



Salad Main Dish

PINCZÉS PAPA

KEMENCÉS CSARDA



Téli Étlap

 Winter Menu
  Wintermenü
  Meniu de iarna
 Zimowe Menu
  Zimné menu

Tradíció, hagyomány, új mentében ... továbbgondolva.

Éttermünkben 12% felszolgálási díjat számítunk fel!

„Wir berechnen in unserem Restaurant 12% Bedienungsaufschlag!”

Our restaurant adds a 12% service charge to the bill.

V naší restauraci účtujeme přírážku za obsluhu ve výši 12 %!

Restaurantul nostru practică o taxă de 12% din nota de plată pentru serviciu.

W naszej restauracji doliczamy do rachunku 12% za obsługę.



www.kemencescsarda.com



HIDEG ELŐÉTELEK

Cold Starters • Kalte Vorspeisen • Aperitive reci • Zimne przystawki • Studené predjedlá

1. *Angus marhatatár savanyított zöldségekkel fürjtojással, fűszervajjal*

 Angus Beef Tartare with Quail Egg,
Pickled Vegetables and Herb-Infused Butter

 Angus-Rindertatar mit eingelegtem Gemüse,
Wachteleiern und Kräuterbutter

 Tartar de vită Angus cu legume murate,
ouă de prepeliță, unt cu ierburi

 Befszyk tatarski z wołowiny Angus z jajkiem przepiórczym,
marynowanymi warzywami i masłem ziołowym

 Tatársky biftek z hovädzieho mäsa Angus s prepeličím vajítkom,
nakladanou zeleninou a bylinkovým maslom



7 200 Ft

2. *Libamáj torchon hagyma kompóttal, házi kenyérrel*

 Goose Liver Torchon with Onion Compote
and Homemade Bread

 Gänseleber Torchon mit Zwiebelkompott,
hausgemachtes Brot

 Foie gras torchon (ficat de gâscă) cu compot
de ceapă, pâine de casă

 Wątróbka gęsia torchon z kompotem
cebulowym i domowym chlebem

 Kačacia pečeň torchon s cibuľovým
kompótom a domácim chlebom



12 500 Ft

TOKAJI SZAMORODNI

3. *Cézár saláta (ahogy mi szeretjük)*

 Caesar Salad – the Way We Like It

 Caesar-Salat (nach unserem Geschmack)

 Salată Caesar (exact cum ne place nouă)

 Sałatka Cezar – tak jak lubimy

 Šalát Cézar – tak ako ho máme radi



3 500 Ft



LEVESEK

Soups • Suppen • Supe • Zupy • Polievky

+ *Napi leves*
+Soup of the day - +Tagessuppe
+Supa zilei - +Zupa dnia
+Polievka dňa

4. *Lestyános kakasleves lúdgége tésztával*

-  Rooster Broth with Lovage and Goose-neck Pasta
-  Liebstöckel-Hahnsuppe mit Gänsekehlen Nudeln
-  Supă de cocoș cu leuștean cu tăitei „gârteni”
-  Rosół z koguta z lubczykiem i makaronem „szyja gęsia”
-  Vývar z kohúta s ligurčekom a cestovinou „husacia krkavica”



2 800 Ft

5. *Alföldi gulyásleves házi csipetkével*

-  Alföld-Style Goulash Soup with Homemade Pinched Noodles
-  Gulaschsuppe aus der ungarischen Tiefebene mit hausgemachten Nudeln
-  Supă gulaș din Câmpia maghiară cu găluști „csipetke”
-  Zupa gulaszowa z Niziny Węgierskiej z zacierkami
-  Tradičná maďarská gulášová polievka z Veľkej nížiny s haluškami



3 800 Ft

6. *Rákusztejes édesburgonya leves*

-  Sweet Potato Cream Soup with Coconut Milk
-  Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch
-  Supă de cartofi dulci cu lapte de cocos
-  Krem z batatów z mlekiem kokosowym
-  Sladký zemiakový krém s kokosovým mliekom



2 550 Ft



MELEG ELŐÉTELEK

Warm starters • Warme Vorspeisen • Aperitive calde • Ciepłe przystawki • Teplé predjedlá

