

## **Pizzakenyerek és olívák - Pizza bread and olives - Pizza pane e olive**

**Marinált olívabogyók** **5,50 € / 1600 Ft**  
Marinated olives  
Olive marinate

**Marinált olívabogyók articsókával és szárított paradicsommal** **7,90 € / 2300 Ft**  
Marinated olives with artichoke and sun dried tomato  
Olive e carciofi marinati con pomodori secchi

**Pizza kenyér (oregano v. paradicsomos ízesítésű)** **2,80 € / 800 Ft**  
Pizza bread (with oregano or tomato)  
Pizza pane (all'origano o al pomodoro)

**Pizza kenyér zatar fűszerrel sütvé "MANAISH"** **7,90 € / 2300 Ft**  
Pizza bread with zatar spice  
Pizza pane con zatar

## **Hideg előételek - Cold starters - Antipasti freddi**

**Caprese mozzarella paradicsommal, házi pestoval, kapribogyóval** **10 € / 2890 Ft**  
Caprese mozzarella with tomato, pesto and capers  
Caprese con pesto e capperi

**Bivaly mozzarella koktél paradicsommal, válogatott salátával és pestoval** **11,30 € / 3290 Ft**  
Bufala mozzarella with cherry tomato, mixed lettuce, and pesto  
Mozzarella di bufala con pomodorini, insalata mista e pesto

**Pármai sonka sárgadinnyével** **12 € / 3490 Ft**  
Parma ham with melon  
Prosciutto di Parma con melone

**San Daniele sonka, kapri bogyóval, bivaly mozzarellával és paradicsommal** **13,80 € / 3990 Ft**  
San Daniele ham with capers, buffalo mozzarella and tomato  
Prosciutto di San Daniele con capperi, mozzarella di bufala e pomodori

**Vegyes sonka és szalámi tál parmezán sajttal, olívabogyókkal, paradicsomos bruschettával (san daniele, crudo di parma, pancetta, salame milano, salame ventriciana)** **13,40 € / 3890 Ft**  
Assorted Ham, and Salami plate with parmesan cheese, olives, and tomato bruschetta  
Prosciutto di San Daniele, di Parma, Pancetta, Salame Milano, Salame Ventricina con parmigiano, olive, bruschetta al pomodoro

**Bélszín carpaccio, bivaly mozzarellával, rukkolával, napon aszalt paradicsommal, parmezánnal** **13,80 € / 3990 Ft**  
Beef carpaccio, with buffalo mozzarella, rucola, sun dried tomato, parmesan  
Carpaccio di manzo con mozzarella di bufala, rucola, pomodori secchi, parmigiano

## **Meleg előételek - Warm starters - Antipasti caldi**

**Bruschetta classica: Bruschetta paradicsommal, illatos bazsalikkal** **8,20 € / 2390 Ft**  
Brushetta with tomato, and basil  
Bruschetta al pomodoro

**Bruschetta trio: Klasszikus paradicsomos kerti bazsalikkal, pirított hagymás kacsamáj raguval vargányás, sült rozsmaringgal** **10,30 € / 2990 Ft**  
Classic, tomato and basil duck liver ragout porcini mushroom, rosemary  
Tris di Bruschette: Classica al pomodoro e basilico Al fegato d'Anatra Ai funghi porcini e rosmarino

**Vékony bundában sült tintahal karikák sült burgonyával, citromos salátával, koktélmártással** **13 € / 3790 Ft**  
Deep fried baby calamari rings with french fries, lemon salad with cocktail sauce  
Calamari fritti con patate fritte, insalata al limone e salsa rosa

**Feketekagylók fehérboros csípős-fokhagymás paradicsommártásban** **15,50 € / 4490 Ft**  
Black mussels in a white wine tomato sauce with chili and garlic  
Cozze in salsa di pomodoro e vino bianco con chili e aglio

## **Saláták - Salads - Insalate**

**Vegyes saláta, friss zöldséggel, olívabogyókkal** **6,50 € / 1890 Ft**  
Mixed salad with vegetables and olives  
Insalata mista con olive

**Mediterrán saláta: Római saláta, paradicsom, hagyma, menta,summaq, olívaolaj, citrom** **7,60 € / 2190 Ft**  
Mediterranean salad: Roman lettuce, tomato, onion, mint, summaq, olive oil and lemon  
Insalata Mediterranea: Lattuga romana, pomodori, cipolla, menta, summaq, olio d'oliva, limone"

