

E L Ő É T E L E K

**Házi padlizsánkrém
friss zöldségekkel és
focaccia-val (1,3,10)** 3290.-

Extra focaccia (1) **1290.-**

**Antipasti 2 főre
ahogy a pizzaséf szereti
(olasz felvágottak, burrata,
aszalt paradicsom, focaccia)
(1,7,8)** 4990.-

L E V E S E K

**Tyúkhúsleves gazdagon,
grízgaluskával (1,3,9)** 2390.-

Sült kápiakrémleves hidegen tálalva
pesto-s mozzarella golyóval
(5,7,11,8) **2490.-**

**Palócleves, ahogy a séf szereti
(7,9,10)** 2650.-

Szezonális gyümölcsleves
(Az aktuális allergénekkal
kapcsolatban kérje felszolgálóink
segítségét) **2390.-**

F Ő É T E L E K

Csirkepaprikás sült túrós galuskával (1,3,7) **4690.-**

**Nagyi kedvenc rántott pipije
csirkemellből sültburgonyával (1,3)** 4690.-

Gyros tál (7) **4590.-**

**Tojásos galuska ecetes salátával
(1,3,7)** 3490.-

Bolognai raguval töltött házi tortelloni
forró San Marzano szószban,
parmezánnal (1,3,7,9) **4890.-**

Tejszínes királyrákos rizottó (2,7) 5690.-

Pirított kacsamell
burgonyapürével és pácolt körtével (1,7) **5990.-**

**Bécsi szelet sertésszűzből
újburgonya salátával(1,3,10)** 5490.-

Bőrén sült lazac steak
bébispenótos-gorgonzolás nudlival
(1,3,4,7) **5990.-**

**Sous vide tarja lecsóval,
sült parázsburgonyával
és lyoni hagymával (1,7,10)** 4990.-

Allergének listája:

1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék/mandula,
9 zeller, 10 mustár, 11 szeszámmag, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

HAMBURGEREK

sültburgonyával és házi mártogatóssal

Csirke burger (1,3,7,10) 4390.-

/fűszeres majonéz, rántott csirkemell, madársaláta, paradicsom, lilahagyma, csemege uborka, bacon és cheddar sajt/

Cukorborsó burger (1,3,7,10) 4690.-

/cukorborsó szósz, angus marhahúspogácsa, cheddar sajt, lilahagyma, csemege uborka, bacon, paradicsom és saláta/

Smash burger (1,3,7,10) 4390.-

/dupla marhahúspogácsa, cheddar sajt, sült hagyma, házi szósz, csemege uborka/

Camburger (1,3,7,10) 4250.-

/cukorborsó szósz, grillezett camembert, lilahagymalekvár, édes chili, paradicsom és saláta/

Kérhető

extra marhahúspogácsa +1000 Ft

extra cheddar sajt +500 Ft

SAVANYÚSÁGOK

Uborkasaláta 790.-

Tejfölös uborkasaláta (7) 890.-

Kovászos uborka (1,10) 790.-

Retro savanyúság tál (1,10) 1490.-

/cékla, csípős almapaprika, kovászos uborka és csalamádé/

SALÁTÁK

Klasszikus Cézár saláta piritóssal és csirkemellel (1,3,4,7) 3690.-

Mézes-mustáros kevert saláta piritott jércemellel (7,10) 3790.-

Friss kevert saláta 1890.-

Görögsaláta (7) 2690.-

DESSZERTEK

Fehércsokis pohárkrém bazsalikomos eper raguval és amarettivel (3,7,8) 2290.-

Cukorborsó somlói galuska (1,3,7,8) 2390.-

Madártej mousse sós karamellel és amarettivel (1,3,7,8) 2390.-

Allergének listája:

1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék/mandula, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezámmag, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

A NÁPOLYI PIZZA TÖRTÉNETE

Az eredeti nápolyi pizza búzalisztből, természetes nápolyi élesztőből vagy sörélesztőből, valamint vízből és tengeri sóból készül. A megfelelő állag érdekében kemény, magas fehérjetartalmú lisztet használnak (ún. "00" lisztet, amit gyakran kenyérfőzéshez is alkalmaznak). A tésztát kézzel, vagy alacsony fordulatszámú keverőgéppel dagasztják, majd legalább 20 perc pihentetés után kezdődik a hosszú, hideg kelesztés – akár több napon keresztül.

A formázásnál sem gépet, sem nyújtófát nem használnak – a tésztát kézzel formálják, és a közepe sosem lehet vastagabb 3 mm-nél. A pizzát minimum 400 °C-os, fatüzelésű kemencében sütik, 60–90 másodpercig. Az így elkészült pizza széle hólyagos, rugalmas, belül puha és levegős – kívül roppan, de nem törik.

Büszkék vagyunk rá, hogy pizzamesterünk, Balázs Attila már kétszer képviselte Magyarországot a Pizzakészítő Világbajnokságon. 2024-ben sikeresen megszerezte a nápolyi pizzakészítők D.O.C. minősítését, amellyel éttermünk hivatalosan is elismert nápolyi pizzéria lett.