7. *Dió bundás camembert sajt, áfonyás siíltalmával*

 Chili-Garnelen mit hausgemachtem Wurzelbrot

4 200 Ft

 Walnuss-Camembert mit Blaubeer-Bratapfel

 Brânză camembert în crusta cu nuci,
mere coapte și afine

 Camembert w panierce z orzechów
włoskich z pieczonym jabłkiem i żurawiną

 Camembert v orechovej kruste s pečeným
jablkom a brusnicami



**BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE**

**SZŐKE
IRSAI OLIVÉR**

8. *Chilis garnélarák házi gyökérkenyérrel*

 Chili Prawns with Homemade Root Bread

 Camembert in Walnut Crust with
Cranberry-Roasted Apple

 Creveți cu chilli cu pâine
de casă "ciabatta"

 Krewetki chili z domowym chlebem korzennym

 Krevety s čili s domácim chlebom z koreňovej zeleniny



4 200 Ft



VEGETÁRIÁNUS

Vegetarian Dishes • Vegetarisch • Vegetarian • Dania wegetariańskie • Vegetariánske jedlá

9. *Zeller steak színes borsos velouté mártással, fűszeres cikklburgonyával, békikörtével*

 Celery Steak with Pepper Velouté, Spiced Potato Wedges and Baby Pear

 Selleriesteak mit bunter Pfeffer-Velouté-Sauce, würzigen Bratkartoffeln und kleinen Birnen

 Steak de țelină cu sos velouté cu piper colorat, cu cartofi steak, pere baby

 Stek z selera z sosem z kolorowego pieprzu, pikantnymi ziemniakami i mini gruszką

 Zelerový steak s omáčkou z farebného korenia, korenenými zemiakovými mesiačikmi a mini hruškou



4 200 Ft

10. *Grillezett kecskesajt édesköményes cékla rizottóval*

 Grilled Goat Cheese with Fennel–Beetroot Risotto

 Gegrillter Ziegenkäse mit Fenchel-Rote-Bete-Risotto

 Brânză de capră la grătar cu risotto și sfeclă roșie cu fenicul

 Grillowany ser kozi z risotto z koprem włoskim i burakiem

 Grilovaný kozí syr s feniklovým–cviklovým rizotom



4 200 Ft



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina

„Kacsánk javai”

11. Konfitált kacsacomb és roséra sült kacsamell, mogyorós máj krokettel, édesburgonyával rozéboros málna chutney-val



“Duck Delicacies”

Confit Duck Leg & Rosé Duck Breast with Hazelnut Liver Croquette, Sweet Potato and Rosé-Wine Raspberry Chutney



„Unsere Entenspezialität”

Konfierte Entenkeule & Rosé-gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Leberkroketten, Süßkartoffeln mit Roséwein-Himbeer-Chutney



„Bunătățile noastre de rață”

Pulpă de rață confit și piept de rață fript rosé, cu crochete de ficat cu alune, cartofi dulci cu chutney de zmeură în vin de trandafir



„Specjały z kaczki”

Confit z udka i pierś kaczki medium rare z krokietem z wątróbki laskowej, batatami i chutneyem malinowym na bazie wina różowego



„Kačacie špeciality”

Konfitované kačacie stehno a kačacie prsia medium rare s kriketou z lieskovej pečenej paštéty, batátmi a malinovým chutney s ružovým vínom



6 200 Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE



MÉSZÁROS
ROSÉ

12. Kijevi jércemell szarvasgombás burgonyapiúréval, kávé sülteklával



Chicken Kiev with Truffle Mashed Potatoes and Coffee-Roasted Beetroot



Hähnchenbrust Kiewer Art mit Wildpilz-Kartoffelpüree, Kaffee-gerösteter Roter Bete



Piept de pui Kiev cu piure de cartofi cu trufe, sfeclă roșie prăjită cu cafea



Kurczak po kijowsku z purée ziemniaczanym z trufliami pieczonym burakiem w kawie



Kyjevské kuracie prsia s hľuzovkovou zemiakovou kašou a cviklou pečenou v káve



5 200 Ft



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Poultry Dishes • Unsere Geflügelgerichte • Preparatele noastre din carne de pasăre
Dania z drobiu • Hydina

