



ElsőMádi



*A séfek alkotnak, az üzletvezetők gondoskodnak.
Akik mögöttük állnak: a Bajusz-család, teljes szívvel-lélekkel.*

UN PRIMO, UN SECONDO E UN DOLCE!

Egy 1800 kilométer hosszú ország, ahol minden régió más-más szokásokat őriz,

de egy dologban minden olasz egyetért:

„un primo, un secondo e un dolce”

– vagyis egy első fogás, egy második, és egy desszert.

Ez nemcsak egy mondás, hanem életforma. Az olaszok többsége naponta követi ezt az

étkezési rituálét, legyen szó ebédről vagy vacsoráról,

de az biztos, hogy hétvégén senki sem hagyja ki.

Levest? Azt ritkán találász az asztalon – helyette az első fogás szinte mindig egy jó tésztétel.

Ezt követi a főétel, majd végül egy desszert. Lehet, hogy elsőre soknak hangzik, de így van!

Északon egy adag tészta mindössze 80 gramm, és a három fogást akár 30 perc alatt is elintézik. De ahogy délebbre utazol, úgy nőnek az adagok, és lassul az élet ritmusa.

Mi onnan jövünk, ahol egy adag tészta minimum 150 gramm, és senki nem siet.

Minden nap olyan, mintha vasárnapi családi ebéd lenne – nyugodt, ünnepélyes, és tele élvezettel.

Válasszatok ti is három fogást, élvezétek az életet, és hogy teljes legyen az olasz élmény.

Akik követik a három fogásos olasz életformát,

vendégeink az étkezés végén egy kávéra vagy olasz likőrre!

Első Fogások / Starters

Kacsamáj parfé, lekvár, kalács - 3250 Ft

Lágy, krémes parfé, amelyet az édes lekvár és a puha kalács tesz még ellenállhatatlanabbá.
Egy falat elegancia.

Duck liver parfait, jam, brioche



Mozzarella mousse, szárított paradicsom - 2950 Ft

A friss mozzarella könnyed, habosított formában jelenik meg,
amelyet az intenzív ízű szárított paradicsom tesz teljessé.
Egy mediterrán hangulatú előétel, meglepően kifinomult köntösben.

Mozzarella mousse, sun-dried tomato



Paradicsomleves - 2200 Ft

Krémesen lágy paradicsomleves, mely minden falatban a nyarat idézi.
Creamy tomato soup, bringing a taste of summer to every spoonful.



Klasszikus húsleves, töltelékkel - 2750 Ft

Egy igazi vidéki klasszikus, ahogy generációk óta főzik Borsodban: aranyló lé, gazdag ízek és
házi töltelék, ami minden kanállal otthonosságot hoz.

Classic-style chicken soup with stuffing.



Penne pomodoro - 2950 Ft

Klasszikus penne friss paradicsomszósszal és bazsalikkal.
Classic penne with fresh tomato sauce and basil.



A San Marzano titka – Ahogy mi készítjük

A paradicsomszószunk nem csupán egy alapanyag – ez a lelkünk egy darabja, amit minden egyes tányéron megosztunk vendégeinkkel.

A San Marzano paradicsom, amelyből készítjük, Olaszország különleges ajándéka a világnak. Ez a vulkanikus talajon termesztett paradicsom intenzív, édes ízéről és kevés magjáról ismert, amely tökéletessé teszi szószokhoz.

A recept, amit követünk, nem mindennapi.

Bajusz Gergő, az éttermünk tulajdonosa, személyesen készíti el a szósz minden egyes alkalommal, ezzel is biztosítva, hogy minden tálban a legmagasabb minőséget nyújtsuk.

Az elkészítés során kizárólag kiváló alapanyagokat használunk:

- San Marzano paradicsom – Az olasz konyha ikonikus alapja, tele nap érlelte ízekkel.
- Szuhafői gazdaság házi vaj – Jersey típusú tejből készült, amely lágy krémességet ad a szósznak.
- Extra szűz olívaolaj – A legjobb minőségű olasz olaj, ami megadja a szósz eleganciáját.
- Friss fokhagyma és bazsalikom – Az illatok és ízek tökéletes harmóniája.
- Olasz parmezán sajt – A végső simítás, ami igazán teljessé teszi az élményt.

De mi teszi igazán különlegessé?

Nem csak az alapanyagok, hanem a történet és az érzelmek, amelyek hozzájuk kapcsolódnak.

A receptet egy olyan olasz étteremben tanultuk, amely immár 10 éve büszkélkedik három Michelin-csillaggal. Az ott szerzett tudást és szeretetet visszük bele minden reggel, amikor a nap első fényeiben elkészítjük ezt a szósz.

Ezért, amikor a Penne pomodoro vagy a paradicsomleves ételt választja, nem csupán egy tésztát eszik – egy történetet kóstol, amely Olaszországtól Szuhafőig, a legjobb alapanyagoktól a legőszintébb gondoskodásig terjed.

