












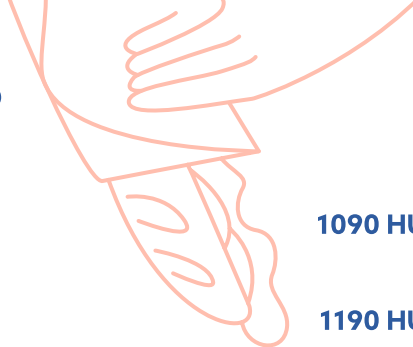
MARTY'S

KITCHEN & BAR

REGGELI MENÜ
BREAKFAST MENU

FRISSEN FACSAKT NARANCSLÉ FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	0,1 L	400 HUF
VEGAN SMOOTHIE	0,3 L	1490 HUF
VEGAN CHOC-BANANA PROTEIN SHAKE	0,3 L	1290 HUF
MIMOSA FRESH ORANGE JUICE, PROSECCO	0,15 L	1290 HUF
KIR ROYAL CRÉME DE CASSIS, PROSECCO	0,15 L	1290 HUF
ROSSINI STRAWBERRY PUREE, CAMPARI, PROSECCO	0,15 L	1490 HUF
CROISSANT, 2 DL FRISSEN FACSAKT JUICE + VAJ ÉS MÉZ VAGY EPERLEKVÁR 2 DL FRESHLY SQUEEZED JUICE + BUTTER AND HONEY OR STRAWBERRY JAM		1390 HUF
FAHÉJAS VAGY KAKAÓS CSIGA, FORRÓ CSOKI CINNAMON OR CHOCOLATE SWIRL, HOT CHOCOLATE		1290 HUF
KENYÉRKOSÁR (fehér és magvas kovászos kenyér) BREAD BASKET (white and seeded sourdough bread)		490 HUF
+ VAJ / OLAJ / MÉZ + BUTTER / OLIVE OIL / HONEY		190 HUF
+ EPERLEKVÁR + STRAWBERRY JAM		250 HUF
TÖLTÖTT AVOKÁDÓ, TEJFÖL   STUFFED AVOCADO, SOUR CREAM		1090 HUF
FÜSTÖLT LAZAC, VIZITORMA, OLÍVA   SMOKED SALMON, WATERCRESS, OLIVE OIL		990 HUF
QUINOA TÁL   QUINOA BOWL		1890 HUF
SAJTOK  (kemény tehén sajt, füstölt gomolya, érlelt sajt, kéksajt) CHEESE PLATTER (hard cow's milk cheese, cow's milk smoked cheese, ripened cheese, blue cheese)		1190 HUF
FELVÁGOTTAK (sonka, füstölt kolbász, kulen, vaj)  COLD CUT MEAT PLATTER (ham, smoked sausage, kulen, butter)		1290 HUF
GRANOLA JOGHURT TÁL  YOGHURT GRANOLA BOWL		1190 HUF
AMERIKAI PALACSINTA (juharsziruppal és gyümölcssel vagy juharsziruppal és baconnel) PANCAKE (with maple syrup and fruits or maple syrup and bacon)		1290 HUF





