



ÉTLAP



MENU



## Ramirez Premium – a kifinomult ízek új világa

Lépj be egy olyan helyre, ahol a gasztronómia élménnyé válik!  
Modern, nemzetközi fogások, karakteres grillkülönlegességek  
és gondosan megkomponált ízvilág vár egy elegáns,  
stílusos környezetben.

Nálunk a minőség alapérték. Friss, válogatott alapanyagok,  
személyes szakértelem és prémium hangulat található  
minden egyes tányéron.

*Ramirez Premium – ahol az étkezés emlékké válik*



**Ramirez Premium – a new dimension of refined**



Step into a place where gastronomy turns into experience! Modern, international dishes, signature grill specialties and carefully crafted flavours await you in stylish and elegant atmosphere.

Quality is our foundation. Fresh selected ingredients, culinary passion and premium ambiance come together on every plate.

*Ramirez Premium – where dining becomes a memory*



**Ramirez Premium – eine neue Dimension des guten Geschmacks.**



Treten Sie ein in eine Welt, in der Gastronomie zum Erlebnis wird! Moderne, internationale Gerichte, besondere Grillspezialitäten und harmonisch abgestimmte Aromen erwarten Sie in einem stilvollen, eleganten Ambiente.

Qualität ist unser Anspruch. Frische ausgewählte Zutaten, kulinarische Leidenschaft und Premium-Atmosphäre vereinen sich auf jedem Teller.

*Ramirez Premium – wo Genuss in Erinnerung bleibt*





## Előételek

*Appetizers ♦ Vorspeisen*



### Mascarponés elegancia érlelt marhával

6.150 Ft

Selymes, enyhén citrushéjjal és fehérborral hangolt mascarponekrém, hajszálvékonyra szeletelt szárazon érlelt marha finom lapjaival. Extra szűz olívaolaj, balzsamecet-gyöngyök, pirított fenyőmag és mikrozöldek teszik teljessé. Frissen sült, roppanós kovászos focacciával tálalva.

*Mascarpone elegance with aged beef*  
*Mascarpone-eleganz mit gereiftem rindfleisch*

Allergének: 1, 7, 8, 12



### Grillezett kecskesajt és burrata harmónia

5.950 Ft

Aranybarnára grillezett kecskesajt friss, krémes burratával, mézes-balzsamecetes redukcióval, pirított dióval és friss salátával – lágy textúrák és karakteres ízek tökéletes egyensúlya.

*Grilled goat cheese and burrata harmony*  
*Gegrillter ziegenkäse und burrata harmonie*

Allergének: 7, 8, 12





## Fejedelmi tatár beefsteak

6.990 Ft

Klasszikus módon, késsel aprított marhahús kapribogyóval, lilahagymával, tojássárgájával és finom fűszerezéssel, ropogós pirított kenyérrel – időtálló luxus az ínycsekknek.

*Royal steak tartare  
Königliches steak tartar*

Allergének: 1, 3, 10



## Paradicsom–pesto krémes lepény

4.290 Ft

Selymes sült paradicsomkrém friss bazsalikomos pestóval, ropogós kemencés lepényen tálalva – mediterrán frissesség, könnyed indítás.

*Creamy tomato pesto flatbread  
Cremiges tomaten-pesto fladenbrot*

Allergének: 1, 7, 8



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.  
*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.  
*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.  
Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*





## Levesek

Soups ♦ Suppen



### Újházi tyúkhúsleves

2.890 Ft

Gazdag, aranylő tyúkhúsleves friss zöldségekkel és finom metélt tésztával, hagyományos lassú főzéssel készítve.

*Újházi chicken soup  
Újházi Hühnersuppe*

Allergének: 1, 3, 7, 9



### Hagyományos magyar gulyásleves

3.190 Ft

Gazdag, paprikás alaplében főtt omlós marhahús burgonyával és friss zöldségekkel, hagyományos magyar fűszerezéssel.

*Traditional hungarian goulash soup  
Traditionelle ungarische gulaschsuppe*

Allergének: 1, 3, 9



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*





## Babgulyás csárdás módra

3.300 Ft

Tartalmas babgulyás füstölt hússal, zöldségekkel és lassan főzött, karakteres alaplével.

*Hungarian bean goulash soup  
Ungarische bohngulaschsuppe*

Allergének: 1, 3, 9



## Vaníliás–citrusos gyümölcsleves

2.950 Ft

Friss gyümölcsökből készült könnyed, húsító leves vaníliás és citrusos aromákkal.

*Vanilla citrus fruit soup  
Fruchtsuppe mit vanille und zitrus*

Allergének: 1, 7



## Cipóban tálalt selymes fokhagymakrémleves

2.990 Ft

Bársonyos fokhagymakrémleves tejszínnel és sajttal gazdagítva, ropogós kenyércipóban tálalva.

*Creamy garlic soup served in bread bowl  
Cremige Knoblauchsuppe im Brotlaib*

Allergének: 1, 7





## Ramirez Prémium Ajánlata

*Ramirez Premium Offer ♦ Ramirez Premium-Angebot*



### Királyi libabőrön konfitált libacomb

6.980 Ft

Lassan konfitált, majd ropogósra sült libacomb selymes meggymártással, burgonyafánkkal és párolt lilakáposztával – ünnepi, gazdag ízvilág.

*Duck leg confit with sour cherry sauce  
Confierte gänsekeule mit sauerkirchsauce*

Allergének: 1, 3, 7



### Jerce Royale Supreme

5.950 Ft

Szuvidált, majd pirított jercemell édesburgonya-hasábbal, sült zöldségekkel és könnyű peccsenyelével – modern, prémium szárnyasfogás elegáns tálalásban.

*Chicken royale supreme with sweet potato fries  
Hähnchen royale supreme mit süßkartoffel*

Allergének: 9



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Aranypart lazacfilé vajmártással

7.950 Ft

Vajban sült lazacfilé citrusos vajmártással, parmezános rizottóval és grillezett zöldségekkel – könnyed, elegáns tengeri fogás.

*Pan-seared salmon with butter sauce  
Gebratenes lachsfilet mit buttersauce*

Allergének: 4, 7



## Nemes sertésszűz medalionok

6.890 Ft

Puha sertésszűz érmék tejszínes-borsos mártással, vajban pirított burgonyával és friss zöldségekkel – kifinomult, harmonikus tányér.

*Pork tenderloin medallions with creamy pepper sauce  
Schweinefilet medaillons mit pfeffersahnesauce*

Allergének: 1, 7, 9, 10



## Óriás bécsi szelet klasszikus bécsi burgonyasalátával

7.490 Ft

Aranybarnára süttött, ropogós panírban készült, szaftos óriás sertésszelet a bécsi konyha hagyományait idézve.

Mellé kínált könnyed, enyhén pikáns, ecetes alapú klasszikus bécsi burgonyasaláta harmonikusan egészíti ki a fogás gazdag ízvilágát.

