

Reggeli

Tükörtojás

500 Ft

3 tojásból, folyós sárgájával, kemény fehérjével készítjük. Ha másképp szereted, szólj és megoldjuk. :)



Tükörtojás sonkával

500 Ft

Sült sonkára 3 tojásból, folyós sárgájával, kemény fehérjével készítjük, Ha másképp szereted, szólj és megoldjuk.



Bundáskenyér

500 Ft

Mérettől függően 2 vagy 3 szelet kenyérből készítjük, odafigyelve, hogy ne tocsogjon az olajban.



Rántotta

500 Ft

3 tojásból, félkeményre sütjük. Ha másképp szereted, szólj és megoldjuk. :)



Édes palacsinta

Üres palacsinta

200 Ft

Igen, van aki így kéri. Jelezd kérék, hogy tejszínhabot, csokiöntetet kérsz-e rá!



Kakaós

300 Ft

Palacsintádat cukrozott kakaóporral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Fahéjas

300 Ft

Palacsintádat cukrozott fahéjjal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Baracklekváros

300 Ft

Palacsintádat baracklekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Eperlekváros

300 Ft

Palacsintádat sajátkészítésű eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Szilvalekváros

300 Ft

Palacsintádat szilvalekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Áfonyalekváros

300 Ft

Palacsintádat áfonyalekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Narancslekváros

300 Ft

Palacsintádat saját készítésű narancslekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Ribizlilekváros

300 Ft

Palacsintádat saját készítésű ribizlilekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Erdeigyümölcs lekváros

300 Ft

Palacsintádat saját készítésű erdeigyümölcs lekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Almás-fahéjas

300 Ft

Palacsintádat cukrozott fahéjjal megszórta, frissen reszelt almával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



<p>Banán-fahéjas</p> <p>Palacsintádat cukrozott fahéjjal megszórt banánkorongokkal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Túrós-szilvás</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, szilvalekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük. Imádunk palacsintát sütni. :)</p> 	300 Ft	<p>Túrós-almás</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, frissen reszelt almával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós-nutellás</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, nutellával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Túrós-rumosdiós</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, rumosdióval megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós-barackos</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, baracklekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Túrós-vaníliás</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, vaníliapudinggal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós-epres</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Vaníliapudingos</p> <p>Palacsintádat vaníliapudinggal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós-meggyes</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, magozott meggybefőttel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük. A jutalmad 2 dl limonádé, amiért idáig olvastál. Kérd tőlünk! :)</p> 	300 Ft	<p>Vaníliás-kókuszos</p> <p>Palacsintádat vaníliapudinggal, kókuszreszeléssel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Túrós-narancsos</p> <p>Palacsintádat saját recept alapján elkészített túróval, narancslekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Vaníliás-meggyes</p> <p>Palacsintádat vaníliapudinggal, magozott meggybefőttel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft

<p>Vaníliás-epres</p> <p>Palacsintádat vaníliapudinggal, sajátkészítésű eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Csokoládépudingos</p> <p>Palacsintádat csokipudinggal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Nutellás</p> <p>Palacsintádat igazi nutellával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Csokoládépudingos- almás</p> <p>Palacsintádat csokipudinggal, frissen reszelt almával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Nutellás-epres</p> <p>Palacsintádat igazi nutellával, saját készítésű eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Csokoládépudingos-banános</p> <p>Palacsintádat csokipudinggal, banánkorongokkal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Nutellás-meggyes</p> <p>Palacsintádat igazi nutellával, magozott meggybefőttel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Karamella-banános</p> <p>Palacsintádat karamellapudinggal, banánkorongokkal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Nutellás-banános</p> <p>Palacsintádat igazi nutellával, banánkorongokkal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft	<p>Étcsokoládés-meggyes</p> <p>Palacsintádat étcsoki pudinggal, magozott meggybefőttel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Gesztenyés</p> <p>Palacsintádat gesztenyemasszával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> <p>Örülünk neked! :)</p> 	300 Ft	<p>Almás-banános-kakaós</p> <p>Palacsintádat frissen reszelt almával, banánkorongokkal, kakaóporral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Gesztenyés-meggyes</p> <p>Palacsintádat gesztenyemasszával, magozott meggybefőttel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük. Várunk vissza máskor is! :)</p> 	300 Ft	<p>Rumosdiós</p> <p>Palacsintádat rumaromás dióval megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft
<p>Almás-diós</p> <p>Palacsintádat dióval megszórt, frissen reszelt almával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.</p> 	300 Ft		

Mákos gubás

Palacsintádat vaníliapudinggal, darált mákkal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



300 Ft

Szilvagombócos

Palacsintádat szilvalekvárral, fahéjjal, édesmorzsával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



300 Ft

Túrógombócos

Palacsintádat saját készítésű túróval, édesmorzsával megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



300 Ft

Bounty

Palacsintádat valódi nutellával, kókuszreszeléssel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



300 Ft

Túrós-áfonyás

Palacsintádat saját készítésű túróval, áfonyalekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



350 Ft

Túrós-rudi

Palacsintádat saját készítésű túróval, csokiöntettel megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



350 Ft

Fitness palacsinta

Túrós-epres

Palacsintádat csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből készítjük, saját készítésű, cukormentes túróval és cukormentes eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal díszítjük.



