

ÚJDONSÁG

a Viktória Étteremben!



o l a s z
é t e l e k
e r e d e t i
alapananyagokból,
o l a s z
szakácstól

Tekintse meg étlapunkat! ►



olasz ételek eredeti alapanyagokból, olasz szakácstól

ELŐÉTELEK ANTIPASTI STARTERS

- 1. Marhacarpaccio** (vékonyan szelt bélszínseletek rukolaágyon, szarvasgombával, parmezánforgáccsal)
IT *Carpaccio di manzo (con rucola, scaglie di parmigiano, tartufo)* • EN *Beef Carpaccio (with rucola, truffles and parmesan flakes)* **1 500 Ft**
- 2. Pármai sonkarózsa sárgadinnyével és mozzarellával**
IT *Prosciutto, melone e mozzarella* • EN *Parma ham with melon and mozzarella* **1 400 Ft**
- 3. Crostini vegyes ízelítő** (paradicsomos, csirkemájás, kolbászkrémes piritós falatok)
IT *Mix di crostini (bruschetta, fegatini, paté di salsiccia)* • EN *Crostini mix (little toasts with tomato, chicken liver and sausage cream)* **600 Ft**
- 4. Polipsaláta** zöldsaláta miskulanciával, olivabogyóval aszalt paradicsommal
IT *Insalata di polippo (insalata mista, olive, pomodori secchi)* • EN *Octopus salad (green salad mix with dried tomato and olives)* **1 500 Ft**

ELSŐ FOGÁSOK PRIMI FIRST COURSES

LEVESEK ZUPPE SOUPS

- 5. Pasta e fagioli al tartufo** (babos tésztaleves szarvasgombával bolondítva)
IT *Pasta e fagioli al tartufo* • EN *Pasta e fagioli al tartufo (Noodle soup with beans and truffles)* **550 Ft**
- 6. Minestrone krémleves**
IT *Minestrone passito* • EN *Minestrone cream soup* **550 Ft**

TÉSZTÁK PASTE PASTA

- 7. Linguine fokhagymás paradicsomszósszal**
IT *Linguine all'aglio* • EN *Linguine with garlic and tomato sauce* **600 Ft**
- 8. Tagliatelle kacsaraguval**
IT *Tagliatelle all'anatra* • EN *Tagliatelle with duck ragú* **1 200 Ft**
- 9. Friss házi ravioli juhsajtos, körtés mártással**
IT *Ravioli con fonduta di pecorino e pera* • EN *Fresh home-made ravioli with pecorino cheese and pear sauce* **1 200 Ft**
- 10. Rigatoni bolognai módon**
IT *Rigatoni alla bolognese* • EN *Rigatoni Bolognese* **1 200 Ft**
- 11. Spaghetti carbonara módon**
IT *Spaghetti alla carbonara* • EN *Spaghetti Carbonara* **1 100 Ft**

12. Farfalle füstölt lazaccsíkokkal, sült cukkinivel

IT *Farfalle al salmone e zucchine* • EN *Farfalle with smoked salmon and zucchini* **1 200 Ft**

13. Friss házi gnocchi sorrentói módon

IT *Gnocchi alla sorrentina* • EN *Fresh home-made gnocchi in the style of Sorrento* **650 Ft**

RIZOTTÓK RISOTTI RISOTTO

14. Tökös-kolbászos rizottó

IT *Risotto alla zucca e salsiccia* • EN *Risotto with pumpkin and sausages* **990 Ft**

15. Rizottó tenger gyümölcseivel

IT *Risotto ai frutti di mare* • EN *Risotto with sea food* **990 Ft**

16. Rizottó vargánya gombával

IT *Risotto ai funghi porcini* • EN *Risotto with penny bun mushroom* **1 100 Ft**

FŐÉTELEK SECONDI SECOND COURSES

17. Rozmaringos bárányborda grillezve fokhagymás parajágyon

IT *Costoletta di agnello alla griglia sul letto di spinaci* • EN *Grilled lamb chops served on garlic and spinach bed* **3 000 Ft**

18. Csirkeérmék mézes, diós gorgonzolamártással

IT *Tagliata di pollo alla gorgonzola, miele e noci* • EN *Chicken medallions with honey and walnut gorgonzola sauce* **1 800 Ft**

19. Vegyes tengeri tál

IT *Frittura di mista del mare* • EN *Sea food mix* **2 500 Ft**

20. Rumpsteak piritott articsókával, rukolával, paradicsommal, szarvasgombával, balzsamecetkrémmel

IT *Tagliata di manzo con carciofi, rucola, pomodoro, tartufo alla salsa di aceto balsamico* • EN *Rump steak with roasted artichoke, rucola, tomato, truffle and balsamic vinegar cream* **2 700 Ft**

PIZZÁK PIZZE PIZZA

21. Margherita (paradicsom, mozzarella, bazsalikom)
EN *Margherita (tomato, mozzarella, basil)* **990 Ft**

22. Napoletana (paradicsom, oregano, fokhagyma, fekete olivabogyó)
EN *Napoletana (tomato, oregano, garlic, black olives)* **650 Ft**



Buon appetito!

23. Capricciosa (paradicsom, mozzarella, sonka, articsóka, olivabogyó)

EN *Capricciosa* (tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives) **1 200 Ft**

24. Diavola (paradicsom, mozzarella, bazsalikom, csípős szalámi)

EN *Diavola* (tomato, mozzarella, basil, spicy salami) **1 050 Ft**

SALÁTÁK *INSALATE SALADS*

25. Caprese saláta (mozzarella, paradicsom, bazsalikom)

IT *Caprese* • EN *Caprese salad* (mozzarella, tomato, basil) **600 Ft**

26. Lazacos salátamix

IT *Insalata mista al salmone* • EN *Mixed salad with salmon* **1 200 Ft**

DESSZERTEK *DESSERT DESSERTS*

27. Panna cotta (tejszínkrém erdei gyümölcs mártással)

IT *Panna cotta* • EN *Panna Cotta* (cream with forest fruit sauce) **550 Ft**

28. Tiramisù

IT *Tiramisù* • EN *Tiramisu* **700 Ft**

29. Csokoládészufflé

IT *Sufflé di cioccolato*

• EN *Chocolate souffle* **600 Ft**

30. Olasz sajtok randevúja (gorgonzola, mozzarella, parmigiano, pecorino dióval, mézzel, házilekvárral)

IT *Mix di formaggi al noce, miele e marmellata di casa* • EN *Cheese mix*

(gorgonzola, mozzarella,

parmesan, pecorino with

walnut, honey and home-

made jam) **1 200 Ft**



Jó étvágyat!

Cosimo Sorvillo,
chef, Viktória Étterem

VIKTÓRIA ÉTTEREM

4032 Debrecen, Oláh Gábor u. 3.

Telefon: 06 52 415 705 • Web: www.viktoriaetterem.hu

A feltüntetett árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.