*Giant viennese schnitzel  
with classic viennese potato salad  
Riesiges wiener schnitzel  
mit klassischem wiener kartoffelsalat*

Allergének: 1, 3, 10





## Kemencében készült ételek

*Oven-baked dishes*  
*Ofengebackene Gerichte*



### Kemence lelke – vörösboros-szilvás mázban sült omlós sertésoldalas

6.250 Ft

Lassan kemencében sült sertésoldalas gazdag vörösboros-szilvás mázzal, kacsaszíron pirult tört burgonyával, parázson karamellizált hagymával és vörösboros párolt lilakáposztával – mély, karakteres prémium ízvilág.

*Oven-baked pork ribs in red wine plum glaze with duck-fat crushed potatoes, caramelised onions and braised red cabbage*

*Im ofen gebackene schweinerippchen in rotwein-pflaumen-glasur mit in entenschmalz gebratenen stampfkartoffeln, karamellisierten zwiebeln und rotwein-rotkohl*

Allergének: 12





**Kemence koronája –  
ropogós sertécsülök rozmaringos-  
hagymás burgonyával  
6.390 Ft**

Kemencében hosszan sült omlós sertécsülök ropogós kéreggel, gazdag pecsenyelével és illatos rozmaringos-hagymás burgonyával tálalva – tartalmaz, tradicionális fogás.

*Crispy roasted pork knuckle with rosemary onion potatoes and natural roasting jus*

*Knusprige schweinehaxe mit rosmarin-zwiebelkartoffeln und bratenjus*

Allergének: 9



**Aranyló fél kacs kemencéből  
burgonyapürével  
és párolt lilakáposztával  
6.250 Ft**

Kemencében sült fél kacs ropogós bőrrrel és omlós hússal, selymes burgonyapürével, párolt lilakáposztával és gazdag saját pecsenyelével tálalva – klasszikus ünnepi ízharmónia prémium kivitelben.

*Golden roasted half duck with mashed potatoes and braised red cabbage*

*Goldbraune halbe ente mit kartoffelpüree und geschmortem rotkohl*

Allergének: 7, 9

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.  
*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.  
*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*  
*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Steakek

Steaks ♦ Steaks



### Black Angus Rib-Eye Supreme

12.500 Ft

Gazdagon márványozott rib-eye steak tökéletes sütéssel készítve, szaftos, telt és intenzív marhahús-ízzel – igazi steak-élmény a húsimádóknak.

*Black angus rib-eye steak grilled to perfection*  
*Black angus rib-eye steak perfekt gegrillt*

Allergének: 7



### Gentleman Striploin Steak

8.990 Ft

Prémium hátszín steak precíz sütési technikával, letisztult, elegáns ízvilággal és finom textúrával – klasszikus választás a steak kedvelőinek.

*Premium striploin steak with refined flavour*  
*Edles striploin steak mit feiner aromatik*

Allergének: 7



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*





## Borsos Király Steak

8.950 Ft

Szaftos marha steak frissen tört borsos kéregben sütve, karakteres fűszerességgel és mély, gazdag aromákkal.

*Pepper crusted beef steak*

*Pfeffersteak mit frisch gemahlener pfefferkruste*

Allergének: 7



## Grillmester Bélszín Steak

8.990 Ft

Kiemelkedően puha bélszín steak vajon pihentetve, selymes állaggal és kifinomult steak-élménnyel – a klasszikus steakek etalonja.

*Grilled tenderloin steak rested in butter*  
*Gegrilltes rinderfilet in butter ruhend*

Allergének: 7



## Hagymás Rostélyos

7.990 Ft

Klasszikus marha rostélyos bőséges, aranybarnára pirított hagymával, szaftos, természetes hússízzel – időtálló magyar steakfogás.

*Traditional beef blade steak with fried onions*

*Klassisches rinderrostbraten mit gerösteten zwiebeln*

Allergének: 1, 10



## Választható steak szószok:

*Steak sauces* ♦ *Steak saucen*

Konfitált fokhagymás vajesszencia

*Confit garlic butter essence*  
*Knoblauchbutter-Essenz*

Allergének: 7

Zöldborsos konyakmártás

*Green pepper cognac sauce*  
*Cognacsauce mit grünem Pfeffer*

Allergének: 1, 7

Füstös steak jus

*Smoky steak jus*  
*Geräucherter Steaksaft*

Allergének: 1, 7, 9



## Halas és tengeri fogások

*Fish and seafood ♦ Fisch und Meeresfrüchte*



### Szegeci halászlé

3.690 Ft

Tradicionalis, gazdag alaplé friss édesvízi halakból, karakteres fűszerezéssel és gondos paszírozással készítve – időtlen magyar klasszikus.

*Traditional hungarian fish soup szeged style*

*Traditionelle ungarische fischsuppe nach szegeder art*

Allergének: 1, 3, 4, 7



### Harcspaprikás

serpenyős túros csuszával

5.690 Ft

Selymes, gazdag paprikás mártásban készült omlós harcsafilé, serpenyőben pirított túros csuszával tálalva – autentikus magyar ízvilág modern tálalásban.

*Catfish paprikash with pan-fried cottage cheese pasta*

*Wels-paprikasch mit in der pfanne gebratenen topfennudeln*

Allergének: 1, 3, 4, 7





## Pankó morzsában sült harcsafilé

4.450 Ft

Aranybarnára pirított, szaftos harcsafilé ropogós pankó bundában, friss citrommal és könnyed tartármártással tálalva.

*Panko crusted catfish fillet with tartar sauce*

*In panko panierte welsfilet mit tartarsauce*

Allergének: 1, 3, 4, 7, 10



## Roston sült, filézett fogas

4.400 Ft

Kíméletesen grillezett fogasfilé friss zöldfűszeres-limeos szósszal, amely kiemeli a hal tiszta és elegáns ízét.

*Grilled pike perch fillet with herb lime sauce*

*Gegrilltes zanderfilet mit kräuter-limetten-sauce*

Allergének: 4, 7



## Egészben sült süllő

250 Ft/dkg

Kemencében sült süllő ropogós bőrrrel, friss zöldfűszerekkel és citrusos olívaolajjal – látványos és kifinomult fogás.

*Whole roasted pike perch with herbs and citrus olive oil*

*Im ganzen gebratener zander mit kräutern und zitronen-olivenöl*

Allergének: 1, 4



## Hekk balatoni módra

110 Ft/dkg

Klasszikus balatoni stílusban sütve, ropogós panírban, friss citrommal kínálva – könnyed, nosztalgikus ízélmény.

*Fried hake balaton style with lemon*

*Gebackener seehecht nach balaton art*

Allergének: 1, 3

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Chilis-fokhagymás serpenyős királyrák

7450 Ft

Forró serpenyőben pirított királyrák olívaolajjal, friss chilivel és fokhagymával – karakteres, mediterrán hangulatú tengeri fogás.

