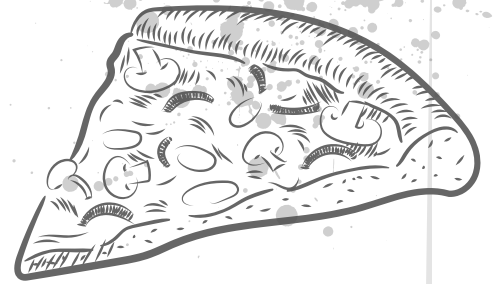


CIAO! MARTIN!

dall 2024



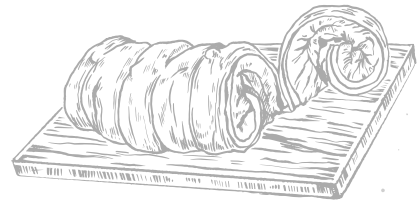
Szeretettel köszöntünk Téged éttermünkben.

Örömkre szolgál, hogy nálunk töltsd az idődet és megkóstolod ínycsiklandó étteleinket.

Célunk, hogy minde harapás egy élmény legyen, amit megoszthatsz a barátaiddal és családjoddal.

Kollégáink elkötelezettek, abban, hogy minde látogatás emlékezetes, ízletes és élmény legyen.

Pizzáink vadkovászos hosszú érlelésű minimum 48 órás tésztából készülnek. A kovászos tésztánál a hosszú érlelés következtében a benne lévő glutén és természetes cukrok jelentős része lebomlik és ez jótékony hatással van az emésztésre. A magas hidratációnak és a nagyon magas sütési hőmérsékletnek köszönhetően az abroncs rész megemelkedik és egy nagyon könnyű, roppanós, buborékos tészta alakul ki, melyen pirultabb foltosodások jelennek meg.

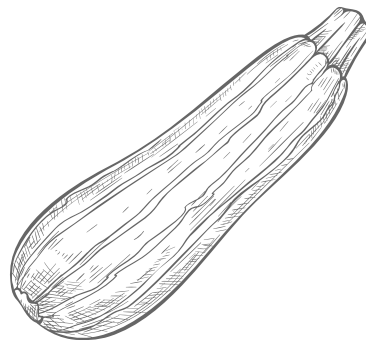


Az étteleinket frissen készítjük, ezért a kiemelt időszakokban a várakozási idő egy órán túli is lehet!

A minőséget nem adjuk fel a gyorsaságért cserébe!

Jó étvágyat kíván a **CIAO!
MARTIN!** csapata.

ÉTTEREM



SÖR ÉS BOR KORCSOLYÁK

Parmezános, fokhagymás piadina 1,2,7 **1790 Ft**

Piadina all'aglio e parmigiano
Piadina garlic and parmesan

Grissini fűszeres aszaltparadicsomos, mascarpone mártogatóssal 1,2,11 **2190 Ft**

Grissini con salsa piccante al mascarpone, pomodori secchi
Grissini with spicy mascarpone dip, dried tomatoes

Grillezett kecskesajt, érlelt sonka, olivabogyó, articsóka 2 **3890 Ft**

Formaggio di capra alla griglia, prosciutto crudo, oliva, carciofi
Grilled goat cheese, cured ham, olive, artichoke

Ciao Martin pizzaszendvicsek **3590 Ft**

Mortadella, tejszínes ricotta, pisztácia, peszto, rukkola 1,2,7

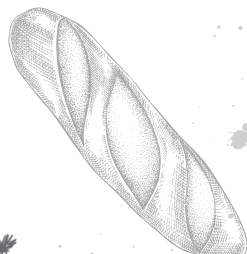
Mortadella, ricotta con panna, pistacchio, pesto, rucola
Mortadella, milk ricotta, pistachio, pesto, arugula

Érlelt sonka, tejszínes ricotta, bazsalikompeszto, rukkola 1,2,7

Prosciutto Crudo, ricotta con panna, pesto di basilico, rucola
Prosciutto Crudo, milk ricotta, pesto di basilico, arugula

