

## Előételek Appetizers, Vorspeisen

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>01.</b> | <b>Tatár-beefsteak, tavaszi körítéssel</b><br>Beef-Tatar<br>Rind Tatar                                                                                                                                                                                   | 3.290,- |
| <b>02.</b> | <b>Hideg libamáj ínyec körítéssel (olíva, kertizöldek, paradicsom, lilahagyma, kaviár)</b><br>Cold goose liver with „Gourmet” garnish (olives, tomato, onion, caviar),<br>Kalter Gänseleber mit „Gourmet“ Garnierung (Oliven, Tomaten, Zwiebel, Kaviar), | 4.590,- |
| <b>03.</b> | <b>Norvég füstölt lazac kaviárral, vaj, olíva, mustárszós, toast</b><br>Norwegian smoked salmon, served with caviar, butter, olives, mustard sauce and toast<br>Norwegischer Räucherlachs, serviert mit Kaviar, Butter, Oliven, Senfsoße und Toast       | 2.990,- |
| <b>04.</b> | <b>Lazac Tatár, olíva, vaj, citrom, toast</b><br>Salmon tatar with olives, butter, lemon, toast<br>Lachs Tatar mit Oliven, Butter, ZitroneToast                                                                                                          | 2.190,- |
| <b>05.</b> | <b>Normandiai töltött csiga, fűszervajas toast</b><br>Stuffed escargot „Normandy”, served with herb buttered toast<br>Gefüllte Schnecken „Normandie“, serviert mit Kräuterbuttertoast                                                                    | 2.190,- |

## Levesek Soups, Suppen

- |            |                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>11.</b> | <b>Erőleves tojással</b><br>Consomme with egg<br>Bouillon mit Ei                                                                                                                                                                           | 750,-   |
| <b>12.</b> | <b>Angolos húsleves (zöldségek, gyömbérrel ízesítve)</b><br>Meat soup „English“ (with vegetables, seasoned with ginger)<br>Fleischsuppe auf Englische Art (mit Gemüse, Ingwer gewürzt)                                                     | 850,-   |
| <b>13.</b> | <b>Fokhagymakrém leves sajtos toasttal</b><br>Garlic cream soup with cheesy toast<br>Knoblauchcremesuppe mit Käsetoast                                                                                                                     | 950,-   |
| <b>14.</b> | <b>Francia kagylóleves fűszeres sajtos toasttal</b><br>French mussel soup with spiced cheesy toast<br>Französische Muschelsuppe mit Kräuterkäse toast                                                                                      | 1.050,- |
| <b>15.</b> | <b>Toscanai mozzarellás paradicsomkrémleves, fokhagymás pizza kenyérrel</b><br>Basil tomato creme soup with mozzarella, Italian style, served with little pizza bred<br>Tomaten Cremesuppe Toscan Art und Mozzarella, mit kleine pizzabrot | 1.390,- |
| <b>16.</b> | <b>Tárkonyos vad raguleves</b><br>Wildragou soup with tarragon<br>Wildragoutsuppe mit Estragon                                                                                                                                             | 1.490,- |