**Cézár saláta** **6,80 € / 1980 Ft**  
Caesar salad  
Insalata "Cesare"

**Cézár saláta pirított csirkemell csíkokkal** **10 € / 2890 Ft**  
Caesar salad with chicken breast  
Insalata "Cesare" con pollo

**Cézár saláta grillezett királyrákkal** **13 € / 3790 Ft**  
Caesar salad, with grilled king prawns  
Insalata "Cesare" con gamberoni

**Görög saláta** **10 € / 2890 Ft**  
Greek salad  
Insalata greca

**Nizzai saláta, zöld saláta, tonhallal, ceruza babbal, olívabogyóval, articsókával, főtt tojással, főtt újbургonyával, paradicsommal** **10,30 € / 2990 Ft**  
Salad Nicoise: Mixed lettuce, tuna green beans, olives, artichokes, tomato, boiled potato, and boiled eggs  
Insalata Nizza: Lattuga, tonno, tegoline, olive, carciofi, uovo sodo, patate lesse e pomodoro

**Fűszeres bélszíncsíkok zöldségekkel, ropogós kerti salátával, gorgonzola mártással** **13,80 € / 3990 Ft**  
Angus beef stripes with vegetables, garden salad and gorgonzola cream sauce  
Strisce di filetto di manzo con verdure, insalata, salsa di gorgonzola

## **Levesek - Soups - Zuppe**

**Paradicsom krémleves bivaly mozzarellával, szárított paradicsommal** **6,20 € / 1790 Ft**  
Tomato cream soup with buffalo mozzarella, and sun dried tomato  
Crema di pomodoro con mozzarella di bufala

**Minestrone leves** **5,80 € / 1690 Ft**  
Italian vegetable soup  
Minestrone

**Tejszínes póréhagymaleves pecorino sajttal rozsos cipóban tálalva** **5,80 € / 1690 Ft**  
Creamy leek soup, with pecorino cheese, served in a rye bread  
Zuppa di porri con panna e formaggio pecorino servita in una pagnotta