Házi kovászos kenyér frissen a kemencéből 1 **790 Ft**

Pane della casa
Home made bread

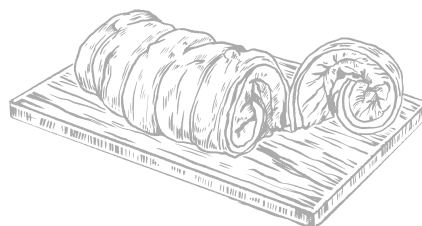


ELŐÉTELEK

- Grillezett kápiapaprikás bruschetta** 1 1990 Ft
Bruschetta con peperoni grigliati
Bruschetta with grilled bell pepper
- Füstölt lazacatár, vaj, kovászos kenyérke** 1,2,3,4,5 3890 Ft
Pane el burro con tartare di salmone affumicato
Smoked salmon tartar, butter, bread
- Spagetti aglio e olio** 1 2590 Ft
Spaghetti aglio e olio
Spaghetti with garlic-oil sauce
- Pirított, fokhagymás garnélarák, kovászos kenyérke** 1,2,6 2990 Ft
Gamberetti alla pistra all'aglio, pane
Pan-fried shrimp with garlic, bread

LEVESEK

- Mediterrán bazsalikomos paradicsomleves** 2 1890 Ft
Zuppa di pomodoro e basilico
Tomato basil soup
- Kertvárosi húsleves parmezános húsgombóccal, zöldségekkel** 1,2,8 1890 Ft
Brodo di carne della casa con polpette di permigiano e verdure
Suburb meatsoup with vegetables and parmesan meatballs
- Veneto-i málnakrémleves vanília fagyalattal** 2,3 1990 Ft
Zuppa di lamponi con gelato alla vaniglia
Raspberry cream soup with vanilla ice cream
- Toszkán bárányragu leves** 1,2,5,8 3190 Ft
Zuppa di agnello toscano
Tuscan lamb ragout soup



FŐÉTELEK

Rib Eye steak, zöldbors mártás, grillezett kápiapaprikás salsa, házi steak burgonya, friss kevert saláta 2,5 9990 Ft

Bistecca di manzo al pepe verde, salsa di peperoni, patatine fritte fatte in casa, insalata mista fresca
Rib eye steak, green pepper sauce, capsicum salsa, homemade steak fries, fresh mixed salad

Sertésszűz, vargányagombás sajtmártás, gnocchi 1,2 5490 Ft

Filetto di maiale, salsa ai funghi porcini e formaggio, gnocchi
Pork tenderloin, porcini mushroom cheese sauce, gnocchi

Báránycsülök, jus, parázburgonya, marinált zöldség 8 9990 Ft

Stinco d'agnello, jus, patate novelle, verdure marinate
Lamb shank, jus, charred potatoes, marinated vegetables

Rozé kacsamell, zöldfűszeres pirított polenta, meggy mártás 6990 Ft

Petto d'anatra rosé, polenta al forno con spezie verdi, salsa di amarena
Rosé duck breast, roasted polenta with green spices, cherry sauce

Fűszeres sertésoldalas, sült fokhagymás mártás, steak burgonya 2,8 4890 Ft

Costatelle di maiale, salsa di garlic, patate al forno
Spicy pork side, aglio sauce, steak potato

Rántott sertésszűz, parmezán, snidlinges burgonyapüré, marinált zöldség 1,2,3 5790 Ft

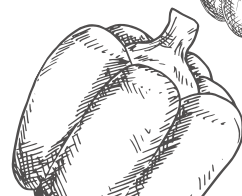
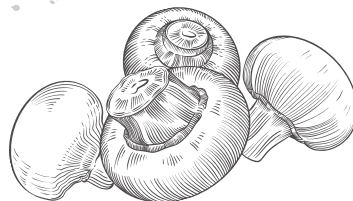
Cotoletta milanese con filetto di maiale, parmigiano, puré di patate, erba cipollina, verdure marinate
Fried pork tenderloin, parmesan, snidling mashed potatoes, marinated vegetables

Kemencében sült kecskesajt, grillezett zöldségek 2 5490 Ft

Formaggio di capra al forno, verdure alla griglia
Goat cheese baked in the oven, grilled vegetables

Grillezett lazacsteak, cukkini rizottó 2,4 4990 Ft

Salmone alla griglia, risotto con zucchini
Grilled salmon steak, zucchini risotto



KÍMÉLŐ ÉTELEK

Ciao Martin csirkemell

2990 Ft

Kemencében sült tanyasi csirkemell mozzarellával és parmezánnal

Petto di pollo della fattoria al forno

Oven-roasted farm chicken breast

- **margherita** / margherita / margherita 2
- **vargánya** / porcini / boletus 1,2
- **spenót** / spinaci / spinach 2
- **guanciale** / guanciale / guanciale 2
- **négysajtos** / quattro formaggi / four cheese 2