## Halételek Fish dishes, Fischgerichte

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>21.</b> | <b>Szezámagos Norvég lazacfilé grillezve</b><br>Grilled Norwegian salmon with sesame crust,<br>Norwegischer-Lachsfilet vom Grill, in Sesammantel                                                                                                                                | <b>3.990,-</b> |
| <b>22.</b> | <b>Nyelvhal filé grillezve, fűszervajas spenót, mandula</b><br>Sole fish fillet grilled, served with herb buttered spinach and almond<br>Seezungenfilet vom Grill, serviert mit Kräuterbutter-Spinat, Mandeln                                                                   | <b>3.990,-</b> |
| <b>23.</b> | <b>Nyelvhal filé, citromos vajmártással, paradicsom sajtfátyolban</b><br>Breaded Sole fish filet of sea, Lemon Butter, Cheese Tomato veil<br>Gebratene Seezunge mit Zitronen-Butter Soß, Käse Tomate Schleier                                                                   | <b>3.990,-</b> |
| <b>24.</b> | <b>Citromfüves fogas filé, fűszervaj, grillezett zöldség-gyümölcs és Mozzarella</b><br>Grilled pike perch with lemon grass, served with grilled vegetables and fruits, and Mozzarella<br>Zanderfilet vom Rost mit Zitronengras, serviert mit gegrillte Gemüse, Obst, Mozzarella | <b>3.890,-</b> |
| <b>25.</b> | <b>A „Ház specialitása” (fűszervajas fogas filé, grillezett garnéla, vajas spenót)</b><br>The „house´s special” (grilled pike perch with herb butter, scampi, buttered spinach)<br>Spezialität des Hauses (gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Scampi, Spinat)            | <b>4.190,-</b> |
| <b>26.</b> | <b>Északi-tengeri garnélarák farkak nyárson, Kapitány mártás, francia toast</b><br>Peeled shrimp on a skewer served with „Captain“ sauce and French toast<br>Geschälte Garnelen am Spieß, mit „Kapitänssoße“ und Französischer Toast                                            | <b>2.200,-</b> |
| <b>27.</b> | <b>Kétszemélyes halas tál,    Fischplatter for 2,    Fischplatte für 2</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>8.490,-</b> |

## Szárnyasokból készült ételek Poultry dishes, Gerichte vom Geflügel

- |            |                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>31.</b> | <b>Roston sült csirkemell fűszervajas gombával</b><br>Grilled chicken breast with herb butter mushrooms<br>Gegrillte Hähnchen Brustfilet mit Kräuterbutter Pilze                                                                              | <b>1.990,-</b> |
| <b>32.</b> | <b>Elizabet királynő kedvence (csirkemell, aszalt szilvás mandulával töltve, baconban)</b><br>Queen Elizabeth's favourite (chicken breast, prune, almonds)<br>Leibgericht der Königin Elisabeth (Hähnchen Brustfilet, Dörripflaumen, Mandeln) | <b>3.390,-</b> |
| <b>33.</b> | <b>Tejszínes csirkemell (tejszínes sajtmártás, gomba)</b><br>Chicken breast with creamy-cheesy sauce and mushroom<br>Hähnchen Brustfilet mit Sahne-Käse-Soße und Pilze                                                                        | <b>2.790,-</b> |
| <b>34.</b> | <b>Csirkemell Madam Tussaud módra (őszibarack jam, dió)</b><br>Chicken breast „Madame Tussaud” (with peach jam, walnuts)<br>Hähnchen Brustfilet auf „Madame Tussaud“ Art (Pfirsichmarmelade, Walnuss)                                         | <b>2.590,-</b> |
| <b>35.</b> | <b>Csirkemell Strassburgi módra (hízott libamáj, gomba, Burgundi mártás,)</b><br>„Strassbourg” chicken breast (goose liver /, Burgundy sauce, & mushrooms)<br>Hähnchen Brustfilet „Strassburg“ (Burgundy Soße, Gänseleber Pilze)              | <b>5.590,-</b> |
| <b>36.</b> | <b>Csirke Cordon Bleu (sonkával és sajttal töltve)</b><br>Chicken Cordon Bleu<br>Hähnchen Cordon Bleu                                                                                                                                         | <b>2.690,-</b> |
| <b>37.</b> | <b>Érlelt grillezett libamáj „Calvados” módra (Calvados öntettel)</b><br>Grilled goose liver „Calvados” (with Calvados sauce)<br>Gegrillte Gänseleber „Calvados” (mit Calvados Soße)                                                          | <b>5.590,-</b> |
| <b>38.</b> | <b>Királynő álma (hízott libamáj, erdei gyümölcsös öntet),</b><br>Dream of Queen (goose liver, prune, fruit-cinnamon sauce)<br>Traum der Königin (Gänseleber, Dörripflaumen, Zimt-Obst Sauce)                                                 | <b>5.590,-</b> |