## **Első fogás száraztésztaból - Pastas - Primi piatti di pasta**

**Spagetti aglio e olio (Fokhagyma-olívaolaj-chili)** **9,30 € / 2690 Ft**  
Garlic, olive oil, chili  
Aglio e olio

<b>Spagetti aglio e olio lángolt királyrákkal</b> Garlic, olive oil, chili, king prawn Aglio e olio con gamberoni	<b>16,20 € / 4690 Ft</b>
<b>Spagetti puttanesca (paradicsomszós, hagyma, chili, fekete olíva)</b> Spaghetti Puttanesca, tomato sauce, onion, chili, black olives Spaghetti Puttanesca, pomodoro, cipolla, chili, olive nere	<b>10 € / 2890 Ft</b>
<b>Spagetti carbonara (bacon, tejszín, tojás)</b> Spaghetti Carbonara, cream, bacon, eggs Spaghetti Carbonara	<b>12 € / 3490 Ft</b>
<b>Spagetti bolognai módra</b> Spagetti Bolognese style Spagetti alla Bolognese	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>Spagetti tenger gyümölcseivel</b> Spaghetti with seafood Spaghetti ai frutti di mare	<b>14,80 € / 4290 Ft</b>
<b>Penne pomodoro (Paradicsomszós, bazsalikom)</b> Penne pomodoro, tomato sauce, basil Penne pomodoro, basilico	<b>9,30 € / 2690 Ft</b>
<b>Penne bazsalikomos paradicsommal és bivaly mozzarellaival</b> Penne with basil tomato sauce and buffalo mozzarella Penne al pomodoro con mozzarella di bufala	<b>11,30 € / 3290 Ft</b>
<b>Linguine arrabiata (Paradicsomszós-fokhagyma-chili)</b> Linguine arrabiata, tomato sauce, chili, garlic Linguine arrabiata, pomodoro, chili e aglio	<b>10 € / 2890 Ft</b>
<b>Linguine arrabiata lángolt királyrákkal</b> Linguine arrabiata with flambéed king prawn Linguine arrabiata con gamberoni flambé	<b>16,50 € / 4790 Ft</b>
<b>Linguine tejszínes genovai pesztóval</b> Linguine in a creamy pesto sauce Linguine al pesto genovese (con panna)	<b>9,30 € / 2690 Ft</b>
<b>Fusilli bélszíncsíkokkal, olíva bogoyával, bazsalikomos paradicsommártással</b> Fusilli with beef stripes, olives in a basil tomato sauce Fusilli con fettine di vitello, olive e salsa di pomodoro al basilico	<b>13,40 € / 3890 Ft</b>
<b>Fusilli lazaccal, zöldspárgával tejszín mártásban</b> Fusilli with salmon and green asparagus with cream sause Fusilli con panna, salmone e asparagi verdi	<b>13,40 € / 3890 Ft</b>
<b><u>Első fogás friss tésztából - Pastas Primi - Primi piatti di pasta fresca</u></b>	
<b>Lasagne bolognai módra</b> Lasagne Bolognese style Lasagne alla Bolognese	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>Ravioli paradicsomos mozzarellaival töltve, parmezános tejszínmártással</b> Ravioli stuffed with mozzarella, tomato, in a parmesan cream sauce Ravioli ripieni di pomodoro e mozzarella con panna e parmigiano	<b>11,30 € / 3290 Ft</b>
