

E L Ő É T E L E K

**Házi padlizsánkrém
friss zöldségekkel és
focaccia-val (1,10)** 3290.-

Extra focaccia (1) 1290.-

**Libamáj brulée,
pirított kaláccsal és
fűszeres szilvával(1,3,7)** 3890.-

L E V E S E K

**Tyúkhúsleves gazdagon,
grízgaluskával (1,3,9)** 2390.-

Sütőtök krémleves
sült ricottás raviolival (1,3,7,8) 2490.-

Gulyásleves (9) 2890.-

F Ő É T E L E K

**Nagyi kedvence rántott pipije
csirkemellből csónakburgonyával (1,3)** 4690.-

Csirke parmegiani paradicsomos ligurival
(1, 7, 9) 5690.-

**Baconbe göngyölt sertés szűzermék
dödöllével (1, 3, 7)** 5590.-

Borjú hússal töltött Capellacci
fehér boros-zsályás mártással(1, 3, 7, 9) 4590.-

**Körtés-gorgonzola sajtos liguri
csirkecsíkokkal és pisztáciával
(1,3,7,8)** 4590.-

Konfitált kacsacomb fűszeres almával,
káposztás nudlival (1, 3, 7) 5790.-

**Bőrén sült lazac steak
bébispenótos rizottóval (4, 7, 8)** 5990.-

Borjúpaprikás galuskával (1, 3, 7) 5790.-

**Konfitált sertéstarja
sült túrós galuskával,
kakastaréjjal
és savanyított hagymával (1, 3, 7)** 5590.-

Bécsi szelet sertésszűzből
snidlinges pürével (1, 3, 7) 5490.-

**Rántott sajt jázmin rizzsel és
tartármártással (1,3,7,10)** 3990.-

Bébispenótos rizottó (7, 8) 4390.-

Allergének listája:

1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék/mandula,
9 zeller, 10 mustár, 11 szeszamag, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBOR SÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

A NÁPOLYI PIZZA TÖRTÉNETE

Az eredeti nápolyi pizza búzalisztből, természetes nápolyi élesztőből vagy sörélesztőből, valamint vízből és tengeri sóból készül. A megfelelő állag érdekében kemény, magas fehérjetartalmú lisztet használnak (ún. "00" lisztet, amit gyakran kenyérfőzéshez is alkalmaznak). A tésztát kézzel, vagy alacsony fordulatszámú keverőgéppel dagasztják, majd legalább 20 perc pihentetés után kezdődik a hosszú, hideg kelesztés – akár több napon keresztül.

A formázásnál sem gépet, sem nyújtófát nem használnak – a tésztát kézzel formálják, és a közepe sosem lehet vastagabb 3 mm-nél. A pizzát minimum 400 °C-os, fatüzelésű kemencében sütik, 60–90 másodpercig. Az így elkészült pizza széle hólyagos, rugalmas, belül puha és levegős – kívül roppan, de nem törik.

Büszkék vagyunk rá, hogy pizzamesterünk, Balázs Attila már kétszer képviselte Magyarországot a Pizzakészítő Világbajnokságon. 2024-ben sikeresen megszerezte a nápolyi pizzakészítők D.O.C. minősítését, amellyel éttermünk hivatalosan is elismert nápolyi pizzeria lett.

Ráadásul Attila 2024-ben olasz mesterek vezetésével folytatta képzését, és a Pizza DOC nemzetközi hálózatában is kiválónak minősítették munkáját!

