

# MOM LEROY BISTRO

## ÉTLAP - MENU - MENÙ

### LEVESEK

— Soups | Zuppe e minestre —

#### HÚSLEVES TÉPETT MARHANYAKKAL, TÉSZTÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL

Consommé with shredded neck of beef,  
noodles and vegetables

*Brodo con manzo sfilacciato, pasta e verdure*

**2990 Ft**

(1,3,9)

#### MARCIPÁNOS EPERKRÉMLEVES MANDULÁS TÚRÓGOMBÓCCAL

Marzipan strawberry cream soup  
with almond cottage cheese dumplings

*Zuppa di fragole al marzapane  
con palline di fiocchi di latte*

*alle mandorle*

**2990 Ft**

(7,8)



#### TÁRKONYOS BORJÚRAGU LEVES

Veal ragout soup with tarragon

*Minestra di vitello al dragoncello*

**2990 Ft**

(1,7)



### SALÁTÁK, ELŐÉTELEK

— Salads and Starters | *Insalate e paste* —

#### LEROY BÉLSZÍNSALÁTA

Tenderloin salad Leroy style

*Insalata di filetto di manzo*

**8290 Ft**

(1,3,7,10)



#### CÉZÁR-SALÁTA

Caesar salad

*Insalata Cesare*

**3690 Ft**

(1,3,4,7,10)



#### GRILLEZETT KECSKESAJT

CÉKLÁS SALÁTÁVAL, GRANOLÁVAL

ÉS CSIPKEBOGYÓ MÁRTÁSSAL

Grilled goat cheese with beetroot salad,  
granola and rosehip sauce

*Formaggio di capra alla griglia*

*con insalata di barbabietola rossa,*

*granola e salsa alla rosa canina*

**4890 Ft**

(7,8)



#### – PIRÍTOTT CSIRKEFALATOKKAL

– with grilled chicken bites

– *con bocconcini di pollo*

**5190 Ft**

(1,3,4,7,10)

#### – FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL

– with garlic shrimps

– *con gamberi all'aglio*

**6090 Ft**

(1,2,3,4,7,10)



#### BUFALA MOZZARELLA

KONFITÁLT KOKTÉLPARADICSOMMAL,  
OLÍVAMORZSÁVAL ÉS BAZSALIKOMMAL

Bufala mozzarella with confit cherry tomatoes,  
olive crumbles and basil

*Mozzarella di bufala con pomodorini confit,*

*crumble di olive e basilico*

**4690 Ft**

(7)

PADLIZSÁNKRÉM PIRÍTOTT PITÁVAL,  
PARADICSOMMAL ÉS LILAHAGYMÁVAL

Eggplant dip with toasted pita,  
tomatoes and red onions

*Crema di melanzane con pita arrostita,*

*pomodori e cipolla rossa*

**3390 Ft**

(1,3,10)



Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét,  
hogy a számla végösszege 14 % szervízdíjat tartalmaz.  
Dear Customers! Please note that we have an additional 14 % service charge.  
*Informiamo i nostri gentili clienti che il totale del conto include  
il 14 % di costo del servizio.*

# FŐÉTELEK

— Main courses | *Secondi* —

**FÚSZERES TEJFÖLBEN PÁCOLT CSIRKEMELL RÁNTVA, BURGONYAPÜRÉVEL ÉS BALZSAMOS SALÁTÁVAL** 5990 Ft  
(1,3,7) 

Marinated and breaded chicken breast served with mashed potatoes and balsamic salad  
*Petto di pollo marinato in panna acida alle spezie e fritto, servito con insalata al balsamico*

**TANYASI RÁNTOTT CSIRKECOMB RIZIBIZIVEL ÉS HÁZI CSALAMÁDÉVAL** 5990 Ft  
(1,3,7)

Breaded leg of free-range chicken with rice and peas, with homemade mixed pickles  
*Coscia di pollo ruspante impanata con riso ai piselli e con giardiniera*