<b>Tortelloni spenótos rikottával töltve, bazsalikomos paradicsommártással</b> Tortelloni stuffed with spinach and ricotta, in a basil tomato sauce Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro	<b>11,30 € / 3290 Ft</b>
<b>Tagliatelle rozmaringos vargányával, csirkemell csíkokkal, gorgonzola mártással</b> Tagiatelle with rosemary, porcini mushroom, chicken breast in a gorgonzola cream sauce Tagliatelle con funghi porcini al rosmarino, fettine di pollo e crema di gorgonzola	<b>13,40 € / 3890 Ft</b>
<b>Fettuccine Alfredo módra lángolt királyrákkal, sült fokhagymával, parmezánnal</b> Fettuccine Alfredo with flambéed king prawn, garlic and parmesan Fettuccine Alfredo con gamberoni flambé, aglio e parmigiano	<b>15,80 € / 4590 Ft</b>
<b>Burgonyás gnocchi paradicsommártásban, mozzarellaival és parmezán sajttal</b> Potato gnocchi in a tomato sauce with mozzarella and parmesan Gnocchi di patate con mozzarella, sugo di pomodoro e parmigiano	<b>10,30 € / 2990 Ft</b>
<b>Burgonyás gnocchi tejszínes-gorgonzolás bélszín csíkokkal és erdei gombákkal</b> Potato gnocchi in a creamy gorgonzola sauce, with forest mushroom, and beef stripes Gnocchi di patate alla crema di gorgonzola, fettine di filetto di vitello, funghi di bosco	<b>15,50 € / 4490 Ft</b>
<b><u>Rizottók - Risotti</u></b>	
<b>Rizottó tigrisrákkal és fokhagymás spenóttal</b> Risotto with tiger prawn, garlic and spinach Risotto con gamberoni e spinaci	<b>13,80 € / 3990 Ft</b>
<b>Rizottó tenger gyümölcseivel</b> Risotto with seafood Risotto ai frutti di mare	<b>13,80 € / 3990 Ft</b>
<b>Rizottó rozmaringos vargányával, illatos szarvasgombával</b> Risotto with porcini mushroom, and truffle Risotto ai funghi porcini e tartufo	<b>13,80 € / 3990 Ft</b>
<b>Rizottó piritott lazaccal, zöldfűszeres cukkínivel, parmezán sajttal</b> Risotto with salmon, zucchini, green herbs and parmesan Risotto con salmone, zucchini, parmigiano	<b>13,80 € / 3990 Ft</b>
<b><u>Második fogás húsételek - Meat courses - Piatti di carne</u></b>	
<b>Csirkemellfilé citromos krémmártással,illatos petrezselyemmel</b> Chicken breast fillet with lemon sauce, and parsley Filetto di pollo al limone e prezzemolo	<b>12,40 € / 3590 Ft</b>
<b>Csirkemellfilé „Caprese” módra</b> Chicken breast fillet “Caprese” style Filetto di pollo alla „Caprese”	<b>13,40 € / 3890 Ft</b>
<b>Sütőben sült Új Zélandi bányacsülök redukált vörösborral</b> Oven baked New Zealand leg of lamb with red wine sauce Stinco di Agnello Nuova Zelanda al forno con salsa al vino rosso	<b>20 € / 5790 Ft</b>
<b>Marha steak vajon sütve, vörösboros erdei gombamártásban</b> Beef steak grilled with butter, with wild mushroom red wine sauce Bistecca di Manzo al burro, con funghi al vino rosso	<b>27,60 € / 7990 Ft</b>