*King prawns sautéed with chili and garlic*

*Deutsch: riesengarnelen in chili-knoblauchöl gebraten*

Allergének: 2, 7



## Omlós tintahal

7.980 Ft

Kíméletesen grillezve, premium fűszerezéssel, friss citrommal és fokhagymás olívaöntettel tálalva.

Könnyed, mégis karakteres tengeri fogás, friss salátával és pirított burgonyával.

*Gently grilled, served with premium seasoning, fresh lemon and garlic olive dressing.*

*A light yet characterful seafood dish, served with fresh salad and roasted potatoes*

*Sanft gegrillt, serviert mit erlesenen Gewürzen, frischer Zitrone und Knoblauch-Oliven-Dressing.*

*Ein leichtes, aber dennoch charaktervolles Fischgericht, serviert mit frischem Salat und Bratkartoffeln.*

Allergének: 1, 2, 14



## Fehérboros feketekagyló

7.290 Ft

Illatos fehérborban párolt kagylók pirított, fűszeres bagettel és friss zöld jegyekkel – könnyed, mégis gazdag tengeri ízvilág.

*Mussels in white wine with toasted baguette*

*Muscheln in weißwein mit geröstetem baguette*

Allergének: 1, 12, 14



## Tengeri Paella

7.980 Ft

Gazdagon megrakott, sáfrányos rizságyon tálalt garnélával, kagylóval és friss tengeri herkentyűkkel.

Mediterrán fűszerezéssel, friss citrommal és petrezselyemmel kínálva.

*Richly loaded with shrimp, mussels, and fresh seafood served on a bed of saffron rice.*

*Served with Mediterranean seasoning, fresh lemon, and parsley.*

*Reichhaltig gefüllt mit Garnelen, Muscheln und frischen Meeresfrüchten, serviert auf Safranreis.*

*Dazu mediterrane Gewürze, frische Zitrone und Petersilie.*

Allergének: 2, 4, 14



## Édesvízi és tengeri halválogatás

(2 főre) – 28.990 Ft

Válogatott édesvízi és tengeri halak harmonikus összeállítása grillezett zöldségekkel, idény primőrökkel, könnyed dresszingsgel, safrányos rizottóval és petrezselymes burgonyával – megosztásra tervezett, bőséges prémium élmény.

*Freshwater and seafood selection for two with grilled vegetables, saffron risotto and parsley potatoes*

*Auswahl an süßwasser- und meeresfischen für zwei personen mit grillgemüse, safranrisotto und petersilienkartoffeln*

Allergének: 1, 2, 4, 7, 12, 14

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.  
*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.  
*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*  
*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Egytálételek

*One-dish meals ♦ Einzelne Gerichte*



### Aranyszalagos marhapörkölt

**4.990 Ft**

Lassan főzött, omlós marhapörkölt gazdag paprikás alapon, hagyományos magyar ízvilággal és telt, karakteres szafttal – időtálló klasszikus fogás.

*Traditional slow cooked beef stew hungarian style  
Traditionelles langsam geschmortes rindergulasch*

Allergének: -



### Marhapörkölt túrós csuszával

**5.260 Ft**

Selymes marhapörkölt kemencében pirított túrós csuszával és ropogós szalonnachipsszel – tartalmas, mégis elegáns magyar fogás.

*Beef stew with cottage cheese pasta and crispy bacon  
Rindergulasch mit topfennudeln und knusprigem speck*

Allergének: 1, 3, 7





## Mesterek pacalpörköltje

4.680 Ft

Omlós pacal hagyományos fűszerezéssel, sűrű, karakteres szafttal – igazi ínycsemegeknek készült autentikus magyar specialitás.

*Traditional tripe stew hungarian style  
Klassisches kuttelgulasch nach ungarischer art*

Allergének: -



## Erdők kincse vadpörkölt

5.840 Ft

Válogatott vadhús gazdag, rusztikus pörkölt alapon, finom áfonyás ízjegyekkel – mély, elegáns és különleges fogás.

*Game meat stew with subtle blueberry notes  
Wildgulasch mit feinen preiselbeer-aromen*

Allergének: 9, 12

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*





## Frissensültek – Szárnyasból

*Freshly baked - Poultry ♦ Frisch Gebacken - Geflügelgerichte*



### Aranybundás Gordon Bleu

4.850 Ft

Ropogós panírban sült szárnyas hús sonkával és olvadó sajttal töltve – időtlen klasszikus prémium kivitelben.

*Crispy chicken cordon bleu filled with ham and melted cheese*

*Knuspriges cordon bleu vom geflügel mit schinken und käse*

Allergének: 1, 3, 7



### Kijevi pulykamell

4.700 Ft

Vajjal töltött, aranybarnára panírozott pulykamell – felvágáskor kiáramló illatos vajjal.

*Breaded turkey kiev filled with herb butter  
Paniertes puten-kiew mit kräuterbutter*

Allergének: 1, 3, 7



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



### Szezámagos csirke halom

4.670 Ft

Falatozásra csábító csirkefeletok szezámagos bundában sütve – roppanós kéreg, omlós belső.

*Crispy sesame chicken bites  
knusprige hähnchenstücke in sesamkruste*

Allergének: 1, 3, 11



### Grillfűszeres pulyka steak

4.200 Ft

Szaftos pulykamell steak karakteres grillfűszerekkel, frissen sütve – könnyed, mégis gazdag ízvilág.

*Grilled turkey steak with aromatic spices  
Gegrilltes putensteak mit würziger marinade*

Allergének: 9



### BBQ-ban pácolt vasalt csirkecomb filé

4.850 Ft

Hosszan érlelt BBQ pácban marinált csirkecombfilé ropogósra sütve – füstös, szaftos karakter.

*Bbq marinated grilled chicken thigh fillet  
Bbq marinierte hähnchenkeule vom grill*

Allergének: 6, 10, 12



### Csirkemell szelet ropogós panírban, citrommal

4.490 Ft

Aranybarnára sült klasszikus rántott csirkemell friss citrommal – könnyed, sokoldalú fogás.

*Crispy breaded chicken breast with lemon  
Knuspriges paniertes hähnchenbrustfilet  
mit zitron*

Allergének: 1, 3



## Csirkemell áfonyás barackkal és mozzarellával

4.700 Ft

Szaftos csirkemell édeskés barackkal, friss áfonyával és olvadó mozzarellával –harmonikus prémium ízek.

*Chicken breast with peach blueberry and melted mozzarella*  
*Hähnchenbrust mit pfirsich heidelbeeren und mozzarella*

Allergének: 7



## 2 személyes Ramirez sült tál

22.500 Ft

Bőséges válogatás a ház legnépszerűbb frissensült fogásaiból: aranybundás GordonBleu, szezámmagos csirkefalatok, grillfűszeres pulyka steak, BBQ-ban pácolt csirkecomb filé, tükörtojás, rántott sajt és rántott gomba. Köretként steak burgonyával, párolt rizszel és friss idény salátával tálalva – látványos, megosztásra ajánlott prémium tál.