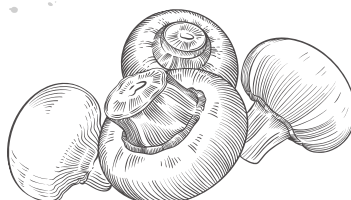
Választható köretek

1790 Ft

Contorno facoltativo

Optional side dish

- **friss kevert saláta** / insalata mista / mixed salad
- **rukkola saláta** / rucola / rucola
- **grillezett zöldségek** / verdure alla griglia / grilled vegetables
- **édesburgonyagerezdek** / spicchi di patate dolci / sweet potato wedges



TÉSZTÁK

Rigatoni bolognai raguval 1,8 (2) 3790 Ft

Rigatoni Bolognese
Rigatoni pasta with Bolognese ragout

Spagetti Carbonara módra 1,2,3 3790 Ft

Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara style

Tagliatelle pirított kacsamellel, tejszínes vargányás mártással 1,2,3 3990 Ft

Tagliatelle con petto d'anatra arrosto, salsa porcini e panna
Tagliatelle with roasted duck breast, creamy boletus sauce

Linguine garnélarákkal 1,2,6 4290 Ft

Linguine ai gamberi
Linguine shrimp

Tagliatelle lazaccal, spenóttal 1,2,3,4 4290 Ft

Tagliatelle, salmone, spinaci
Tagliatelle, salmon, spinach

Penne csipős paradicsomszósszal 1,8  3190 Ft

Penne Arrabbiata
Penne Arrabbiata

Spagetti sertésszűzzel és gorgonzolával 1,2 3790 Ft

Spaghetti con filetto di maiale e gorgonzola
Spaghetti with pork tenderlion and gorgonzola

Tésztáinkat gluténmentesen is kérhetik (+600Ft), melyről érdeklődjön felszolgáló kollégáinknál.



PIZZÁK

Prosciutto Cotto 1,2 3390 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, főtt sonka, ricotta
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, ricotta
Tomato sauce, fior di latte, ham, ricotta

Prosciutto Crudo 1,2 3990 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, olasz érlelt sonka, rukkola, parmezán, koktélpáradicsom
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, parmigiano, pomodorini
Tomato sauce, fior di latte, parma ham, arugula, parmesan, cherry tomato

Nostro Diavola 1,2  3390 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, csípős olasz szalámi, kápiapaprikás salsa, gorgonzola
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, salsa di peperoni, gorgonzola
Tomato sauce, fior di latte, spicy salami, salsa bell pepper, gorgonzola

Quattro formaggi 1,2 3390 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, parmezán, ricotta, gorgonzola
Pomodoro, fior di latte, parmigiano, ricotta, gorgonzola
Tomato sauce, fior di latte, parmesan, ricotta, gorgonzola

Tartufo 1,2 3890 Ft

Mascarpone alap, szarvasgombakrém, fior di latte, erdei gomba ragu, rucola
Base di mascarpone, crema al tartufo, fior di latte, ragu di funghi di bosco, rucola
Mascarpone base, truffle cream, fior di latte, forest mushroom ragout, arugula

Prosciutto e porcini 1,2 4190 Ft

Paradicsomszós, fior di latte főtt sonka, vargányagomba
Pomodoro, fior di latte prosciutto cotto, funghi porcini
Tomato sauce, fior di latte ham, porcini mushroom

Verdure 1,2 3590 Ft

Paradicsomszós, fior di latte grillezett zöldségek (gomba, cukkini, lilahagyma), parmezán
Pomodoro, fior di latte verdure alla griglia (fungi, zucchini, cipolla), parmigiano
Tomato sauce, fior di latte grilled vegetables (mushroom, zucchini, purple onion), parmesan

Guanciale di spinachi 1,2 3690 Ft

Spenótos alap, fior di latte guanciale, ricotta
Base di spinachi, fior di latte, guanciale, ricotta
Spinach base, fior di latte, guanciale, ricotta

Mortadella 1,2,7 3590 Ft

Mascarpone alap, fior di latte, mortadella, piztácia pesto, rucola
Base di mascarpone, fior di latte, mortadella, pistacchio pesto, rucola
Mascarpone base, fior di latte, mortadella, pistachio pesto, rucola