**Húsimádók Sertéshúsból készült ételei**  
**Meat lovers Pork dishes, Gerichte Fleischliebhaber vom Schwein**

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>41.</b> | <b>Sertésszűzermék bacon-ben</b><br>Pork medallions in bacon<br>Schweinemedallions in Bacon                                                                                                                                                                                     | <b>2.690,-</b> |
| <b>42.</b> | <b>Kacsamájjal töltött sertésszűz vargánya gombával</b><br>Duck liver stuffed with Wild boar mushrooms porkmedallion<br>Schweine file/ medalion gefüllt mit Entenleber mit Wild Schindeln Pilz                                                                                  | <b>4.290,-</b> |
| <b>43.</b> | <b>Sertéssteak sherwoodi favágó módra (grillezett hagyma, gomba, burgonya, tükör tojás)</b><br>Pork steak „Sherwood-lumberjack” (grilled onion, mushroom, potato, mirror eggs)<br>Schweinesteak auf „Sherwood-Holzfäller“ Art (Grillzwiebel, Pilze, Kartoffel, Spiegeleier)     | <b>3.390,-</b> |
| <b>44.</b> | <b>Robin Hood-tál (pikáns sertés, pulykanyárs, csirkemell, bacon, tepsis burgonya)</b><br>Robin Hood platter (spicy pork, turkey skewer, chicken breast, bacon, pan backed potato)<br>Robin Hood Platte (pikantes Schwein, Putenspieß, Hähnchen Brust, Bacon, Pfannenkartoffel) | <b>3.690,-</b> |
| <b>45.</b> | <b>Sörivők kedvenc lakomája (Sertéscsülök barna sörrel sütve)</b><br>Beerdrinkers' favourite meal (Pork knuckle baked with dark beer)<br>Leibgericht von den Biertrinkern (Schweinshaxe gebraten mit dunklen beer)                                                              | <b>2.390,-</b> |
| <b>46.</b> | <b>Sertéscsülök Pékné módra, cipóban sütve</b><br>Pork knuckle „Pékné”, baked in a loaf<br>Schweinshaxe auf „Pékné” Art, im Wecken (Brotmantel) gebacken                                                                                                                        | <b>2.990,-</b> |

**Marhahúsevők kedvencei Új-Zélandról és Dél-Amerikából**  
**New-Zealand & South America, beef, Neuseeland & Südamerika Rindergerichte**

- |            |                                                                                                                                                                                                                         |                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>51.</b> | <b>Angol steak (bélszín zöld borsmártással)</b><br>English steak (filet of beef with green pepper sauce)<br>Englischer Steak (Rinderfilet mit Grüner Pfeffersöße)                                                       | <b>5.490,-</b>  |
| <b>52.</b> | <b>Churchill steak (bélszín, vörösboros barna mártás, gomba, bacon)</b><br>Churchill steak (filet of beef, red wine-brown sauce, mushroom, bacon)<br>Churchill-Steak (Rinderfilet, Rotwein-Braunesoße mit Pilze, Bacon) | <b>5.590,-</b>  |
| <b>53.</b> | <b>VIII. Henrik kedvence (bélszín, zöldbab, tükörtojás)</b><br>Henry VIII's favourite (filet of beef, green beans, fried egg)<br>Leibgericht von "Heinrich dem VIII-ten" (Rinderfilet, Grüner Bohnen, Spiegelei)        | <b>5.590,-</b>  |
| <b>55.</b> | <b>Érlelt bélszín hízott libamájjal</b><br>Ripened filet with goose-liver<br>Gereiftes Rinderfilet mit Gänseleber                                                                                                       | <b>7.500,-</b>  |
| <b>56.</b> | <b>Chateau Briand (400 gr)</b><br>Chateau Briand (400gr)<br>Chateau Briand (400Gr)                                                                                                                                      | <b>10.900,-</b> |
| <b>57.</b> | <b>Érlelt marha hátszín „black Angus” Dél-Amerikából Lyoni módra</b><br>Aged/Ripened Beef Rumpsteak „black Angus” from South-American Lyon style<br>Gereiftes Rumpsteak „schwarz Angus“ aus Südamerika nach Lyon Art    | <b>5.100,-</b>  |
| <b>58.</b> | <b>PorterHaus érlelt „black Angus” steak-tál / 2x200gr./ steak szósszal</b><br>PorterHouse ripened „black Angus” steaks-platter with steak sauce<br>PorterHaus Gereiftes „schwarz Angus“ Steaks-Teller mit Steaksauce   | <b>10.500,-</b> |
| <b>59.</b> | <b>T-Bone steak /450-500 gr./ Lyoni hagyma, héjában sült tejfölös burgonya</b><br>Lyons onion, sour cream potatoes in shell<br>Lyon Zwiebel, Sauerrahm Kartoffeln in der Schale                                         | <b>10.900,-</b> |

