



HAM FACTORY & CO.



*DIVIN* PORCELLO  
FRIENDS OF HAM



MOTOR  
CYCLE

## SONKÁK / HAMS

Szártott paraszt sonka "Etyeki Sonka Mester" (24 hónapos)	2 450 Ft
Főtt sült sonka	1 290 Ft
Főtt sült szarvasgombás sonka	1 490 Ft
Főtt mangalica sonka	1 990 Ft

Magyar sonkatál / Hungarian ham plate	2 300 Ft
Szártott paraszt sonka 24 hónap, főtt sült szarvasgombás sonka, főtt mangalica sonka	

## FELVÁGOTTAK / COLD CUTS

Házi hasa alja szalonna "Etyeki Sonka Mester"	850 Ft
Vastag kolbász	990 Ft
Szarvasgombás kolbász	1 990 Ft
Paprikás szalámi	1 350 Ft
Sült császár szalonna	990 Ft

Magyar felvágott tál / Hungarian cold cuts plate	2 100 Ft
Vastag kolbász, paprikás szalámi, szarvasgombás kolbász, sült császár szalonna	

## SAJTOK / CHEESES

Natúr sajt	900 Ft
Diós sajt	900 Ft
Kakukkfűves sajt	900 Ft
Füstölt sajt	900 Ft
Chilis sajt	900 Ft
Parenycica	1 200 Ft
Házi kecskesajt 4 féle ízben	1 300 Ft

Kis sajttál / Small cheese plate	1 600 Ft
Nagy sajttál / Big cheese plate	3 200 Ft

VEGYES VECSESI SAVANYÚSÁG / ASSORTED PICKLES	450 Ft
--	--------

ZÖLDSÉG TÁL / VEGETABLE PLATE	900 Ft
-------------------------------	--------





The image is a detailed anatomical drawing of a pig's head in profile, facing right. The drawing is rendered in shades of gray and black, with some areas highlighted in white. Dashed lines indicate various anatomical regions, which are numbered with black ink: '5' is on the forehead, '13' is on the ear, '3' is on the snout, '2' is on the cheek, and '7' is on the lower snout. A grid logo, consisting of a 4x4 grid of small squares, is positioned above the word 'TRAIN'.

# TRAIN

Costine  
angolo  
di sal

## **SONKÁK / HAMS**

Parma Langhirano (18 hónapos)	1 800 Ft
Prosciutto San Daniele (18 hónapos)	2 500 Ft
Prosciutto Sauris (24 hónapos)	3 200 Ft
Prosciutto Toscano (12 hónapos)	2 900 Ft
Culaccia	3 900 Ft
Olasz sonkatál / Italian ham plate	2 800 Ft
Parma Langhirano, Prosciutto San Daniele, Prosciutto Sauris	

## **FELVÁGOTTAK / COLD CUTS**

Coppa Collo	1 500 Ft
Salame Felino	1 590 Ft
Spianata Calabria	1 250 Ft
Strolghino	1 750 Ft
Pancetta Steccata	1 100 Ft
Porchetta	1 500 Ft
N'Duja	950 Ft
Olasz felvágott tál / Italian cold cuts plate	2 500 Ft
Coppa Collo, Spianata Calabria, Salame Felino, Pancetta Steccata	


## **SAJTOK / CHEESES**

Parmigiano Reggiano	1 800 Ft
Pecorino Toscano	1 550 Ft
Pecorino Sardo	1 500 Ft
Gorgonzola Dolce	1 150 Ft
Toma	1 400 Ft
Scamorza	1 500 Ft
Mozzarella di Bufala	1 600 Ft
Burrata	1 500 Ft
Olasz Sajttál / Italian cheese plate	2 000 Ft
Toma, Gorgonzola Dolce, Pecorino Sardo	

