

# MENU ITALIANO

## CALLAS CAFÉ & RESTAURANT

### REGGELI AJÁNLAT / PRIMA COLAZIONE 10.00-12.00

Magyaros rántotta / <i>Frittata all'ungherese</i>	1 550 HUF
Ham and eggs / <i>Uova e prosciutto</i>	1 350 HUF
Omlett (sajtos / sonkás / gombás) / <i>Omelette (con formaggio / prosciutto / funghi)</i>	1 350 HUF
Crocque Monsieur / <i>Crocque Monsieur</i>	1 750 HUF

### LEVESEK / ZUPPE

Aranysárga tyúkhúsleves / <i>Brodo di gallina</i>	1 550 HUF
Gulyásleves / <i>Zuppa Gulyás</i>	1 750 HUF

### ELŐÉTELEK & SALÁTÁK / ANTIPASTI E INSALATE

Friss kevert saláta / <i>Insalata mista</i>	2 150 HUF
Cézár saláta / <i>Insalata Caesar</i>	2 150 HUF
Cézár saláta roston sült csirkemellel / <i>Insalata Caesar con petto di pollo</i>	2 550 HUF
Cézár saláta garnélával / <i>Insalata Caesar con gamberi</i>	3 150 HUF
Fügekrémmel töltött kecskesajt ropogós hagymával / <i>Formaggio caprino ripieno di crema di fico con cipolla croccante</i>	3 150 HUF
Marinált lazac gyömbéres-narancsos vinaigrette-vel / <i>Salmone marinato con vinaigrette al zenzero e arancia</i>	3 350 HUF
Libamáj pâté Tokaji Aszús körtével / <i>Pâté di fegato d'oca con pera al Tokaji Aszú</i>	3 350 HUF
Callas tapas deluxe (szélben szárított sonka, kecskesajt pisztáciával, Kalamata olajbogyó, kapri gyümölcs, libamáj pâté, pácolt garnéla, marinált lazac) / <i>Callas Tapas deluxe (prosciutto essiccato al vento, formaggio caprino con pistachio, olive Kalamata, capperi, pâté di fegato d'oca, gamberi marinati, salmone marinato)</i>	4 250 HUF
Kézműves magyar sajtok fügelekvárral, dióval / <i>Selezione di formaggi ungheresi artigianali con marmellata al fico e con noce</i>	4 250 HUF

### TÉSZTÁK / PASTE

Bolognai spagetti / <i>Spaghetti alla bolognese</i>	3 250 HUF
Linguine chilis-fokhagymás garnélával, rukkolával / <i>Linguine con gamberi aglio olio peperoncino e con rucola</i>	3 950 HUF
Erdei gombás rizottó fűszeres bélszínrel / <i>Risotto ai funghi di bosco e filetto di manzo con spezie</i>	3 950 HUF

### MAGYAR KLASSZIKUSOK / PIATTI CLASSICI UNGHERESI

Borjúpaprikás kemencében sült túrós csuszával / <i>Spezzatino di vitello alla paprika con tagliatelle e ricotta al forno</i>	4 250 HUF
Cigánypecsenye nyárson, parázsburgonyával / <i>Arrosto di maiale alla zingara con patate tonde</i>	4 250 HUF
Vörösborban párolt marhapofa vadas mártással, szalvétagombóccal / <i>Muso di manzo cotto in vino rosso con salsa alla cacciatore, con gnocchi di pane</i>	4 250 HUF



## MAGYAR KLASSZIKUSOK / PIATTI CLASSICI UNGHERESI



Grillezett libamáj Tokaji Aszús párolt almával, burgonyapürével / <i>Fegato d'oca alla griglia con mela cotta al Tokaji Aszú, con puré di patate</i>	6 950 HUF
Budapest bélszín / <i>Filetto di manzo alla budapestina</i>	6 950 HUF