350 Ft

Túrós-barackos

Palacsintádat csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből készítjük, saját készítésű, cukormentes túróval és cukormentes baracklekvárral megtöltjük, tejszínhabbal díszítjük.



350 Ft

Túrós-ribizlis

Palacsintádat csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből készítjük, saját készítésű, cukormentes túróval és cukormentes ribizlilekvárral megtöltjük, tejszínhabbal díszítjük. Ha ízlett mond el a barátaidnak is!



350 Ft

Túrós-narancsos

Palacsintádat csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből készítjük, saját készítésű, cukormentes túróval és cukormentes narancslekvárral megtöltjük, tejszínhabbal díszítjük.



350 Ft

Túrós-erdei gyümölcsös

Palacsintádat csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből készítjük, saját készítésű, cukormentes túróval és cukormentes erdei gyümölcslekvárral megtöltjük, tejszínhabbal díszítjük.



350 Ft

Tejberizses palacsinta

Tejberizses-áfonyás 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, áfonyalekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Tejberizses-epres 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, eperlekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Tejberizses-barackos 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, baracklekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Tejberizses-ribizlis 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, ribizlilekvárral megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Tejberizses-vaníliás 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, vaníliapudinggal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük. Ha jól érzed magad, tapsolj nekünk és adunk 2 dl limonádét ajándékba. :)



Tejberizses-fahéjas 350 Ft

Palacsintádat saját készítésű tejberizzsel, cukros fahéjjal megtöltjük, tejszínhabbal, csokiöntettel díszítjük.



Sós palacsinta

Bolognai 500 Ft

Palacsintádat bolognai ragus, darált pulykacombbal megtöltjük, reszeltajttal és koktélpáradicsommal díszítjük.



Bolognai-kukoricával 500 Ft

Palacsintádat bolognai ragus, darált pulykacombbal, kukoricával megtöltjük, reszeltajttal és koktélpáradicsommal díszítjük.



Sajtkrém-sonkás 500 Ft

Palacsintádat sajtkrémmel megkenjük, főttsonkával megtöltjük, reszeltajttal és koktélpáradicsommal díszítjük.



Sajtkrém-szalámis 500 Ft

Palacsintádat sajtkrémmel megkenjük, szalámmal megtöltjük, reszeltajttal és koktélpáradicsommal díszítjük.



Sajtkrém-tonhallas 500 Ft

Palacsintádat sajtkrémmel megkenjük, olajos tonhallal megtöltjük, reszeltajttal és koktélpáradicsommal díszítjük.



Áfonyás-camembert-es 500 Ft

Palacsintádat áfonyalekvárral megkenjük, kockázott camembert sajttal megtöltjük.



Leves

Fokhagymás 390 Ft

A bélbolyhok felpeszdtítésére tökéletes instant leves.



Sajtkémes 390 Ft

A bélbolyhok felpeszdtítésére tökéletes instant leves.



Paradicsomos 390 Ft

A bélbolyhok felpeszdtítésére tökéletes instant leves.



Sajtos-tejfölös penne sonkával 1290 Ft

Durumbúzából készült penne tésztát megfőzünk, majd sajtkrémmel, tejjel főtt sonkával összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Paradicsomos spagetti 1090 Ft

Durumbúzából készült spagetti tésztát megfőzünk, majd paradicsompürével összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Tészta

Sajtos-tejfölös penne 1090 Ft

Durumbúzából készült penne tésztát megfőzünk, majd sajtkrémmel, tejjel összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Bolognai penne 1290 Ft

Durumbúzából készült penne tésztát megfőzünk, majd bolognai ragus, darált pulykacombbal összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Bolognai spagetti 1290 Ft

Durumbúzából készült spagetti tésztát megfőzünk, majd bolognai ragus, darált pulykacombbal összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Sajtos-tejfölös penne tonhallal 1590 Ft

Durumbúzából készült penne tésztát megfőzünk, majd sajtkrémmel, tejjel tonhallal összekeverjük, reszelt sajttal megszórjuk.



Mákos tészta 1090 Ft

Durumbúzából készült tagliatelle tésztát megfőzünk, majd porcukros, darált mákkal összekeverjük.



Diós tészta 1090 Ft

Durumbúzából készült tagliatelle tésztát megfőzünk, majd porcukros, darált dióval összekeverjük.



