

# LEROY CAFE

## Előételek

— STARTERS —

**Bélszín tatár hagyományosan,  
savanyított hagymákkal, belga vajjal,  
zöldségekkel** **5290 Ft**

Beef tartare with pickled onions, Belgian butter,  
vegetables

**Grillezett kecskesajt  
genovai pesztós, spenótos zöldsalátával,  
avokádóval, pármai sonkával** **4390 Ft**

Grilled goat's cheese, green salad with pesto Genovese  
and spinach, avocado, prosciutto

**Kőedényben sült garnélák chillisen,  
friss zöldségekkel, kovászos kenyérral** **4390 Ft**

Dolsot (stone pot) chili shrimps, fresh vegetables,  
sourdough bread

**Cézár-saláta grillezett csirkefalatokkal** **3790 Ft**

Caesar salad with grilled chicken bites

**Cézár-saláta fokhagymás garnélával** **4590 Ft**

Caesar salad with shrimps

**Leroy bélszínsaláta humusszal,  
padlizánkrémmel** **5290 Ft**

Tenderloin salad Leroy style with hummus,  
eggplant dip

**Padlizánkrém piritott pitával, paradicsommal  
és lilahagymával** **2890 Ft**

Eggplant dip with toasted pita, tomato  
and red onions

1117 Bp., Október huszonharmadika u. 8-10. Allee Center

Tel.: 06 70 333 2035 | [www.leroyujbuda.hu](http://www.leroyujbuda.hu)

Üzemeltető: Leroy Újbuda Kft. | Chef: Pék Gyula



# Levesek

— SOUPS —

<b>Tanyasi húsleves roppanós zöldségekkel, grízgaluskával</b> Free range rooster soup with vegetables and semolina dumplings	1890 Ft	<b>Petrezselymes vajban sült szűzpecsenye tejfölös gombamártással, burgonyaröszttel</b> Tenderloin of pork fried in parsley butter with sour cream mushroom sauce and potato rösti	5290 Ft
<b>Tárkonyos borjúraguleves</b> Veal ragout soup with tarragon	1980 Ft	<b>Grillezett sertésszűz tejfölös, sajtos lángossal, dijoni mustármártással, konfitált fokhagymával</b> Grilled pork tenderloin, fried dough with sour cream and cheese, Dijon mustard sauce, confit garlic	5290 Ft
<b>Marcipános eperkrémleves mandulás túrógomboccal</b> Marzipan strawberry cream soup with almond cottage cheese dumplings	1890 Ft	<b>Lassan sült tarja dijoni mustárban érlelve</b> Slow cooked Dijon mustard marinated pork neck	4390 Ft
<b>Erdei gombakrémleves szarvasgomba gyöngyökkel, parmezánnal</b> Forest mushroom soup with truffle pearls and Parmesan shavings	1890 Ft	<b>Óriás bécsiszelet sertésszűzből petrezselymes burgonyával</b> Wiener schnitzel (pork) with parsley potatoes	5290 Ft

# Főételek

— MAIN COURSES —

<b>Leroy Juicy Lucy burger ropogós hagymával, almás coleslaw salátával, édesburgonyával</b> Leroy Juicy Lucy burger with crispy onions, apple coleslaw salad and sweet potato fries	4980 Ft	<b>Fűszeres tejfölben pácolt jércemell vajas burgonyapürével</b> Fried spicy sour cream-marinated chicken breast with mashed potatoes	4390 Ft
<b>Pármai sonkával sült jércemell zsályás essenciával, róka gombás rizottóval, parmezánnal</b> Prosciutto wrapped chicken breast with sage, chanterelle risotto and Parmesan	4890 Ft	<b>Csirkemell sajtmártással</b> Chicken breast with cheese sauce	3590 Ft
<b>Rosé kacsamell kakukkfűves burgonyagratin, aszalt paradicsomos crème fraîche</b> Medium rare duck breast with thyme potato gratin, crème fraîche with sun-dried tomatoes	5590 Ft	<b>Pisztáciás tanyasi jércemell kemencében sült édesburgonyával,</b> Free-range chicken breast with pistachio, fried sweet potatoes	5190 Ft
		<b>Leroy brassói szűzpecsenye klasszikusan, sült burgonyával</b> Leroy pork Brassói style (pan-seared garlic pork bites with fried potatoes)	5290 Ft
		<b>Fokhagymával konfitált sertés tarja rakott burgonyával, sült szalonnával, rizsecetben marinált hagymával</b> Pork neck confit with layered potatoes, fried bacon, and rice vinegar-pickled onions	5190 Ft