13. *Tanyasi supreme csirke sütőtökös gnocchival*



Farm-Raised Supreme Chicken Breast
with Pumpkin Gnocchi



Landhähnchen Supreme
mit Kürbis-Gnocchi



Pui de fermă supreme cu gnocchi
de dovleac



Pierś z kurczaka z wolnego wybiegu
z kluseczkami dyniowymi (gnocchi)



Farmárska kuracia prsia s tekvicovými gnocchi



5 600

Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

ÁTS FURMINT

14. *Gomolyával, érlelt sonkával töltött jércemell illatos jászmin rizzsel, vajás karottával*



Chicken Breast Stuffed with Gomolya Cheese and Aged Ham, Served with
Jasmine Rice and Buttered Baby Carrots



Hähnchenbrust gefüllt mit Handkäse, gereiftem Schinken mit duftendem
Jasminreis und Butterkarotten



Piept de pui umplut cu brânză
și șuncă maturată cu orez
parfumat cu iasomie și carote
cu unt



Pierś z kurczaka faszerowana serem
gomolya i dojrzewającą szynką,
z ryżem jaśminowym i glazurowaną marchewką



Kuracie prsia plnené syrom Gomolya a zrejúcou šunkou,
podávané s jazmínovou ryžou a maslovými baby karotkami



5 600

Ft



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Pork Dishes • Unsere Schweinegerichte • Mâncărurile noastre din carne de porc
Dania z wieprzowiny • Bravčové jedlá

15. *Kemencés oldalas szilvapálinkás BBQ mártással, majonézes káposztasalátával, édesburgonyával*

 Wood-Fired Pork Ribs with Plum Pálinka BBQ Sauce (a Hungarian fruit brandy-style glaze), Served with Coleslaw and Sweet Potatoes

 Ofen-Rippchen mit Pflaumenbrand-BBQ-Sauce, Mayonnaise-Krautsalat, Süßkartoffeln

 Coaste la cuptor cu sos BBQ cu rachiu de prune, salată de varză cu maioneză, cartofi dulci

 Żeberka z pieca opalanego drewnem z sosem BBQ na bazie śliwkowej pálinki (węgierskiej okowity owocowej), z coleslawem i batatami

 Pečené bravčové rebrá z pece s BBQ omáčkou s príchutou slivovicového pálenky, podávané s coleslaw šalátom, a batátmi



6 500 Ft

SIKE
MERLOT

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

16. *Hosszan sült csülök pirított savanyúkáposztával parázsburgonyával*

 Slow-Cooked Pork Knuckle with Sautéed Sauerkraut and Baked Baby Potatoes

 Langgebratene Haxe mit geröstetem Sauerkraut und Röstkartoffeln

 Ciolan fript lent cu varză murată călită și cartofi rumeniți

 Pomaly pieczone bravčové koleno s opekanou kyslou kapustou a pečenými mladými zemiakmi

 Długo pieczona golonka z podsmażoną kiszoną kapustą i pieczonymi młodymi ziemniaczkami



KREINBACHER
JUHFAK

7 500 Ft



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Pork Dishes • Unsere Schweinegerichte • Mâncărurile noastre din carne de porc
Dania z wieprzowiny • Bravčové jedlá

17. *Oriási bécsi (30dkg) hosszúkarajból, burgonya textúrákból*

 Giant Viennese Schnitzel (30 dkg) from Long Pork Loin, Served with Potato Textures

 Riesen-Wiener Schnitzel (300 Gramm) mit Kartoffel-Texturen

 Șnițel Vinez uriaș din mușchiuleț de porc(30dkg), texturi de cartofi

 Obrovský viedenský rezeň (30 dkg) z karé, podávaný s rôznymi úpravami zemiakov

 Ogromny sznycel wiedeński (30 dkg) z polędwicy wieprzowej, podany z ziemniakami w różnych formach



5 200 Ft

„DISZNÓ TOROS”

18. *Roséra sült szűzpecsenye véreshurka bon – bonnal, kolbászmarzsás burgonyapiürével forraltboros körtével*

 “DISZNÓ TOROS”

Rosé Pork Tenderloin with Blood Sausage Bonbon, Mashed Potatoes with Sausage Crumbs and Mulled Wine Poached Pear

7 200 Ft

 Schlachtplatte
Rosé-gebratenes Filet mit Blutwurstpralinen, Kartoffelpüree mit Glühweinbirne und Wurst-Crumble