## **OLIVABOGYÓ VÁLOGATÁS / ASSORTED OLIVES**

1 590 Ft





MSPM  
SPMM

## **SONKÁK / HAMS**

Jamon Serrano	2 900 Ft
Paleta Iberico de Bellota de Jabugo Manchenieto (24 hónapos)	3 700 Ft
Paleta Iberico de Bellota de Jabugo 5J Sanchez (24 hónapos)	4 400 Ft
Sonkatál / Ham plate	3 600 Ft
Jamon Serrano, Paleta Iberico de Bellota de Jabugo Manchenieto	

## **FELVÁGOTTAK / COLD CUTS**

Cana de Lomo Iberico de Bellota	3 900 Ft
Chorizo Iberico de Bellota	1 700 Ft
Salchichon Iberico de Bellota	1 600 Ft
Fuet extra	1 200 Ft
Spanyol felvágott tál / Spanish cold cuts plate	2 900 Ft
Cana de Lomo Iberico de Bellota, Chorizo, Salchichon Iberico de Bellota, Fuet extra	

## **SAJTOK / CHEESES**

Olajban pácolt fűszeres spanyol kecskesajt	2 200 Ft
Boffard Reserve	2 200 Ft
Manchego semi curado "La casa del bosque"	2 200 Ft
Manchego curado "La casa del bosque"	2 400 Ft
Manchego viejo "La casa del bosque"	2 600 Ft
Idiazabal smoked	2 600 Ft
Spanyol sajtál / Spanish cheese plate	3 200 Ft
Manchego curado, Boffard reserve, Idiazabal smoked	

## **OLIVA VÁLOGATÁS / ASSORTED OLIVES**

1 590 Ft





# NEMZETKÖZI SONKAVÁLOGATÁS MTELENTNYI HANGYAL PLATE

Nemzetközi sonkaválogatás / International ham plate Szárított paraszt sonka, Prosciutto Parma Langhirano, Jamon Serrano	2 700 Ft
Prémium nemzetközi sonkaválogatás / Premium international ham plate Szárított paraszt sonka, Prosciutto Sauris, Paleta Iberico de Bellota de Jabugo 5J	3 900 Ft
Nemzetközi felvágott tál / International cold cut plate Felino, Cana de Lomo Iberico de Bellota, Coppa Collo, Sült császár szalonna, Vastag kolbász	3 200 Ft
Nemzetközi sajtválogatás / International Cheese plate Lajosmizsei chilis tehénsajt, Toma, Gorgonzola dolce, Manchego Curado	3 200 Ft





PRIMA

Ma Laci Panino	990 Ft
Etyeki paraszt sonka, tejföl, paprika	
Cured Ham from Etyek, Sour Cream, Paprika	
Il Santo Panino	1 290 Ft
Prosciutto San Daniele, mozzarella, rukkola	
Prosciutto San Daniele, Mozzarella, Rucola	
Micio Panino	1 190 Ft
Felino szalámi, Toma sajt, olíva olaj	
Salame Felino, Toma Cheese, Olive Oil	
Flamenco Panino	1 490 Ft
Jamon Serrano, Idiazabal sajt, paradicsom szósz	
Jamon Serrano, Idiazabal smoked Cheese, Tomato Sauce	
Diablo Panino	1 190 Ft
Chorizo, Manchego semi curado sajt, paradicsom	
Chorizo, Manchego Semi Curado Cheese, Tomatoes	
Gorgi Panino	990 Ft
Főtt sült sonka, Gorgonzola sajt, rózsaszín szósz	
Cooked Baked Ham, Gorgonzola Cheese, Pink Sauce	
Chichon Panino	990 Ft
Salchichon Iberico, natúr sajt, majonéz	
Salchichon Iberico, Natur Cow Cheese, Mayonnaise	



RESTAURANT



## HIDEG ELŐÉTELEK / STARTERS / ANTIPASTI FREDDI / ENTRANTES FRIOS

Bélszín carpaccio bundázott capri gyümölcscsel pecorino sajttal 2 900 Ft  
Sirloin of beef carpaccio with breaded caper, Pecorino cheese  
Filetto di carpaccio di manzo con capperi impanati e Pecorino  
Carpaccio de solomillo con queso Pecorino rebozado con fruta capri

