

HAM FACTORY & CO.



DIVIN PORCELLO
FRIENDS OF HAM

ÉTLAP / MENU

ELŐÉTELEK / STARTERS / ENTRANTES / ANTIPASTI

TAPAS TÁL 2 SZEMÉLYRE (gambas, croquettas, chorizo, meleg bélszíncsíkok,

Jamon serrano, Manchego Curado, salsa szósz, olivabogyó, kenyér) (1, 2, 3, 7, 12) 

14 900 Ft

Tapas platter for 2 (gambas, croquettas, red wine chorizo, warm sirlion strips,

Jamón serrano, Manchego curado, salsa sauce, olives, pan solo, vegetables)

Plato de tapas para 2 (gambas, croquetas, chorizo al vino tinto, tiras de lomo calientas,

Jamón serrano, Manchego curado, crema de salsa, pan, verduras)

Tapas spagnole per 2 (gambas, croquetas, chorizo di vino rosso, bocconcini di filetto

di manzo, Jamón serrano, Manchego curado, pate di salsa, pan solo, verdure)

GAMBAS PIL PIL (sistergős chilis garnélarák baguettel) (1, 2, 12)  

4 900 Ft

Gambas pil pil (shrimp with garlic and chili) with homemade sourdough baguette

Gambas pil pil (picante) con baguette casero

Gamberetti al pil pil (gamberetti all'aglio e peperonico) con baguette fatta in casa

KENEGETŐ TRIÓ (sonkakrém, padlizsánkrém, salsa szósz fekete olíva olaj,

zöldségek, kenyér) (1, 7, 9, 10) 

4 500 Ft

Trio of spreads (ham pâté, aubergine dip, black olive oil, salsa, vegetables, bread)

Trío de untar (crema de jamón, crema de berenjena, salsa, roja, aceite de oliva negro, verduras, pan)

Trio spalmabile (crema di prosciutto, crema di melanzane, salsa all'olio di olive nere, verdure, pane)

SÜLT LIBAMÁJRILETTE pirítóson mustáros mikrozségekkel/bébi-hajtásokkal (1, 10)

5 900 Ft

Roasted foie gras rilette on toast with mustard microgreens/sprouts

Tosta de rillettes de foie gras frito con microverduras/brotes a la mostaza

Rillettes di foie gras arrosto su pane tostato con microverdure/germogli di senape

Tradicionális HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (1, 3, 7) 

3 900 Ft

Savoury Hungarian stuffed crepe filled with veal stew

Sabrosos crepes húngaros rellenos de estofado de beccero

Crêpe ripine di carne

LEVESEK / SOUPS / SOPAS / ZUPPE

GULYÁSLEVES kislábosban (1, 3)

Hungarian Goulash soup in small pot
Sopa de goulash húngara en olla pequeña
Zuppa di gulasch is piccola padella

2 900 Ft

SÜTŐTÖKKRÉMLEVES pirított tökmaggal és tökmagolajjal (7, 8)

Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil
Crema de calabaza con semillas tostadas y aceite de calabaza
Vellutata di zucca al forno con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca

2 500 Ft

VEGYES SÁFRÁNYOS HALLEVES (4, 7, 9, 14)

Saffron fish soup
Sopa mixta de pescado al azafrán
Zuppa di pesce misto allo zafferano

3 500 Ft

SALÁTÁK / SALADS / ENSALADAS / INSALATE

Füstölt BURRATA BRUSCHETTA raguval (7)

Smoked burrata bruschetta
Bruschetta de queso burrata ahumada con ragú
Bruschetta di burrata affumicata al ragù

4 300 Ft

CAESAR SALÁTA CSIRKÉVEL (1, 2, 3, 4, 7)

Caesar salad with chicken
Ensalada César con pollo
Insalata Caesar con pollo

4 300 Ft

FRISS KEVERT SALÁTA BALZSAMECETTEL

Mixed green salad with balsamic vinegar
Ensalada mixta fresca aliñada con vinagre balsámico
Insalata mista fresca all'aceto balsamico

2 900 Ft

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES / PIATTI PRINCIPALI

Pankós fűszervajban sült SUPREME CSIRKE édesburgonyapürével, töltött portobello gombafejekkel és metélőhagymás peccsenyelével (1,7)