Ráadásul Attila 2024-ben olasz mesterek vezetésével folytatta képzését, és a Pizza DOC nemzetközi hálózatában is kiválóan minősítették munkáját!

P I Z Z Á I N K

Margherita D.O.P. 3450.-

/San Marzano paradicsom, parmezán, bazsalikom, extra szűz olívaolaj, mozzarella di bufala D.O.P./

Marinara 2950.-

/San Marzano paradicsom, extra szűz olívaolaj, oregánó, bazsalikom, fokhagyma/

Rosso-nero 4050.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, félig szárított paradicsom, olívaolaj, rukkola, pesto, mozzarella di bufala D.O.P./

4 formaggi 3950.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, gorgonzola D.O.P., füstölt provola, 16 hónapig érlelt parmezán/

Rustica 4750.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, gorgonzola D.O.P., kapribogyó, nápolyi szalámi, félig szárított paradicsom, mozzarella di bufala D.O.P./

Pátyi fehér bika 4750.-

/Tejszínes mascarpone, fokhagyma, fior di latte, nduja, pancetta, savanyított hagyma, félig szárított paradicsom, jalapeno/

Salume 3950.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, nápolyi szalámi/

Diavola 4450.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, nápolyi szalámi, spianata szalámi, jalapeno, savanyított lilahagyma, méz, petrezselyem/

Magyaros 4350.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, spianata szalámi, lilahagyma, pancetta, mini pepperoncino, pankó morzsa/

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

PIZZÁINK

Cukorborsó kedvence 4750.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, gorgonzola D.O.P., prosciutto cotto, mozzarella di bufala D.O.P., szarvasgomba olaj/

Prosciutto 3950.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, bazsalikom, prosciutto cotto/

Tartufo Noci 4 formaggio 4750.-

/Tejszínes fokhagymás mascarpone, fior di latte, gorgonzola D.O.P., füstölt provola, 16 hónapig érlelt parmezán, páрмаi sonka, dió, szarvasgomba olaj, bazsalikom/

Parma 4350.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, rukkola, páрмаi sonka, 16 hónapig érlelt parmezán, extra szűz olívaolaj/

Pipita 4050.-

/Tejszínes mascarpone, fokhagyma, fior di latte, füstölt provola, csirkemell, kukorica/

Tonno e cipolla 4250.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, kapribogyó, tonhal, olivabogyó, lilahagyma, citromhéj/

PIZZA KISOKOS

Éttermünk nápolyi pizzái hosszú kelesztésű, előkovászos tésztából készülnek, emiatt könnyebben emészthetők és egészségesebbek. Fatüzelésű kemencénkben 60–90 másodperc alatt, 450–500 °C-on sülnek készre – így kívül roppanós, belül puha, mégis légyes pizzát kapsz.

Az alapanyagokat közvetlenül Olaszországból szerezzük be, odafigyelve a minőségre. Attila és csapata elkötelezett a valódi nápolyi pizza élmény iránt, a hagyományos technikák betartásával.

Alap kifejezések – gyors segítség a választáshoz

- fior di latte – tehéntejből készült mozzarella
- staciatella – szálakra tépett, lágy- krémes bivaly sajt
- bufala di mozzarella – bivaly mozzarella
- Burrata di bufala – bivaly mozzarella tejszínnel töltve
- D.O.P. – eredetvédett olasz minősítés (Denominazione di Origine Protetta)

Feltétek jelentései:

- nápolyi szalámi – nem csípős, enyhe olasz szalámi
- spianata szalámi – csípős, paprikás olasz szalámi
- nduja – kenhető, csípős calabriai kolbász
- pancetta – olasz zsírszalonna (baconhoz hasonló)
- prosciutto cotto – főtt, szeletelt olasz sonka

E X T R A F E L T É T E K :

- **Teljes kiőrlésű tészta, vegán sajt: +500 Ft**
- **Húsfélék (prosciutto cotto, páрмаi sonka, nápolyi szalámi, spianata szalámi, nduja, pancetta, csirkemell, tonhal): +600 Ft / adag**
- **Zöldségek és sajtok (fior di latte, bufala mozzarella, gorgonzola D.O.P., parmezán, rukkola, olivabogyó, kukorica, gomba, lilahagyma, pesto): +400 Ft / adag**

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ITALLAP

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉK

	korsó	II
Klasszikus	1290.-	2090.-
Bodzás	1390.-	2190.-
Epres-bazsalikomos	1390.-	2190.-
Mentás-málnás	1390.-	2190.-
Zöldalmás	1390.-	2190.-
Cukormentes	1290.-	2090.-
Levendulás	1390.-	2190.-
Mangós	1390.-	2190.-

CSELES SZÖRP (18 ÉVEN FELÜLIEKNEK)

Áfonya, bodza, meggy 1790.- /POHÁR

ÜDÍTŐK, ÁSVÁNYVIZEK

**Pepsi, Pepsi black,
Schweppes orange, Canada dry,
Tonic, 7up** 850.-

Toma -narancs, -őszibarack,
Lipton -zöld tea, -citromos tea, -barackos tea 850.-

Csakis alma 100%-os almalé 850.-/ 3DL

Kristályvíz savas/mentes 0,25 l 850.-

Theodora mentes/ savas 0,75 l 1290.-

Szóda 150.-/ 1dl

Köszönjük, hogy minket választottál!

