



EL ÉTELEK - SALÁTÁK
VORSPEISEN - SALATE
APPETIZERS - SALADS

-  **Hideg magyaros ízelít újszer en** 1600.-
Tradicionalis magyaros ízek, kézm ves húskészítmények válogatása,
friss zöldségekkel és házi péksüteménnyel kiegészítve.

Ungarische kalte Platte neu gedacht
Traditionelle ungarische Geschmacksartikel, ausgewählt aus
hausgemachtem und kleingenossenschaftlichem, ergänzt mit frischen
Gemüsen und hausgemachtem Gebäck.


Selection of Hungarian appetizers in a new style
Traditional hungarian flavours, selected from homemade meatproducts,
completed with fresh vegetables and homemade baker's work.

Cézár saláta - Caesar Salat - Caesar salad
A hagyományos római salátából készült Cézár salátát, 3 módozatban kínáljuk.
Aus traditionellem Römischen Salat angerichtet angeboten in drei Versionen.
Made of traditional romanic salad offered in three versions.

-  **Római saláta, Cézár dresszing, fokhagymás crouton szeletek, parmezán forgács.** 1500.-
Römischer Salat mit Caesar Dressing, Knoblauch Croutons und Parmeggiano Splittern.
Roman lettuce with caesar dressing, garlic croutons and parmesan shavings.

Cézár saláta, szeletelt grillezett csirkemell filével. 1800.-
Caesar Salat mit gegrillten Hühnchenbrust Streifen.
Caesar salad With grilled chicken breast.


„Ybl“ Cézár saláta, serrano sonka chips- el, sous-vide tojással. 1800.-
„Ybl“ Caesar Salat mit Serrano Schinken Chips und sous-vide Ei.
„Ybl“ *Caesar salad* With serrano ham and soft boiled egg.

-  **Meleg vadgombasaláta fokhagymás dióval pirítva** 1600.-
Válogatott erdei piritott gombák salátaágyon tálalva, ropogós zsemlekrutonnal
és fokhagymás dióval kiegészítve.

Warmer Waldpilz Salat geröstet mit Knoblauch marinierten Walnüssen
Ausgewählte Waldpilze geröstet, auf Salatbett serviert, und ergänzt
mit Semmelcrouton und Knoblauch-Walnüssen.

Lukewarm wildmushroom salad
Toasted forestmushrooms served on saladbed and completed with buncrouton
and garlic walnuts.




-  **Böszöri kecskesajt** 1900.-
sült zöldalmával, tökmagolajos tölgysalátával
Kézm ves tanyasi kecskesajt László András sajtmanufaktúrájából
frissen grillezve, könny salátával körítve.

„Böszöri“ Ziegenkäse
serviert mit gegrilltem Grünapfel und Eichensalat
Aus der Käsemanufaktur von András László stammender Ziegenkäse
frisch gegrillt mit einem leichten Salat garniert.


Grilled „Böszöri“ goatcheese served on roasted greenapple
Freshly grilled, handcrafted goatcheese
from the cheesemanufacturer András László, served with a light salad.



-  **Hortobágyi csirkehúsos rétesbatyu** 1700.-
A hagyományos recept alapján, réteslapban készre süttöt batyu
paprikás mártással.

Strudeltasche mit Hühnchenfleisch gefüllt und Paprika Sauce
Nach traditionellem Rezept angerichtet, in Strudelteig fertig gebackene
Tasche mit Paprikasauce.

Chicken strudelbundle
Made by traditional recipe from poultry meat, backed in strudel pastry
with a traditional paprika sauce.


-  **Polenta duó** 1700.-
Krémes polenta erdei gombával és aszalt paradicsommal ízesítve,
a hozzá ill mártásokkal tálalva.

Polenta Duo
Kremige Polenta mit Waldpilzen und Dörrtomaten abgeschmeckt,
mit entsprechenden Saucen serviert.

Polenta in two flavours
Creamy polenta flavoured with forestmushrooms and sun-dried tomatoes,
served with suitable sauces.