**RÁNTOTT CSIRKEMÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL, TEJFÖLÖS UBORKASALÁTÁVAL** 5990 Ft  
(1,3,7) 

Breaded chicken liver with parsley potatoes and cucumber salad with sour cream  
*Fegatini di pollo con patate al prezzemolo e insalata di cetrioli alla panna acida*

**ÓRIÁS BÉCSI SZŰZPECSENYÉBŐL, BAJOR BURGONYASALÁTÁVAL** 7390 Ft  
(1,3) 

Wiener schnitzel (pork tenderloin) with Bavarian potato salad  
*Cotoletta di maiale alla viennese con insalata di patate alla bavarese*

**CSIRKEMELL STEAK GREEN EGBEN SÜTVE, GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL ÉS BAZSALIKOMOS AIOLIVAL** 6190 Ft  
(3,10)

Chicken breast steak grilled in the Green Egg with vegetables and basil aioli  
*Petto di pollo grigliato nel Green Egg con verdure e salsa aioli al basilico*

**LAZAC STEAK TERIYAKIVAL, SZEZÁMOLAJON PIRÍTOTT PAK CHOYJAL ÉS TOJÁSOS SÜLT RIZZSEL** 9190 Ft  
(1,3,4,6,11)

Salmon steak with teriyaki, bok choy roasted in sesame oil and egg fried rice  
*Trancio di salmone con teriyaki, pak choy saltato in olio di sesamo e riso fritto con uova*

**FOKHAGYMÁS VAJBAN SÜLT GARNÉLA ASZALT PARADICSOMOS SPAGETTIVEL** 6990 Ft  
(1,2,3,7)

Shrimp fried in garlic butter with sun-dried tomato spaghetti  
*Gamberi fritti nel burro all'aglio con spaghetti ai pomodori secchi*

## GREEN EGG & STEAK

— Big Green Egg dishes —  
*Piatti al Big Green Egg*

**FASZÉNEN SÜLT KACSAMELL SAJTOS GRATINNEL** 7990 Ft  
(7)

ÉS ASZALT SZILVÁS, FÚSZERES CÉKLAPÜRÉVEL  
Charcoal-roasted duck breast with gratin potatoes and beetroot puree with dried plums  
*Petto d'anatra alla brace con patate al gratin e purè di barbabietola rossa con prugne secche*

**BACONBE GÖNGYÖLT ANGUS RUMP ÉRMÉK CHEDDAR SAJTOS, JALAPENÓS PARÁZSBURGONYÁVAL** 8990 Ft  
(7)


Bacon-wrapped angus rump medallions with cheddar cheese and jalapeño chargrilled potatoes  
*Medaglioni di scamone di Angus avvolte nel bacon, con formaggio cheddar e patate alla griglia con jalapeño*

**ANGUS STEAK (250 g)** 12990 Ft  
Angus steak  
*Filetto di Angus*



### Választható mártások

— Steak sauces | *Salse per bistecche* —

**Színes-borsmártás** (1,6,10) ; **BBQ szósz** (6);

**Tejszínes gombamártás** (7);

**Chili szósz** ; **Sajtmártás** (7)

Colourful peppercorn sauce; BBQ sauce;

Creamy mushroom sauce;

Chili sauce; Cheese sauce

*Salsa di pepe misto; Salsa BBQ piccante;*

*Salsa di funghi e panna; Salsa di peperoncino;*

*Salsa di formaggio*

**990 Ft**



## A SÉF AJÁNLATA

— Chef's specials —

**KACSAMÁJ PATÉ, FÚSZERES TÖKMAG TÖRET, MAZSOLAKOMPÓT, KALÁCS** **5190 Ft**  
Duck liver pate, spicy pumpkin seed crumbs, raisin compote, milk bread (1,3,7,8)