4 700 Ft

Panko crusted chicken supreme fried in herb butter with sweet potato purée, stuffed portobello mushrooms and chive gravy
Suprema de pollo a la mantequilla en pan rallado panko y hierbas con puré de boniato, champiñones portobello rellenos y caldo al cebollino
Pollo supremo fritto al pangrattato e burro speziato, con purea di patate dolci, teste di funghi portobello ripiene e sugo d'arrosto all'erba cipollina

CSIRKE PÖRKÖLT juhtúrós sztrapacskával újragondolva (1,3,7) 

4 300 Ft

Reimagined chicken paprika stew with ewe's curd cheese noodles
Receta reinventada de estofado de pollo con ñoquis sztrapacska al queso de oveja
Spezzatino di pollo con gnocchetti di ricotta di pecora rivisitato

ROSÉ KACSA káposztás nudlival céklapürével konyakos szilvamártással (1,3,12)

6 300 Ft

Medium-rare duck with noodles and cabbage, beetroot purée and cognac infused plum sauce
Magret de pato con ñoquis nudli de col, puré de remolacha y salsa de ciruelas al coñac
Anatra rosata con gnocchetti al cavolo e purea di barbabietole con salsa di prugne al cognac

Borskéregben sült SERTÉSSZŰZ gratinírozott burgonyával vargányás gyöngyhagymaraguval (3,7) 5 900 Ft

Peppercorn-crusted pork tenderloin with potatoes au gratin and pearl onion porcini mushroom ragout
Solomillo de cerdo asado en costra de pimienta con patatas gratinadas y ragú de boletus y cebolla perla
Filetto di maiale arrosto in crosta di pepe nero con patate gratinate e ragù di porcini e cipolle perlate

Chorizo krusztás TŐKEHALFILÉ hollandi mártással konfitált burgonyával (1,3,7)

5 500 Ft

Chorizo-crusted cod fillet with Hollandaise sauce and confit potatoes
Lomo de bacalao empanado en crujiente de chorizo con salsa holandesa y patatas confitadas
Filetto di baccalà in crosta di chorizo con salsa olandese e patate confit

KÁRPÁTI FOGAS gombával és rákkal, nudlival (1,2,3,4,7) 

5 900 Ft

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms, prawns and noodles
Perca al estilo Kárpáti con setas y gambas, ñoquis
Lucioperca dei Carpazi con funghi, granchio e gnocchetti

● ● ● ● ● ● ●

Parmezán bundában SÜLT BORJÚ PARADICSOMOS GNOCCHIVAL (1,3,7)

6 900 Ft

Parmesan-coated veal with tomato gnocchi

Ternera a la parmesana con ñoquis de tomate

Arrosto di vitello in panatura di parmigiano con gnocchi al pomodoro

RIB EYE STEAK sült zellerrel, fekete fokhagymával, zöldborsópürével és vajjas jus-vel (7,9,12) 12 900 Ft

Rib-eye steak with roast celeriac, black garlic, pea purée and butter jus

Bistec de ojo de bife en su jugo a la mantequilla con apio asado, ajo negro y puré de guisantes

Costata di manzo con sedano arrosto, aglio nero, purea di piselli e salsa al burro

HAGYMÁS ROSTÉLYOS (1,10,12)

6 900 Ft

Pan-seared sirloin steak with crispy onions

Solomillo con cebolla frita

Controfiletto di vitello su letto di cipolle arrosto

TÉSZTÁK / PASTA DISHES / PASTAS / PASTAS

Fehérboros, chilis, petrezselymes, GARNÉLÁS LINGUINI (1,2,3,7)

4900 Ft

White wine, chilli and parsley prawn linguini

Tallarines linguini con gambas al vino blanco, chili y perejil

Linguine ai gamberi con peperoncino e prezzemolo al vino bianco

Bárányraguval töltött CANELLONI (1,3,7)

4600 Ft

Cannelloni stuffed with lamb ragout

Canelones rellenos de ragú de cordero

Cannelloni ripieni di ragù di agnello

PAPRIKAKRÉMES PAPARDELLE bélszíncsíkokkal aszalt koktélpáricsommal kecskesajtmorzsával (1,3,7)

6300 Ft

Creamy pepper pappardelle with strips of beef tenderloin, sun-dried cherry tomatoes and goat cheese crumble

Pasta pappardelle a la crema de pimentón con tiras de solomillo, tomates cherry asados y crujiente de queso de cabra