LEVESEK
SUPPEN
SOUPS




 **Gulyásleves házi csipetkével** 1050.-
Marhalábszárból készített tartalmas gulyás házi csipetkével.

Gulaschsuppe mit hausgemachten Nudeln
Reichhaltige Suppe aus Rinderschenkel mit hausgemachten Nockerln.

Traditional Hungarian goulash soup
Rich soup from cattleshin with homemade nipped noodles,
vegetables and potato.




 **Édesburgonyaleves** 950.-
Édesburgonya krémleves kókusztejjel és chili paprikával ízesítve,
enyhén csípős, pikáns ízhatású.

Süskartoffel Suppe
Süskartoffel Crèmesuppe mit Kokusmilch und Chili abgeschmeckt,
sanft scharf, mit pikantem Geschmack.

Sweetpotato soup
Sweetpotato creamsoup seasoned with cocomilk and chili,
gentle tang with piquant taste.



 **Karfiol krémleves** 950.-
Friss kelvirág krémleves a füstölt kacsamell és a francia kéksajt
egyedi párosításával tálalva.

Blumenkohl Crèmesuppe
Frische Blumenkohl Crèmesuppe serviert mit geräucherter Entenbrust
und französischem Blaukäse.

Cauliflower cream soup
Cauliflower cream soup with smoked duckbreast and french bluecheese.

Erleves borjúhúsos triangoli-val 700.-
Hosszan főzött erleves borjúhússal töltött házi tésztával, zöldségekkel,
szarvasgombával parfümözve.

Kraftbrühe mit Kalbsfleisch Triangoli
Lang gekochte Kraftbrühe mit Kalbsfleisch gefüllten hausgemachten Nudeln,
Gemüse, parfümiert mit Trüffelöl.

Consommé with veal triangolie
Long time simmered consommé with vealmeat filled homemade pasta, vegetables,
perfumed with truffel.

F ÉTELEK
HAUPTGERICHTE
MAIN COURS

✓ Sült gnocci tejszínes-parajos mártásban 1800.-
Sült házi burgonyás tészta mártásával, szarvasgombaolajjal ízesítve,
és pirított gyufamandulával megszórva.

Bebratene Gnocci mit Rahm-Spinat Sauce
Gebratener hausgemachter Kartoffelteig mit eigener Sauce abgeschmeckt,
mit Trüffelöl und mit Mandelsplittern serviert.

Fried gnocci with creamy spinach sauce
Fried homemade potatopastaballs with cream and spinach sauce, flavoured
with truffeloil and sprinkled with toasted almonds.

Gombás fetuccini bélszíncsíkokkal 2100.-
Házi olasz tészta grillezett bélszíncsíkokkal, tejszínesen, vadgombákkal,
parmezán forgáccsal.

Fetuccini mit Lendenstreifen und cremigen Wildpilzen
Hausgemachte italienische Nudeln mit gegrillten Lendenstreifen,
cremig mit Wildpilzen und Parmesansplittern.

Mushroom fetuccini with loin stripes
Homemade italian pasta with grilled loin stripes,
mushrooms and parmesan splinters.

✓ Rukkolás-fokhagymás házi tagliatelle 1800.-
aszalt paradicsommal és parmezánnal
Egyszer , de nagyszer olasz tésztaétel tradicionális alapanyagokból.

Hausgemachte Rucicola-Knoblauch Tagliatelle
mit gedörrten Tomaten und Parmeggiano
Einfache, aber grossartige italienische Nudelspeise aus traditionellen Zutaten.

Home made tagliatelle with tomato, rucicola and parmesan
Simple but great italian paste food made of traditional stocks.

✓ Borókás szarvaspörkölt házi burgonya krokettel 2800.-
Házi termel i paprikával, vörösborral, áfonyalekvárral készített pörkölt
bacon-ös mandulás burgonyakörettel.

Wacholder Hirschgulasch mit hausgemachten Kroketten
Mit hausgezüchtetem Paprika, Rotwein und Preiselbeeren hergerichtetes Ragout
und Bacon-Mandeln Kartoffelkroketten.

Juniper venisonstew with homemade potato croquettes
Hungarian venison stew made of manufactured paprika,
redwine and cranberry, served with bacon-almond potatocroquettes.