TÜKÖRTOJÁS (3 tojásból) 1090 HUF
3 FRIED EGGS

OMLETT (3 tojásból) 1190 HUF
3 EGG OMELETTE

BUGGYANTOTT TOJÁS HOLLANDI MÁRTÁSSAL 1190 HUF
POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE SAUCE

+ FELTÉTEK

TOPPINGS

SONKA / HAM 350 HUF

KEMÉNY TEHÉN SAJT / COW'S - MILK CHEESE 350 HUF

KOLBÁSZ / SAUSAGE 350 HUF

GOMBA / MUSHROOM 310 HUF

PARADICSOM / TOMATO 310 HUF

HAGYMA / ONION 310 HUF

BACON 350 HUF

FÜSTÖLT LAZAC / SMOKED SALMON 790 HUF

AVOKÁDÓ SZENDVICS  1490 HUF
AVOCADO SANDWICH

CROQUE MONSIEUR 1490 HUF

CROQUE MADAME 1590 HUF



SONKÁS CROISSANT SZENDVICS 1490 HUF
CROISSANT SANDWICH WITH HAM

PAPRIKÁS SZALÁMIS CROISSANT SZENDVICS 1490 HUF
CROISSANT SANDWICH WITH SALAMI

NÉGYSAJTOS CROISSANT SZENDVICS  1490 HUF
CROISSANT SANDWICH WITH FOUR TYPES OF CHEESE

FÜSTÖLT LAZACOS CROISSANT SZENDVICS 1590 HUF
CROISSANT SANDWICH WITH SMOKED SALMON

MAGYAROS REGGELI  2190 HUF
(sonka, kulen, kemény tehén sajt, friss zöldségek)
HUNGARIAN BREAKFAST
(ham, kulen, hard cows cheese, fresh vegetables)

ANGOL REGGELI   2190 HUF
(angol kolbász, tükörtojás, paradicsom,
paradicsomos bab, gomba, bacon)
ENGLISH BREAKFAST
(english sausage, fried eggs, tomatoes,
homemade baked beans, mushrooms, bacon)

LINCOLNSHIRE GRILL KOLBÁSZ, COLMANS MUSTÁR 2190 HUF
LINCOLNSHIRE GRILL SAUSAGE, COLMANS MUSTARD

PISZTÁCIA-EPER TORTÁCSKA
PISTACHIO-STRAWBERRY CAKE



1890 HUF

ŐRSÉGI ALMA TART
APPLE TART

1290 HUF

CSOKI PARFÉTORTA, ERDEI GYÜMÖLCS
FROZEN CHOCOLATE PARFAIT CAKE WITH FOREST FRUITS

1490 HUF

MÁLNA-MARACUJA TART
PASSION FRUIT AND RASPBERRY TART

1590 HUF

SÓS KARAMELL SZELET
SALTED CARAMEL TART

1590 HUF

FLÓDNI, ÁGYAS SZILVA
HUNGARIAN FLÓDNI CAKE, PÁLINKA INFUSED PRUNES

1590 HUF

Brunch kínálatunk összeállításakor arra törekedtünk, hogy mindenki találjon a saját ízvilágának megfelelő, jó ízű reggelit. Reggelijeinkhez kizárólag vidéki magyar tojást használunk, a tojók szabadtartása régi tapasztalatokon alapul, ezért a tyúkokat Magyarországról származó, fitoösztrogént nem tartalmazó eledellel etetik. Minden más alapanyagunk esetében is fontos számunkra a minőség és az egészségtudatosság, ezért több kistermelői beszállítóval dolgozunk együtt. Kenyér alapú ételeinkhez kizárólag kovászolt kenyeret használunk, házilag készítjük szószainkat és lekvárjainkat is, kézműves, házi és hegyi sajtokkal dolgozunk.

When we created our Brunch Menu, we strived for our beloved guests to find the ideal breakfast to suit their own tastes. We solely use eggs provided by happy, Hungarian free range chickens. The hens are raised using traditional methods, therefore they are not fed with foods containing needless additives such as phytoestrogens. Being health-conscious and choosing quality ingredients are the big deals for us, on this account we decided to work with small producers and suppliers who can deliver us the best goods possible. We use sourdough bread, make our own sauces and jams and also use artisan cheeses.



Gluténmentes / Gluten free



Tejmentes / Dairy free



Cukormentes / Sugar free



Vegetáriánus / Vegetarian



Vegán / Vegan

Ételeinkben előforduló allergénekről kérj tájékoztatást kollégáinktól.
Ask us about the allergens contained in our products.

Termékeink földimogyorót és egyéb olajos magvakat is feldolgozó konyhán készülnek. / Our products may contain peanut and other seeds.

Esetleges ételérzékenységedet kérjük jelezd kollégánk felé. / If you have any special dietary requirements, please inform us.

A számla végösszege 12,5%-os szervízdíjat tartalmaz. / Please note that we have an additional 12,5% service charge.

Fél adag esetén az ár 70%-át számítjuk fel. / Half-size dish is the 70% of the normal price.

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák. / Prices are in HUF, including the VAT.

Cím:

1051 Budapest, Vörösmarty tér 5.

Üzemeltető:

Red Martys Kft.

Séf:

Töröcsik László

Séfhelyettes:

Farkas Tamás

Üzletvezető:

Bakonyi Zsolt