P I Z Z Á I N K

Margherita D.O.P. – 3390.-

/San Marzano paradicsom, parmezán, bazsalikom, extraszűz olívaolaj, mozzarella di bufala D.O.P./

Marinara – 2790.-

/San Marzano paradicsom, extraszűz olívaolaj, oregánó, bazsalikom, fokhagyma/

Rosso-nero – 3950.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, koktélpáradicsom, olívaogyó, rukkola, pesto, mozzarella di bufala D.O.P./

4 formaggio – 3850.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, gorgonzola D.O.P., füstölt edami, 16 hónapig érlelt parmezán/

Spianata Cipolla „Ábel kedvence” – 4200.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, spianata szalámi, savanyított lilahagyma, méz, fokhagyma, petrezselyem/

Rustica – 4690.-

/San Marzano paradicsom, mozzarella di bufala, gorgonzola D.O.P., kapribogyó, nápolyi szalámi, aszalt paradicsom, mozzarella di bufala D.O.P./

Pátyi fehér bika – 4690.-

/Tejszínes mascarpone, fokhagyma, fior di latte, nduja, pancetta, lilahagyma, koktélpáradicsom, jalapeno/

Meta (félig töltött) – 4590.-

/Füstölt sajt, spianata szalámi, nápolyi szalámi, rukkola, mozzarella di bufala, 16 hónapig érlelt parmezán/

Salume – 3890.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, nápolyi szalámi/

Allergének listája:

1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék/mandula, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezámmag, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

PIZZÁINK

Diavola – 4190.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, nápolyi szalámi, spianata szalámi, jalapeño/

Magyaros – 4350.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, nápolyi szalámi, lilahagyma, pancetta, jalapeño/

Cukorborsó kedvence – 4690.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, gorgonzola D.O.P., prosciutto cotto, mozzarella di bufala D.O.P., szarvasgomba olaj/

Prosciutto – 3890.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, bazsalikom, prosciutto cotto/

Tartufo Noci 4 formaggio – 4690.-

/Tejszínes fokhagymás mascarpone, fior di latte, gorgonzola D.O.P., füstölt edami, 16 hónapig érlelt parmezán, pármái sonka, dió, szarvasgombamajol, bazsalikom/

Parma – 4150.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, rukkola, pármái sonka, 16 hónapig érlelt parmezán, extraszűz olívaolaj/

Etna – 4050.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, füstölt edami, tükörtojás, pancetta/

Pipita – 3950.-

/Tejszínes mascarpone, fokhagyma, fior di latte, füstölt edami, csirkemell, kukoricakrém/

Tonno e cipolla – 4250.-

/San Marzano paradicsom, fior di latte, tonhal, olivabogyó, lilahagyma, citromhéj/

PIZZA KISOKOS

Éttermünk nápolyi pizzái hosszú kelesztésű, előkovászós tésztából készülnek, emiatt könnyebben emészthetők és egészségesebbek. Fatüzelésű kemencénkben 60–90 másodperc alatt, 450–500 °C-on sülnek készre – így kívül roppanós, belül puha, mégis légies pizzát kapsz.

Az alapanyagokat közvetlenül Olaszországból szerezzük be, odafigyelve a minőségre. Attila és csapata elkötelezett a valódi nápolyi pizza élmény iránt, a hagyományos technikák betartásával.

Alap kifejezések – gyors segítség a választáshoz

- fior di latte – tehéntejből készült mozzarella
- bufala di mozzarella – bivaly mozzarella
- Burrata di bufala – bivaly mozzarella tejszínnel töltve
- D.O.P. – eredetvédett olasz minősítés (Denominazione di Origine Protetta)

Feltétek jelentései:

- nápolyi szalámi – nem csípős, enyhe olasz szalámi
- spianata szalámi – csípős, paprikás olasz szalámi
- 'nduja – kenhető, csípős calabriai kolbász
- pancetta – olasz zsírszalonna (baconhoz hasonló)
- prosciutto cotto – főtt, szeletelt olasz sonka

EXTRA FELTÉTEK:

- Teljes kiőrlésű tészta, vegán sajt: +500 Ft
- Húsfélék (prosciutto cotto, pármái sonka, nápolyi szalámi, spianata szalámi, 'nduja, pancetta, csirkemell, tonhal): +600 Ft / adag
- Zöldségek és sajtok (fior di latte, bufala mozzarella, gorgonzola D.O.P., parmezán, rukkola, olivabogyó, kukoricakrém, gomba, koktélpáradicsom, lilahagyma, pesto): +400 Ft / adag