Házilag füstölt libamáj, körte espuma 2 700 Ft  
Homemade smoked goose liver served with pear espuma  
Fegato d'oca affumicato fatto in casa con mousse di pera  
Foie de oca ahumado sasero, con espuma de pera

Pintxo válogatás /baszk kóstoló falatok – 4 féle/ 2 500 Ft  
Assorted Pintxo platter /basque style tapas – 4 types/  
Piatto misto di Pintxo /4 tipi di snack baschi/  
Colección de Pintxos /tapas vascas-4 tipos/

## LEVESEK / SOUPS / ZUPPE / SOPAS

Kacsa erőleves kacsahúsos derelyével 990 Ft  
Duck consommé served with ravioli stuffed with minced duck meat  
Consommé d'anatra con ravioli ripieni di macinato di carne d'anatra  
Caldo de pato con raviolis rellenos de carne de pato

Sütőtök krémleves gesztenyével, erdei gombával 990 Ft  
Cream of pumpkin soup served with roasted chesnuts and wild mushrooms  
Crema di zucca con funghi di bosco e castagna  
Crema de calabaza con setas silvestres, con castana

Gulyásleves marhapofából 1 200 Ft  
Gulash soup made from beef cheeks  
Zuppa "gulyas" di guanciaie di manzo  
Sopa "gulyas " con morros de vaca



## MELEG ELŐÉTELEK / WARM APPETIZERS / ANTIPASTI CALDI / ENTRANTES CALIENTES

Feketekagyló fokhagymás fehérboros ,vagy csípős paradicsom szószban /0.5 kg/ Black mussels in a white wine or a spicy tomato sauce /0,5 kg/ Cozze nere in vino bianco o salsa di pomodoro piccante /0,5 kg/ Almejas con salsa de vino blanco al ajo o de tomate picante /0,5 kg/	2 800 Ft
Albondigas /spanyol fűszeres, paradicsomos húsgombóc/ Albondigas /spanish meat balls in tomato sauce/ Albondigas Albondigas	2 100 Ft
Rakott padlizsán Layered aubergine Parmigiana di melanzane Berenjenas al horno	2 100 Ft

## FŐÉTELEK / MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI / PLATOS PRINCIPALES

Kacsamell kifli burgonyával, pirított gesztenyével Duck breast with pan-fried potatoes served with roasted chesnut Petto d'anatra con patate e castagne arrosto Magret de pato con patatas, con castanas tostadas	3 500 Ft
A ház rizottója /elkészítési idő 25 perc/ Risotto of the house /preparation time 25 min./ Risotto della casa /tempo di preparazione 25 min./ Risotto de la casa /tiempo de elaboración 25 min./	2 600 Ft
Malacsült campari-s peccsenyelével, csicsóka pürével Owen baked young pig in Campari sauce served with sunchoke purée Maialino al forno in salsa Campari con puré di patate dolci Asado de cochinitillo lechal con salsa de Campari, con puré de pataca	3 450 Ft



Tőkehal pil-pil mártással, panadera burgonyával 2 900 Ft  
Codfish fillet in pil-pil sauce served with Panadera potatoes  
Filetto di baccalà in salsa pil-pil con patate Panadera  
Bacalao al pil-pil, con patatas Panadera

Branzino filé római gnocchival téli zöldségekkel 3 500 Ft  
Sea bass fillet served with roman gnocchi and winter vegetables  
Filetto di branzino con gnocchi alla romana e verdure invernali  
Filete de lubina con gnocchis romanos y verduras de invierno

Bélszín steak szarvasgombás jus-vel, zellerpürével 5 400 Ft  
Beefsteak served with truffle jus and celery purée  
Bistecca con sugo di tartufo e puré di sedano  
Filete de solomillo con jus de trufas, y puré de apio

Vörösboros vaddisznó pörkölt svábgaluskával 2 900 Ft  
Boar stew in red wine sauce served with swabian style dumplings  
Spezzatino di cinghiale con vino rosso  
Guiso de jabali al vino tinto con pasta suabia