*Ramirez mixed grilled and fried platter for two with steak potatoes, steamed rice, fried egg and fresh seasonal salad*

*Ramirez grill- und schnitzelplatte für zwei personen mit steak-kartoffeln, gedämpftem reis, spiegelei und frischem saisonalem salat*

Allergének: 1, 3, 7, 10, 11



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*

# Frissensültek – Sertésből

*Freshly baked - Pork* ♦

*Frisch Gebacken - Schweinefleisch*



## Cigánypecsenye mester módra

**4.600 Ft**

Szaftos sertéshús szelet fokhagymás alapfűszerezéssel frissen sütve, ropogós pirított szalonnával és gazdag peccsenyelével tálalva. Klasszikus magyar fogás telt, karakteres ízvilággal.

*Juicy pork steak grilled with garlic seasoning, served with crispy bacon and natural roasting jus*  
*Saftiges schweinesteak mit knoblauch gebraten, serviert mit knusprigem speck und bratenjus*

Allergének: 9



## Sertés flekken parázs ízekkel

**4.550 Ft**

Vékonyra klopfoltt sertéshús szelet parázs jellegű fűszerezéssel frissen sütve. Külső rétege enyhén roppanós, belseje omlósan szaftos, rusztikus grillélményt kínál.

*Thin pork steak grilled with rustic charcoal style flavours*  
*Dünnes schweinefleisch vom grill mit rustikalem holzkohlearoma*

Allergének: 10



## Tarja alpesi módra

**4.970 Ft**

Frissen sült, omlós sertéstarja alpesi módra készítve, enyhén pirult kéreggel és szaftos belsővel. Gazdag, rusztikus ízvilágú fogás a tartalmas húskételek kedvelőinek.

*Juicy pork neck steak prepared alpine style, freshly grilled with rich rustic flavours*  
*Saftiges schweinenackensteak nach alpiner art gebraten mit kräftigem rustikalem geschmack*

Allergének: 1, 7, 3

# Húsmentes Frissensültek

*Vega baked ♦ Vega Frisch Gebacken*



## Rántott camembert aszalt szilvával töltve

**3.780 Ft**

Aranybarnára panírozott camembert sajt aszalt szilvával töltve, selymes áfonyás mártással tálalva. Elegáns édeskés-sós ízharmónia különleges gasztronómiai élményt kínál.

*Breaded camembert cheese stuffed with dried plums served with smooth cranberry sauce*

*Gebackener camembert mit trockenpflaumen gefüllt serviert mit feiner cranberrysauce und mozzarella*

Allergének: 1, 3, 7, 12



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Rántott trappista sajt

3.190 Ft

Klasszikus trappista sajt ropogós panírban aranybarnára sütve.  
Tartalmas, mégis könnyed vegetáriánus fogás a hagyományos ízek kedvelőinek.

*Classic breaded trappist cheese fried until olden and crispy*  
*Klassischer gebackener trappistakäse goldbraun ausgebacken*

Allergének: 1, 3, 7



## Ropogós bundában sült gombafejek

3.190 Ft

Friss gombafejek aranyszínű roppanós bundában sütve.  
Könnyed, ízletes és közkedvelt húsmentes választás.

*Crispy breaded mushroom caps fried until golden*  
*Frische champignonköpfe in knuspriger panade goldbraun gebacken*

Allergének: 1, 3





## Tészták

Pastas ♦ Nudeln



### La Tradizione Bolognese

3.880 Ft

Hagyományos olasz recept alapján készült, hosszan főzött marharagus bolognai mártás friss spagetti tésztával. Gazdag, telt és időtlen ízvilág.

*Traditional italian slow cooked beef ragù bolognese served with fresh spaghetti pasta*

*Traditionell italienische bolognese aus langsam geschmortem rinderragout serviert mit frischen spaghetti*

Allergének: 1, 3, 7



### Roma Notte Carbonara

3.790 Ft

Selymes tojásos-sajtos carbonara mártás ropogós szalonnával, frissen főtt penne tésztával és parmezánnal. Klasszikus római ízélmény modern tálalásban.

*Creamy carbonara sauce with egg cheese and crispy bacon served with penne and parmesan*  
*Cremige carbonara sauce mit ei käse und knu*

Allergének: 1, 3, 7

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Ramirez Premium Pasta

6.590 Ft

A ház különleges ajánlata omlós bélszíncsíkokkal, gazdag tejszínes mártásban forgatott tagliatelle tésztával.

Elegáns és tartalmas prémium fogás.

*Chouse special creamy tagliatelle pasta with tender beef tenderloin strips*

*Hausgemachte tagliatelle in cremiger sauce mit zarten rinderfiletstreifen*

Allergének: 1, 3, 7



## Giardino Mediterraneo

3.660 Ft

Könnyed mediterrán tészta friss zöldségekkel, olívaolajjal és illatos fűszerekkel elkészítve. Friss, harmonikus és napfényes ízvilág.

*Glight mediterranean pasta with fresh vegetables olive oil and aromatic herbs*

*Leichte mediterrane pasta mit frischem gemüse olivenöl und aromatischen kräutern*

Allergének: 1



## Túrós csusza Deluxe

3.500 Ft

Kemencében pírított túrós csusza ropogós szalonna-chipsszel és lágy tejföllel tálalva. Gazdag, hagyományos magyar ízek prémium kivitelben.

*Oven baked cottage cheese pasta served with crispy bacon chips and sour cream*

*Im ofen gebackene topfennudeln mit knusprigen speckchips und sauerrahm*

Allergének: 1, 3, 7



## Fungi di Bosco Tagliatelle

4.150 Ft

Krémes vargányás mártásban készült tagliatelle csirkemelcsíkokkal, mély erdei aromákkal és selymes textúrával.

*Tagliatelle pasta in creamy porcini mushroom sauce with chicken breast strips*

*Tagliatelle in cremiger steinpilzsauce mit hähnchenbruststreifen*  
*deutsch: tagliatelle in cremiger steinpilzsauce mit hähnchenbruststreifen*

Allergének: 1, 3, 7



## Premium Burgerek

### 100% marhahús

*Premium Burgers 100% beef ♦ Premium Burger 100% Rindfleisch*



#### Ramirez Premium Burger

4.890 Ft

Dupla szaftos marhahúspogácsa aranybarnára sültve, prémium cheddar sajttal, konyakos karamellizált lilahagymával, friss salátával és a ház titkos Ramirez szószával – a márka esszenciája egy burgerben.