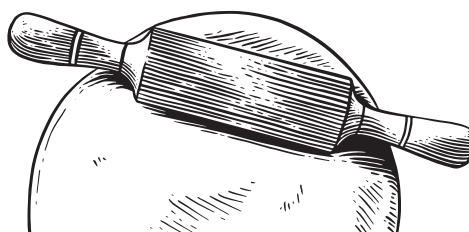
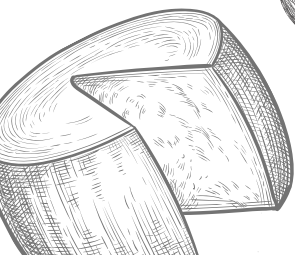
Salmone 1,2,4 4690 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, lazac, spenót, citrom
Pomodoro, fior di latte, salmone, spinachi, limone
Tomato sauce, fior di latte, salmon, spinach, lemon

Tonno e Cipolla 1,2,4 3890 Ft

Paradicsomszós, fior di latte, tonhal, hagyma
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla
Tomato sauce, fior di latte, tuna fish, onion

A pizzarendelések a többi ételtől eltérő időben
érkezhetnek, ezzel is biztosítva az ételek frissességét!



GYEREKEK KEDVENCEI

Húsleves csigatésztaival 1,8

Brodo di carne con pastina
Broth with pasta

1190 Ft

Rántott csirkemellcsíkok, hasábburgonya 1,2,3

Strisce di petto di pollo fritto con patatine fritte
Fried chicken breast strips with french fries

2190 Ft

Spagetti paradicsomszósszal 1,8

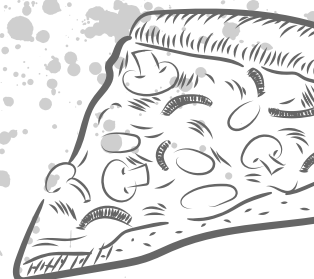
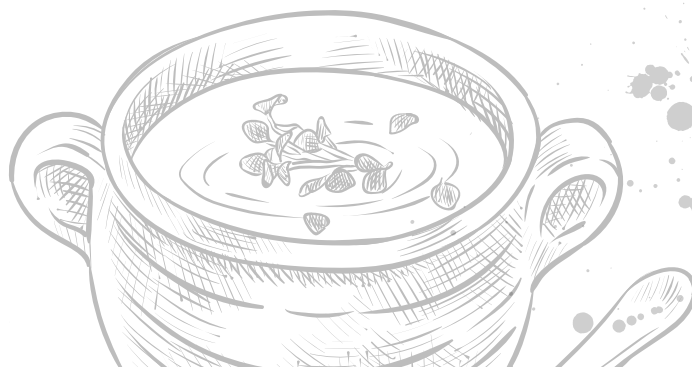
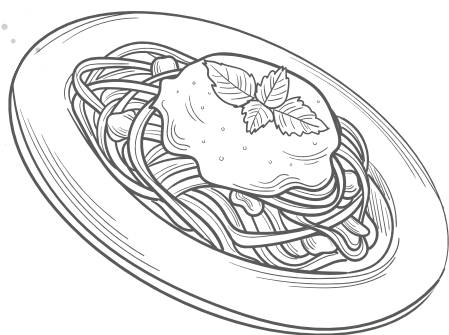
Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomato sauce

2190 Ft

Pizza Margherita 1,2

Paradicsomszósz, fior di latte, parmezán
Pizza Margherita, fior di latte, parmigiano
Tomato sauce, fior di latte, parmesan

2590 Ft



DESSZERT

Narancsos csokoládétorta szelet (vegán) 9,10,12

2190 Ft

Tortina al cioccolato all'arancio (vegano)
Slice of orange chocolate cake (vegan)

Erdei gyümölcsös sajtorta szelet (vegán) 7

2190 Ft

Torta di formaggio New York ai frutti di bosco (vegano)
Forest fruit cheesecake slice (vegan)

Málnás morzsasütemény, limoncello fagyalftal 1,2,3

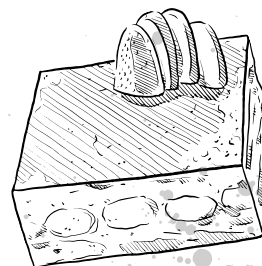
2390 Ft

Frollini ai lamponi con gelato al limone
Raspberry shortbread with lemon ice cream