**2 személyes családi tálak**  
**Family platter for 2, Familienplatte für 2**

- |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>61.</b> | <b>Mediterrán grilltál (csirkemell, sertés szűz, pulyka nyárs, hal, zöldséges vegyes köret)</b><br>Mediterranean grill platter (chicken breast, pork file, turkey, fish, mixed garnish & vegetables)<br>Grillplatte Mediterran (Hähnchen Brust Schweinelende, Pute, Fisch, gemischte Garnierung Gemüse) | <b>6.990,-</b> |
| <b>62.</b> | <b>Monarchia grilltál (pikáns sertés, pulyka nyárs, csülök, bacon, vegyes köret)</b><br>Monarchia grill platter (spicy pork, turkey, pork knuckle, bacon, mixed garnish)<br>Monarchia Grillplatte (pikantes Schwein, Pute, Schweinshaxe, Bacon, gemischte Garnierung)                                   | <b>6.990,-</b> |
| <b>63.</b> | <b>Argentín grilltál gazdagon (marhabélszín, sertés, pulykanyárs, bacon, Vegyes köret)</b><br>Argentinian grill platter (filet of beef, pork, chicken, turkey skewer, bacon, mixed garnish)<br>Argentínische Grillplatte (Rinderfilet, Schwein, Huhn, Putenspieß, Bacon, gemischte garnieren)           | <b>9.990,-</b> |

**Köreték**  
**Side dishes, Beilagen**

- |            |                                                                                                                                                |                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>71.</b> | <b>Vajas burgonya</b><br>Buttery potato, Butterkartoffeln                                                                                      | <b>600,-</b>   |
| <b>72.</b> | <b>Hasábburgonya</b><br>French fries, Pommes frites                                                                                            | <b>700,-</b>   |
| <b>73.</b> | <b>Burgonya krokett</b><br>Croquette potatoes, Kartoffelkroketten                                                                              | <b>700,-</b>   |
| <b>74.</b> | <b>Hercegnő burgonya</b><br>Princess Potato, Prinzessin Kartoffel                                                                              | <b>750,-</b>   |
| <b>75.</b> | <b>Fűszeres héjas steakburgonya</b><br>Spicy potato wedges, Gewürzte Steakkartoffeln                                                           | <b>750,-</b>   |
| <b>76.</b> | <b>Párolt rizs</b><br>Steamed rice, Gedünsteter Reis                                                                                           | <b>600,-</b>   |
| <b>77.</b> | <b>Párolt zöldségek</b><br>Steamed vegetables, Gedünstete Gemüse                                                                               | <b>900,-</b>   |
| <b>78.</b> | <b>Grillezett Mediterrán zöldségek „Sevillai“ módra</b><br>Grilled Mediterranean vegetables „Sevilla“ style, Gemüse Medditerrane „Sevilla“ Art | <b>1.290,-</b> |

**Saláták**  
**Salads, Salate**

- |            |                                                                                                           |              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>81.</b> | <b>Uborkasaláta</b><br>Cucumber salad, Gurkensalat                                                        | <b>700,-</b> |
| <b>82.</b> | <b>Paradicsomsaláta</b><br>Tomato salad, Tomatensalat                                                     | <b>700,-</b> |
| <b>83.</b> | <b>Pírtott magvas vitaminsaláta</b><br>Vitamin salad with roasted nuts, Vitamin Salat mit geröstete Nüsse | <b>950,-</b> |
| <b>84.</b> | <b>Jégsaláta v. fejessaláta</b><br>Iceberg salad or lettuce, Iceberg oder Kopfsalat                       | <b>600,-</b> |
| <b>85.</b> | <b>Házi savanyúságok</b><br>Homemade pickles, Selbst gemachte Essigsalat                                  | <b>600,-</b> |