*Double juicy beef patty grilled golden brown with premium cheddar cheese, cognac caramelised red onion, fresh salad and house special ramirez sauce*

*Doppeltes saftiges rindfleisch-patty goldbraun gegrillt mit premium cheddar, karamellisierter cognac-zwiebel, frischem salat und hausgemachter ramirez sauce*

Allergének: 1, 3, 7, 10

#### Black Gold Burger

4.450 Ft

Szaftos marhahúspogácsa füstös sajttal, ropogós bacon chipsszel, savanyított uborkával és karakteres titkos füstös szósszal – mély és markáns ízvilág.

*Juicy beef patty with smoked cheese, crispy bacon chips, pickled cucumber and signature smoky sauce*

*Saftiges rindfleisch-patty mit rauchkäse, knusprigen baconchips, eingelegter gurke und charaktervoller rauchsauce*

Allergének: 1, 3, 7, 10



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Royal Pepper Burger

4.490 Ft

Frissen sült marhahúspogácsa borsos kéreggel, krémes sajttal, pirított hagymával és enyhén pikáns borsos szósszal – elegáns, karakteres burger.

*Freshly grilled beef patty with pepper crust, creamy cheese, roasted onion and mildly spicy pepper sauce*

*Frisch gegrilltes rindfleisch-patty mit pfefferkruste, cremigem käse, röstzwiebel und leicht pikanter pfeffersauce*

Allergének: 1, 3, 7, 10



## Golden Onion Burger

4.400 Ft

Szaftos marhahúspogácsa vajban pirított hagymával, olvadó sajttal, friss zöldségekkel és enyhén édeskés karamellás szósszal – harmonikus, telt ízek.

*Juicy beef patty with butter roasted onion, melted cheese, fresh vegetables and slightly sweet caramel sauce*

*Saftiges rindfleisch-patty mit in butter gerösteter zwiebel, geschmolzenem käse, frischem gemüse und leicht süßer karamellsauce*

Allergének: 1, 3, 7, 10



## Texas Crown Burger

4.550 Ft

Intenzív ízvilágú marhahúspogácsa csípős jegyekkel, roppanós feltétekkel és a ház titkos tüzes szószával – határozott, emlékezetes választás.

*Bold flavoured beef patty with spicy notes, crunchy toppings and house special hot sauce*

*Intensiv gewürztes rindfleisch-patty mit scharfen noten, knusprigen toppings und feuriger haussauce*

Allergének: 1, 3, 7, 10





# Nápolyi Pizzák

*Neapolitan pizzas ♦ Neapolitanische Pizzen*

## 1. Margherita

3.090 Ft

Paradicsom, mozzarella  
*Tomato sauce, mozzarella*  
*Tomaten, Mozzarella*

Allergének: 1, 7

## 4. Bambino

3.290 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, kukorica  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, sweetcorn*  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais*

Allergének: 1, 7

## 2. Prosciutto

3.190 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka  
*Tomato sauce, mozzarella, ham*  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken*

Allergének: 1, 7

## 5. Salame

3.190 Ft

Paradicsom, mozzarella, szalámi  
*Tomato sauce, mozzarella, salami*  
*Tomaten, Mozzarella, Salami*

Allergének: 1, 7

## 3. Prosciutto e Funghi

3.290 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms*  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze*

Allergének: 1, 7

## 6. Diavola

3.290 Ft

Paradicsom, mozzarella, paprikás szalámi, csípős  
paprika, csípős szósz  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami,*  
*chili pepper, spicy sauce*  
*Tomaten, Mozzarella, Paprika, Salami, scharfe*  
*Paprika, scharfe Sauce*

Allergének: 1, 7, 10

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*

## 7. Quattro Formaggi

3.890 Ft

Paradicsom, mozzarella, parmezán,  
camembert, füstölt sajt

*Tomato sauce, mozzarella, parmesan, camembert, s  
moked cheese*

*Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Camembert,  
geräucherter Käse*

Allergének: 1, 7

## 8. Tonno

4.190 Ft

Paradicsom, mozzarella, lilahagyma, tonhal, olívabogyó

*Tomato sauce, mozzarella, red onion, tuna, olives*

*Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thunfisch, Oliven*

Allergének: 1, 4, 7

## 9. Ungherese Picante

4.190 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, lilahagyma, paprikás  
szalámi, csípős szósz

*Tomato sauce, mozzarella, ham, red onion,  
spicy salami, spicy sauce*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, rote Zwiebeln,  
Paprika, Salami, scharfe Sauce*

Allergének: 1, 7, 10

## 10. Hawaii

3.290 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, ananász  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple*  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas*

Allergének: 1, 7

## 11. Mexico

3.990 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, bab, kukorica,  
hagyma, csípős szósz

*Tomato sauce, mozzarella, ham, beans,  
sweetcorn, onion, spicy sauce*

*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Bohnen, Mais,  
Zwiebeln, scharfe Sauce*

Allergének: 1, 7, 10



## 12. Ungherese Bianca

4.190 Ft

Mascarpone krém, mozzarella, lilahagyma, bacon, szalámi, édes pepperoni paprika, tükörtojás  
*Mascarpone cream, mozzarella, red onion, bacon, salami, sweet pepperoni, fried egg*  
*Mascarponecreme, Mozzarella, rote Zwiebeln, Bacon, Salami, süße Peperoni, Spiegelei*

Allergének: 1, 3, 7

## 13. Funghi Bianco

3.990 Ft

Mascarpone krém, mozzarella, gomba, karamellizált hagyma  
*Mascarpone cream, mozzarella, mushrooms, caramelised onion*  
*Mascarponecreme, Mozzarella, Pilze, karamellisierte Zwiebeln*

Allergének: 1, 7

## 14. Gyros

4.290 Ft

Fokhagymás tejfölös szósz, mozzarella, gyros hús, feta sajt  
*Garlic sour cream sauce, mozzarella, gyros meat, feta cheese*  
*Knoblauch, Sauerrahmsauce, Mozzarella, Gyrosfleisch, Feta Käse*

Allergének: 1, 3, 7, 10

## 15. Spinachi

3.890 Ft

Paradicsom, mozzarella, spenót, feta, tükörtojás, fokhagymaolaj  
*Tomato sauce, mozzarella, spinach, feta, fried egg, garlic oil*  
*Tomaten, Mozzarella, Spinat, Feta Käse, Spiegelei, Knoblauchöl*

Allergének: 1, 3, 7

## 16. Frutti di Mare

5.490 Ft

Paradicsom, mozzarella, tengeri gyümölcssei, olívabogyó  
*Tomato sauce, mozzarella, seafood, olives*  
*Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oliven*  
Allergének: 1, 2, 7, 14

## 17. Lido

3.990 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, szalámi, kukorica  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, sweetcorn*  
*omaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Mais*

Allergének: 1, 7

## 18. Pollo al BBQ

3.990 Ft

HU: Paradicsomos BBQ szósz, fűszeres csirkecsíkok, lilahagyma, kaliforniai paprika  
*Tomato BBQ sauce, spicy chicken strips, red onion, bell pepper*  
*Tomaten, BBQ, Sauce, gewürzte Hühnerstreifen, rote Zwiebeln, Paprika*

Allergének: 1, 7, 10

## 19. Calzone (töltött pizza)

3.890 Ft

Paradicsom, mozzarella, sonka, gomba, fokhagymaolaj  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, garlic oil*  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Knoblauchöl*

Allergének: 1, 7

## Extra adag

600 Ft

1 adag extra  
*One extra portion*  
*Eine extra Portion*

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.

Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.



## Saláták

Salads ♦ Salate

### Ramirez Premium Saláta

2.980 Ft

Kecskesajt, friss gyümölcsök, mozzarellagolyók és könnyű salátaöntet harmonikus ízkombinációja.

*Fresh salad with goat cheese seasonal fruits mozzarella pearls and light dressing*

*Frischer salat mit ziegenkäse saisonalen fruchten mozzarellakugeln und leichtem dressing*

Allergének: 7

### Cézár saláta csirkével vagy tonhallal

3.680 Ft

Grillezett csirkemell vagy tonhal, parmezán, ropogós salátalevelek és klasszikus cézáröntet.

Laktató mégis könnyed fogás.

*Caesar salad with grilled chicken breast or tuna parmesan crispy lettuce and classic caesar dressing*

*Caesar salat mit gegrillter hähnchenbrust oder thunfisch parmesan knackigem salat und klassischem caesar dressing*

Allergének: 1, 3, 4, 7, 10

### Szezonális idénysaláta

2.480 Ft

Friss zöldségekből összeállított könnyed saláta az aktuális szezon kínálata szerint.

*Light seasonal salad made from fresh vegetables according to daily selection*

*Leichter saisonaler salat aus frischem gemüse nach aktuellem angebot*

Allergének: 10

### Ízletes káposztasaláta

990 Ft

Hagyományos recept alapján készített frissítő, enyhén savanykás káposztasaláta.

*Traditional cabbage salad with refreshing slightly sour taste*

*Traditioneller krautsalat mit erfrischend leicht säuerlichem geschmack*

Allergének: -

### Paradicsomsaláta

990 Ft

Friss paradicsom és hagyma könnyű salátaöntettel, mediterrán hangulatú köret.

*Fresh tomato salad with onion and light dressing mediterranean style*

*Deutsch: frischer tomatensalat mit zwiebeln und leichtem dressing mediterraner stil*

Allergének: -

### Kovászos uborka

990 Ft

Hagyományosan érlelt savanyúság jellegzetes, karakteres ízvilággal.

*Traditional fermented pickles with characteristic sour flavour*

*Traditionell fermentierte gurken mit charakteristischem säuerlichem geschmack*

Allergének: 1, 10

### Ízesített uborkasaláta tejföllel

1.050 Ft

Krémcs tejfölös öntettel készült friss uborkasaláta, könnyed és üdítő köret.

*Fresh cucumber salad with creamy sour cream dressing light and refreshing*

*Frischer gurkensalat mit cremigem sauerrahmdressing leicht und erfrischend*



## Köreték

### Side dishes ♦ Beilagen

#### Hasáburgonya

990 Ft

Ropogósra sült klasszikus burgonyaköret.

*Crispy golden french fries*

*Knusprige goldbraune pommes frites*

Allergének: 1

#### Párolt rizs

990 Ft

Könnyű, pergős párolt rizs semleges ízvilággal.

*Light steamed rice with fluffy texture*

*Locker gedämpfter reis mit feiner körnung*

Allergének: -

#### Petrezselymes burgonya

990 Ft

Vajon átfogatott főtt burgonya friss petrezselyemmel.

*Boiled potatoes tossed in butter and parsley*

*Salzkartoffeln in butter mit frischer petersilie*

Allergének: 7

#### Főtt burgonya

990 Ft

Egyszerűen elkészített természetes ízű főtt burgonya.

*Plain boiled potatoes with natural flavour*

*Klassisch gekochte kartoffeln mit natürlichem geschmack*

Allergének: -

#### Házi galuska

990 Ft

Frissen szaggatott puha állagú hagyományos galuska.

*Traditional soft homemade dumplings*

*Hausgemachte weiche nockerln*

Allergének: 1, 3

#### Steak burgonya

990 Ft

Rusztikus fűszerezésű héjas sült burgonya.

*Rustic seasoned steak potatoes*

*Rustikal gewürzte steak-kartoffeln*

Allergének: 1

#### Csónak burgonya

990 Ft

Ropogósra sült burgonyagerezdek karakteres fűszerezéssel.

*Crispy potato wedges with spices*

*Knusprige kartoffelspalten mit würze*

Allergének: 1

#### Édesburgonya hasáb

1.490 Ft

Enyhén édeskés ízű ropogósra sült batáta hasábok.

*Crispy sweet potato fries*

*Knusprige süßkartoffel pommes*

Allergének: 1

#### Burgonyapüré

1.090 Ft

Krémes vajjal és tejjel készült klasszikus püré.

*Creamy mashed potatoes with butter and milk*

*Cremiges kartoffelpüree mit butter und milch*

Allergének: 7

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*

## Vajban pirított burgonya

1.050 Ft

Aranybarnára pirított burgonyadarabok gazdag vajjzzel.

*Butter roasted potato cubes*  
*In butter gebratene kartoffelwürfel*

Allergének: 7

## Bulgur

1.150 Ft

Könnyű mediterrán hangulatú gabonaköret  
finom fűszerekkel.

*Light bulgur side dish with mild spices*  
*Leichte bulgur beilage mit feiner würze*

Allergének: 1

## Ropogós grill zöldség

1.250 Ft

Frissen grillezett szezonális zöldségek  
enyhén füstös aromával.

*Fresh grilled seasonal vegetables*  
*Frisch gegrilltes saisonales gemüse*

Allergének: -

## Kenyér

100 Ft / szelet

Friss ropogós héjú kenyér szeletelve

*Fresh sliced bread*  
*Frisches geschnittenes brot*

Allergének: 1

# Mártások

Sauces ♦ Saucen

## Ketchup

600 Ft

Paradicsomalapú klasszikus mártás  
enyhén édeskés ízzel.

*Classic tomato ketchup sauce*  
*Klassische tomaten ketchup sauce*

Allergének: -

## Majonéz

800 Ft

Selymes krémes hideg mártás tojásos jegyekkel.

*Creamy mayonnaise sauce*  
*Cremige mayonnaise*

Allergének: 3, 10

## Tartármártás

800 Ft

Enyhén savanykás mártás aprított savanyúsággal.

*Tartar sauce with mild sour taste*  
*Remouladensauce mit leichter säure*

Allergének: 3, 7, 10

## Zöldfűszeres fokhagymás joghurt

850 Ft

Frissítő joghurtalap zöldfűszerekkel és fokhagymával.

