

# La Guna



**“Valakit vendégül látni annyit jelent,  
mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig,  
amíg nálunk van, gondoskodunk róla,  
hogy jól érezze magát.”**

**Anthelme Brillat-Savarin**

**Chef:**

**Szerdahelyi Zsolt**

**Chef helyettes:**

**Kovács István**

# La Guna

## ELŐÉTELEK / APETIZERS / VORSPEISEN

- 1. Kecsesajt mousse hideg körtepurével gránátalmával** 2890 Ft  
Goat cheese mousse with cold pear puree and pomegranate  
Ziegenkäsemousse mit kaltem Birnenpüree und Granatapfel
- 2. Tatár beefsteak friss zöldségekkel, pirítóssal** 5590 Ft  
Steak tartare with fresh vegetables  
Beefsteak Tatar mit frischem Gemüse
- 3. Egészben grillezett camembert vajás kaláccsal, vörösáfonya mártással** 2890 Ft  
Camembert grilled in whole with butter milk-loaf and cranberry sauce  
Camembert gegrillt im Ganzen mit Butterkuchen und Preiselbeersöße
- 4. Sütőtökös humusz hagymalekvárral, házi pitával** 2690 Ft  
Pumpkin hummus with onion jam and homemade pita  
Kürbis-Hummus mit Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Pita
- 5. Ropogós cukkini szelet tzatziki salátával, marinált koktélpáradicsommal** 2690 Ft  
Crispy zucchini slices with tzatziki-salad and marinated cherry tomatoes  
Knusprige Zucchinischeiben mit Tzatziki-Salat und marinierten Kirschtomaten



# La Guna

## LEVESEK / SOUPS / SUPPEN

- 1. Marhagulyásleves** 1990 Ft  
Beef-goulash soup  
Rindergulaschsuppe
- 2. Újházi-tyúkhúsleves gazdagon** 1790 Ft  
Hen soup à la Újházi  
Hühnersuppe nach Újházi-Art
- 3. Vegyes halászlé harcsaszeletekkel** 2390 Ft  
Mixed fisherman's soup with catfish slices  
Gemischte Fischersuppe mit Welsscheiben
- 4. Citromos bárányraguleves házi cipóban** 1990 Ft  
Lemony lamb-ragout soup in a small round loaf of bread  
Zitronen-Lammragout-Suppe in Brotlaib
- 5. Céklakrémleves kecskesajtkockával** 1790 Ft  
Beet cream soup with goat cheese cubes  
Rote-Bete-Cremesuppe mit gewürfeltem Ziegenkäse
- 6. Narancsos sütőtökrémleves pirított tökmaggal** 1790 Ft  
Pumpkin cream soup with orange and browned pumpkin seeds  
Orangen-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

1



2



3



4



5



6



## SZÁRNYASÉTELEK / POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

- 1. Oázis csirkemell rösztiburgonyával, áfonyahabbal** 3290 Ft  
(Barackkal-sajttal töltött csirkemell)  
Oasis chicken breast with rösti potatoes and blueberry whip (Chicken breast stuffed with peach and cheese)  
Oasis-Hähnchenbrust mit Rösti-Kartoffeln und Blaubeercreme (Hähnchenbrust gefüllt mit Pfirsichen und Käse)
- 2. Cheddar sajttal töltött csirke pankómorzsában sütve jázminrizzsel** 3290 Ft  
Chicken stuffed with cheddar cheese fried in panko crumbs with jasmine rice  
Hähnchen gefüllt mit Cheddar-Käse in Panko-Bröseln gebacken mit Jasminreis
- 3. Di Caprio csirkéje sajtos rakott burgonyával, paprikás szalámival, lila hagymával, pepperónival, baconbe tekerve, fóliában sütve** 3650 Ft  
Di Caprio's chicken with cheesy potato casserole, paprika salami, purple onion, pepperoni, wrapped in bacon, baked in foil  
Di Caprios Huhn mit käsiger Kartoffelauflauf, Paprikasalami, lila Zwiebeln, Peperoni, in Speck gewickelt, in Folie gebraten
- 4. Sajtos bundában rántott csirkemell burgonyapürével** 3290 Ft  
Fried chicken breast in cheese coat with mashed potatoes  
Gebackene Hähnchenbrust im Käsemantel mit Kartoffelpüree
- 5. Fetával, bébiparajjal töltött csirkemell céklapesztóval, sült zöldségropogóssal, illatos jázminrizzsel** 3650 Ft  
Chicken breast stuffed with feta and baby spinach with beetroot pesto, roasted vegetable crisps, fragrant jasmine rice  
Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und Babyspinat mit Rote-Bete-Pesto, frittierten Gemüsechips, duftendem Jasminreis
- 6. Fűszervajas csirkemell steak brokkolis gratinburgonyával** 3290 Ft  
Chicken breast steak with herb butter and broccoli gratin potatoes  
Hähnchenbruststeak mit Kräuterbutter und Brokkoli-Gratin-Kartoffeln
- 7. Egészben sült csirkecomb grillezett pak choi, metélőhagymás pürével** 3490 Ft  
Chicken leg roasted in whole grilled pak choi with chive puree  
Ganzer gebratener Hähnchenschenkel gegrillte Pak Choi mit Schnittlauchpüree utter und Brokkoli-Gratin-Kartoffeln