### **TÉSZTÁK / PASTA / PASTA / PASTAS**

Linguine királyrákkal, vargányával 2 800 Ft  
Linguine with king shrimp and porcini mushrooms  
Linguine con gamberoni e funghi porcini  
Linguine con centollo, con boletus edulis

Sütőtökös gnocchi 2 100 Ft  
Gnocchi seasoned with pumpkin  
Gnocchi di zucca  
Gnocchi con calabaza

Házi ravioli spenóttal, ricottával, gorgonzola mártással, pisztáciával 2 590 Ft  
Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach with gorgonzola cheese sauce and pistachio  
Ravioli fatti in casa con spinaci, ricotta, salsa di gorgonzola e pistacchi  
Ravioli casero con espinacas, ricotta, salsa de gorgonzola, pistachos



Fusilli vörösboros kacsaraguval 2 590 Ft  
Fusilli served with duck ragout in red wine sauce  
Fusilli con ragu d'anatra e vino rosso  
Fusilli con ragout de pato al vino tinto

Lasagne 2 550 Ft  
Lasagne  
Lasagne  
Lasagne

### DESSZERT / DESSERT/ DOLCI / POSTRES

Katalán krém 990 Ft  
Cream catalan  
Crema catalana  
Crema catalana

Tiramisu 990 Ft  
Tiramisu  
Tiramisu  
Tiramisu

Lúdláb kandírozott meggyel 990 Ft  
Traditional hungarian chocolate cake with sour cherry  
Torta tradizionale ungherese al cioccolato con amarene  
Tarta de chocolate con guindas escharcadas

Gerzson féle túrógombóc vörösboros szilvával, tejföl habbal 990 Ft  
Sweet cottage cheese dumplings "Gerzson" style served with plum soaked  
in red wine sauce and whipped sour cream  
Gnocchi di ricotta stile "Gerzson" con prugne affogate in mousse di vino  
rosso e panna acida  
Albondigas de requesón al estilo de "Gerzson" con ciruelas al vino tinto,  
con espuma de nata agria





TABLE  
DRINKS



### **APERITIFEK / APERITIF**

Aperol Spritz (6 cl Aperol, 1dl Prosecco, Szóda spritz)	1 490 Ft
Negroni (2 cl Bombay Gin, 2 cl Martini Rosso, 2 cl Campari)	1 490 Ft
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 8 cl	990 Ft
Campari 6cl	990 Ft

### **WHISKEY / WHISKY 4CL**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	1 200 Ft
Jameson Irish Whiskey	1 200 Ft
Laphroaig Single Malt Whisky	1 800 Ft

### **KONYAK / COGNAC 4CL**

Hennessy Fine de Cognac VSOP	1 990 Ft
Cognac Croizet XO Grande Champagne	3 150 Ft

### **GYOMORKESERŰK / BITTER 4CL**

Zwack Unicum	950 Ft
Zwack Unicum szilva	950 Ft
Jagermeister	950 Ft

### **PÁLINKÁK / PALINKA 4 CL**

Zwack Sándor Nemes Pálinkák: Ribizli / Birs / Szilva	1 490 Ft
Árpád szilva pálinka	1 100 Ft
Szicsek pálinkák: Óbarack	990 Ft
Prémium Cigánymeggy / Irsai Olivér / Piros Vilmoskörte / Alma	1 290 Ft
Prémium Bíbor Kajszi	1 390 Ft
Prémium Málna	1 690 Ft

### **GRAPPÁK / GRAPPA 4CL**

Grappa Nonino Moscato	1 490 Ft
Grappa Nonino Prosecco	1 490 Ft
Feudi di San Marzano Grappa di Primitivo Sessantanni	1 790 Ft

### **GINEK / GIN 4CL**

Bombay Sapphire	1 200 Ft
No 3. London dry gin	1 700 Ft

### **LIKŐRÖK / LIQUEURS 4CL**

Limoncello	950 Ft
Sambuca	950 Ft

### **RUMOK / RUM 4CL**

Bacardi Superior Rum	1 000 Ft
Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23	2 400 Ft