*Herb garlic yogurt dip*  
*Joghurt dip mit kräutern und knoblauch*

Allergének: 7

## BBQ mártás

850 Ft

Füstös enyhén édeskés karakteres szósz.

*Smoky sweet barbecue sauce*  
*Rauchige süßliche bbq sauce*

Allergének: 10, 12

## Langyos cheddar mártás

1.100 Ft

Olvadó cheddar sajtból készült  
gazdag krémes mártás.

*Warm creamy cheddar cheese sauce*  
*Warme cremige cheddar käse sauce*

Allergének: 7

## Ramirez kedvence pikáns aszalt szilva chutney

1.200 Ft

Édeskés csípős házi chutney  
gazdag fűszeres aromával.

*Spicy sweet plum chutney house specialty*  
*Pikantes süßes pflaumen chutney hausspezialität*

Allergének: 12



## Desszertek

*Desserts ♦ Desserts*



### Pisztáciás–csokoládés palacsinta batyu

2.680 Ft

Frissen sült palacsinta selymes pisztáciakrémmel töltve, batyu formában tálalva, meleg olvasztott csokoládéval leöntve és roppanós elemekkel kiegészítve – karakteres modern desszert.

*Fresh pancake parcel filled with smooth pistachio cream served with warm melted chocolate and crunchy toppings*

*Frischer pfannkuchenbeutel gefüllt mit feiner pistaziencreme serviert mit warmer schokolade und knusprigen elementen*

Allergének: 1, 3, 6, 7, 8



### Somlói galuska Grand

2.990 Ft

Hagyományos magyar desszert gazdag piskóta rétegekkel, dióval, mazsolával és selymes csokoládészósszal – prémium kivitelben.

*Traditional hungarian sponge dessert with walnuts raisins and rich chocolate sauce*

*Traditionelles ungarisches biskuitdessert mit walnüssen rosinen und schokoladensauce*

Allergének: 1, 3, 7, 8





## Nutellás palacsinta Deluxe

2.100 Ft

Bőséges nutella töltelékkel készült palacsinta csokoládéöntettel és porcukorral – klasszikus édesség gazdag ízvilággal.

*Pancake filled generously with nutella served with chocolate topping and powdered sugar*

*Pfannkuchen reichlich gefüllt mit nutella serviert mit schokoladensauce und pudersucker*

Allergének: 1, 3, 6, 7, 8



## Házi túrókrémes palacsinta

2.150 Ft

Lágy palacsinta krémes túró töltelékkel és finom vaníliás aromával – könnyed házi desszert.

*Soft pancake filled with creamy cottage cheese and gentle vanilla flavour*

*Weicher pfannkuchen gefüllt mit cremigem topfen und feiner vanillenote*

Allergének: 1, 3, 7



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*





# Gyros

Gyros ♦ Gyros



Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.*

*Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



### Gyros pitában

3.290 Ft

*Gyros in pita bread*  
*Gyros im pitabrot*

Allergének: 1, 3, 7, 10

### Gyros tortillában

3.290 Ft

*Gyros in tortilla wrap*  
*Gyros in tortilla*

Allergének: 1, 3, 7, 10

### Kemencés Gyros

3.290 Ft

*Oven baked gyros*  
*Ofengebackenes gyros*

Allergének: 1, 3, 7, 10

### Gyros box

3.290 Ft

*Gyros box*  
*Gyros box*



### Gyros tál

3.550 Ft

*Gyros plate*  
*Gyros teller*

Allergének: 3, 7, 10

### Gyros tál hasábburgonyával

4.190 Ft

*Gyros plate with french fries*  
*Gyros teller mit pommes*

Allergének: 3, 7, 10

### Gyros tál rizzsel

4.190 Ft

*Gyros plate with rice*  
*Gyros teller mit reis*

Allergének: 3, 7, 10

### Gyros tál bulgurral

4.190 Ft

*Gyros plate with bulgur*  
*Gyros teller mit bulgur*

Allergének: 1, 3, 7, 10



### Extra Arab Gyros

3.650 Ft

*Extra Arabic gyros wrap*  
*Extra Arabisches gyros*

Allergének: 1, 3, 7, 10



### Falafel

2.890 Ft

*Falafel*  
*Falafel*

Allergének: 1, 11

### Ramirez lepény Gyros (kicsi)

4.590 Ft

*Ramirez flatbread gyros (small)*  
*Ramirez fladenbrot gyros (klein)*

Allergének: 1, 3, 7, 10

### Falafel tál

3.190 Ft

*Falafel plate*  
*Falafel teller*

Allergének: 1, 11

### Döner Ramirez módra

3.690 Ft

*Doner Ramirez style*  
*Doner nach Ramirez art*

Allergének: 1, 3, 7, 10

## Allergének

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezám és a belőle készült termékek
12. Kén-dioxid és az SO<sup>2</sup>-ben kifejezett szulfitek 0 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek



## Allergens

1. Cereals containing gluten
2. Crayfish and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soya beans and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia or queensland nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO<sup>2</sup> in excess of a total concentration of 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof



## Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. ische und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.  
*Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.*

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.  
*Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.  
Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.*



## Italok

### Drinks ♦ Getränke

#### Üdítők

##### Soft drinks / Erfrischungsgetränke

Coca-cola, Coca-cola Zero,  
Cherry Coke (0,25 l)  
**910 Ft**

Fanta narancs (0,25 l)  
**910 Ft**

Sprite, Kinley Tonic, Kinley Gyömbér,  
Kinley Pink (0,25 l)  
**910 Ft**

Ginger Beer (0,25 l)  
**910 Ft**

Fuze Tea (0,33 l)  
**750 Ft**

Citrom-citromfű, Öszibarack-hibiszkusz,  
Zitrone-Zitronengras / Lemon-lemongrass,  
Pfirsich-Hibiskus / Peach-Hibiscus

Ásványvíz (0,33 l)  
Mineralwater / Mineralwasser  
**750 Ft**

savas / mentes,  
Carbonated / non-carbonated  
ohne Kohlensäure / kohlenstoffhaltiges

Rostos (0,33 l)  
Saft / faserig  
**890 Ft**

Alma, Narancs, Öszibarack, Eper, Körte, Ananász  
Apple, Orange, Peach, Strawberry, Pear, Pineapple  
Apfel, Orange, Pfirsich, Erdbeere, Birne, Ananas