<b>Angus bélszín steak vaslapon sütve mustáros tarkaborsmártással</b> Grilled Angus beef steak, with mustard-pepper sauce Filetto di Angus con salsa di senape al pepe misto	<b>30,70 € / 8890 Ft</b>
<b>Rib-eye steak vaslapon sütve, fűszervajjal</b> Beef rib-eye steak with herb butter Costata di manzo alla griglia con burro alle spezie	<b>27,60 € / 7990 Ft</b>
<b><u>Második fogás halak és rákok - Fishes and crabs - pesce e crostacei</u></b>	
<b>Grillezett branzino filé vajás citromos olivával zöldfűszeres koktélpardicsommal</b> Grilled Sea Bass filet with butter-lemon olives, with green herb cherry tomato Filetto di branzino alle olive, burro e limone e pomodorini alle erbe	<b>16,20 € / 4690 Ft</b>
<b>Grillezett lazac steak fokhagymás sáfrányos mascarpone mártással</b> Grilled salmon steak with garlic saffron flavoured mascarpone sauce Filetto di salmone alla griglia con crema di mascarpone allo zenzero e aglio	<b>16,20 € / 4690 Ft</b>
<b>Grillezett vörös tonhal steak vajás citromos fenyőmaggal</b> Red tuna steak grilled with pine nuts and lemon butter Filetto di tonno rosso alla griglia con salsa di pinoli al burro e limone	<b>20,70 € / 5990 Ft</b>
<b>Egy tucat pirított bazsalikomos-fokhagymás garnéla, konyakkal flambírozva</b> A dozen grilled basil-garlic shrimp flambéed with Cognac Gamberoni alla griglia con salsa di basilico e aglio, flambé	<b>16,20 € / 4690 Ft</b>
<b>Egy tucat pirított fokhagymás garnéla, vörösboros-chilis paradicsommártásban</b> A dozen grilled garlic shrimp, in a red wine-tomato sauce Gamberoni alla griglia in salsa di pomodoro al vino rosso e chili	<b>17,20 € / 4990 Ft</b>
<b><u>Köreték - Side dishes - Contorni</u></b>	
<b>Sült burgonya</b> French Fries Patate fritte	<b>3,40 € / 990 Ft</b>
<b>Rozmaringos burgonya, sütőben sütve</b> Oven baked rosemary potato Patate al rosmarino	<b>4,10 € / 1190 Ft</b>
<b>Spenót fokhagymával és olíva olajjal</b> Spinach with garlic and olive oil Spinaci con aglio ed olio d'oliva	<b>5,10 € / 1490 Ft</b>
<b>Grillezett burgonya fokhagymás-zöldfűszeres tejföllel</b> Pan fried potato, with garlic-green herb sour cream Patate arroste con salsa alle erbe	<b>4,80 € / 1390 Ft</b>
<b>Grillezett zöldség</b> Grilled vegetables Verdure alla griglia	<b>5,10 € / 1490 Ft</b>
<b>Sült édesburgonya</b> Sweet potato fries Patate dolci fritte	<b>4,40 € / 1290 Ft</b>
<b><u>Pizzák - Pizzas - Pizze</u></b>	
<b>Elkészítés után azonnal szervírozva a többi ételtől függetlenül!</b> <b>When it's ready we serve it immediately, not with other meals!</b> <b>Appene pronte vengono servite!</b>	
<b>Marinara (Paradicsomszósz, oregano, fokhagyma)</b> Tomato sauce, oregano, garlic Pomodoro, origano, aglio	<b>6,90 € / 1990 Ft</b>
<b>Margherita (Paradicsomszósz, mozzarella)</b> Tomato sauce, mozzarella Pomodoro e mozzarella	<b>8,90 € / 2590 Ft</b>
<b>Funghi (Paradicsomszósz, mozzarella, champignon gomba)</b> Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms Pomodoro, mozzarella, funghi champignons	<b>10 € / 2890 Ft</b>
<b>Siciliana (Paradicsomszósz, mozzarella, padlizsán, pecorino sajt)</b> Tomato sauce, mozzarella, eggplant, pecorino cheese Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio pecorino	<b>11 € / 3190 Ft</b>
<b>4 formaggi (Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmezán)</b> Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan Mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmiggano	<b>11,30 € / 3290 Ft</b>
<b>Ortolana (Paradicsomszósz, mozzarella, cukkini, padlizsán, radicchio saláta, kaliforniai paprika)</b> Tomato sauce, mozzarella, zucchini, radicchio salad, eggplant, bell pepper Pomodoro, mozzarella, zucchine, radicchio, melanzane, peperoni	<b>11 € / 3190 Ft</b>
<b>Cucina (Fűszeres mascarpone, mozzarella, lazac, kapribogyó, koktélpardicsom, rukkola)</b> Mascarpone, mozzarella, salmon, capers, cherry tomato, arugula Mascarpone speziato, mozzarella, salmone, capperi, pomodorini, ruccola	<b>12,40 € / 3590 Ft</b>
<b>Prosciutto e funghi (Paradicsomszósz, mozzarella, főtt sonka, champignon gomba)</b> Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>Prosciutto (Paradicsomszósz, mozzarella, főtt sonka)</b> Tomato sauce, mozzarella, ham Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	<b>11,30 € / 3290 Ft</b>
<b>Capricciosa (Paradicsomszósz, mozzarella, bazsalikom, szardella, gomba, sonka, articsóka, olíva bogyó)</b> Tomato sauce, mozzarella, anchovies, mushrooms, ham, artichokes, olives Pomodoro, mozzarella, acciughe, funghi, prosciutto, carciofi, olive	<b>12,40 € / 3590 Ft</b>
<b>Diavola (Paradicsomszósz, mozzarella, csípős szalámi, lilahagyma, chili)</b> Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red onion, chili Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, chili	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>4 stagioni (Paradicsomszósz, mozzarella, articsóka, sonka, olíva bogyó, gomba)</b> Tomato sauce, mozzarella, artichoke, ham, olives, mushrooms Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>Calzone (Paradicsomszósz, mozzarella, champignon gomba, főtt sonka)</b> Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, ham Pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto	<b>12,40 € / 3590 Ft</b>

