



DIVIN PORCELLO
FRIENDS OF HAM

ÉTLAP / MENU

ELŐÉTELEK / STARTERS / ENTRANTES

LIBAMÁJ BRÛLÉE FÜGELEKVÁRRAL, SAVANYÍTOTT GYÖNGYHAGYMÁVAL, HÁZI KALÁCCSAL

(1, 3, 7)

Goose liver brûlée with fig jam, pickled onions and homemade loaf

Brûlée de hígado de oca con mermelada de higos, cebollas encurtidas y bollo casero

3 300 Ft

VÖRÖSBOROS CHORIZO HÁZI KOVÁSZOS BAGUETTEL

(1, 12)

Red wine chorizo with homemade sourdough baguette

Chorizo al vino tinto con baguette casero

2 800 Ft

LAZACTATÁR KAPRIBOGYÓVAL, FÜRJTOJÁSSAL

(1, 3, 4, 10, 11)

Salmon tartare with capers and quail eggs

Tartar de salmón con alcaparras y huevos de codorniz

3 500 Ft

GAMBAS PIL PIL (GARNÉLARÁK FOKHAGYMÁVAL, CHILIVEL) HÁZI KOVÁSZOS BAGUETTEL

(1, 2, 12)

Gambas pil pil (shrimp with garlic and chili) with homemade sourdough baguette

Gambas pil pil (picante) con baguette casero

3 300 Ft

LEVESEK / SOUPS / SOPAS

PARADICSOM CONSOMMÉ

(V) (1, 7, 9)

(óriás kagylótészta, aszalt koktélpáradicsom, Bufala mozzarella, olíva föld)

Tomato consommé (conchiglioni pasta, dried cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, olives)

Consomé de tomate (pasta conchiglioni, tomates cherry secos, mozzarella de búfala, aceitunas)

2 200 Ft

LIBAERŐLEVES GYÖMBÉRES-LIBAMÁJAS MACESZGOMBÓCCAL

(1, 3)

Goose bouillon with ginger-goose liver matzo ball

Caldo de oca con bola de matzá de hígado de oca y jengibre

1 900 Ft

GULYÁSLEVES KISLÁBOSBAN

(1, 3)

Goulash soup in small pot

Sopa de goulash en olla pequeña

2 100 Ft

SALÁTÁK / SALADS / ENSALADAS

CAESAR SALÁTA A'LA DIVIN CSIRKÉVEL

(1, 3, 4, 7)

(római saláta, caesar dresszing, parmezános bundás kenyér, kapribogyó, csirkemell)

Caesar salad a'la DiVin with chicken

(romaine lettuce, caesar dressing, parmesan bread, capers, chicken breast)

Ensalada César a'la DiVin con pollo

(lechuga romana, aderezo César, pan parmesano, alcaparras, pechuga de pollo)

3 100 Ft

CAESAR SALÁTA A'LA DIVIN GARNÉLARÁKKAL

(1, 2, 3, 4, 7)

Caesar salad a'la DiVin with shrimps

Ensalada César a'la DiVin con gambas

4 100 Ft

GRILLEZETT KECSKESAJT KEVERT SALÁTÁVAL, GRÁNÁTALMÁVAL, KARAMELLIZÁLT DIÓVAL

(V) (7, 8, 13)

Grilled goat cheese with mixed salad, pomegranate and caramelized walnuts

Queso de cabra a la plancha con ensalada mixta, granada y nueces caramelizadas

3 400 Ft

CAPRESE DI BUFALA HÁZI PESTÓVAL

(V) (5, 7)