✓ „Ybl“ kacsatrió 3500.-
A kacs három nemes részét három módozatban tálaljuk: konfitált kacsacomb,
grillezett kacsamáj és sous vide-olt rozé kacsamell. Mindezt koronázza
az édesburgonyafánk és az Amedei csokoládéval ízesített feketeszeder mártás.

„Ybl“ Ententrilogie
Drei edle Teile der Ente wird dreierlei Art serviert: konfitierte Entenkeule, gegrillte
Entenleber und sous-vide rosa Entenbrust. Die Krönung dazu ist der Süsskartoffel-
pfannkuchen und die mit Amedei Schokolade abgeschmeckte Schwarzbeeren Sauce.

„Ybl“ duck trio
Three gentle parts of the duck are served in three ways: confitted duckleg, grilled
duckliver and sous-vide rosé duckbreast. It is crowned with sweetpotato fritters
and Amedei chocolate flavoured blackberry sauce.

✓ Bélszín „Budapest“ módra újszer en 4800.-
Bélszínsteak tradicionális magyar lecsóval, grillezett kacsamájjal
és gombával, zöldborsóval és rusztikus sültburgonyával tálalva.

Lendensteak „Budapester Art“ neuartig
Lendensteak mit traditionellem ungarischen Lecsó, gegrillter
Entenleber, Erbsenwürfeln und rustischem Bratkartoffeln garniert.

Loin of beef „Budapest“ style
Loin of beef with traditional hungarian “lecsó”,
grilled duckliver, peacubes and chunky chips.

✓ Paprikás csirke juhtúrós grízgaluskával 2500.-
Szuvidált-pirított csirkemellfilé szárnyas paprikás mártással,
óriás tejszínes-juhtúrós grízgaluskával körítve.

Paprikahuhn mit Schafskäse-Griesnockerln
Sous-vide geröstetes Hühnchenfilet mit Geflügel-Paprika Sauce
und cremigem Riesen Schafskäse-Griesnockerin.

Grilled chicken breast with paprika sauce
Sous-vide roasted chickenbreast with poultry-paprika sauce
and giant creamy sheepcheese semolina dumplings.



Grillezett f szeres tarja „Pesti Lámpás“ módra 3000.-
Szuvidált omlós sertés tarja hagymás törtburgonyával
és aszaltszilvás pároltkáposztával körítve, fokhagymás peccsenyelével.

Gegrillter Kassler nach „Pesti Lámpás“ Art
Sous-vide Kassler mit Zwiebel-Pfannkartoffeln
und Dörrpflaumen-gedünstem Kraut.

Grilled tender echine of pork „Pesti Lámpás“ style
Sous-vide tender echine of pork with onion mashed potatoe
and prune steamed cabbage.

Harcsa steak 3200.-
Grillezett harcsaszelet kecskesajtós burgonya gratain-nel,
tejszínes kapormártással.

Wels Steak
Gegrilltes Welssteak mit Ziegenkäse Kartoffelgratein und cremiger Dillsauce.

Grilled catfish steak
Grilled catfish steak with goatcheese-potatogratein and creamy dillsauce.

Kávé-és Kávékülönlegességek
 Coffee-és Coffe specialities
 Kaffee und Kaffespezialitäten

Espresso		380.-
Hosszú kávé - <i>Large coffee -Tasse Kaffee</i>		380.-
Tejeskávé - <i>White coffee -Milchkaffee</i>		420.-
Cappuccino		420.-
Viennese Cappuccino		420.-
Melange		420.-
Latte Macchiato		450.-
Mézés Latte Macchiato - <i>Honey Latte Macchiato</i>		480.-
Frappé		550.-
Café el Greco	Metaxa, hosszú kávé, tejszín <i>Metaxa, large coffee, cream</i> <i>Metaxa, langer Kaffee, Schlagsahne</i>	950.-
Café Jamaicano	Kahlua, hosszú kávé, tejszín <i>Kahlua, large coffee, cream</i> <i>Kahlua, langer Kaffee, Schlagsahne</i>	950.-
Café Bailey's	Capuccino, Bailey's,	950.-
Café Italian	Amaretto, Tia Maria, csokoládé öntet, Café Latte <i>Amaretto, Tia Maria, chocolate cream, Café Latte</i> <i>Amaretto, Tia Maria, Schokoladen Creme, Café Latte</i>	1350.-
French Coffé	Grand Marnier, Latte Macchiato, tejszínhab <i>Grand Marnier, Latte Macchiato, cream</i> <i>Grand Marnier, Latte Macchiato, Schlagsahne</i>	1150.-
Irish Coffe	Jameson, barna cukor, kávé, tejszín <i>Jameson, brown sugar, coffee, cream</i> <i>Jameson, brauner Zucker, Kaffee, Sahne</i>	950.-
Jeges Kávé <i>Ice coffee</i> <i>Eiskaffee</i>		950.-