Főfogások / Main Couses

Házi gnocchi, Alfredo (csirke, spárga, gomba, tejszín) - 5900 Ft

Az étel egy különleges mozzanattal válik teljessé: a friss gnocchit Önök előtt készítjük el a végén egy nagy darab, érlelt „Kőporosi” alpesi típusú sajt belsejében, amelyet Bodnár Sándor sajtmester készít Mádon. Illatok, látvány és ízek egyesülnek egy pillanatban.
Homemade gnocchi with Alfredo sauce (chicken, asparagus, mushrooms, cream), finished tableside in aged Kőporosi cheese by Mádi cheesemaker Sándor Bodnár



Rántott csirke, burgonyapüré, uborkasaláta - 5300 Ft

A klasszikus vasárnapi ebéd érzése egy tányéron: ropogós csirke, selymes püré és frissítő uborkasaláta.
Crispy fried chicken, mashed potatoes, cucumber salad



Marhaburger, coleslaw saláta, házi steak burgonya - 5700 Ft

Szaftos marhahús, ropogós coleslaw és aranybarnára sült steak burgonya - a tökéletes burgerélmény.
Beef burger, coleslaw salad, homemade steak fries



Kárpáti fogasfilé, gomba, rák, burgonya - 6950 Ft

A klasszikus Kárpáti mód kicsit újragondolva: omlós fogasfilé, illatos gombák, szaftos rák és krémes burgonya - elegáns tisztelgés a hagyomány előtt.
Zander fillet "Kárpáti style" with mushrooms, shrimp, and potatoes



Marhapofa ragu, szezonális zöldségek - 7200 Ft

Lassan főtt, omlós marhapofa és friss zöldségek - mély ízek, tökéletes egyensúly.
Beef cheek ragout, seasonal vegetables

Répa, retek, mogyoró - 4850 Ft (Vegán fogás)

Egy harmonikus vegán kompozíció, ahol az édes répa, a friss retek és a ropogós mogyoró találkozik.
Carrot, radish, hazelnut (Vegan dish)

Hazai ízek / Traditional Hungarian

Hegyaljai töltött paprika - 3650 Ft

Egy új magyar legenda született. A töltött paprika hagyományos ízeit őrzi, mégis új dimenzióba emeli: helyi magyar paprika, füstölt kolbászos-tarhonyás töltelék, Szuhafői A2-es tejföl a Jersey Manufaktúrától és selymes, mádi tokaji furminttal készült mártás, amelyet Orosz Gábor borászatának, a Bodvin Pincészetnek a bora tesz tökéletessé. A sertéshús - ahogyan más sertés alapanyagaink is - a Gesztelyi Bio-Goods mangalica farmról érkezik. Egy falat Tokaj-Hegyalja, ami örökre megmarad.
Stuffed bell peppers from Hegyalja - a new Hungarian classic in the making.



Babgulyás, füstölt mangalica (Bio-Goods), házi kenyér - 3800 Ft

Egy tál, ami átölel: gazdag, füstös ízek, omlós mangalica és ropogós házi kenyér a tökéletes falatokhoz.
Bean goulash with smoked Mangalica and homemade bread.



Grill mangalica (Bio-Goods) tarja, juhtúrós sztrapacska - 6500 Ft

A szaftos mangalicatarja és a krémes juhtúrós sztrapacska találkozása, ahol a hagyomány és a tűzhely melege összeér.
Grilled Mangalica neck with sheep cheese dumplings.



Bambini

Húsleves tésztával- 1500 Ft

Chicken broth with pasta



Penne pomodoro- 1950 Ft

Penne pomodoro



Rántott csirke, steak burgonya- 2900 Ft

Crispy fried chicken, steak fries



Desszertek / Dessert's

„Reale” szuflé - 3500 Ft

Légiesen könnyed, tökéletesen átsült szuflé, amelyből minden falatnál selymes magyar piros gyümölcspüré bújik elő. Egy desszert, ami egyszerre elegáns és ellenállhatatlan.
"Reale" soufflé with creamy hungarian red fruit purée



Étcsoki, tonkabab, rebarbara - 2450 Ft

Egy desszert, ahol a gazdag étcsokoládé mélysége találkozik a tonkabab fűszeres melegségével, miközben a rebarbara friss savai tökéletesen ellensúlyozzák az édességet.

Egy falat, és minden érzéked életre kel.

Dark chocolate, tonka bean, rhubarb



Tejberizs, kakukkfű, körte - 2650 Ft

A gyerekkor melegsége egy kifinomult csavarral: a krémes tejberizst a kakukkfű illata és az édes, lédús körte varázsolja különlegessé. Egy kanálnyi nosztalgia és újdonság egyszerre.

Rice pudding, thyme, pear



Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 13% szervízdíjat tartalmaz.

Áraink az áfát tartalmazzák. Éttermünkben számlabontás nem lehetséges.

Őszintén reméljük, hogy elégedettek az éttermi kiszolgálással, és ha bármilyen észrevételük vagy javaslatuk lenne, kérjük, osszák meg velünk itt, a helyszínen.

Ez óriási segítséget jelentene számunkra, hogy még jobbat tehessük az élményt.

Számunkra a legfontosabb, hogy Önök a lehető legjobban érezzék magukat nálunk, és egy igazán különleges emlékekkel térjenek haza.

We kindly inform our dear guests that the total bill includes a 13% service charge.

Our prices include VAT. Please note that splitting bills is not possible in our restaurant.

We sincerely hope you are delighted with the service we provide.

If you have any feedback or suggestions, we would be truly grateful if you could share them with us here on-site. Your input is invaluable in helping us create an even better experience.

Our greatest joy is ensuring that you feel completely at home and leave with wonderful memories of your time with us.