 „POMANA PORCULUI”
Mușchiuleț fript rose cu bonbon de sângerete, piure de cartofi cu firimituri de cârnați și pere fiarta în vin

 „DISZNÓ TOROS” – Węgierskie danie z okazji uboju świni z domowymi specjałami z wieprzowiny

Polędwiczka wieprzowa medium rare z bonbonem z kaszanki, purée ziemniaczanym z okrasą z kiełbasy i gruszką duszoną w grzanym winie

 „DISZNÓ TOROS” – Maďarská zabíjačková špecialita s domácimi bravčovými dobrotami
Bravčová panenka medium rare s bonbónom z krvavničky, zemiakovou kašou s klobásovou posýpkou a hruškou dusenou vo varenom víne



BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

SIMKO KÉKFRANKOS



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Beef Dishes • Unsere Rindfleischgerichte • Mâncărurile noastre din carne de vită
Dania z wołowiny • Hovädzie jedlá

Steak választható körettel, mártással

 Steak Selection – with Your Choice of Side and Sauce  Steak mit Beilage und Sauce nach Wahl

 Friptură de vită cu garnitură și sos ales opțional  Wybór steków – z sosem i dodatkiem do wyboru

 Výber steakov – s omáčkou a prílohou podľa výberu

19. Hortobágyi angus rib-eye steak (35dkg)

13 500 Ft

 Hortobágy-Style Angus Rib-Eye Steak (35 dkg)

 Hortobágyer Angus Rib-Eye-Steak (350 Gramm)

 „Hortobágyi”angus rib-eye steak
Friptură de antricot(35dkg)

 Stek z antrykotu Angus w stylu hortobágy (35 dkg)

 Hortobágy-style rib-eye steak z
hovädzieho Angus (35 dkg)

20. Bélszín steak (25dkg)

15 500 Ft

 Tenderloin Steak (25 dkg)

 Filetsteak (250 Gramm)

 Friptură de mușchi de vită (25dkg)

 Stek z polędwicy wołowej (25 dkg)

 Hovädzí steak zo sviečkovej (25 dkg)



SIMON
PINOT NOIR

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

21. Vörösboros marhalábszár pörkölt túrós csuszával

 Beef Shank Stew in Red Wine, Served with Hungarian Cottage
Cheese Noodles (Túrós Csusza)

5 900 Ft

 Rotwein-Rinderhaxe-Pörkölt mit Topfenleckchen

 Tocăniță de pulpă de vită în sos de vin roșu, cu tăiței
cu brânză

 Gulasz z goleni wołowej w czerwonym winie, podany
z węgierskimi kluskami z twarogiem

 Hovädzí guláš z lýtka na červenom víne, podávaný s
maďarskými cestovinami s tvarohom (Túrós Csusza)



HALAKBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

Fish Dishes • Unsere Fischgerichte • Preparatele noastre din pește
Dania rybne • Jedlá z ryb

22. *Roston fogasfilé bulgurral, téli sült zöldségekkel*



Grilled Pike-Perch Fillet with Bulgur and Roasted Winter Vegetables



Gebratenes Barschfilet mit Bulgur und geröstetem Wintergemüse



File de biban la grătar cu bulgur și legume de iarnă prăjite



Sandacz z rusztu z kaszą bulgur i pieczonymi warzywami zimowymi



Grilovaný filet z zubáča s bulgurom a pečenou zimnou zeleninou



6 500 Ft

23. *Kadarkával ízesített szürkeharcsa paprikás juhtúrós sztrapacskával, kapros tejfölhabbal*



Grey Catfish Paprikash Flavored with Kadarka Wine, Served with Bryndzové Halušky and Dill Sour Cream Foam



Welspörkölt mit Kadarka-Wein, Kartoffelspätzle mit Paprika-Schafskäse und Dill-Sauerrahm



Somn gri aseasonat cu vin kadarka, găluște „sztrapacska” cu brânză de oaie cu boia și smântână cu mărar



Sum szary w sosie paprykowym z winem Kadarka, podany z bryndzowymi haluszkami i pianką śmietanowo-koperkową



Paprikáš zo sumca s vínom Kadarka, podávaný s bryndzovými haluškami a kôprovou kyslou smotanovou penou



