

Chef's Recommendation from Hungarian Cuisine

ELŐÉTELEK/ANTIPASTI/STARTERS/VORSPEISEN

La Botte magyaros válogatás/Antipasto misto alla Botte/ Selection of traditional Hungarian cuts /"La Botte" gemischte Platte	2.850.-
Grillezett kérges kecskesajt vaniliás körtével / Formaggio di Capra con pera alla vaniglia/Grilled goat cheese with vanilla flavoured pear/ Gegrillte Ziegekäse mit Vanille-Birne	2.250.-
Hortobágyi batyu paprikás mártással/Fagottino di manzo alla „Hortobágy” in salsa di paprika/"Hortobágy" pancake with meat filling and paprika sauce/"Hortobágyer" Palatschinken mit Fleischfüllung und Paprikasosse	1.850.-

LEVESEK/ZUPPE/SOUPS/SUPPEN

	Kis csésze /tazza piccola/small cup/kleine Tasse	
	Nagy csésze/Tazza grande/large cup/grosse Tasse	
Gulyásleves/Zuppa di Gulasch/Goulash soup/Gulaschsuppe	1.400.-	1.900.-
Marhahús leves/Consommé di manzo/Beef clear soup/Rindensuppe	1.150.-	1.600.-

FŐÉTELEK/SECONDI/MAIN DISHES/HAUPTSPEISEN

Csirkepaprikás vajas galuskával/Pollo alla paprika con gnocchetti al burro/ Chicken paprikash with buttered gnocchi/Hühnerpaprika mit Nockerln	3.300.-
Serpenyős sült szűz parasztos raguval, házi savanyúsággal/ Filetto di maiale arrosto alla ungherese con verdure sott'aceto/Pan-fried porkloin with hungarian ragu and pickled vegetables/Gebratene Schweinelenden mit ungarischem Ragou und hausgemachtem eingelegtem Gemüse	3.750.-
Roston sült rózsaszín kacsamell áfonyával és burgonyapürével/Petto d'anatra rosato con mirtilli e pure' di patate/Pinky duck breast with blueberries and mashed potatoes/rosa Gebratene Entebrust mit Blaubeeren und Kartoffelpüree	3.950.-
Pirított bélszíncsíkok erdei gombával, aszalt paradicsommal és burgonyával/ Straccetti di filetto di manzo ai funghi di bosco,pomodoro secchi e patate/Pan-fried steak strips with forest mushrooms, dried tomatoes and potatoes/Rinderfiletstreifen mit Waldpilzen, getrockneten Tomaten und Kartoffeln	4.550.-
Fogas filé roston grillezett királyrákkal, erdei gombákkal és grillezett zöldségekkel/Filetto di Lucio perca con gamberi ,funghi di bosco e verdure alla griglia/ Pikeperch fillet with grilled kingprawn ,forest mushrooms and grilled vegetables /Zanderfilet mit Riesengarnelen,gemischte Pilze und gemischte Gemüse	4.350.-

Chef's Recommendation from Italian Cuisine

ELŐÉTELEK/ANTIPASTI/STARTERS/VORSPEISEN

Paradicsomos bruschetta /Bruschette al pomodoro / Bruschetta with tomatoes/ Bruschetta mit Tomaten 1.650.-

Hideg borjúsült tonhalkrémmel/Vitello tonnato/Vitello tonnato(Cold veal slices with tuna-caper sauce)/Vitello tonnato(Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsosse und Kapern 2.350.-

Pármai sonka parmezánnal/Prosciutto di Parma con grana padano/Parma ham with parmesan cheese/Parmaschinken mit Parmesan 2.650.-

Paradicsomos fekete kagyló/Cozze con salsa pomodoro(piatto caldo)/ Black mussels with tomatoes sauce/Miesmuscheln mit Tomatensosse 2.250.-

LEVESEK/ZUPPE/SOUPS/SUPPEN

Kis csésze/tazza piccola/small cup/kleine tasse

Nagy csésze/tazza grande/large cup/grosse Tasse

Minestrone/Minestrone/Minestrone soup/Minestrone 950.- 1.450.-

Bazsalikomos paradicsomleves/Zuppa di pomodoro/ Italian tomato soup/Italienische Tomatensuppe 950.- 1.450.-