• *Borajánlatunk: Dobogó Furmint (0,15 | 2590 Ft)*

**ERDEI GOMBAKRÉMLEVES, KENYÉRCHIPS, PESTÓS WAGYU MARHA „ROLETTI”** **3390 Ft**  
Creamy wild mushroom soup with bread chips, Wagyu beef rolls with pesto (1,7,8)

• *Borajánlatunk: Kovács Nimród Battonage Chardonnay (0,15 | 2630 Ft)*

**WOKBAN SÜLT ZÖLDSÉGES, CHILIS, MOGYORÓS KACSAMELL** **6990 Ft**  
**PIRÍTOTT ÜVEGTÉSZTA FÉSZEKBEN** (1,4,5,6,9,14)

Wok fried duck breast, with chili, vegetables and nuts, served in Chinese pasta bowl

• *Borajánlatunk: Mészáros Pál Hidaspetre Cabernet Franc (0,15 | 2890 Ft)*

**BRANZINO FILÉ, FENYŐMAGOS, ZABPELYHES CRUSTA, FOKHAGYMÁS PARAJ,** **7390 Ft**  
**RUSZTIKUS SÜLT BURGONYA, KAPRIS MAJONÉZ** (3,4,7,8)

Branzino fillet, pine nut and oat crust, garlic spinach, rustic fried potato, caper mayonnaise

• *Borajánlatunk: Kreinbacher Juhfark (0,15 | 1970 Ft)*

**MANGÓS, MARACUJÁS MASCARPONEHAB GOFRIVAL ÉS KÓKUSZCHIPSSZEL** **2890 Ft**  
Mango and maracuja flavored mascarpone mousse with waffle and coconut chips (1,3,7)

## GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES AJÁNLATUNK

— Gluten and lactose free dishes | *Piatti senza glutine e lattosio* —

**FÚSZERES ÉDESBURGONYA KRÉMLEVES** **2990 Ft**  
**KORIANDEROLAJJAL ÉS ZÖLDSÉGSZALMÁVAL**

Spicy sweet potato cream soup with coriander oil and vegetable sticks  
*Vellutata speziata di patate dolci con olio di coriandolo e bastoncini di verdure*

**CSICSERIBORSÓ LEPÉNYKÉK** **5990 Ft**  
**CÉKLÁS HUMUSSZAL** (8,11)

**ÉS SOKMAGVAS GRÁNÁTALMÁS SALÁTÁVAL**  
Chickpea patties with beetroot hummus and multi-seed pomegranate salad  
*Medaglioni di ceci con hummus di barbabietola rossa e insalata di melograno ai mille semi*

**„BISTRO” BRASSÓI APRÓPECSENYE** **5990 Ft**  
Brassói style pork tenderloin stew   
*Spezzatino di filetto di maiale alla Brassói*

**WOKBAN SÜLT SZEZÁMOS LAZACFALATOK** **7190 Ft**  
**CHILIS, MANGÓS ZÖLDSÉGEKKEL** (4,11)

Wok-fried sesame salmon bites with chili mango vegetables  
*Bocconcini di salmone al sesamo preparati nel wok con verdure al peperoncino e mango*