Pappardelle alla crema di peperoni con straccetti di filetto con pomodorini secchi e formaggio di capra sbriciolato

ÉDESBURGONYA GNOCCHI guanciale-val, kucsmagombás

aszalt páricsomos tejszínes mártással (1,3,7)

4400 Ft

Sweet potato gnocchi with guanciale, creamy morel mushroom and sundried tomato sauce

Ñoquis de boniato con guanciale y salsa cremosa de murgula y tomates secos

Gnocchi di patate dolci con guanciale e crema di pomodori secchi ai funghi

HÁZI GNOCCHI gorgonzolás-diós szószban aszalt páricsommal (1,3,7,8,12)

4100 Ft

Homemade gnocchi with dried tomatoes, in gorgonzola-walnut sauce

Ñoquis caseros con tomates secos en salsa de gorgonzola y nueces

Gnocchi fatta in casa con salsa di gorgozola e noce, pomodori secchi

KACSÁS RAVIOLI fokhagymás tejszínes mártással, paraj levelekkel (1,3,7)

4200 Ft

Duck ravioli with creamy garlic sauce and spinach

Raviolis de pato con salsa cremosa al ajo y hojas de espinaca

Ravioli d'anatra con crema all'aglio e foglie di spinaci

VARGÁNYA GOMBÁS RISOTTO (7,12)

4400 Ft

Porcini risotto

Risotto de boletus

Risotto ai funghi porcini

DESSZERTEK / DESSERTS / POSTRES / DOLCI

SOMLÓI GALUSKA (1,3,7,8)

2 500 Ft

Somló trifle

Bizcocho somlói

Dolce Somlói (pan di spagna, cioccolata e panna montata, uvette)

VANÍLIÁS KÖRTÉS TART (1,3,7)

2 500 Ft

Vanilla pear tart

Tartaleta de pera a la vainilla

Crostata di pere alla vaniglia

MINI PROFITEROL citromos mascarponeval töltve, erdei gyümölcsraguval (1,3,7)

2 500 Ft

Mini profiteroles filled with lemon mascarpone served with stewed red fruit

Mini profiteroles rellenos de mascarpone al limón con salsa de frutas del bosque

Mini profiteroles ripieni di mascarpone al limone con salsa di frutti di bosco



– Spicy

– Vega

ÉTELALLERGÉNEK / ALLERGENS / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS / ALLERGENI ALIMENTARI

- (1) GLUTÉNTARTALMÚ GABONAFÉLÉK / CEREALS CONTAINING GLUTEN / CEREALES CON GLUTEN / CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- (2) RÁKFÉLÉK / CRUSTACEANS / CRUSTÁCEOS / CROSTACEI
- (3) TOJÁS / EGGS / HUEVO / UOVA
- (4) HAL / FISH / PESCADO / PESCE
- (5) FÖLDIMOGYORÓ / PEANUTS / CACAHUETES / ARACHIDI
- (6) SZÓJABAB / SOYBEANS / HABA DE SOJA / SOIA
- (7) TEJ / MILK / LECHE / LATTE

- (8) DIÓFÉLÉK / NUTS / FRUTOS SECOS DE CÁSCARA / FRUTTA A GUSCIO
- (9) ZELLER / CELERY / APIO / SEDANO
- (10) MUSTÁR / MUSTARD / MOSTAZA / SENAPE
- (11) SZEZÁMMAG / SESAME SEEDS / SEMILLA DE SÉSAMO / SEMI DI SESAMO
- (12) KÉNDIOXID ÉS SZULFITOK / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- (13) CSILLAGFÜRT / LUPIN / ALTRAMUCES / LUPINO
- (14) PUHATESTŰEK (KAGYLÓ, TINTAHAL, POLIP) / MOLLUSCS (MUSSELS, SQUID, OCTOPUS) / MARISCO BLANDO (MEJILLONES, CALAMAR, PULPO) / MOLLUSCHI (VONGOLE, SEPIA, CALAMARO)

Kedves Vendégeink! Az étlapon feltüntetett árakhoz 12% szervizdíjat számolunk fel!

Dear Guests! A 12% service charge will be added to the total bill.

¡Queridos invitados! Se agregará un cargo por servicio del 12% a la factura total.

Cari ospiti! Addebitiamo una commissione di servizio del 12% per i prezzi indicati nel menu!



Wi-Fi: Zenitbudapest
Password: budazenit

