



# ElsőMádi



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

# Első Fogások / Starters

## Első Mádi rántott sajt - 2950 Ft

Ropogósra sült, aranybarna rántott mozzarella - a mi kedvencünk!  
Golden fried breaded mozzarella - our house specialty!



## Antipasti tál 2 főre - 7900 Ft

Olaszos finomságok bőséges tálja, tökéletes megosztásra.  
A generous platter of Italian delights, perfect for sharing.



## Paradicsomleves - 1650 Ft

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



## Húsleves tortellinivel és parmezánnal - 1950 Ft

Lélekmelengető húsleves, tele ínycsiklandó tortellinivel és friss parmezánnal.  
Heartwarming broth with delicious tortellini and fresh Parmesan.



## Penne pomodoro - 2350 Ft

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



## Rigatoni carbonara - 2950 Ft

Krémes carbonara rigatoni tésztával és ropogós guanciale szalonnával.  
Creamy carbonara with rigatoni pasta and crispy guanciale.



## Lasagna - 3950 Ft

Háziasan rétegezett lasagna, mely igazi melegséggel tölti el a szívet.  
Homemade-style layered lasagna.



## Rózsaszín gnocchi rákkal - 4850 Ft

Selymes, rózsaszínmártásos gnocchi zamatos rákkal - igazi különlegesség.  
Delicate gnocchi with pink sauce and juicy shrimp - a true specialty.



## Tiroli gnocchi - 5600 Ft

Hegyi ihletésű gnocchi marhahátszínnel, vargányával és krémes szósszal.  
Alpine-inspired gnocchi with beef sirloin, porcini mushrooms, and creamy sauce.



# Főfogások / Main Courses

## Falusi rántott csirke mortadellával és sajtos spenóttal töltve - 4800 Ft

*Ropogós csirke, amely a vidéki konyha legfinomabb pillanatait idézi.*

*Breaded chicken stuffed with mortadella and cheesy spinach.*



## Grill tarja szelet, bulgur rizottoval és rántott tojással - 4850 Ft

*Frissen sült tarja, mely tökéletes egyensúlyt ad minden falatban.*

*Grilled pork neck, served with spiced bulgur risotto and a crispy fried egg.*



## Sült kacsacomb kacsamájás és fekete kelkáposztával - 4950 Ft

*Omlós kacsacomb, egy ínycsiklandó fogás.*

*Roasted duck leg, stuffed with duck liver and paired with black kale.*



## Antik római babragu grill kolbásszal - 5350 Ft

*Fűszeres babragu, amelyet a grillkolbász karakteres íze tesz teljessé, átültetve a római gasztronómia világába.*

*Spicy bean stew complemented with grilled sausage.*



## Lazac steak céklával és zöld salátával - 6950 Ft

*Friss lazac steak, mely a céklával és zöld salátával frissítően kiegészíti egymást.*

*Fresh salmon steak, complemented with beetroot and a refreshing green salad.*



## Grill hústál szezonális zöldségekkel - 9550 Ft

*A legfinomabb szezonális zöldségeket és húsokat grillezzük, hogy minden falat a természetes ízek harmóniáját tükrözze.*

*Grilled meat plate and winter vegetables.*

## Grill hátszín steak, fokhagymás burgonyapürével - 9900 Ft

*Tökéletes steak, amit a krémes fokhagymás burgonyapüré lágyan kiegészít.*

*Perfectly grilled sirloin steak, accompanied by creamy garlic mashed potatoes.*



# Desszertek / Dessert's

## **Pavlova erdei gyümölcsökkel - 1950 Ft**

*Ropogós pavlova, friss erdei gyümölcsökkel, a legfinomabb édes befejezés.  
Pavlova with forest fruits.*



## **Presitge Tiramisu, olasz kávé likőrrel és brandy-val - 2650 Ft**

*Egy klasszikus olasz desszert újragondolva, gazdag mascarponekrémmel,  
olasz kávélikőr és brandy kifinomult ízeivel rétegezve.  
Prestige Tiramisu with Italian coffee liqueur and brandy.*



## **Első Mádi palacsinta, ricottával, csokoládéval és narancssal - 2650 Ft**

*Egyedi, lány palacsinta, melyet gazdag olasz túróval, roppanós csokoládéval és friss,  
citrusos narancs ízzel töltöttünk meg, hogy igazán különleges és frissítő desszertélményt kínáljunk.  
Home made pancake with ricotta, chocolate, and orange.*



*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 jobba 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.*

## 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 találsz az asztalon – helyette az első fogás szinte mindig egy jó tésztaétel.

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, élvezzétek 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!