Kérésére szívesen készítünk koffeinmentes kávékat is
Coffeine free coffees are prepared on request
Auf Wunsch kochen wir auch gerne koffeinfreie Kaffees.

Reggeli és uzsonnaitalok
Breakfast and five o'clock drink
Frühstück und Nachmittagsgetränke

Filteres tea - <i>Tea bags -Teebeutel</i>	450.-
Szálas tea - <i>Loose leaf - Teekräuter</i>	500.-
Tej - <i>Milk -Milch</i>	220.-
Habos kakaó - <i>Cocoa with cream -Kakao mit Schlagsahne</i>	450.-
Forró csokoládé - <i>Hot chocolate -Heisse Schokolade</i>	550.-

Shake

Vanília - <i>Vanilla -Vanille</i>	750.-
Eper - <i>Strawberry -Erdbeere</i>	750.-
Málna - <i>Raspberry -Himbeere</i>	750.-
Csokoládé- <i>Chocolate -Schokolade</i>	750.-
Bounty Kókusz, csokoládéfagylalt,tej, tejszín <i>coconut, chocolate ice cream, milk, cream</i> <i>Kokuss, Schokoladeneiscreme, Milch, Schlagsahne</i>	750.-
After Eight Csokoládés menta, csokoládé fagylalt,tej, tejszín <i>mint, chocolate ice cream, milk, cream</i> <i>Minze, Schokoladeneiscreme, Milch, Schlagsahne</i>	750.-
Papaya Papaya szirup vaníliafagylalt, tej, tejszín <i>papaya syrup vanilla ice cream, milk, cream</i> <i>Papaya Syrup, Vanille Eiscreme, Milch, Schlagsahne</i>	750.-

Gyümölcsturmix 0,3 l
Fruit shake
Fruchtturmix

Banán - <i>Banana -Banane</i>	750.-
Eper - <i>Strawberry -Erdbeere</i>	750.-
Málna - <i>Raspberry -Himbeere</i>	750.-

A turmixokat szívesen elkészítjük vegyes gyümölcsökből is
Fruit shakes could be prepared from fruit varieties
Wir bereiten auch gerne Turmixe aus gemischten Früchten.

