.-</b>
<b>23. -ÚJ!- Thornadosz:</b> tejfölös-tormás alap, füstölt tarja, füstölt sajt, bacon, sajt,	<b>3490.-</b>
<b>24. Bolognai:</b> paradicsomos alap, marhahúsos bolognai ragu, sajt, cheddar sajt	<b>3490.-</b>
<b>25. Caprese:</b> paradicsomos alap, bufala mozzarella, bruschetta, rukkola, fekete-erdő sonka, sajt	<b>3490.-</b>
<b>26. Al Rabló:</b> paradicsomos alap, feketeerdő sonka, mozzarella, rukkola, koktélpardicsom, fekete olíva, edami sajt	<b>3490.-</b>
<b>27. Szicíliai:</b> bbq alap, csirke, lilahagyma, bacon, kukorica, sajt	<b>3490.-</b>
<b>28. Pizza Italiana:</b> fokhagymás tejfölös alap, sonka, paprikás szalámi, füstölt sajt, edami sajt, camambert, erős pepperoni	<b>3490.-</b>
<b>29. Pásztói betyáros:</b> paradicsomos alap, sonka, paprikás szalámi, bacon, hagyma, bab, főtt tojás, erős pepperoni, sajt	<b>3490.-</b>
<b>30. Húsimádó:</b> paradicsomos alap, sonka, paprikás szalámi, bacon, csirkemell, sajt, oregano	<b>3490.-</b>
<b>31. Quattro Formaggi:</b> paradicsomos alap, feta sajt, füstölt sajt, edami sajt, mozzarella, rukkola, oregano	<b>3490.-</b>
<b>32. Gabi kedvence:</b> fokhagymás tejfölös alap, füstölt sajt, sonka, szalámi, lilahagyma, camambert	<b>3490.-</b>
<b>33. Magyaros:</b> paradicsomos alap, sajt, hagyma, fokhagyma, tarja, szalámi, kolbász, erős paprika	<b>3490.-</b>
<b>34. 6 húsos:</b> paradicsomos alap, sajt, sonka, tarja, bacon, szalámi, kolbász, fűszeres csirkemel	<b>3490.-</b>
<b>35. Stagioni:</b> BBQ alap, sajt, feta sajt, szalámi, hagyma, fűszeres csirkemell, paradicsom, mozzarella	<b>3490.-</b>
<b>36. 6 sajtos:</b> edami sajt, füstölt sajt, mozzarella, feta sajt, camambert, cheddar sajt, paradicsomkarika	<b>3490.-</b>
<b>37. Provolone:</b> tejfölös alap, füstölt sajt, sonka, sajt, bacon, bruschetta, cheddar	<b>3490.-</b>
<b>38. Olibá vega:</b> paradicsomos alap, mozzarella, lilahagyma, olíva, uborka, kukorica, bruschetta, rukkola	<b>3490.-</b>

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.

Olaszos jellegű ételek



## Szeszes italok

	2cl	4cl	
Bacardi	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	Törley (Édes) 0,75 l
Baileys	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	Törley (Száraz) 0,75 l
Finlandia vodka	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	Törley (Alkoholmentes) 0,75 l
Metaxa*****	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Tequila Sierra Silver	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Jagermeiter	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Unicum	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Unicum szilva	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Gin	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Martini Bianco		<b>1200.-/1 dl</b>	

## Whisky

Ballantines	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	
Jack Daniel's	<b>600.-</b>	<b>1200.-</b>	

## Cruxx Gemina Pálinkák

Cigánymeggy	<b>800.-</b>	<b>1600.-</b>	
Cydora Birs	<b>700.-</b>	<b>1400.-</b>	Gösser Natur Zitrone 0% 0,33 l
Irsai Essence	<b>700.-</b>	<b>1400.-</b>	Edelwiess 0,5 l
Kajszibarack	<b>800.-</b>	<b>1600.-</b>	Heineken 0,33 l
Nagyon Szilva	<b>700.-</b>	<b>1400.-</b>	Heineken Alkoholmentes 0,33 l
Vilmoskieffer	<b>700.-</b>	<b>1400.-</b>	Krusovice Svetle (Világos) 0,5 l