**VODKA / VODKA 4CL**

Russian Standard Vodka 1 150 Ft

**PORTÓI / PORT 8CL**

Quinta do Noval Fine Ruby Port 2 150 Ft

**ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS**

Házi Limonádé (Home made lemonade with fresh fruits) 800 Ft

Coca Cola / Zero / Light 0.25 l 450 Ft

Fanta Narancs / Sprite 0.25 l 450 Ft

Kinley Gyömbér 0.25 l 450 Ft

Schweppes Tonic 0.25 l 450 Ft

Cappy Alma / Narancs / Őszibarack 0.20 l 590 Ft

Nestea Citrom / Barack 0.25 l 590 Ft

San Pellegrino Limonata 0.20 l 450 Ft

San Pellegrino Aranciata 0.20 l 450 Ft

San Pellegrino Aranciata Rossa 0.20 l 450 Ft

**VIZEK / MINERAL WATER**

Aqua Panna 0.25 l 420 Ft

Aqua Panna 0.75 l 790 Ft

San Pellegrino 0.25 l 420 Ft

San Pellegrino 0.75 l 790 Ft

**SÖRÖK / BEER**

Birra Menabrea Classic Lager 0.33 l 850 Ft

Birra Menabrea Strong 0.33 l 890 Ft

Birra Menabrea Amber (Dark) 0.33 l 990 Ft

Budweiser Alcohol Free 0.33 l 980 Ft

Carlsberg 0.25 l 420 Ft

Carlsberg 0.40 l 640 Ft

**KÁVÉK / COFFEE**

Espresso 450 Ft

Capuccino 550 Ft

Cafe Latte 590 Ft

Americano 450 Ft

Ír kávé / Irish coffee 1 450 Ft



HAZAI PÁLYA / HUNGARY		Pohár / glass	Üveg / bottle
		1 dl	0,75 l
<b>Fehér / White wines</b>			
Pannonhalma	Apátsági Rajnai Rizling	650 Ft	4 900 Ft
Mór	Csetvei Kriszta Királyleányka	650 Ft	4 900 Ft
Muzsla	Bott Frigyes Zöld Veltelini	920 Ft	6 850 Ft
Etyek-buda	Hernyák Sauvignon Blanc	650 Ft	4 900 Ft
Mátra	Szecső Pinot Gris	900 Ft	6 800 Ft
Eger	St.Andrea Örökké		8 900 Ft
Tokaj-hegyalja	Dobogó Furmint	760 Ft	5 710 Ft
	Balassa Betsek Furmint	1320 Ft	9 990 Ft
Balaton-felvidék	Pálffy Riválisok		7 500 Ft
Badacsony	Szászi Badacsonyi Olaszrizling	650 Ft	4 900 Ft
	Villa Tolnay Chardonnay	920 Ft	6 900 Ft
Somló	Barnabás Pince Hárslevelű	950 Ft	7 150 Ft
	Spiegelberg Juhfark		8 900 Ft
Balatonboglár	Konyári Fehér Loliense	650 Ft	4 850 Ft
	Légli Gesztenyés Rizling	790 Ft	5 900 Ft
<b>Rozé / Rosé</b>			
Szekszárd	Németh János Rozé	650 Ft	4 875 Ft
Pannonhalma	Apátsági Rozé	650 Ft	4 875 Ft
Villány	Sauska Rozé	650 Ft	4 875 Ft
<b>Vörös / Red</b>			
Sopron	Weninger Balf Kékfrankos	690 Ft	5 200 Ft
	Iváncsics Merlot	860 Ft	6 500 Ft
Muzsla	Bott Frigyes Kadarka	1000 Ft	7 500 Ft
Etyek-Buda	Hernyák Pinot Noir	1000 Ft	7 500 Ft
Eger	Bolyki Bikavér		5 700 Ft
	St.Andrea Hangács Bikavér	760 Ft	9 900 Ft
Balatonboglár	Konyári Syrah		7 900 Ft
Szekszárd	Posta Borház Kékfrankos		4 800 Ft
	Német János Kadarka	650 Ft	4 900 Ft
	Heimann Birtokbor		6 900 Ft
	Eszterbauer Tüke Bikavér		7 500 Ft
Villány	Vylyan Montenuovo Cuvée	1 050 Ft	7 900 Ft
	Heumann Cabernet Franc	1 320 Ft	9 900 Ft
	Sauska Cuvée 11		9 500 Ft
	Malatinszky Cabernet Sauvignon		9 900 Ft
	Gere Attila Kopár		13 500 Ft
<b>Édes bor / Sweet wine</b>			
Tokaj	Dobogó Mylitta kései szüret 0.375 l	1 550 Ft (8cl)	6 900 Ft
Hajós-Baja	Sümegei Jégbor 0.375 l	1 800 Ft (8cl)	8 500 Ft
Tokaj	Dobogó 6 puttonyos Aszú 0.5 l		16 900 Ft