Vargányagomba krémleves gnocchival/Crema di porcini con gnocchi/Porcini mushroom cream soup with gnocchi/Steinpilz Cremesuppe mit Gnocchi 950.- 1.450.-

TÉSZTÁK/PASTE/PASTA

Bolognai spagetti/Spaghetti Bolognese 2.050.-

Spaghetti al torchio (kóktélparadicsom, fekete olivabogyó, kapribogyó, bazsalikom, fokhagyma, chili (cherry tomatoes, olives, capers, basil, aglio, chili) (Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Basilikum, Knoblauch, Chili) 2.050.-

Penne arrabita/Penne arrabiata/Penne arrabiata/Penne Arrabiata 1.900.-

Szélesmetélt királyrákkal és rukkolával/Tagliatelle con gamberi e rucola/ Tagliatelle with prawns and rucola/Bandnudeln mit Garnelen und Rucola 2.750.-

Ricottás spenótos tortelloni bazsalikomos paradicsommal/Tortelloni ricotta e spinaci al pomodorini e basilico/Tortelloni with spinach, ricotta and fresh tomatoes/Tortelloni gefüllt mit Quark und Spinat, serviert mit frischen Tomaten 2.650.-

Ravioli vargányával és szarvasgomba mártással(Ravioli ai funghi porcini con salsa funghi tartufo/Ravioli with porcini mushroom and truffle/ Ravioli mit Steinpilzfüllung und Trüffel 2.850.-

Chef's Recommendation from Italian Cuisine

FŐÉTELEK/SECONDI /MAIN DISHES/HAUPTSPEISEN

Csirkemell supreme cheddar sajttal besütve/Petto di pollo alla supreme con formaggio „cheddar”/
Chicken supreme with cheddar cheese/Hühnerbrust Supreme mit Cheddar Käse

3.400.-**Borjúsült Saltimbocca**

módra/Saltimbocca alla romana/Veal scaloppini

Saltimbocca style/Kalbsschnitzel nach Saltimbocca Art

4.350.-

Szeletelt hátszín erdei gombákkal és parmezános gnocchival/

Tagliata di manzo con funghi di bosco e gnocchi al parmeggiano/

Sliced rumpsteak with forest mushrooms and gnocchi with parmesan/

Auf-Geschittener Lendenbraten mit Waldpilzen und Gnocchi mit Parmesan Käse

4.900.-

Angus marha steak gorgonzola mártással és vajás burgonyával/

Filetto di manzo Angus con salsa di gorgonzola e patate al burro/

Angus beef tenderloin with gorgonzola sauce and buttered potatoes/

Angus-Lendensteak mit Gorgonzola Käsesosse und Butterkartoffeln

6.250.-

Grillezett lazac steak citromos vajjal/Trancio di salmone alla griglia con burro al limone/

Grilled salmon steak with lemon butter/Gegrilltes Lachs Steak mit Zitronenbutter

3.950.-

Grillezett tengeri sügérfilé/Filetto di branzino alla griglia/Grilled seabass fillet/

Gegrilltes Seebarschfilet

3.650.-

Olasz tengeri halragu (Cacciucco)/Cacciucco/Italian seafood stew/Italianische Fischsuppe

3.690.-

DESSZERTEK/DOLCI/DESSERTS/NACHSPEISEN

Tiramisu

1.350.-

Tejszín puding eperöntettel/Panna cotta con salsa fragole/

Panna cotta with strawberry sauce/Panna cotta mit Erdbeersosse

1.250.-

Csokoládé felfújt vanília fagylalttal/Tortino al cioccolato con gelato di vaniglia/