Ciao Martin tiramisu 1,2,3

2190 Ft

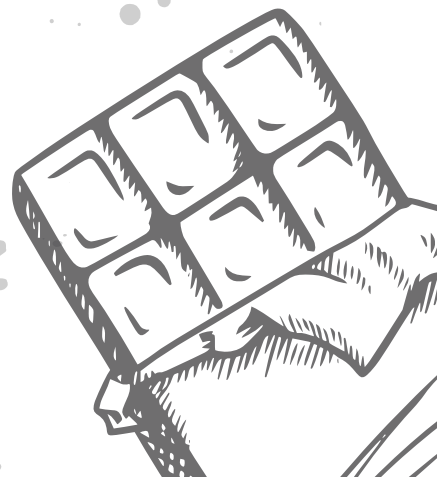
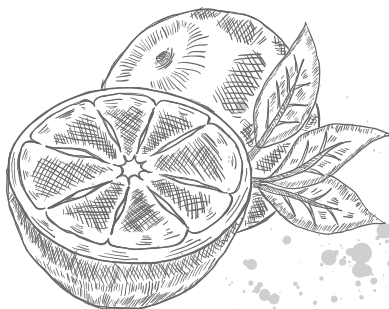
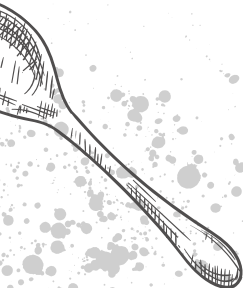
Tiramisu
Tiramisu



Árunk a szervizdíjat nem tartalmazzák, melynek mértéke
13%.

Árunk az ÁFA-t tartalmazzák!

Creative chef: Balta László
Konyhafőnök: Kovács Nelli
Üzletvezető: Gecse Péter



ALLERGÉNEK

1. **Glutént tartalmazó gabona**
2. **Tej**
3. **Tojás**
4. **Hal**
5. **Mustár**
6. **Rákfélék**
7. **Diófélék**
8. **Zeller**
9. **Szezámmag**
10. **Földimogyoró**
11. **Kén-dioxid**
12. **Szója**

Egyéb allergia esetén kérjük érdeklődjön a felszolgálónál!

BORLAP

FEHÉRBOR

	0,15 l	0,75 l	
Bárdos Chardonnay	950 Ft	4500 Ft	
Bottega Pinot Grigio DOC	1350 Ft	6200 Ft	
Yealands Estate Sauvignon Blanc	-	9900 Ft	
	0,25 l	0,5 l	1 l
Csapolt Irsai Olivér	1250 Ft	2250 Ft	4150 Ft

ROZÉ BOR

	0,15 l	0,75 l
Dubicz Rosé	800 Ft	3500 Ft
Sauska Rosé	-	6000 Ft
Bottega Pinot Grigio Rose	-	7000 Ft

VÖRÖSBOR

	0,15 l	0,75 l
Bodri Kékfrankos	900 Ft	4500 Ft
Tóth Ferenc Egri Kadarka	1200 Ft	6000 Ft
Gere Attila Cabernet Sauvignon	-	8000 Ft
Sauska Syrah	-	13000 Ft
Terrecarsiche Nero di Troia Puglia	1400 Ft	7000 Ft
Terrecarsiche Primitivo IGT Puglia	-	8000 Ft
Bottega Acino Chianti DOCG	-	9000 Ft

DESSZERT BOR

	0,1 l	0,5 l
Angyal Szépség	900 Ft	4500 Ft
Angyal Szeretet	-	6000 Ft

PEZSGŐ, PROSECCO

	0,15 l	0,75 l	
Bottega Prosecco	1600 Ft	8000 Ft	
Asti Vallebelbo	-	8000 Ft	
Furlan Prosecco Superiore DOCG	-	11000 Ft	
Pajzos Tokaji La Bulle Brut	-	9500 Ft	
Sauska Rosé Brut	-	15000 Ft	
Derezsla Prestige Reserve	-	18000 Ft	
Pommery Brut Royal	-	39000 Ft	
	0,25 l	0,5 l	1 l
Csapolt Prémium Prosecco	1650 Ft	3150 Ft	5850 Ft



ITALLAP

GIN

	0,04 l
Beefeater London Dry	1200 Ft
Malfy Arancia	1400 Ft
Malfy Rosa	1400 Ft
Kapriol Blood Orange&Peach	1400 Ft
Hendrick's	2200 Ft
Aqva Luce	2500 Ft