## Pezsgők

Törley (Édes) 0,75 l	<b>3500.-/ü.</b>
Törley (Száraz) 0,75 l	<b>3500.-/ü.</b>
Törley (Alkoholmentes) 0,75 l	<b>3500.-/ü.</b>

## Borok

### Thummerer pincészet

Chardonnay Buttonage 2022 (fehér száraz)	<b>800.-/dl</b>
Egri Tramini 2018 (fehér édes)	<b>550.-/dl</b>
Egri Rosé 2022 ( száraz)	<b>400.-/dl</b>
Cabernet Savignon Superior 2020 (vörös édes)	<b>700.-/dl</b>
Tréfli Cuvée 2020 (vörös száraz)	<b>600.-/dl</b>

### Ludányi Pincészet

Sárgamuskotály (félédes)	<b>550.-/dl</b>
Olaszrizling (száraz)	<b>550.-/dl</b>
Excellent Rosé (száraz)	<b>550.-/dl</b>
Gemini (félszáraz, vörös)	<b>550.-/dl</b>

## Sörök

Gösser Natur Zitrone 0% 0,33 l	<b>750.-/ü.</b>
Edelwiess 0,5 l	<b>1100.-/ü.</b>
Heineken 0,33 l	<b>750.-/ü.</b>
Heineken Alkoholmentes 0,33 l	<b>750.-/ü.</b>
Krusovice Svetle (Világos) 0,5 l	<b>800.-/ü.</b>
Soproni klasszikus 0,5 l	<b>700.-/ü.</b>
Pilsner Urquell 0,33 l	<b>750.-/ü.</b>
Csapolt Gösser 0,3 l	<b>750.-</b>
Mort Subite 0,25 l	<b>990.-</b>
csapolt meggysör	<b>0,4 l 1500.-</b>

## Magyaros jellegű ételek



## Szénsavas üdítők

Pepsi Cola 0,25 l	<b>650.-</b>
Pepsi Max 0,25 l	<b>650.-</b>
Schweppes Orange 0,25 l	<b>650.-</b>
Schweppes Citrus mix 0,25 l	<b>650.-</b>
Schweppes Tonic 0,25 l	<b>650.-</b>
Canada Dry 0,25 l	<b>650.-</b>
7up 0,25 l	<b>650.-</b>

## Szénsavmentes üdítők

Toma eper 0,25	<b>650.-</b>
Toma Őszibarack 0,25l	<b>650.-</b>
Toma Narancs 0,25l	<b>650.-</b>
Toma Alma 0,25l	<b>650.-</b>
Toma Körte 0,25l	<b>650.-</b>
Lipton Citrom 0,25l	<b>650.-</b>
Lipton Őszibarack 0,25l	<b>650.-</b>
Lipton Zöld tea 0,25l	<b>650.-</b>

## Ásványvízek

Theodora szénsavas 0,33 l	<b>650.-</b>
Theodora szénsavmentes 0,33 l	<b>650.-</b>
Magnesia mentes 0,75l	<b>1000.-</b>

## Kávék-Teák

Presszó kávé	<b>550.-</b>
Hosszú kávé	<b>550.-</b>
Cappuccino	<b>750.-</b>
Jeges kávé	<b>850.-</b>
Café latte	<b>750.-</b>
Latte macchiato	<b>750.-</b>
Café melange	<b>890.-</b>
Zöldtea	<b>750.-</b>
Fekete tea	<b>750.-</b>
Gyümölcstea	<b>750.-</b>

**Csomagolás kiszállításra, elvitelre: 100 Ft /db**

**Kétszemélyes tálakhoz: 300 Ft /db**

**Családi pizzához: 300Ft /db**

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

## Magyaros jellegű ételek