5 800 Ft

BORAJÁNLAT
OFFER OF WINE

EGRI CSILLAG



PINCZÉS PAPA KEMENCÉS CSÁRDA

 2 személyes tálaink  Unsere Platten für 2 Personen  Dishes for 2

 Dania dla dwóch osób  Platouri pentru 2 persoane  Pokrmý pro 2

2 személyes Bőségtál:

*Konfitált kacsacomb, Gigánypecsenye, Sajttal, sonkával töltött csirkemell,
Rántott sajt, Steak burgonya, párolt rizs, grill zöldség, tartármártás*

Plate of favorites for 2 people:



Duck leg confit, Gypsy-style roast, Chicken breast with cheese and ham, fried cheese with Steak potatoes, steamed rice and steamed cabbage, grilled vegetables, tartar sauce

Platte für zwei Personen aus unseren Lieblingsspeisen:



Konfitierte Entenkeule, Zigeunerbraten, Kotelett gefüllt mit Käse und Schinken, gebratener

Käse mit Steak kartoffeln, gedünstetem Rotkohl, sowie Reis als Beilage, gegrilltes Gemüse, Tartar Soße

Talerz speciałów dla dwóch osób:



Kacze udko konfitowane, Pieczeń cygańska podana, Kotlet wieprzowy smażony w głębokim tłuszczu, nadziewany serem i szynką, Smażony ser, Podawane z pieczonymi ziemniaczkami, czerwoną kapustą gotowaną na parze i ryżem gotowanym na parze, grillowane warzywa, sos tatarski

Platou pentru 2 persoane, pentru Clientii preferați:



Confit de pulpe de rață, Mușchi țigănească asortată, Cotlet de porc umplut cu cașcaval și șuncă, Brânză prăjită, Garnitură: cartofi la steak, varză roșie călită, orez înăbușit, legume la gratar, tatárska omáčka

Misa pre 2 osoby s našimi oblíbenými pokrmami:



Konfitované kačacie stehno, Cigánska pečienka, Karé plnené so syrom a šunkou, Vyprážaný syr Pečené zemiaky, dusená červená kapusta, dusená ryža s oblohou, grilovaná zelenina, sos tartar



• 14 500 Ft



www.kemencescsarda.com



TÉSZTÁK

Pasta Dishes • Nudelgerichte • Paste • Dania z makaronem • Cestovinové jedlá

24. *Vargányás pappardelle gorgonzolával (kérhető + bélszín csíkokkal)*

-  Porcini Pappardelle with Gorgonzola
(optional: with sliced beef tenderloin)
-  Pappardelle mit Steinpilzen und Gorgonzola
(optional + mit Rinderfiletstreifen)
-  Pappardelle cu ciuperci porcini și gorgonzola
(optional + cu fășii de mușchiuleț)
-  Pappardelle z borowikami i serem gorgonzola
(możliwość dodania polędwicy wołowej w plastrach)
-  Pappardelle s dubákmi a syrom gorgonzola
(možnosť pridať plátky hovädzej sviečkovej)



• 4 400 Ft

25. *Paradicsomos spaghetti*

-  Spaghetti with Tomato Sauce
-  Spaghetti mit Tomaten
-  Spaghetti
-  Spaghetti z sosem pomidorowym
-  Špagety s paradajkovou omáčkou



• 3 500 Ft

26. *Baconbe göngyölt túrós csusza*

-  Cottage Cheese Noodles Wrapped in Bacon
-  Hüttenkäse-Topfenleckchen im Bacon-Mantel
-  Paste cu brânză de vacă învelite în bacon
-  Kluski z twarogiem zawijane w boczek (Túrós Csusza)
-  Tvarohové cestoviny zabalené v slanine (Túrós Csusza)



• 4 400 Ft

27. *Juhtúrós sztrapacska*

-  Bryndzové Halušky –
Potato Dumplings with Sheep Cheese
-  Kartoffelspätzle mit Schafskäse
-  Găluște „sztrapacska” cu brânză de oaie
-  Bryndzové halušky – tradycyjne kluseczki ziemniaczane z serem owczym
-  Bryndzové halušky – zemiakové halušky s ovčím syrom



• 4 200 Ft



MÁRTÁSOK

Sauces Saucen
Sosuri Sosy Omáčky

Bearni mártás

- Béarnaise Sauce - **Sos béarnaise** **1 000 Ft.-**
- Sauce Béarnaise - **Omáčka béarnaise**
- **Sos bearnes**