Chocolate soufflé with vanilla ice cream/Schokoladen Soufflé mit Vanille Eis

1.350.-

Vegyes fagylalt kehely/Coppa di gelato/Mixed ice cream/Gemischtes Eis

1.200.-

Pizzák

	0,4 m.	0,7 m.
Margherita /paradicsom, mozzarella/pomodoro mozzarella, tomatoes ,mozzarella/Tomate,Mozzarella	1.800.-	4.700.-
Bufalina /paradicsom, bivaly mozzarella, bazsalikom/pomodoro, mozzarella di bufala, basilico/tomato ,buffalo mozzarella, basil/ Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum	2.800.-	7.600.-
Napoli /paradicsom, mozzarella, kapribogyó, olivabogyó, ringli, oreganó/ pomodoro, mozzarella, caperi, olive, alici, origano/tomatoes, mozzarella, capers, olives, anchovy, oregano/Tomate, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen, Origano	2.050.-	5.100.-
Capricciosa /paradicsom, mozzarella, articsóka, sonka, gomba, olasz kolbász/pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia/Tomato, mozzarella, artichoke, ham, mushroom, italian sausage/ Tomate, Mozzarella, Pilze, Artischocken, italienische Würste	2.150.-	5.300.-
Quattro stagioni / paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, olivabogyó, articsóka/pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi/tomato, mozzarella, ham, mushroom, olives, artichoke/Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken	2.150.-	5.300.-
Quattro formaggi /mozzarella, gorgonzola, emmentáli, parmezán/ mozzarella, gorgonzola, emmental,parmesan/ Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan Käse	2.550.-	6.950.-
Prosciutto e funghi /paradicsom, mozzarella, sonka, gomba/ pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi/tomato, mozzarella, ham, mushroom/Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze	2.050.-	5.100.-
Diavola /paradicsom, mozzarella, csípős szalámi/pomodoro, mozzarella, salame piccante/tomato, mozzarella, spicy salami/ Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	2.550.-	6.950.-
Bomba /paradicsom, mozzarella, darált marhahús, csípős paprika, csípős szalámi, csípős olaj/pomodoro,mozzarella, carne macinata saltata, pepperoni piccanti, ventricina, olio piccante/tomato, mozzarella, minced beef, spicy paprika, spicy salami, spicy olive oil/Tomate, Mozzarella, Hackfleisch ,scharfe Paprika, scharfe Salami, scharfes Öl	2.650.-	7.300
Tonno e cipolla /paradicsom, mozzarella, tonhal, hagyma/tomato, mozzarella, tonno, cipolla/tomato, mozzarella, tuna, onion/Tomate, Mozzarella, Thunfisch	2.500.-	6.900.-
Parma /paradicsom, mozzarella, páрмаi sonka/pomodoro, mozzarella, prosciutto Parma/tomato, mozzarella, Parma ham/Tomate, Mozzarella, Parma Schinken	2.750.-	7.500.-
„La Botte” pizza / paradicsom, szarvasgomba, vegyes gomba, olasz kolbász, bivaly mozzarella/pomodoro, tartufo, misto funghi, salsiccia, mozzarella di bufala/tomato, truffle, mixed mushrooms, italian sausage,		

buffalo mozzarella/Tomate, Trüffel, gemischte Pilze, italianische Würste, Büffelmozzarella	3.750.-	9.500.-
DOC / koktél paradicsom, bivaly mozzarella, rucola, parmezán forgács/pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, parmigiano/buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rucola, parmesan/Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan	3.550.-	9.200.-
Carletto /paradicsom, bivaly mozzarella, olasz kolbász, bazsalikom/pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, basilico/tomato, buffalo mozzarella, italian sausage, basilico/Tomaten, Büffelmozzarella, italianische Würste, Basilikum	3.300.-	8.300.-
Pizza kenyér /pizza pane/pizza bread/Pizza Brot	800,-	

Wifi name: La Botte_Ristorante

Wifi jelszó/password: labotte9

Manager: *Vörös Balázs*

Chef: *Vanini Zoltán*

Nyitva tartás / Opening

Minden nap / Every day: 11:30 – 24:00

Telefon: +36 1 235 0320

e-mail: info@labotte.hu

www.labotte.hu

tripadvisor: La Botte