**Salátadressingek és mártások**  
**Salad dressings and sauces, Salatdressings und Soßen**

- |            |                                                                                                                                                                                |              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>90.</b> | <b>Fokhagymás- tárkonyos dressing (kefíres-majonézés)</b><br>Garlic- tarragon dressings (kefir and mayonnaise based)<br>Knoblauch-Estragon Dressing (mit Kefir und Mayonnaise) | <b>690,-</b> |
| <b>91.</b> | <b>Kapros-tormás dressing (tejfölös-majonézés)</b><br>Dill-horseradish dressing (sour cream and mayonnaise based)<br>Dill-Meerrettich Dressing (mit Sauercreme und Mayonnaise) | <b>690,-</b> |
| <b>92.</b> | <b>Tartármártás, Tartár sauce, Tartarsoße</b>                                                                                                                                  | <b>450,-</b> |
| <b>93.</b> | <b>Sziciliaimártás, Sicilian sauce, Sizilianische Soße</b>                                                                                                                     | <b>550,-</b> |

**Sajtok, Sör és Borharapók**  
**Cheese, Käseplatten**

- |             |                                                                                                                                                                        |                |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>201.</b> | <b>Sajttál tavaszi körítéssel</b><br>Cheese platter served with spring garnish<br>Käseplatte serviert mit Frühlingsbeilage                                             | <b>2.990,-</b> |
| <b>202.</b> | <b>2 személyes Angol sajttál, tatárbeefsteak-el</b><br>English Cheese platter for two, with beef tatar<br>Englische Käseplatte für 2 Personen, mit Rindertatar         | <b>5.990,-</b> |
| <b>203.</b> | <b>2 személyes Norvég sajttál, füstölt lazaccal</b><br>Norwegian cheese platter for two, with smoked salmon<br>Norwegische Käseplatte für 2 Personen, mit Räucherlachs | <b>5.390,-</b> |

**Desszertek**  
**Desserts, Nachtisch**

- |             |                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>211.</b> | <b>Somlói galuska</b><br>Somlói cake (vanilla pudding-white cake with chocolate sauce and whipped cream)<br>Schomlauer Nockerln (Vanillepudding-Kuchenschnitt, mit Schokoladensauce, Schlags)                                                   | <b>1.000,-</b> |
| <b>213.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce and peach<br>Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesoße und Pfirsich                                                               | <b>1.100,-</b> |
| <b>214.</b> | <b>Sherwoodi túrós szelet vanília szósszal, őszibarackkal és fagyalattal</b><br>Sherwood cheese cake with vanilla sauce, peach and ice cream<br>Quarkschnitte auf Sherwood Art mit Vanillesoße, Pfirsich und Eis                                | <b>1.350,-</b> |
| <b>215.</b> | <b>Lady fagyaltkehely vanília fagyalattal, forró földieper öntettel és tejszínhabbal</b><br>„Lady” ice cream bowl (with vanilla ice crème, hot strawberry and whipped cream)<br>Eisbecher „Lady“ (Vanille Eis, heiße Erdbeeren und Schlagsahne) | <b>1.250,-</b> |
| <b>216.</b> | <b>Fekete erdő fagyalt kehely/meggyel/</b><br>Black Forest ice cream sundae<br>Schwarzwald eis becher                                                                                                                                           | <b>1.250,-</b> |
| <b>217.</b> | <b>Gesztenyepüré</b><br>Chestnut purée<br>Kastanien Pürree                                                                                                                                                                                      | <b>890,-</b>   |
| <b>218.</b> | <b>Toszkán csoki torta gyümölcstükrön, vaníliafagyival</b><br>Chocolate cake Tuscany<br>Schokotorte Toskana                                                                                                                                     | <b>990,-</b>   |