Pizza

Margarita

1390 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Nyugodtan eheted kézzel is. :)



Sonkás

1490 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.



Sonkás, gombás

1690 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, gombaszemekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.



Sonkás, kukoricás

1590 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, kukoricával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.



Szalámis

1990 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, Campagnolo szalámmal borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, gyere máskor is!



Csípős szalámis

1990 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, csípős Bombieri szalámmal borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, várunk vissza!



Hawaii

1690 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, főtt sonkával, ananászdarabokkal borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett vigyél haza is belőle!



Tonhalas rukkolás

2490 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, olajos tonhallal, rukkolával, zöldborsóval borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük.



Magyaros

2390 Ft

Betyáros jókedvvel, olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, csípős szalámmal, jófajta húsos szalonnával, magyar hagymával borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, ne tartsd magadban!



Bolognai

1890 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, bolognai ragus pulykacombbal borítjuk, majd nem hideg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, mond el másoknak is!



Jesolo

2390 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, Campagnolo szalámival borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tálaláskor rukkolát, koktélpáradicsomot, parmezán forgácsot teszünk rá. Ha ízlett, gyere máskor is!



Kedves

2790 Ft

A legnagyobb kedvességgel, olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella, szórunk, páрмаi sonkával, rukkolával, olivabogyószeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Ha ízlett, tedd közkinccsé!



Fekete Gyöngy

2490 Ft

Olasz recept alapján, olasz alapanyagokból, kézzel készítjük pizzádat. Paradicsom alapra mozzarella szórunk, tenger gyümölcseivel, olivabogyó szeletekkel borítjuk, majd jó meleg kemencében ropogósra sütjük. Tehetsz rá olívaolajat, akár csípőset is.



Plusz feltétek

150 Ft

Amire csak szeretnéd, kérd bátran! Rukkola, hagyma, oliva, oregánó, kukorica, gomba, pepperoni, ilyesmi...

Csomagolás

100 Ft

Igen, tudjuk, hogy nincs szíved itt hagyni amit nem tudtál megenni.

Ítalok

	0.25 l	0.5 l
Mort Subite csapolt sör <i>A hirtelen halál.</i>	590 Ft	990 Ft
Heineken csapolt sör <i>Open your world.</i>	550 Ft	790 Ft
Krusovice üveges sör <i>Královsky pivovar. 500 ml</i>		550 Ft
Soproni üveges sör <i>Klasszikus. 500 ml</i>		550 Ft
Alkoholmentes Heineken üveges sör 0 % 330 ml		550 Ft
Alkoholmentes Natur Zitroné üveges sör 0 % 330 ml		550 Ft
Demeter Zoltán bor <i>Kései szüretelésű Tokajj 1 dl</i>		1190 Ft
Demeter Zoltán bor <i>Száraz Furmint Tokajj 1 dl</i>		590 Ft
Juhász bor <i>Száraz Rose 1 dl</i>		300 Ft
Pálinka <i>Pálinka 4 cl</i>		1200 Ft
Römerquelle Víz <i>bubis / nem bubis, 330 ml</i>		300 Ft
Illy Kávé <i>Esspresso, Cappuccino, Latte</i>		350 Ft
Üdítők <i>Coca termékek (Cola, Cola Zero, Cola Zero Lime, Fanta Narancs,, Kinley Tonic, Kinley Gyömbér, Fuze tea) 250 ml</i>		350 Ft
Gyümölcslevek <i>Cappy (Alma, Barack, Eper, Ananász, Meggy, Narancs) 250 ml</i>		350 Ft

Turmix (3 dl) 450 Ft

Nutella, gesztenye, alma- banán, banán



Forró csoki 300 Ft

Vigyázat! Tényleg forró.



Limonádé 100 Ft/dl

Citromos, mi készítjük.

Forró tea 300 Ft

A hozzávalókat mi adjuk és te készíted el.

Burn energiaital 450 Ft

Torta (csak rendelésre)

Palacsintatorta 4400 Ft

Mascarpone-nutellás, Túrós-nutellás

**Palacsinták ételallergiásoknak**

Glutén-, tej-, tojás-, laktózmentes palacsinták +100 Ft/db

A lehetőségekről beszéljünk személyesen. Minimum 5 db-tól.



Allergiát és intoleranciát okozó anyagok piktogramjai és magyarázatuk



Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek



Rákfélék és a belőlük készült termékek



Tojás és a belőle készült termékek



Hal és a belőle készült termékek



Földimogyoró és a belőle készült termékek



Szójabab és a belőle készült termékek



Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)



Diófélék azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*)



Zeller és a belőle készült termékek



Mustár és a belőle készült termékek



Szezám-mag és a belőle készült termékek



Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni



Csillagfűrt és a belőle készült termékek



Puhatestűek és a belőlük készült termékek