## SERTÉSÉTELEK / PORK DISHES / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

- 1. Cordon bleu burgonyapürével** 3650 Ft  
Cordon bleu with mashed potatoes  
Cordon Bleu mit Kartoffelpüree
- 2. Kárpáti borzaska zöldfűszeres steakburgonyával** 3650 Ft  
'Carpathian shaggy' with green spiced steak potatoes  
'Karpattenstruppig' mit Kräuter-Steakkartoffeln
- 3. Egészben sült csülök Pékné módra vele sült hagymás burgonyával** 3290 Ft  
Knuckle roasted in whole à la Baker's wife made together with oniony potatoes  
Ganze gebratene Haxe nach Bäckerin-Art mit gebratenen Zwiebelkartoffeln
- 4. Laguna pecsenye (sertés brassói, kaliforniai paprika, paradicsom, steak burgonya)** 3290 Ft  
Laguna roast (pork meatballs à la Brasov, Californian paprika, tomato, steak potatoes)  
Laguna-Braten (Kronstädter Schweine-Geschnetzeltes, kalifornische Paprika, Tomaten, Steakkartoffeln)
- 5. Sörben pácolt egész csülök magyaros burgonyával** 3290 Ft  
Whole knuckle pickled in beer with Hungarian potatoes  
Ganze Haxe in Bier mariniert mit ungarischen Kartoffeln
- 6. Pankómorzsában sült szűzderék kesudiós Cheddar sajtmártással, jázminrizszel** 3950 Ft  
Pork loin roasted in panko crumbs with cashew cheddar cheese sauce and jasmine rice  
In Panko-Bröseln gebratene Schweinelende mit Cashew-Cheddar-Käsesoße und Jasminreis
- 7. Zöldkéregben grillezett sertésszűz sajtos gratinburgonyával, paprikamártással** 4150 Ft  
Pork tenderloin grilled in green crust with cheesy gratin potatoes and paprika sauce  
Schweinefilet in grüner Kruste gegrillt mit Käse überbackenen Gratin-Kartoffeln und Paprikasoße
- 8. Cigánypecsenye fűszeres karikaburgonyával, kolozsvári taréjjal, tükörtojással** 3650 Ft  
Gypsy roast with spicy ring-shaped potatoes, comb of Cluj and fried egg  
Zigeunerbraten mit würzigen Kartoffelringen, Klausenburger Kamm und Spiegelei



## MARHAÉTELEK / BEEF DISHES / RINDFLEISCHGERICHTE

- 1. Vadasmarha szalvétagombóccal, tejfölhabbal** 4150 Ft  
Beef-venison with bread dumplings and sour cream froth  
Wildrind mit Semmelknödeln und Sauerrahm
- 2. Érelt marhasteak coleslaw-salátával, édesburgonyával (20 dkg)** 8290 Ft  
200 g Ripened beef steak with coleslaw-salad and sweetpotatoes  
200 g Gereiftes Rindersteak mit Coleslaw-Salat und Süßkartoffeln
- 3. Laguna-steak kakukkfüves erdei gombaraguval, rösztiburgonyával (20 dkg)** 8490 Ft  
200 g Laguna-steak with thyme- and wild mushroom-ragout, rösti potatoes  
200 g Laguna-Steak mit Thymian-Waldpilz-Ragout und Rösti-Kartoffeln
- 4. Hagymás rostélyos burgonyapürével** 5490 Ft  
Roast beef with chopped and fried onions, mashed potatoes  
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree
- 5. Burgundi marhapörkölt vajjas galuskával** 4150 Ft  
Burgundy beef stew with butter dumplings  
Burgundischer Rindereintopf mit Butterknödeln
- 6. Marhasteak tejszínes füstölt hagyma-mártással, jázminrizzsel (20 dkg)** 8290 Ft  
200 g Beef steak with creamy smoked onion sauce and jasmine rice  
200 g Rindersteak mit cremiger geräucherter Zwiebelsoße und Jasminreis
- 7. Bélszínsteak sült fokhagyma-mártással, rösztiburgonyával (25 dkg)** 9590 Ft  
250 g Sirloin steak with roasted garlic sauce and rösti potatoes  
250 g Lendensteak mit gebratener Knoblauchsoße und Rösti-Kartoffeln
- 8. Argentin bélszínsteak füstölt paprika-mártással, rizzsel (20 dkg)** 8490 Ft  
200 g Sirloin steak with smoked paprika sauce and rice  
200 g Lendensteak mit geräucherter Paprikasoße und Reis