<b>Napoletana (Paradicsomszós, mozzarella, szardella, oregano)</b> Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	<b>11 € / 3190 Ft</b>
<b>DOP (Paradicsomszós, Bivaly mozzarella, friss paradicsom, bazsalikom)</b> Tomato sauce, Buffalo mozzarella, fresh tomato, basil Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico	<b>11,70 € / 3390 Ft</b>
<b>Tre gusti (Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, csirkemell, pancetta, rozmaring)</b> Tomato, mozzarella, spicy sausage, chicken breast, pancetta, rosemary Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, petto di pollo, pancetta, rosmarino	<b>12 € / 3490 Ft</b>
<b>Abruzzese (Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, sonka)</b> Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto	<b>12 € / 3490 Ft</b>
<b>Mezza luna (Paradicsomszós, mozzarella, ricotta, sonka, koktél paradicsom, rucola)</b> Tomato sauce, mozzarella, ricotta, ham, cherry tomato, rucola Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto, pomodorini, rucola	<b>12 € / 3490 Ft</b>
<b>Tonno e cipolla (Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma, apró paradicsom)</b> Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, cherry tomato Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini	<b>12 € / 3490 Ft</b>
<b>Parmense (Paradicsomszós, mozzarella, pármaisonka, rucola, parmezán sajt)</b> Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rucola, parmesan Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, parmigiano	<b>13 € / 3790 Ft</b>
<b>Campagnola (Paradicsom, mozzarella, sonka, vargánya, fekete olíva)</b> Tomato, mozzarella, ham, porcini mushrooms, black olives Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi porcini, olive nere	<b>13,40 € / 3890 Ft</b>
<b>Frutti di mare (Paradicsomszós, mozzarella, tenger gyümölcsei, fokhagyma)</b> Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood, garlic Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio	<b>13,80 € / 3990 Ft Ft</b>
<b><u>Desszertek - Desserts - Dolci</u></b>	
<b>Crème brulée</b> Creme brulée Creme brulé	<b>5,80 € / 1690 Ft</b>
<b>Citrom sorbet friss eperrel</b> Lemon sorbet with strawberry Sorbetto di limone con fragole fresche	<b>5,80 € / 1690 Ft</b>
<b>Tiramisú</b> Tiramisú Tiramisú	<b>5,80 € / 1690 Ft</b>
<b>Profiterol vanília krémmel töltve, csokoládé öntettel, mogyoróval</b> Profiteroll filled with vanilla cream, with chocolate sauce, and peanut Profiterol alla crema e cioccolato	<b>5,80 € / 1690 Ft</b>
<b>Mascarpone krém folyékony csokoládéval, mandulás keksszel</b> Mascarpone cream with chocolate and almond biscuit Crema di mascarpone con cioccolato e biscotti alle mandorle	<b>6,20 € / 1790 Ft</b>
<b>Panna Cotta választható öntettel (eper, csokoládé, karamell)</b> Cream pudding choise of topping (strawberry- chocolate- caramell) Panna cotta (alla fragola - al cioccolato - al caramello)	<b>6,20 € / 1790 Ft</b>
<b>Belga csokoládéhab Grand Marnierrel ízesített málna szósszal</b> Belgian chocolate mousse with Grand Marnier raspberry sauce Mousse di cioccolato belga al Grand Marnier e lamponi	<b>6,20 € / 1790 Ft</b>
<b>Marcipános fahéjas meggyes rétes, Bourbon fagyalittal</b> Cinnamon sour cherry strudel, with marzipan and vanilla ice cream Strudel di amarene alla cannella e marzapane con gelato alla vaniglia Bourbon	<b>6,90 € / 1990 Ft</b>
<b>Brownie a'la Cucina törökmogyoróval, kókusz fagyalittal (20 perc)</b> Browni a'la Cucina with hazelnut and coconut ice cream (20 min) Brownie a' la Cucina con nocciola e con gelato al cocco (20 min.)	<b>6,90 € / 1990 Ft</b>
<b><u>Fagyalt kelyhek - Ice cream - Coppe di gelato</u></b>	
<b>Garda (Mangó és vanília fagyalt banánnal)</b> Mango, vanilia ice cream with banana Gelato al mango e vaniglia con banana	<b>6,50 € / 1890 Ft</b>
<b>Roma (Vanília -, csokoládé -, angol puncs fagyalt, Tiramisu, belga csokoládé öntettel)</b> Vanilla, chocolate, English punch ice cream with tiramisu and Belgian chocolate sauce Gelato al gusto di vaniglia, cioccolato, punch inglese, tiramisú, cioccolato belga	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>
<b>Verona (Eper -, erdei gyümölcs-, málna fagyalt, friss eperrel, tejszínhabbal)</b> Strawberry, wild forest fruits, raspberry ice cream with fresh strawberry, and whipped cream Gelato al frutti gusto di bosco, alle fragole e al lampone con fragole fresche e panna montata	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>
<b>Sicilia (Diós füge-, spanyolmeggy-, kókusz fagyalt, belga csokoládéhabbal, málna öntettel)</b> Walnut-fig, spanish cherry, coconut ice cream with belgian chocolat mousse Gelato al gusto di fichi e noce, al cocco, amarene, spurna di cioccolato belga e salsa di lamponi	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>
<b><u>Paleo fagyalt kelyhek - Paleo Ice cream</u></b>	
<b>Trópusi fagyalt friss banánnal és csillaggyümölcssel (Kókusztej, maracuja, mangó, gyümölcs kivonat, inulin, ételmi rost)</b> Tropical ice cream with fresh banana and star fruit (Coconut milk, maracuja, mango, fruit extract, inulin, dietary fiber)	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>
<b>Csokoládé és Vanília fagyalt ropogós magvakkal</b> (Kókusztej, kesudió, gyümölcskivonat, kakaópor, csokoládé, inulin, ételmi rost, kakaóvaj,100% Arabica kávé, vanília, Himalája só) Chocolate and Vanilla ice cream with crunchy seeds (Coconut milk, cashew nuts, fruit extracts, cocoa powder, chocolate, inulin, dietary fiber, cocoa butter, 100% Arabica coffee, vanilla, Himalayan salt)	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>
<b>Eper fagyalt friss eperrel (Kókusztej, eper, gyümölcskivonat, inulin, ételmi rost, citrom)</b> Strawberry with fresh strawberry (Coconut milk, strawberry, fruit extracts, inulin, dietary fiber, lemon)	<b>7,60 € / 2190 Ft</b>