

## LACIPECSENYE

BISTRO • BAR • ÉS MÉG

# LACI PECSENYÉI

## LACI'S MEAT & ROAST

*A sülték a Jasper grill-  
kemenyben készülnek,  
a legkiválóbb argentin faszénen.  
Meats are prepared in Jasper grill  
oven using the highest quality  
Argentinean charcoal.*

300g Rántott csirke 300g  
3 900 Ft Fried chicken 14 Eur  
in breadcrumbs

5 900 Ft Töltött csirke, saláta 21 Eur  
2 személyre  
Stuffed chicken w/  
salad for 2 pax

4 200 Ft Rózsaszín kacsamell 15 Eur  
Rosé breast of duck

3 900 Ft Brassói süldő tarjából 14 Eur  
Young pig's neck  
Brossow style

20 cm • 3 900 Ft Oldalas méterre, 14 Eur  
40 cm • 5 900 Ft kenyér, csalamádé 21 Eur  
60 cm • 7 900 Ft Pig's spare rib by meter, 28 Eur  
1 m • 9 900 Ft bread, pickle 35 Eur

3 900 Ft Borjúpörkölt galuskával, 14 Eur  
fejes salátával  
Hungarian veal stew,  
spatzle, lettuce

4 800 Ft Börös malackaraj 17 Eur  
Young pig's crisp sirloin

5 200 Ft Borjúkaraj 19 Eur  
Veal chop

3 900 Ft Pecsénye kacsamáj 14 Eur  
krumplipürével  
Duck liver ragout with mash

5 200 Ft Bárányborda 19 Eur  
Saddle of lamb

300g Ribeye 300g  
7 200 Ft 26 Eur

Értelet húskról érdeklődjön a felszolgálónál!  
Dry aged meat also available on request.

100g T-bone 100g  
1 900 Ft (min. 500 g) 7 Eur

Értelet húskról érdeklődjön a felszolgálónál!  
Dry aged meat also available on request.

## VÁLASZTHATÓ KÖRET

# OPTIONAL SIDES

Egy választott köret benne foglaltatik az árban.  
One chosen side included.

Tepsis krumpli, krumplipüré,  
szezónális zöldségek, savanyú  
Oven-baked potato, mash,  
seasonal veg, pickles

900 Ft Extra köret / Extra side 3 Eur

Kivánságra fenti kínálatunkból vegyes sülttestát állítunk össze / Laci's meat and roast selection  
300 g • 5 900 Ft személyenként (minimum 2 személyre) • 21 Eur per person (for min. 2 pax)

## LACIPECSENYE

BISTRO • BAR • ÉS MÉG

BEMELEGÍTÉS  
WARM UP

2 800 Ft	Laci tatárbifsztekteje <i>Laci's beef tortare</i>	10 Eur
2 800 Ft	Kacsamájpástétom <i>Foie gras paté</i>	10 Eur
1 600 Ft	Laci nagybetűs húslevese <i>Consommé, veg, meat</i>	6 Eur
1 900 Ft	Velős csont pirítóssal <i>Bone marrow on toast</i>	7 Eur
2 600 Ft	Zöldségek és krémek <i>Raw vegetables with dips</i>	9 Eur
2 600 Ft per fő	Böllér tál <i>Butcher's plate</i>	9 Eur per person

3 FELVONÁSOS GULYÁSMENÜ  
GOULASH ADVENTURE

5 130 Ft • 19 Eur (3 acts)

1 900 Ft	Nyári disznósajt, kovászolt zöldségek <i>Summer pig terrine, leavened veg</i>	7 Eur
3 900 Ft	Marhagulyás <i>Beef goulash stew</i>	14 Eur
1 900 Ft	Túrós csusza/túrós palacsinta <i>Salt/sweet cottage cheese happy end</i>	7 Eur

## GYEREKMENÜ KIDS' SPECIAL

2 200 Ft • 8 Eur

Amennyiben ételallergiája vagy egyéni kívánsága van, jelezze!  
Ételeink kizárólag magas minőségű alapanyagokból, gondos  
előfigyeléssel készülnek, ezért az elkészítési idő hosszabb lehet.  
Any allergies or special requests are managed. Dishes are care-  
fully prepared from only high-quality food. It may takes more  
time, but the flavor and pleasure benefits are immeasurable.

## ÉDESSÉGEK SWEETS

18 perső 2 300 Ft	Rózsavölgyi csoki láva <i>Rózsavölgyi chocolate lava</i>	18 min 8 Eur
1 600 Ft	Közkívánatra túrógombóc <i>Cottage cheese dumpling</i>	6 Eur
100 g 2 600 Ft	Sajt válogatás <i>Cheese selection</i>	100 g 9 Eur

18:00-22:00

KÓSTOLÓ MENÜK  
MENU DEGUSTATION

Válassz Lajos 1000 forint értékű ételt a legjobb  
alapanyagokból, meglepetésekkel. Best kept secrets of our  
chef, Lajos Válassz, best quality ingredients, surprises.

6 900 Ft	3 fogás — 3 courses	25 Eur
8 400 Ft	4 fogás — 4 courses	30 Eur
9 900 Ft	5 fogás — 4 courses	35 Eur

12:00-16:00

KLASSZIKUS CLASSIC  
VASÁRNAPI EBÉD SUNDAY LUNCH

3 900 Ft	Húsleves + rántott hús, krumplipüré, savanyú + süti <i>Broth + bread crumbed meat, mash, pickle + sweets</i>	14 Eur
----------	--	--------

12:00-15:00 H-P / M-F

NAPI EBÉD MENÜ  
DAILY LUNCH

2 450 Ft	2 fogás ajándék fröccsel <i>2 courses &amp; a bonus spritzer</i>	9 Eur
2 950 Ft	3 fogás ajándék fröccsel <i>3 courses &amp; a bonus spritzer</i>	11 Eur

Szervizdíj 12.5% Service charge