#### Borok Wines / Weine

Ház borai (0,1 l)  
**950 Ft**



#### Üveges sör Beer / Biere (0,5 l)

Borsodi  
**1.200 Ft**

Stella Artois 0,0%  
**1.190 Ft**

Staropramen  
**1.390 Ft**

Staropramen Dark  
**1.390 Ft**

Stella Artois  
**1.590 Ft**

Beck's  
**1.590 Ft**

Hoegaarden (0,33l)  
**1.690 Ft**

Corona (0,33l)  
**1.800 Ft**

#### Dobozos sör (0,33 l) Canned / Kannen

Borsodi  
**1.100 Ft**

Beck's  
**1.100 Ft**

Stella Artois  
**1.100 Ft**

Stella Artois 0,0%  
**1.100 Ft**

Staropramen  
**1.100 Ft**

Staropramen Dark  
**1.100 Ft**

#### Csapolt sör (0,3 l / 0,5 l) Draught beer / Biere vom Fass

Staropramen  
**900 Ft / 1.400 Ft**

Borsodi  
**800 Ft / 1.250 Ft**

Hoegaarden  
**900 Ft / 1.500 Ft**

Stella Artois  
**900 Ft / 1.300 Ft**

Meggysör (0,25 l / 0,4 l)  
**850 Ft / 1.850 Ft**



#### Kávék Kaffe / Coffee

Espresso  
**850 Ft**

Hosszú kávé  
**900 Ft**

Capuccino  
**1.200 Ft**

Jeges kávé  
**2.150 Ft**

Tea  
**1.100 Ft**

Forró csoki  
**1.700 Ft**

Melange  
**1.950 Ft**

Latte machiato  
**1.690 Ft**



#### Italok Drinks / Getränke

##### Vermouth

Martini (1dl)  
**1.980 Ft**

Campari (1dl)  
**1.980 Ft**

Cibakházi Prémium pálinkák (4cl)  
**2.180 Ft**

Cibakházi Prémium  
mézes pálinkák (4cl)  
**2.480 Ft**



## Likörök

### Liqueurs / Liköre

Bailey's (4 cl)  
**2.200 Ft**

Cherry (4 cl)  
**2.200 Ft**

### Pezsgő Champagne / Sekt

BB pezsgő  
(száraz, édes)  
**4.900 Ft**

Martini Asti  
**9.500 Ft**

### Rövid italok

(4 cl)  
Short drinks

Absinth Tunel  
(Black, Green,  
Red, Blue)  
**1.980 Ft**

Absolut Vodka  
**1.980 Ft**

Finlandia Vodka  
**1.980 Ft**

Ouzo  
**1.980 Ft**

Sierra Silver,  
Gold Tequila  
**1.980 Ft**

Unicum  
**1.980 Ft**

Unicum Next  
**1.980 Ft**

Unicum Szilva  
**1.980 Ft**

Jägermeister  
**1.980 Ft**

## Gin

Gordon's  
**1.980 Ft**

Beefeater  
**1.980 Ft**

## Rum

Ron Tobacco  
**1.980 Ft**

Spitz 80  
**1.980 Ft**

Bacardi  
**1.980 Ft**

## Cognac

Napoleon Brandy  
**1.980 Ft**

Metaxa  
**1.980 Ft**

## Whiskey

Jameson  
**2.450 Ft**

Johnny Walker  
**2.450 Ft**

Ballantines  
**1.980 Ft**

Jack Daniel's  
**2.600 Ft**

Jim Beam  
**1.980 Ft**

Jim Beam Black  
**2.600 Ft**

Chivas Regal  
**2.950 Ft**

## Long Drinks

Aperol Spritz  
**3.200 Ft**

Red Bull  
**1.300 Ft**



## Cocktails

B'52  
**3.200 Ft**  
Kávélikőr, Bailey's, Cointreau, Spitz80

Bloody Brain  
**3.200 Ft**  
Őszibaracklikőr, Bailey's, grenadine

Cuba Libre  
**3.200 Ft**  
Fehérrum, cola, lime

Pina Colada  
**3.200 Ft**  
Fehérrum, kókuszszirup, ananászlé, tejszín

Ramirez koktél  
**3.400 Ft**  
Vodka, Vanília likőr, Narancs likőr,  
Csokilikőr, Tejszín, Rózsabors,  
reszelt csoki

Orgazmus  
**3.200 Ft**  
Bailey's, kávélikőr, Amaretto, tejszín

Long Island Ice Tea  
**3.980 Ft**  
Tequila, Fehérrum, Gin, Vodka,  
Triple Sec, cola, lime

Mojito  
**3.200 Ft**  
Fehérrum, cukorszirup, ásványvíz,  
mentalevél, lime

Mai Tai  
**3.980 Ft**  
Fehérrum, barna rum, Spitz80,  
őszibaracklé, mandulaszirup,  
lime, ananászte

Sex On The Beach  
**3.200 Ft**  
Vodka, peach likőr, narancslé,  
grenadine szirup

Zombie  
**3.980 Ft**  
Spitz80, fehérrum, barnarum,  
Cherry Brandy, grenadine,  
ananászlé, papayaszirup,  
lime, narancs

Margarita  
**3.200 Ft**  
Tequila, Triple Sec, citromlé

Tequila Sunrise  
**3.200 Ft**  
Tequila, narancslé, grenadine

White Russian  
**3.200 Ft**  
Vodka, Kávélikőr, tejszín

Singapoore Sling  
**3.200 Ft**  
Gin, Cherry Brandy, ananászlé,  
Grenadine

Gin Fizz  
**3.200 Ft**  
Gin, cukorszirup, ásványvíz, lime

Virgin Pina Colada  
**2.600 Ft**  
Kókuszszirup, tejszín, ananászlé

Virgin Mojito  
**2.600 Ft**  
Cukorszirup, lime, mentalevél,  
ásványvíz

Virgin Sex On The Beach  
**2.600 Ft**  
Narancslé, grenadine szirup,  
őszibaracklé



## Limonádék

0,3 l - **1.400 Ft**

0,5 l - **1.900 Ft**

1 l - **2.900 Ft**

Az étlapon szereplő árak után 15% szervizdíjat számítunk fel.

Wir berechnen 15% Servicegebühr für die Preise auf der Speisekarte. / In addition to the prices on the menu, we charge a 15% service fee.

Némelyik kép illusztráció, így tálaláskor a képtől eltérő lehet az étel kivitelezése.

Some images are illustrations, so the actual food you receive may differ from what is shown in the image.

Bei einigen Abbildungen handelt es sich um Illustrationen, daher kann die Gestaltung der Gerichte von der Abbildung abweichen.



Siófok, Fő utca 43.  
ramirezsiofok11@gmail.com  
www.ramirezrestaurant.hu

Vendégeink részére az elfogyasztott ételek és italok után  
15% szervizdíjat számítunk fel.

Kérjük, allergia vagy ételérzékenység esetén forduljanak bizalommal  
munkatársainkhoz.

Nem tudjuk teljes mértékben garantálni az allergénmentességet.



*A 15% service charge is added to all food  
and beverage consumption.*

*If you have any allergies or food intolerances,  
please inform our staff.*

*We cannot guarantee that our dishes are completely allergen-free.*



*Für Speisen und Getränke berechnen  
wir eine Servicegebühr von 15%.*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an unser Personal.*

*Wir können die vollständige Allergenfreiheit nicht garantieren.*