## HALÉTELEK / FISH DISHES / FISCHGERICHTE

- 1. Citromborsos vajhal steak gratinburgonyával, remuláde mártással** 4850 Ft  
Butterfish steak with lemon pepper with gratin potatoes and remoulade sauce  
Butterfischsteak mit Zitronenpeffer mit Gratin-Kartoffeln und Remouladensoße
- 2. Bőrén sült fogasfilé bébiparaj ágyon, sült polentával** 4850 Ft  
Pikeperch fillet roasted on its skin with baby spinach and roasted polenta  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Babyspinat und gebratener Polenta
- 3. Grillezett lazac steak tejszínes parajos tagliatellével** 5850 Ft  
Grilled salmon steak with creamy spinach tagliatelle  
Gegrilltes Lachssteak mit cremigen Spinat-Tagliatelle
- 4. Fogasfilé Orly módra majonézes burgonyasalátával** 4850 Ft  
Pikeperch fillet Orly style with mayonnaise potato-salad  
Zanderfilet nach Orly-Art mit Mayonnaise-Kartoffelsalat
- 5. Harcsaragu királyrákkal, illatos jázminrizssel tejszínes - fehérboros, póréhagymás mártásban** 5690 Ft  
Catfish-ragout with king crab and fragrant jasmine rice fish-ragout with cream, white wine and leeks  
Welsragout mit Königskrabbe und duftendem Jasminreis Fischragout mit Sahne, Weißwein und Lauch



# La Guna

## TÉSZTÁK / PASTAS / NUDELN

- 1. Carbonara spagetti** 2590 Ft  
Spaghetti Carbonara  
Spaghetti Carbonara
- 2. Csirkés thai tészta** 3450 Ft  
Thai noodles with chicken  
Thai-Nudeln mit Hähnchen
- 3. Pesztós tagliatelle** 2590 Ft  
Tagliatelle with pesto  
Tagliatelle mit Pesto
- 4. Paradicsomos penne** 2750 Ft  
Tomato penne  
Tomaten-Penne
- 5. Bolognai spagetti** 2850 Ft  
Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Bolognese