# Tészták, rizottók

— PASTA AND RISOTTO DISHES —

**Vargányás, garnélás rizottó  
rukkolával, parmezánnal** 5290 Ft

Shrimp and porcini mushroom risotto  
with rucola and Parmesan

**Bolognai spagetti** 3790 Ft  
Spaghetti Bolognese

**Hirtelen sült lazac,  
mascaronés, paradicsomos tagliatellével,  
spenóttal** 5190 Ft

Pan seared salmon  
with mascarpone tomato tagliatelle  
and spinach

**Bazsalikomos, pesztós spagetti  
garnélával, konfitált paradicsommal,  
rukkolával** 5290 Ft

Basil pesto spaghetti with shrimps,  
tomato confit, and arugula

**Minden tésztánkat kérheti teljes kiőrlésű  
tönkölybúza tésztából vagy  
King Soba gluténmentes barnarizstésztából**

All of our pasta dishes can be ordered  
with whole wheat spelt pasta or  
with King Soba gluten-free brown rice noodles

+ 800 Ft

# Halak

— FISH —

**Francia tejfölben sült lazac  
rákos-zöldséges pirított rizzsel** 6390 Ft

Cream poached salmon, fried rice  
with vegetables and shrimps

**Grillezett lazacfilé  
wokban sült zöldségekkel** 5690 Ft

Grilled salmon fillet  
with stir-fried vegetables

**Rákvajban sült fokhagymás királyrák  
mangós-avokádós salátával** 5190 Ft

Garlic king prawn in shrimp butter  
with mango and avocado salad

# Steak

— ... —

**Steak** 6980 Ft

Beef tenderloin steak

**- királyrákkal** 8190 Ft

with shrimps

**- zöldborsmártással** 7490 Ft

with green pepper sauce

**- jalapenós cheddarmártással** 7490 Ft

with jalapeño cheddar sauce

**Steak cordon blue gouda sajttal,  
érelt sonkával, burgonyakrémmel** 8490 Ft

Beef tenderloin Cordon Bleu  
(beef tenderloin stuffed with cured ham  
and Gouda with potato cream)

# Keleti ízvilág

— ORIENTAL TASTE —

**Kókusztejes szingapúri kókusz curry  
ázsiai spagettivel, zöldségekkel**

Singapore coconut curry  
with Asian spaghetti and vegetables

**- csirkével** 4390 Ft

with chicken

**- királyrákkal** 5390 Ft

with prawns

**- bélszínnel** 5480 Ft

with beef tenderloin

**Pad thai sült tészta zöldségekkel, lime-mal**

Pad thai fried noodles  
with vegetables, fresh lime

**- csirkével** 4690 Ft

with chicken

**- királyrákkal** 5690 Ft

with prawns

**- bélszínnel** 5790 Ft

with beef tenderloin



# Glutén- és laktózmentes ajánlatunk

— GLUTEN AND LACTOSE FREE DISHES —

**Grillezett fogasfilé** 5290 Ft  
**kókusztejes édesburgonya krémmel,  
nyári sült zöldségekkel,  
sült sous vide nyári céklával**

Grilled zander fillet, sweet potato cream  
with coconut milk, roasted summer vegetables,  
roasted sous vide summer beetroot

**Grillezett garnélák** 5490 Ft  
**parmezános brokkolival,  
pesztós, bazsalikomos barna rizzsel**

Grilled prawns, broccoli with Parmesan,  
brown rice with basil pesto

**Rose kacsamell** 5690 Ft  
**kókusztejes karfiolpürével,  
sült mogyoróval, grillezett pak choi-jal**

Medium rare duck breast  
with coconut milk cauliflower puree,  
hazelnut and grilled bok choy

## Saláták

— SALADS AND PICKLES —

**Uborkasaláta** 790 Ft  
Cucumber salad

**Házi káposztasaláta** 790 Ft  
Homemade cabbage salad

**Insalata mista** 980 Ft  
Insalata mista



**Bármilyen ételallergia esetén, kérjük,  
egyeztessen kollégánkkal.**

In case of any food allergy,  
please consult our colleague.



## Köretetek

— SIDE ORDERS —

**Párolt jázminrizs** 790 Ft  
Steamed jasmine rice

**Hasábburgonya** 790 Ft  
French fries

**Tepsis burgonya** 790 Ft  
Oven-roasted potatoes

**Burgonyapüré** 790 Ft  
Mashed potatoes

**Édesburgonyapüré** 1190 Ft  
Mashed sweet potatoes

**Sült édesburgonya  
szarvasgombás tejföllel** 1490 Ft  
Fried sweet potatoes with truffled sour cream

**Grill zöldségek** 1490 Ft  
Grilled vegetables

**Rozmaringos burgonyagratin** 1490 Ft  
Rosemary potato gratin

## Desszertek

— DESSERTS —

**Klasszikus túrógombóc** 1980 Ft  
**aranymorzsában, édes tejfölhabbal,  
idénygyümölcscsel**

Cottage cheese dumplings  
in golden breadcrumbs  
with sweet sour cream mousse  
and seasonal fruits

**Nutellás tiramisu** 1690 Ft  
Nutella tiramisu

**Leroy brownie vaníliafagyival,  
sült mandulával** 1690 Ft

Leroy brownie with vanilla ice cream  
and almonds

**New York sajttorta eperfagyival** 1690 Ft  
Cheesecake with strawberry ice cream