TEQUILA

	0,04 l
1800 Anejo	2900 Ft
1800 Blanco	2900 Ft
1800 Reposado	2900 Ft

PÁLINKA

	0,04 l
Tyukodi szilva	1300 Ft
Tyukodi feketeribizli	1800 Ft
Gusto kecskeméti barack	1800 Ft
Gusto málna	3200 Ft
Árpád Silver meggy	1900 Ft
Árpád gyömbér	2200 Ft
Márton és Lányai Irsai Olivér szőlő Gold	2500 Ft
Márton és Lányai birs	2500 Ft

RUM

	0,04 l
Havana Club Anejo 7 Anos	1700 Ft
BumBu Original	2100 Ft
Diplomatico Mantuano	2500 Ft
Merser Double Barrel London Blended	2200 Ft

WHISKY

	0,04 l
Jameson	1200 Ft
Chivas Regal 12'	1400 Ft
Tenjaku Original	1800 Ft
Jameson Black Barrel	2200 Ft
Jack Daniels Single Barrel	2200 Ft
The Glenlivet 15YO	3200 Ft



VODKA

	0,04 l
Absolut	1200 Ft
Absolut Elyx	1800 Ft
Grey Goose original	2100 Ft

COGNAC, LIQUEUR

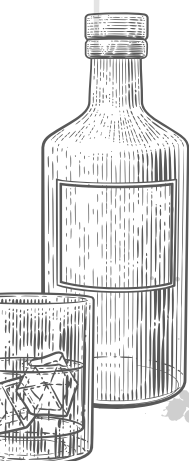
	0,04 l
Martell VS	1800 Ft
Ararat 10 YO	2900 Ft
Bottega Elixir Amaro alkoholmentes	1200 Ft
Bottega Limoncello	1200 Ft
Bottega Pistacchio	1200 Ft
Fernet Branca	1200 Ft
Unicum Riserva	1600 Ft
Bottega Grappa	1600 Ft

BITTER, VERMOUTH

	0,08 l
Aperol	1200 Ft
Campari	1500 Ft
Martini Extra dry, Rosso, Bianco	1200 Ft
	0,04 l
Sáppusztai Deep Grapefruit párlat 47'	2100 Ft
Sáppusztai Deep Citrom párlat 47'	2100 Ft

SÖR

	0,25 l	üveg	0,4 l
Ciao Martin csapolt lager	550 Ft		850 Ft
Ciao Martin csapolt meggysör	700 Ft		1050 Ft
Peroni Nastro Azzurro 0,33l		850 Ft	
Peroni Nastro Azzurro 0,0% 0,33l		850 Ft	
Peroni Capri 0,33l		850 Ft	
Pilsner Urquell 0,33l		850 Ft	



ALKOHOLMENTES ITAL

	0,5 l	1 l
Házi készítésű limonádé (Ciao Martin, Málna, Mangó, Bodza, Gránátalma)	1350 Ft	-
Prémium tisztított víz	690 Ft	1190 Ft
Szódavíz	690 Ft	1190 Ft
	0,33 l	
Szentkirályi szénsavas/szénsavmentes	590 Ft	
San Pellegrino üdítő (Limonata, Aranciata Rossa, Pompelmo)	890 Ft	
	0,25 l	
Pepsi üdítő (Cola, Max, 7Up, Canada Dry, Tonic, Orange, Pink tonic)	690 Ft	
Toma Prémium gyümölcslé (Narancs, Alma, Őszibarack, Multivitamin)	690 Ft	
Lipton jegestea (Citrom, Őszibarack, Zöld)	690 Ft	
Dilmah forró tea variációk (fekete, zöld, menta, gyümölcs)	1190 Ft	
	0,2 l	
Fever Tree tonic (cukormentes)	1190 Ft	

KÁVÉ

	adag
Espresso	650 Ft
Ristretto	650 Ft
Cortado	750 Ft
Espresso macchiato	750 Ft
Cappuccino	850 Ft
Ice cappuccino	890 Ft
Latte macchiato	890 Ft
Melange	990 Ft
Flat white	1250 Ft
Jeges kávé	1550 Ft
Bármely kávé koffeinmentesen is elkészíthető	+ 150 Ft
Alternatív tej	+ 200 Ft
Méz	+ 200 Ft

Árunk a szervízdíjat nem tartalmazza, melynek mértéke 13%.

Árunk az ÁFA-t tartalmazza!