1



2



3



4



5





## TÁLAK / PLATTERS / PLATTEN

- 1. Pipitál** 8590 Ft  
**Szezámós rántott csirke, kárpáti csirke, sonkával-baconnel-sajttal sült csirke, csirkemell sajtos bundában**  
Chick platter: Sesame-crust chicken, Carpathian chicken, roast chicken with ham, bacon and cheese, chicken breast in cheese coat  
Kükenplatte: Hähnchen mit Sesamkruste, Karpatenhähnchen, gebratenes Hähnchen mit Schinken, Speck und Käse, Hähnchenbrust im Käsemantel
- 2. Bőségtál** 8590 Ft  
**Sajtos szűzpecsenye, sajtos pulykaszelet, Cordon sertés, párizsi csirkemell**  
Platter of plenty: Cheesy pork tenderloin, cheesy turkey cutlet, Cordon pork, Parisian chicken breast  
Breiteplatte: Käsiges Schweinefilet, käsiges Putenschnitzel, Cordon-Schwein, Pariser Hähnchenbrust
- 3. Fatányéros** 8590 Ft  
**Gombával-sajttal sült sertésszelet, sajttal-baconnel sült pulykaszelet, rántott sajt, kakastaréj**  
Wooden platter: Roast pork cutlet with mushrooms and cheese, roast turkey cutlet with cheese and bacon, fried cheese, cockscomb  
Holzplatte: Gebratenes Schweinekotelett mit Pilzen und Käse, gebratenes Putenschnitzel mit Käse und Speck, gebackener Käse, Hahnenkamm
- 4. Szárnyastál** 9890 Ft  
**Roston csirkecomb, brokkolival töltött csirke rántva, roston pulykaszelet, sokmagvas csirkeszelet**  
Platter of poultry: Grilled chicken leg, chicken fried in breadcrumbs and stuffed with broccoli, grilled turkey cutlet, chicken cutlet in multi-seed coat  
Geflügelplatte: Gegrillte Hähnchenschenkel, Gebackenes Hähnchen gefüllt mit Brokkoli, gegrilltes Putenschnitzel, Mehrkorn-Hähnchenschnitzel
- 5. Halastál** 10990 Ft  
**Fogas kárpáti, roston vajhal, rántott harcsa, párizsi tengeri hal**  
Fish-server: Carpathian pikeperch, grilled butterfish, catfish fried in breadcrumbs, Parisian sea-fish  
Fischplatte: Karpatenzander, gegrillter Butterfisch, gebackener Wels, Pariser Seefisch
- 6. Laguna vegetál** 9090 Ft  
**Sokmagvas rántott mozzarella, rántott cukkini, roston kecskesajt, juhtúróval töltött gomba rántva**  
Vegetarian Laguna platter: Fried mozzarella in multi-seed coat, fried zucchini, grilled goat cheese, fried mushrooms stuffed with ewe's cheese  
Vegetarische Laguna-Platte: Gebackener Mozzarella im Mehrkornmantel, gebackene Zucchini, gegrillter Ziegenkäse, gebratene Champignons gefüllt mit Brimsen



## GYEREKMENÜ / CHILDREN'S MENU / KINDERMENÜ

- 1. Húsleves csigatésztával / Rántott csirkemell hasábburgonyával / Ízes palacsinta** **3650 Ft**  
Meat-soup with shell-shaped pastry / Chicken breast fried in breadcrumbs with French fries / Pancake with jam  
Fleischsuppe mit Schneckenudeln / Gebackene Hähnchenbrust mit Pommes frites / Palatschinke mit Marmelade
- 2. Húsleves csigatésztával / Bolognai spagetti / Nutellás palacsinta** **3650 Ft**  
Meat-soup with shell-shaped pastry / Spaghetti Bolognese / Pancake with Nutella  
Fleischsuppe mit Schneckenudeln / Spaghetti Bolognese / Palatschinke mit Nutella

## SALÁTÁK / SALADS / SALATE

- 1. Mozzarella Caprese málnás balzsamecettel, friss rukkolával** **2690 Ft**  
Mozzarella Caprese with raspberry balsam vinegar, fresh arugula  
Mozzarella Caprese mit Himbeer-Balsamessig, frischem Rucola
- 2. Cézársaláta csirkemellel** **2850 Ft**  
Caesar-salad with chicken breast  
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust
- 3. Görögsaláta** **2850 Ft**  
Greek salad  
Griechischer Salat
- 4. Cézársaláta királyrákkal** **5590 Ft**  
Caesar-salad with king crab  
Caesar-Salat mit Königskrabbe
- 5. Tonhalsaláta** **2950 Ft**  
Tuna-salad  
Thunfischsalat