Zöldbors mártás

- Green Peppercorn Sauce **1 000 Ft.-**
- Grüne Pfeffersauce
- **Sos de piper verde**
- **Sos z zielonego pieprzu**
- **Zelené korenie**

Konyakos erdei gombamártás

- Cognac Forest Mushroom Sauce **1 500 Ft.-**
- Waldpilzsauce mit Weinbrand
- **Sos cu coniac și ciuperci de pădure**
- **Sos grzybowy z lasu z koniakiem**
- **Huba z lesa s koňakom**

KÖRETEK

Side Dishes Beilagen
Garnituri Dodatki Prílohy

Parázs burgonya

- Baked Baby Potatoes **1 600 Ft.-**
- Röstkartoffeln
- **Cartofi noi**
- **Pieczone młode ziemniaczki**
- **Pečené mladé zemiaky**

Grillezett zöldségek

- Grilled Vegetables **1 500 Ft.-**
- Gegrilltes Gemüse - **Grillowane warzywa**
- **Legume la grătar** - **Grilovaná zelenina**

Édesburgonya gerezdek

- Roasted Sweet Potato Wedges
- Süßkartoffel-Stäbchen **2 000 Ft.-**
- **Felii de cartofi dulci**
- **Pieczone bataty**
- **Pečené batáty**

SALÁTÁK

Salads & Pickles • Salate • Salate • Salátky i przetwory • Šaláty a prílohy

Olivás friss kevert saláta

-  Fresh Mixed Salad with Olives
-  Frischer Salat mit Oliven
-  **Salată mixtă proaspătă cu ulei de măsline** **3 900 Ft.-**
-  **Salatka mieszana z oliwkami**
-  **Miešaný šalát s olivami**



Házi cékla saláta

-  Homemade Beetroot Salad
-  Rote-Bete-Salat hausgemachter Art
-  **Salată de sfeclă roșie de casă** **1 400 Ft.-**
-  **Domowa sałatka z buraków**
-  **Domáci cviklový šalát**



Káposztasaláta

-  Coleslaw **1 300 Ft.-**
-  Krautsalat
-  **Salată de varză**
-  **Coleslaw**
-  **Coleslaw šalát**



Almapaprika

-  Pickled Apple Pepper **1 300 Ft.-**
-  Apfel-Paprika
-  **Ardei tip măr**
-  **Marynowana papryka jabłkowa**
-  **Nakladaná jablková paprika**



Csemege uborka

-  Sweet Gherkins **1 300 Ft.-**
-  Köstliche Gurken
-  **Castraveți delicioși**
-  **Korniszony**
-  **Kyslé uhorky**



DESSZERTEK

Desserts • Desery • Desert • Dezerty • Desserts

28. *Narancsos somlói galuska*

2 950 Ft.-



Orange-Flavored "Somlói" Trifle

(Layered sponge cake with vanilla and chocolate cream, topped with caramelized walnut brittle)



Schomlóer Nockerl mit Orange



Găluște Somlói cu portocale



Somlói pomarańczowa

Warstwowe ciasto biszkoptowe z kremem waniliowym i czekoladowym, posypane prażonymi orzechami włoskimi w karmelu



Somlói pomarančová trifle

Vrstvený piškótový koláč s vanilkovým a čokoládovým krémom, posypaný karamelizovanými vlašskými orechmi



29. *Kókuszos túrógombóc mangóval*

2 950 Ft.-



Coconut-Cottage Cheese Dumplings with Mango



Kokos-Hüttenkäse-Knödel mit Mango



Găluște din brânză de vacă cu nucă de cocos și mango



Kokosowe kluski twarogowe z mango



Kokosové tvarohové guľičky s mangom



NAPI AJÁNLAT

Dailly offer

Tagesangeboten

Oferty dnia

Ofertele noastre

Denné ponuky

Napi ajánlataink tábláról választhatók.

Our daily offers are available on the board.

Sie können auch von unseren Tagesangeboten wählen.

Ofertele noastre zilnice pot fi selectate de pe tabla stradală meniu.

Codzienne propozycje dostępne są na tablicy.

Denné špeciality sú uvedené na tabuli.

Jó étvágyat kívánunk!



www.kemencescsarda.com