**ERDEI GYÜMÖLCSÖS PALEO DESSZERT** **2990 Ft**  
**ÉRDEI GYÜMÖLCSÖS PALEO DESSZERT** (8)

Forest fruit paleo dessert  
*Paleo dessert ai frutti di bosco*

**GLUTÉNMENTES PÉKSÜTEMÉNY** **890 Ft**  
Gluten free bread roll (11)  
*Panino senza glutine*



Csípős | Hot | Piccante



Vegetáriánus | Vegetarian | Vegetariano



Leroy Classic

# MOM LEROY BISTRO

## KÖRETEK

— Garnish | Contorni —

**PÁROLT JÁZMINRIZS** 1190 Ft  
Steamed jasmine rice | *Riso jasmine al vapore*

**CSÓNAKBURGONYA** 1190 Ft  
Boat fries | *Patatine a barchetta*

**BURGONYAPÜRÉ** 1190 Ft  
Mashed potatoes | *Purè di patate* (7)

**ÉDESBURGONYA HASÁBOK** 2290 Ft  
Sweet potato fries | *Patate dolci fritte*

**WOKBAN SÜLT ZÖLDSÉGEK** 2390 Ft  
Wok-fried vegetables | *Verdure saltate in wok* (11)

## SALÁTÁK

— Salads and pickles | *Insalate e sott'aceti*—

**KOVÁSZOS UBORKA** 1290 Ft  
Fermented cucumbers | *Cetrioli fermentati* (1)

**HÁZI CSALAMÁDÉ** 1290 Ft  
Homemade mixed pickles | *Sottaceti misti della casa*


**UBORKASALÁTA** 1290 Ft  
Cucumber salad | *Insalata di cetrioli*


**PARADICSOMSALÁTA** 1290 Ft  
Tomato salad | *Insalata di pomodoro*

**INSALATA MISTA** 2390 Ft  
Insalata mista | *Insalata mista*

## DESSZERTEK

— Desserts | *Dolci* —

**BROWNIE VANÍLIAFAGYLALTTAL,  
MANDULÁVAL** 2990 Ft  
Brownie with vanilla ice cream  
and almonds | *Brownie*  
*con gelato alla vaniglia e mandorle* (1,3,7,8) 

**BISTRO TÚRÓS PALACSINTA  
HÁZI BARACKLEKVÁRRAL  
ÉS HABCSÓKKAL** 2990 Ft  
Bistro cottage cheese pancake  
with homemade apricot jam and meringue  
*Crepe ai fiocchi di latte*  
*con marmellata di albicocche e meringa* (1,3,7) 

**CSOKISZUFLÉ RUBY CSOKIVAL  
ÉS PISZTÁCIAFAGYIVAL** 2990 Ft  
Chocolate soufflé with ruby chocolate  
and pistachio ice cream | *Soufflé al cioccolato*  
*con cioccolato rosa e gelato al pistacchio* (1,3,7,8)

**GESZTENYÉS POHÁRKRÉM  
BAILEYES MEGGYEL  
ÉS CSOKIS PISKÓTAMORZSÁVAL** 2990 Ft  
Creamy chestnut dessert in a glass with  
Baileys cherries and chocolate sponge crumbs  
*Crema in tazza alle castagne con ciliegie al Baileys*  
*e briciole di pan di spagna al cioccolato* (1,3,7)

**ÉTELALLERGÉNEK:** 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezám, 12. Kén-dioxid és szulfidok, 13. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)  
Konyhánkban gluténtartalmú ételek is készülnek, ezért gluténmentes ételeink, minden igyekezetünk ellenére, nyomokban glutént tartalmazhatnak.

**ALLERGEN INFORMATION:** 1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs  
We also prepare dishes that contain gluten; therefore, despite all our efforts, the gluten-free dishes may contain traces of gluten.

**ALLERGIE ALIMENTARI:** 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi  
Nella nostra cucina prepariamo piatti che contengono glutine perciò anche i piatti senza glutine possono contenere tracce di glutine.

1123 Budapest, Alkotás utca 53. (MoM Park) | Tel.: (+361) 487-5418

Üzemeltető: L'roy Bistro KFT. | Konyhafőnök: Zorvan Róbert | Üzletvezető: Takács Balázs és Koniorczyk Ábel

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 65%-át számítjuk fel.

Please note that by ordering a half-size dish you will have to pay 65% of the price.

Informiamo i nostri gentili clienti, che nel caso di ordinazione di mezza porzione, viene addebitato il 65% del prezzo interno.

Elviteles rendelés esetén, tételenként 300 Ft csomagolási díjat számítunk fel!

Please note that by ordering for take away you will have to pay 300 HUF / box!

Conto supplementare di 300 HUF / pacco in più sul conto per il trasporto!

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák.

Prices are in HUF, including the VAT. | I prezzi sono espressi in HUF, IVA inclusa.