## FŐÉTELEK / SECONDI PIATTI



Aranydurbincs filé Vesuviana módra, bazsalikomos gersli rizottóval / <i>Filetto di orata alla Vesuviana con risotto orzo perlato al basilico</i>	4 950 HUF
Ropogós lazac steak citrus velouté-val, vörös rizottóval / <i>Filetto di salmone croccante con velouté agli agrumi, e risotto rosso</i>	4 950 HUF
Pisztáciás csirkemell filé zöldsalátával, jázmin rizszel / <i>Filetto di petto di pollo al pistacchio con insalata verde, riso jasmine</i>	4 150 HUF
Rosé kacsamell feketeszeder velővel, zöldfűszeres quinoa-val / <i>Petto d'anatra rosé con essenza di more nere, con quinoa alle spezie verdi</i>	4 850 HUF
Borjú bécsi bajor burgonyasalátával / <i>Cotoletta di vitello alla Viennese con insalata di patate bavarese</i>	4 350 HUF
Báránycsülök rozmaring kéregben, provence-i zöldségekkel / <i>Zampa d'agnello in crosta di rosmarino, con verdure di provence</i>	5 450 HUF
Argentín érlelt bélszín steak (250 gr) borsmártással, grillezett zöldségekkel, steak burgonyával / <i>Filetto di manzo argentino stagionato (250 gr) con salsa al pepe verde, verdure grigliate e patate al forno</i>	7 950 HUF

## CUKRÁSZ SÜTEMÉNYEK / PRODOTTI DI PASTICCERIA



Callas szelet (kakaós piskóta, marcipános mascarpone krém, szilvalekvár, pálinkás aszalt szilva) / <i>Torta Callas (pan di spagna al cacao, crema di mascarpone al marzapane, marmellata di prugna, prugna secca con pálinka)</i>	900 HUF
Opera torta (écsokoládés piskóta, roppanós kávé ostya, écsokoládé mousse, écsokoládé zselé) / <i>Torta Opera (pan di spagna al cioccolato fondente, wafer croccante al caffè, mousse au chocolat fondente, gelatina al cioccolato fondente)</i>	900 HUF
Esterházy torta (diós piskóta, könnyített diós tejszínkrém) / <i>Torta Esterházy (pan di spagna alla noce, crema leggera di noce)</i>	900 HUF
Sacher torta (csokoládés piskóta házi baracklekvárral) / <i>Torta Sacher (pan di spagna al cioccolato con marmellata di albicocca di casa)</i>	900 HUF
Dobos torta (piskóta főzött kakaókrémmel, égetett cukormázzal) / <i>Torta Dobos (pan di spagna con crema al cacao, con caramello solido)</i>	850 HUF
Lime-os sajtorta (zabkekszes talp lime-os sajtkrémmel, friss gyümölcszel) / <i>Lime cheese cake (biscotti d'avena con crema di formaggio al lime e frutta fresca)</i>	900 HUF
Gyümölcsös túródesszert (gluténmentes csokoládés piskóta, túróhab, gyümölcs mousse, gyümölcszselé, nyírfacukor) / <i>Dessert di ricotta con frutta (pan di spagna al cioccolato senza glutaina, crema di ricotta, mousse alla frutta, gelatina di frutta, zucchero del legno)</i>	850 HUF
Málnás tejbegríz álm (grízes financier, ropogós écsokoládé, tejbegríz mousse málna zselével) / <i>Sogno di semolina con lampone (financier semolina, cioccolato fondente croccante, mousse semolina, gelatina al lampone)</i>	900 HUF
Raj Ráchel flódnija (mák, dió, alma, lekvár) / <i>Flódni di Raj Ráchel (semi di papavero, noce, mela, marmellata)</i>	950 HUF

Üzemeltető / Operator: Rostás és Társa Kft.

Az ételek és italok ára tartalmazza az ÁFA-t,  
a szervízdíj ezen felül értendő: 12%.  
Cost of courses and drinks contain VAT,  
service cost is additionally: 12%.

II. kategória / II. category