Allergének listája:

1 gluten, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab, 7 tej, 8 diófélék/mandula, 9 zeller, 10 mustár, 11 szezám, 12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ÉTLAP

HAMBURGEREK

csónakburgonyával és házi mártogatóssal

Csirke burger (1,3,7,10) 4390.-

/fűszeres majonéz, rántott csirkemell,
madársaláta, paradicsom, lilahagyma,
csemege uborka, bacon és cheddar sajt/

Cukorborsó burger (1,3,7,10) 4690.-

/cukorborsó szósz, angus marhahúspogácsa,
cheddar sajt, lilahagyma, csemege uborka,
bacon, paradicsom és saláta/

Camburger (1,3,7,10) 4250.-

/cukorborsó szósz, grillezett camembert,
lilahagymalekvár, édes chili,
paradicsom és saláta/

Mega burger (1,3,7,10) 5190.-

/cukorborsó szósz, angus marhahúspogácsa,
lilahagymalekvár, camembert,
csemege uborka,
cheddar sajt, bacon, paradicsom és saláta/

SAVANYÚSÁGOK

Uborkasaláta 790.-

Tejfölös uborkasaláta (7) 890.-

Csemege uborka (1,10) 790.-

Retro savanyúság tál (1,10) 1490.-

/cékla, csípős almapaprika,
kovászos uborka és csalamádé/

SALÁTÁK

Klasszikus Cézár saláta pirítóssal és csirkemellel (1,3,4,7) 3690.-

Friss kevert saláta 1890.-

DESSZERTEK

Fehércsokis pohárkrém bazzalikomos eper raguval és amarettivel (3,7,8) 2290.-

Cukorborsó somlói galuska (1,3,7,8) 2390.-

Pisztácia mázas bundázott kalács bogyós gyümölcsökkel (1, 3, 7, 8) 2590.-

Allergének listája:

1 glutén, 2 rákfélék, 3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab,
7 tej, 8 diófélék/mandula, 9 zeller, 10 mustár, 11 szeszámag,
12 kén-dioxid, 13 csillagfűrt, 14 puhatestűek

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ITALLAP

RÖVIDITALOK 4CL

Jagermeister 1490.-	Jim Beam 1590.-
Zwack Unicum 1490.-	Metaxa 3* 1490.-
Finnlandia 1590.-	Campari 1490.-
Beefeater gin 1690.-	Aperol 1490.-
Tequila silver 1690.-	Bailey's 1490.-
Johnnie Walker Red 1490.-	Bacardi 1490.-
Jack Daniel's 1590.-	

CSAPOLT SÖRÖK, ÜVEGES SÖRÖK

Pohár birra moretti 0,3l	990.-
Korsó birra moretti 0,5l	1390.-
Heineken 0,33	850.-
Alkoholmentes Heineken 0,33	850.-
Gösser natur zitrone 0,33	850.-
Mort subite	1290.-
Soproni démon	1190.-
Soproni 1895	1090.-
Soproni IPA	1190.-
Edelweiss	1290.-

R O S E

Pátzay Rosé	990.-/dl.	6900.-/üveg
Sauska Villányi Rosé	990.- /dl	6900.-/üveg

V Ö R Ö S B O R O K

Bodri Szekszárdi Malbec	990.-/dl	6900.-/üveg
Steigler Soproni Kékfrankos	1290.-/dl	9790.-/üveg
Vylan Villányi Portugieser	1090.-/ dl	8090.-/üveg
Vesztergombi Szekszárdi Merlot	990.-/dl.	6900.-/üveg
Tóth Ferenc Egri Bikavér	1090.-/dl.	8090.-/üveg
Ipacs-Szabó Villányi Inni Jó	1590.-/dl.	8090.-/üveg
Tűzkő Domb Cuvée		18000.-/üveg
Thummerer Egri		
Cabernet Savignon superior	2190.-/ dl.	16390.-/üveg