		Pohár / glass	Üveg / bottle
<b>TALJÁN / ITALY</b>		1 dl	0,75 l
<b>Fehér / White / Bianco</b>			
Piemonte	Dante Rivetti Arneis	1050 Ft	7 900 Ft
	Dante Rivetti Moscato d' Asti		7 900 Ft
	Dante Rivetti Chardonnay		12 000 Ft
Alto Adige	Terlan Terlaner Cuvée		7 500 Ft
Veneto	Monte del Frá Soave Classico	800 Ft	5 900 Ft
Friuli	Fantinel Pinot Grigio	800 Ft	6 000 Ft
<b>Vörös / Red / Rosso</b>			
Piemonte	Dante Rivetti Barbera di Alba	1050 Ft	7 850 Ft
	Dante Rivetti Barolo		19 900 Ft
Alto Adige	Terlan Pinot Noir		9 500 Ft
Veneto	Monte del Frá Valpolicella Classico Superiore	1185 Ft	8 890 Ft
	Monte del Frá Amarone della Valpolicella Superiore		19 900 Ft
Toscana	La Potazzine Sangiovese Toscana		8 500 Ft
	Le Berne Vino Nobile di Montepulciano		13 500 Ft
	Ornellaia Le Serre Nuove		14 900 Ft
	Podere de Lavigna Brunello di Montalcino		19 900 Ft
Puglia	Feudi di San Marzano Primitivo-Merlot	890 Ft	6 700 Ft
	Feudi di San Marzano Primitivo di Manduria 60 Anni		15 250 Ft
Sicilia	Vigneti Zabú Nero D'Avola	1 000 Ft	7 500 Ft
<b>HISPÁN / SPAIN</b>			
<b>Fehér / White / Blanco</b>			
Rueda	Telmo Rodriguez Basa	750 Ft	5 650 Ft
<b>Vörös / Red / Tinto</b>			
Rioja	Ramon Bilbao Crianza	1 130 Ft	8 500 Ft
	Bodegas Muga Reserva		11 500 Ft
Ribera Del Duero	O Fumier Urban		10 900 Ft
Priorat	Alvaro Palacios Camins		9 500 Ft
La Mancha	Pago Casa del Blanca		11 500 Ft
Toro	Bodegas Pintia Pintia		18 900 Ft
Jerez	Tio Pepe Fino Sherry	750 Ft (8cl)	6 900 Ft
<b>BUBORÉKOK / BUBBLES</b>			
Francois Extra Brut Naturel		1040 Ft	7 800 Ft
Hungária Grand Cuvée Brut		740 Ft	5 500 Ft
Bortolomiol Miol Prosecco Extra Dry		790 Ft	5 900 Ft
Bortolomiol Miol Prosecco Brut			6 980 Ft
Astoria Prosecco 9.5			7 500 Ft
Codorniu Brut Clasico Cava		740 Ft	5 500 Ft
Raventos I blanc Brut Cava			11 900 Ft
Moet&Chandon Brut Imperial Champagne			15 000 Ft
Pol Roger Brut Reserve Champagne			17 000 Ft