Szénsavas üdít italok 0.2l

Bubbling beverages

Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure

Coca-Cola 380.-

Coca-Cola Light 380.-

Fanta Narancs, Citrom, Vadmálna 380.-

Orange, Lemon, Raspberry

Orange, Zitrone, Himbeere

Kinley Tonic 380.-

Kinley Ginger Ale 380.-

Red Bull 950.-

Rostos üdít ital 0.1l

Fruit drink

Fruchtgetränk

Narancs *Orange* 150.-

Grapefruit 150.-

Paradicsom *-Tomato -Tomate* 150.-

Ananász *-Pineapple -Ananas* 150.-

Alma *-Apple -Apfel* 150.-

Körte *-Pear -Birne* 150.-

szibarack-Peach-Pfirsich 150.-

Meggy *-Cherry -Sauerkirsche* 150.-

Feketeribizli *-Black currant -Schwarze Johannisbeere* 150.-

Nestea Jeges Tea *-Nestea Ice Tea* 150.-

Frissen facsart narancslé 500.-

Squeezed Orange

Frisch gepresster Orangensaft

Cappy Premium 0.2l

Ananász *-Pineapple -Ananas* 100% 390.-

Alma *-Apple -Apfel* 20% 390.-

szibarack-Peach-Pfirsich 45% 390.-

Narancs *-Orange* 100% 390.-

Kajszi *-Apricot -Aprikose* 25% 390.-

Multi *-Multi* 50% 390.-

Limonádé-Limonade 0,5 l

Narancs *-Orange* 750.-

Citrom *-Lemon -Zitrone* 750.-

Ásványvíz –Mineral water –Mineralwasser

Naturaqua	dús - <i>bubbling</i> - <i>reich</i>	0,25 l	350.-
Naturaqua	mentes - <i>still</i>	0,25 l	350.-
Szentkirályi	dús - <i>bubbling</i> - <i>reich</i>	0,33 l	380.-
Szentkirályi	mentes - <i>still</i>	0,33 l	380.-
Römerquelle	dús - <i>bubbling</i> - <i>reich</i>	0,75 l	1000.-
Römerquelle	mentes - <i>still</i>	0,75 l	1000.-
San Pellegrino	dús - <i>bubbling</i> - <i>reich</i>	0,75 l	1000.-
Aqua Panna	mentes - <i>still</i>	0,75 l	1000.-

Alkoholos üdít k-Breezer 0,275 l

Bacardi Breezer	920.-
Smirnoff Ice	920.-

Csapolt sör-Draught Beer-Bier vom Fass

Staropramen 0.3l	360.-
Staropramen 0.5l	600.-
Stella Artois 0,25 l	300.-
Stella Artois 0,4 l	600.-

Palackozott sör-Bottled beer-Flaschenbier 0,33 l

Stella Artois alkoholmentes - <i>drive</i> - <i>alkoholfrei</i>	500.-
Dreher Classic	500.-
Pilsner Urquelle	550.-
Heineken	600.-
Beck's Beer	500.-
Leffe Dark	650.-

Pezsg -Champagne -Sekt	0.75l
Hungaria Extra Dry	4200.-
Hungaria Extra Dry 0.2l	1200.-
Törley Charmant Doux	4000.-
Törley Charmant Doux 0.2l	1000.-
Asti Martini	4800.-

Champagne	
Francois President	9500.-
Francois President Rosé	9800.-

Vermouth	0,08 l
Martini Dry -Bianco -Rosso	700.-
Campari	890.-

Whisky	0,04 l
Grant's	750.-
Johnnie Walker Red Label	890.-
Johnnie Walker Black Label	1390.-
Ballantines	890.-
Canadian Club	890.-
Four Roses	990.-
Jim Beam	990.-
Jameson	990.-
Tullamore Dew	990.-
Jack Daniel's	1080.-
Chivas Regal	1550.-

Brandy, Cognac 0,04 l

Metaxa***** 990.-

Metaxa***** 1190.-

Courvoisier V.S. 1590.-

Remy Martin V.S. 1590.-

Remy Martin V.S.O.P. 1890.-

Henessy 1590.-

Godet

Szesz Párlat -Spirits -Spirituosen 0,04 l

Vilmos 750.-

Ouzo 12 750.-

Fütyülös Barack 750.-

Mézes Barack 750.-

Grappa Di Fior 950.-

Calvados 950.-

Sherry 0,08 l

Barbadillo Manzanilla Sherry (száraz) 1200.-

Barbadillo Pedro Ximenez (nagyon édes) 1200.-

Portói-Porto-Port 0,08 l

Calem Fine Ruby (rubin: 5 évnél fiatalabb) 1200.-

Calem Fine Tawny (topáz: 5 évnél id sebb) 1 200.-

Zwack Nemes Pálinka

Exclusive Spirits-Edelbranntwein 0,04 l

Barack- <i>Apricot-Aprikose</i>	1390.-
Birsalma- <i>Quice-Quitte</i>	1390.-
Besztercei Szilva- <i>Plum-Pflaume</i>	1390.-
Körte- <i>Pear-Birne</i>	1390.-
Rózsabarack- <i>Rose-Apricot-Rosen-Aprikose</i>	1390.-
Cigánymeggy- <i>Wild Sour Cherry-Sauerkirsche</i>	1390.-
Szomolyai Cseresznye- <i>Cherry-Kirsche</i>	1390.-
Erdei Szeder- <i>Dewberry-Brombeere</i>	1390.-