K O K T É L O K

Aperol spritz 2490.-	Tequila Sunrise 2550.-
Bodza spritz 2390.-	
Campari narancs 2290.-	
Gin-tonic 2550.-	Mojito 2450.-
Cuba Libre 2550.-	

K Á V É K

Espresso 750.-	
Espresso macchiato 790.-	
Cortado 790.-	Laktózmentes tej + 200.-
Cappuccino 850.-	Alternatív tej + 300.-
Hosszú kávé 790.-	Koffeinmentes kávé + 300.-
Latte macchiato 990.-	
Tea mézzel és citrommal 950.-	
Forró csokoládé	

F E H É R B O R O K

Pátzay Rizling	990.-/ dl.	6900.-/ üveg
Dubicz Savignon Blanc.	850.-/ dl.	6100.-/ üveg
Kvaszinger Tokaji		
Sárgamuskotályos	1350.-/dl	9900.-/ üveg
Pátzay Sir Irsai Olivér	850.-/ dl	6100.-/üveg
Serpens Tokaji Aszu		18000.-/ üveg

P E Z S G Ö K

Cukorborsó Pezsgő		
Serpens Tokaji Brut		14900.-/üveg
Törley Hungaria Irsai Olivér	1450.-/ dl.	11000.-/ üveg
Bottega Prosecco	990.-/ dl.	6900.-/üveg
Alkoholmentes pezsgő		5900.-/ üveg

CUKORBORSÓ KERTVENDÉGLŐ

ITALLAP

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉK

	korsó	1l
Klasszikus	1290.-	2090.-
Bodzás	1390.-	2190.-
Epres-bazsalikom	1390.-	2190.-
Mentás-málnás	1390.-	2190.-
Zöldalmás	1390.-	2190.-
Cukormentes	1290.-	2090.-
Levendulás	1390.-	2190.-
Mangós	1390.-	2190.-

CSELES SZÖRP

(18 ÉVEN FELÜLIEKNEK)

Áfonya, bodza, meggy 1790.- /POHÁR

ÜDÍTŐK,

ÁSVÁNYVIZEK

**Pepsi, Pepsi black,
Schweppes orange, Canada dry,
Tonic, 7up** 850.-

Toma -narancs, -őszibarack,
Lipton -zöld tea, -citromos tea, -barackos tea 850.-

Csakis alma 100%-os almalé 850.- / 3DL

Kristályvíz savas/mentes 0,25 l 850.-

Theodora mentes/ savas 0,75 l 1290.-

Szóda 150.- / 1dl

MÁRTON ÉS LÁNYAI PÁLINKA 4CL

Málna 3690.-

BÉKÉSI DISZNÓTOROS PÁLINKA 4CL

Szilva 1990.-
Körte 2090.-
Barack 2090.-
Birs 2090.-
Meggy 1890.-

Köszönjük, hogy minket választottál!

Tudtok fizetni készpénzzel, kártyával illetve szép kártyával is. A számla végösszege, 10% felszolgálati díjat tartalmaz.

Az étteremben felszolgált tortáért 250.-/fő szervízdíjat számolunk fel.

Céges rendezvények, kisebb esküvők, családi események, csapatépítők és születésnapok megtartását is vállaljuk.
Asztalfoglalás/házhozszállítás: +3670/369-33-34
Ajánlatkérés: cukorborsokft@gmail.com
Megtaláltok minket:
-Facebookon Cukorborsó Kertvendéglő, Páty
-Instagramon cukorborsokertvendgl

Wi-fi: cukorborsó Wi-fi kód:1a2b3c4d12

Üzletvezetőhelyettes: Bárdos Teréz

Reméljük, hamarosan újra találkozunk!

Tulajdonos, pizzaséf: Balázs Attila

Konyhafőnök: Hornyák Olivér