Caprese di Bufala with homemade pesto

Caprese di Bufala con pesto casero

2 900 Ft

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

CSIRKE „PARMIGIANO” BAZSALIKOMOS-PARADICSOMOS JÁZMIN RIZZSEL, RUKKOLA SALÁTÁVAL (3, 7) Chicken „parmigiano” with basil-tomato jasmine rice and arugula salad Pollo „parmigiano” con arroz jazmín albahaca-tomate y ensalada de rúcula	3 300 Ft
LIBAMÁJ ROSTON HÁZI MANDULÁS BURGONYAKROKETTEL, KÖRTERAGUVAL (1, 8) Grilled goose liver with homemade almond croquettes and pear ragout Hígado de oca a la plancha con croquetas caseras de almendras y ragú de pera	6 900 Ft
BÉCSI SZELET SERTÉSSZŰZBŐL RUKKOLÁS BURGONYAPÜRÉVEL, UBORKASALÁTÁVAL (1, 3, 7) Pork tenderloin „Wiener Schnitzel” with mashed potatoes with arugula and cucumber salad „Wiener Schnitzel” de solomillo de cerdo con puré de patata con rúcula y ensalada de pepino	4 900 Ft
KÉZMŰVES MINI HAMBURGEREK HÁZI SNIDLINGES STEAK BURGONYÁVAL (MARHA, KACSA, SERTÉS) (1, 3, 6, 7, 10, 11) Handmade mini burgers with homemade steak potatoes with chives (beef, duck, pig) Mini hamburguesas caseras con patatas con cebollino (ternera, pato, cerdo)	3 900 Ft
MARHAPOFA VADASAN PIRÍTOTT SZALVÉTAGOMBÓCCAL, ROPPANÓS ZÖLDSÉGEKKEL (1, 3, 7) Hungarian hunter’s style beef cheeks with roasted bread dumplings and crispy vegetables Carrilleras de ternera al estilo de los cazadores húngaros con albóndigas de pan asado y verduras crujientes	3 900 Ft
PORTERHOUSE STEAK (650 GR) ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL, PARÁZSBURGONYÁVAL, GRILLEZETT PAPRIKÁKKAL (7) Porterhouse steak (650 gr) with green peppercorn sauce, roasted ember potatoes and grilled peppers Porterhouse steak (650 gr) con salsa de pimienta verde, patatas asadas y pimientos asados	19 000 Ft
FŰSZER KRUSZTÁS VAJHALFILÉ BATÁTAPÜRÉVEL, HÁZI GNOCCHIVAL (1, 3, 4, 7, 10) Spice breaded butterfish with sweet potato puree and homemade gnocchi Pez mantequilla empanizado con especias con puré de camote y ñoquis caseros	5 100 Ft
SÁFRÁNYOS-FEHÉRBOROS FEKETE KAGYLÓ (7, 12, 14) Black mussels with saffron and white wine Mejillones negros con azafrán y vino blanco	4 600 Ft

TÉSZTÁK / RIZOTTÓK / PASTA / RISOTTO

STROZZAPRETI GARNÉLARÁKKAL FEHÉRBOROS VAJSZÓSZBAN

(1, 2, 7, 12)

Strozzapreti with shrimp in white wine butter sauce

Strozzapreti con gambas en salsa de mantequilla al vino blanco

4 100 Ft

TAGLIATELLE BOLOGNAI RAGUVAL

(1, 3, 7)

Tagliatelle with bolognese ragout

Tagliatelle con ragú a la boloñesa

3 100 Ft

PARMEZÁNOS RIZOTTÓ SHIMEJI GOMBÁVAL

(V) (7)

Parmesan risotto with Shimeji mushrooms

Risotto de parmesano con hongos Shimeji

2 900 Ft

CÉKLÁS RIZOTTÓ KECSKESAJTTAL, RUKKOLÁVAL

(V) (7)

Beetroot risotto with goat cheese and arugula

Risotto de remolacha con queso de cabra y rúcula

2 900 Ft

HÁZI GNOCCHI GORGONZOLÁS-DIÓS SZÓSZBAN ASZALT PARADICSOMMAL

(V) (1, 3, 7, 8, 12)

Homemade gnocchi with dried tomatoes in gorgonzola-walnut sauce

Ñoquis caseros con tomates secos en salsa de gorgonzola y nueces

2 900 Ft

LASANE IL FORNO

(1, 3, 7)

3 100 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS / POSTRES

MÁKOS GUBA VANÍLIASODÓVAL

(1, 3, 7)

Hungarian poppy seed bread pudding with vanilla sauce

Budín de pan de semillas de amapola húngaro con salsa de vainilla

1 900 Ft

BROWNIE SÓS KARAMELLEL ÉS BAZSALIKOMOS EPER COULIS-VAL

(1, 3, 7)

Brownie with salted caramel and basil-strawberry coulis

Brownie con caramelo salado y coulis de fresa con albahaca

1 900 Ft

CREMA CATALANA

(3, 7)

1 800 Ft

ÉTELALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

(1) GLUTÉNTARTALMÚ GABONAFÉLÉK / CEREALS CONTAINING GLUTEN / CEREALES CON GLUTEN

(2) RÁKFÉLÉK / CRUSTACEANS / CRUSTÁCEOS

(3) TOJÁS / EGGS / HUEVO

(4) HAL / FISH / PESCADO

(5) FÖLDIMOGYORÓ / PEANUTS / CACAHUETES

(6) SZÓJABAB / SOYBEANS / HABA DE SOJA

(7) TEJ / MILK / LECHE

(8) DIÓFÉLÉK / NUTS / FRUTOS SECOS DE CÁSCARA

(9) ZELLER / CELERY / APIO

(10) MUSTÁR / MUSTARD / MOSTAZA

(11) SZEZÁMMAG / SESAME SEEDS / SEMILLA DE SÉSAMO

(12) KÉNDIOXID ÉS SZULFITOK / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

(13) CSILLAGFÜRT / LUPIN / ALTRAMUCES

(14) PUHATESTŰEK (KAGYLÓ, TINTAHAL, POLIP) / MOLLUSCS (MUSSELS, SQUID, OCTOPUS) / MARISCO BLANDO (MEJILLONES, CALAMAR, PULPO)

Kedves Vendégeink!

Az étlapon feltüntetett árakhoz 12% szervízdíjat számolunk fel.

Dear Guests!

A 12% service charge will be added to the total bill.

¡Queridos invitados!

Se agregará un cargo por servicio del 12% a la factura total.