Agárdi Nemes Pálinka

Exclusive Spirits-Edelbranntwein

Vadszeder- <i>Dewberry-Brombeere</i>	1690.-
Cigánymeggy- <i>Wild Sour Cherry-Sauerkirsche</i>	1690.-
Birs- <i>Quice-Quitte</i>	1690.-
Barrique Szilva- <i>Plum-Pflaume</i>	1690.-
Erdei meggy- <i>Forest Cherry-Waldkirsche</i>	1690.-
Feketeribizli- <i>Black Currant-Johannisbeere</i>	1690.-

Vodka 0,04 l

Bols Vodka	750.-
Stolichnaya Vodka	750.-
Absolut Vodka	950.-
Finlandia Vodka	950.-

Tequila 0,04 l

José Cuervo Clasico	950.-
José Cuervo Especial	1050.-
Sierra	950.-

Gin 0,04 l

Bols Silver Top	750.-
Beefeater	890.-
Gordon's	890.-
Seagram's	890.-

Rum	0,04 l
-----	--------

Bacardi	890.-
---------	-------

Captain Morgan	890.-
----------------	-------

Havana Club Anejo Blanco	890.-
--------------------------	-------

Havana Club 5 years old	990.-
-------------------------	-------

Havana Club 7 years old	1090.-
-------------------------	--------

Likör-Liqueur -Likör	0,04 l
----------------------	--------

Sambuca	1050.-
---------	--------

Amaretto Disaronno	1050.-
--------------------	--------

Kahlua	1050.-
--------	--------

Tia Maria	1050.-
-----------	--------

Southern Comfort	950.-
------------------	-------

Bailey's	1050.-
----------	--------

Cointreau	1350.-
-----------	--------

Grand Marnier	1450.-
---------------	--------

Malibu	950.-
--------	-------

Gyomorkeser -Bitter -Magenbitter	0,04 l
----------------------------------	--------

Unicum	890.-
--------	-------

Unicum Next	890.-
-------------	-------

Jägermeister	950.-
--------------	-------

Ramazotti	1050.-
-----------	--------

Alkoholmentes kevert báritalok
Non-alcoholic bardrinks
Alkoholfreie Bargetränke

Fruity	980.-
eperpüré, banán, narancslé, ananászlé, kókuszszirup, gránátalmaszirup <i>strawberry, banana, orange and pineapple juice, coconut andgrenadine syrup</i> <i>Erdbeere , Banane, Orangen undAnanas Juice, Kokuss und,Grenadine Syrup</i>	
Safe Sex on the Beach	980.-
áfonyalé, narancslé, szibaracklé <i>cranberry juice, orange juice, peach juice</i> <i>Heidelbeer Juice, Orangen Juice, Pfirsich Juice</i>	
Virgin Colada	980.-
kókuszszirup, ananászlé, tejszín <i>coconut syrup, pineapple juice, cream</i> <i>Kokuss Syrup, Ananas Juice, Sahne</i>	
Virgin mojito	850.-
fodormentalevél, limetta, cukorszirup, szóda <i>spearmint leaves, lime, simple syrup, soda</i> <i>Minzeblätter, Lime, Zucker Syrup, Soda</i>	
Bitter Blast	980.-
grapefuitlé, narancslé, cukorszirup, szóda <i>grapefruit juice, orange juice, simple syrup, soda</i> <i>Grapefruit Juice, Orangen Juice, Zucker Syrup, Soda</i>	
Virgin Mary	980.-
paradicsomlé, limettalé, f szerek <i>tomato juice, lime juice, spices</i> <i>Tomaten Juice, Lime Juice, Gewürze</i>	



ÉTTEREM
KÁVÉHÁZ

Konyhafőnök: Lipher Tamás
Üzletvezető: Boes Thomas

Besorolás: II.osztály
Asztalfoglalás:
Mail: reservation@pestilampas.hu

Tel: 266-95-66
Fax: 266-54-82
Web: www.pestilampas.hu
1053 Budapest,
Károlyi Mihály utca 12.
Áraink az áfát tartalmazzák.