**Jó étvágyat kíván Önnek**  
**Old Jack's Pub Team!**  
**Have a pleasant dining! Guten Appetit!**

## Pizzák, Pizzas, Pizza

	32 cm	26 cm
<b>100. Forno pizzakenyér (fokhagymás olívaolaj, sajt)</b> Forno Pizza bread (garlic-olive oil, cheese) Forno Pizzabrot (Knoblaucholivenöl, Käse)	<b>1.200,-</b>	<b>960,-</b>
<b>101. Margherita (paradicsom, sajt, bazsalikom)</b> Margarita (tomato sauce & cheese)    Margarita (Tomatensoße & Käse)	<b>1.300,-</b>	<b>1.040,-</b>
<b>102. Funghi (gomba, sajt)</b> Funghi (mushroom, cheese)    Funghi (Pilze, Käse)	<b>1.500,-</b>	<b>1.200,-</b>
<b>103. Vegetáriánus</b>		
<b>104. Szalámis (szalámi, sajt)</b> Salami (salami, cheese)    Salami (Salami, Käse)	<b>1.600,-</b>	<b>1.280,-</b>
<b>105. Sonkás (sonka, sajt)</b> Pizza with ham (ham, cheese)    Pizza mit Schinken (Schinken, Käse)	<b>1.600,-</b>	<b>1.280,-</b>
<b>106. Primavera (sonka, szalámi, gomba, sajt)</b> Primavera (ham, salami, mushrooms, cheese) Primavera (Schinken, Salami, Pilze, Käse)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>107. Milánói (paradicsom, szalámi, hagyma, olíva, sajt, peperoni)</b> Milano (salami, onions, olives, cheese & peperoni) Milano (Tomaten, Salami, Zwiebel, Oliven, Käse, Peperoni)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>108. Bella Italia (sonka, gomba, hagyma, fokhagyma, sajt)</b> Bella Italia (ham, mushrooms, onions, garlic, cheese) Bella Italia (Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Käse)	<b>1.800,-</b>	<b>1.440,-</b>
<b>109. Carlone (sonka, szalámi, hagyma, sajt, peperoni, tükörtojás)</b> Carlone (ham, salami, onions, cheese, peperoni, fried egg) Carlone (Schinken, Salami, Zwiebel, Käse, Peperoni, Spiegelei)	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>
<b>110. Hawaii (kukorica, ananász, sonka, sajt)</b> Hawaii (corn, pineapple, ham, cheese)    Hawaii (Mais, Ananas, Schinken, Käse)	<b>1.900,-</b>	<b>1.520,-</b>
<b>111. Tonhalas (tonhal, olivabogyó, sajt)</b> Pizza with tuna (tuna, olives, cheese) Pizza mit Thunfisch (Thunfisch, Oliven, Käse)	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>
<b>112. Boss (bacon, hagyma, peperoni, sajt, tojás, olivabogyó)</b> Boss (bacon, onions, pepperoni, cheese, egg, olives) Boss (Bacon, Zwiebel, Peperoni, Käse, Ei, Oliven)	<b>2.000,-</b>	<b>1.600,-</b>
<b>113. Diavolo (sonka, szalámi, peperoni, vöröshagyma, fokhagyma, olíva, sajt)</b> Diavolo Pizza (ham, salami, peperoni, onion, garlic, olives, cheese) Hot!!! Diavolo Pizza (Schinken, Salami, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Käse) Scharf!!	<b>2.200,-</b>	<b>1.760,-</b>
<b>114. Z &amp; B (f.tarja, sonka, lilahagyma, Camembert, Mozzarella, Trappista)</b> Z & B (smoked pork chuck, ham, onions, Camembert, Mozzarella, Trappist) Z & B (geräucherter Schweinskamm, Schinken, Camembert, Mozzarella, Trappist)	<b>2.400,-</b>	<b>1.920,-</b>
<b>115. Négysajtos</b> Quattro formaggi	<b>2.100,-</b>	<b>1.680,-</b>