Tudtok fizetni készpénzzel, kártyával illetve szép kártyával is. A számla végösszege, 10% felszolgálati díjat tartalmaz.

Az étteremben felszolgált tortáért 250.-/fő szervízdíjat számolunk fel.

Céges rendezvények, kisebb esküvők, családi események, csapatépítők és születésnapok megtartását is vállaljuk.
Asztalfoglalás/házhozszállítás: +3670/369-33-34
Ajánlatkérés: cukorborsokft@gmail.com
Megtaláltok minket:
-Facebookon Cukorborsó Kertvendéglő, Páty
-Instagramon cukorborsokertvendgl

MÁRTON ÉS LÁNYAI PÁLINKA 4CL

Málna 3690.-

BÉKÉSI DISZNÓTOROS PÁLINKA 4CL

Szilva	1990.-
Körte	2090.-
Barack	2090.-
Birs	2090.-
Meggy	1890.-

Wi-fi: cukorborsó Wi-fi kód:1a2b3c4d12

Üzletvezetőhelyettes: Bárdos Teréz

Reméljük, hamarosan újra találkozunk!

Tulajdonos, pizzaséf: Balázs Attila

Konyhafőnök: Hornyák Olivér

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ITALLAP

RÖVIDITÁLOK 4CL

Jagermeister 1490.-	Jim Beam 1590.-
Zwack Unicum 1490.-	Aperol 1490.-
Finnlandia 1590.-	Campari 1490.-
Henrick's gin 1890.-	Bacardi 1490.-
Tequila silver 1690.-	Bailey's 1490.-
Johnnie Walker Red 1490.-	
Jack Daniel's 1590.-	

CSAPOLT SÖRÖK, ÜVEGES SÖRÖK

Pohár birra moretti 0,3l	990.-
Korsó birra moretti 0,5l	1390.-
Heineken 0,33	850.-
Alkoholmentes Heineken 0,33	850.-
Gösser natur zitrone 0,33	850.-
Mort subite	1290.-
Soproni démon	1190.-
Soproni 1895	1090.-
Soproni IPA	1190.-
Edelweiss	1290.-

ROSÉ BOROK

Pátzay Rosé	990.-/dl.	6900.-/üveg
Sauska Villányi Rosé	990.- /dl	6900.-/ üveg

VÖRÖS BOROK

Bodri Szekszárdi Malbec	990.-/dl	6900.-/üveg
Steigler Soproni Kékfrankos	1290.-/dl	9790.-/üveg
Vylan Villányi Portugieser	1090.-/ dl	8090.-/üveg
Vesztergombi Szekszárdi Merlot	990.-/dl.	6900.-/ üveg
Tóth Ferenc Egri Bikavér	1090.-/dl.	8090.-/üveg
Ipacs-Szabó Villányi Inni Jó	1590.-/dl.	8090.-/üveg
Tűzkő Domb Cuvée		18000.-/üveg
Thummerer Egri		
Cabernet Savignon superior	2190.-/ dl.	16390.-/üveg

KOKTÉLOK

Aperol spritz 2490.-	Tequila Sunrise 2550.-
Bodza spritz 2390.-	
Campari narancs 2290.-	
Gin-tonic 2550.-	Mojito 2450.-
Cuba Libre 2550.-	

KÁVÉK

Espresso 750.-	
Espresso macchiato 790.-	
Cortado 790.-	Laktózmentes tej + 200.-
Cappuccino 850.-	Alternatív tej + 300.-
Hosszú kávé 790.-	Koffeinmentes kávé + 300.-
Latte macchiato 990.-	
Tea mézzel és citrommal 950.-	
Jeges kávé vanília fagyival és tejszínhabbal 1790.-	

FEHÉR BOROK

Pátzay Rizling	990.-/ dl.	6900.-/ üveg
Dubicz Savignon Blanc.	850.-/ dl.	6100.-/ üveg
Kvaszinger Tokaji		
Sárgamuskotályos	1350.-/dl	9900.-/ üveg
Pátzay Sir Irsai Olivér	850.-/ dl	6100.-/üveg
Serpens Tokaji Aszu		18000.-/ üveg

PEZSGŐK

Törley Hungaria Irsai Olivér	1450.-/ dl.	11000.-/ üveg
Bottega Prosecco	990.-/ dl.	6900.-/üveg
Alkoholmentes pezsgő		5900.-/ üveg
Cukorborsó pezsgő.	990.-/dl.	6900.-/üveg