# La Guna

## PIZZÁK / PIZZAS / PIZZEN

kicsi • közepes • családi  
2790 / 3090 / 7490 Ft

### 1. Bella Donna

Paradicsomos alap, sonka, kukorica, ananász, sajt

**Bella Donna:** Tomato base, ham, corn, pineapple, cheese

**Bella Donna:** Tomatenboden, Schinken, Mais, Ananas, Käse

### 2. Fuvio

Tejfölös alap, füstölt tarja, sonka, kukorica, csirkemell, sajt

**Fuvio:** Sour cream base, smoked rib, ham, corn, chicken breast, cheese

**Fuvio:** Sauerrahmboden, geräucherte Rippchen, Schinken, Mais, Hähnchenbrust, Käse

### 3. Corleone

Tejfölös alap, sonka, kukorica, csirkemell, sajt

**Corleone:** Sour cream base, ham, corn, chicken breast, cheese

**Corleone:** Sauerrahmboden, Schinken, Mais, Hähnchenbrust, Käse

### 4. Laguna

Paradicsomos alap, sonka, bacon, lila hagyma, gomba, füstölt sajt

**Laguna:** Tomato base, ham, bacon, purple onion, mushroom, smoked cheese

**Laguna:** Tomatenboden, Schinken, Speck, lila Zwiebeln, Pilze, geräucherter Käse

### 5. DJ Skorpió

Paradicsomos alap, sonka, téliszalámi, tarja, csirkemell, póréhagyma, sajt

**DJ Scorpion:** Tomato base, ham, winter salami, rib, chicken breast, leek, cheese

**DJ Scorpion:** Tomatenboden, Schinken, Wintersalami, Rippchen, Hähnchenbrust, Lauch, Käse

### 6. Palermo

Sajtkrém alap, házi sonka, paprikás szalámi, camembert, pepperóni, sajt

**Palermo:** Cheese cream base, homemade ham, paprika salami, camembert, pepperoni, cheese

**Palermo:** Käsecremeboden, hausgemachter Schinken, Paprikasalami, Camembert, Peperoni, Käse

### 7. Magyaros

Sajtkrém alap, házi sonka, paprikás szalámi, camembert, pepperóni, sajt

**Hungarian:** Cheese cream base, homemade ham, paprika salami, camembert, pepperoni, cheese

**Ungarisch:** Käsecremeboden, hausgemachter Schinken, Paprikasalami, Camembert, Peperoni, Käse

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



## DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

- 1. Túrógombóc fahéjas tejföllel, gyümölcsraguval** 1490 Ft  
Cottage cheese dumplings with cinnamon sour cream and fruit-ragout  
Quarkklöße mit Zimtschmand und Fruchtragout
- 2. Csokis brownie vaníliafagylalttal** 1490 Ft  
Chocolate brownie with vanilla ice-cream  
Schokoladen Brownie mit Vanilleeis
- 3. Somlói galuska** 1390 Ft  
Somló dumplings  
Schomlauer Nockerln
- 4. Tiramisu kávéhabbal** 1450 Ft  
Tiramisu with coffee cream  
Tiramisu mit Kaffeesahne
- 5. Karamellás-körtés szelet** 1490 Ft  
Caramel- and pear-flavoured piece  
Karamell-Birnenstück
- 6. Palacsinta 2 db kakaós, túrós, ízes, nutellás** 1250 Ft  
Pancakes 2 pcs cocoa, cottage cheese, jam, Nutella

1.



2.



3.



4.



5.



6.





# La Guna

## SAVANYÚSÁGOK / PICKLES / SAUERES

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 1.  | <b>Csemegeuborka</b><br>Gherkin<br>Delikatessgurke  | 650 Ft |
| 2.  | <b>Kovászos uborka</b><br>Leavened cucumber<br>Salzgurke  | 650 Ft |
| 3.  | <b>Káposztasaláta</b><br>Cabbage-salad<br>Krautsalat  | 650 Ft |
| 4.  | <b>Paradicsomsaláta</b><br>Tomato-salad<br>Tomatensalat   | 750 Ft |
| 5.  | <b>Káposztával töltött paprika</b><br>Paprika stuffed with cabbage<br>Paprika gefüllt mit Kraut | 650 Ft |
| 6.  | <b>Uborkasaláta</b><br>Cucumber-salad<br>Gurkensalat  | 650 Ft |
| 7.  | <b>Tejfölös uborkasaláta</b><br>Cucumber-salad with sour cream<br>Gurkensalat mit Sauerrahm     | 750 Ft |
| 8.  | <b>Almapaprika</b><br>Apple paprika<br>Apfelpaprika   | 650 Ft |
| 9.  | <b>Pepperóni</b><br>Pepperoni<br>Pepperoni  | 650 Ft |
| 10. | <b>Cékla</b><br>Beetroot<br>Rote Beete  | 650 Ft |
| 11. | <b>Csalamádé</b><br>Mixed pickles<br>Gemischtes Saueres   | 650 Ft |

Ketchup 300 Ft

Majonéz 300 Ft

Tartármártás 500 Ft

# La Guna

**Tel.: 061 425 3239**

**[www.lagunapizzeria.hu](http://www.lagunapizzeria.hu)**

**[lagunacsepel@gmail.com](mailto:lagunacsepel@gmail.com)**

**[www.facebook.com/LaGunaEtteremPizzeria](https://www.facebook.com/LaGunaEtteremPizzeria)**

**Áraink a szervízdíjat NEM tartalmazzák !**

**Allergén táblázatunkat kérje  
a felszolgálótól!**

# La Guna