

# La'Mami

RISTORANTE PIZZERIA

Since 1997



*English Menu  
Magyar Menü  
& Slovenské Menu*



**Mikor vagyunk nyitva?**

Hétfő – csütörtök	11:00 - 21:00
Péntek	11:00 - 22:00
Szombat	16:00 - 22:00

Mierová 715/1  
990 01 Veľký Krtíš  
+421 918 426 586  
+421 948 899 397



**Pizzeria Lamami**



**pizzeria\_lamami**

**www.pizzeria-lamami.sk**

Műveleti vezető: Alžbeta Mareková  
Minden ár euróban (€)  
Az árak 1.1.2024-től érvényesek



# *Tudtad, ugye...?*

Az olaszok átlagosan 25 kg tésztát esznek és közel 100 liter bort isznak évente. 2008-ban az olaszok a vizet borra változtatták - nem csoda, hanem tévedés, amikor a Róma környéki szőlőfesztiválok idején egyes háztartásokban víz helyett bor folyt a csapokból.

**La'Mami**  
RISTORANTE PIZZERIA  
Since 1997

# Pizza

<b>1. Margherita</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella	420g	5,7
<b>Margherita Italia</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ bazsalikom	370g	6,9
<b>2. Szalámi pizza</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ szalámi	440g	7,9
<b>3. Gazda pizza</b> (1, 7) Mozzarella/ hagyma/ juhsajt (bryndza)/ szalonna	550g	8,4
<b>4. Sonkás pizza</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka	460g	7,8
<b>5. Neapol</b> (1, 4, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ fekete olajbogyó/ kapribogyó/ sós halacskák/ friss paradicsom	478g	8,5
<b>6. Sole</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ angol szalonna/ spárga	447g	7,9
<b>7. Cipola</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ hagyma/ fokhagyma	480g	7,4
<b>8. Contadina</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sampinyon/ kukorica/ brokkoli/ friss paradicsom	646g	8,4



<b>9. Pizza csirkehússal</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ ízesített csirkehús/ kukorica/ friss paradicsom	598g	8,2
<b>10. Tonno</b> (1, 4, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ hagyma/ tonhal	470g	8
<b>11. Cardinale</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon	500g	7,8
<b>12. Romana</b> (1, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ szalámi	464g	7,8
<b>13. Regina</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon/ szalámi	512g	7,9
<b>14. Quatro Stagioni</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon/ hagyma/ szalámi	520g	8,3
<b>15. Capriciosa</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon/ kosszarvú paprika	536g	8,4
<b>16. Diavola</b> (1, 3, 7) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ kolbász/ tojás	531g	8
<b>17. Calzone</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon/ szalámi/ articsóka	541g	8,5
<b>18. Toscana</b> (1, 7, 12) Paradicsomszós/ mozzarella/ sonka/ sampinyon/ kápia/ olajbogyó	561g	8,4





<b>19. Formaggi</b> (1, 7)	430g	8,5
Paradicsomszósz/ encián/ penészes mozzarella/ grana padano		
<b>20. Hawai</b> (1, 7, 12)	510g	7,9
Paradicsomszósz/ mozzarella/ sonka/ ananász		
<b>21. Mafia Torta</b> (1, 7, 12)	577g	8,5
Paradicsomszósz/ mozzarella/ sonka/ olajbogyó/ kápia (olajos paprika)/ hagyma/ kolbász/ chilli		
<b>27. Spenót pizza</b> (1, 3, 7)	530g	8,2
Paradicsomszósz/ mozzarella/ spenót/ angol szalonna/ tojás		
<b>28. Pomodoro e rucola</b> (1, 7, 12)	460g	8,3
Paradicsomszósz/ mozzarella/ fekete olajbogyó/ szárított paradicsom/ rukkola/ grana padano		
<b>29. Bresaola</b> (1, 7)	480g	9,1
Paradicsomszósz/ mozzarella/ cherry paradicsom/ bresaola (olasz szárított marhahús)/ rukkola/ grana padano		
<b>32. Spianata</b> (1, 7)	490g	8,6
Paradicsomszósz/ mozzarella/ olasz szalámi spianata/ fekete olajbogyó/ vöröshagyma		
<b>33. Tejfölös pizza</b> (1, 7)	520g	8
Tefjol/ mozzarella/ voroshagyma/ kolbász/ snidling		



# Tudtad, ugye...?

Kézzel vagy evőeszközzel? Lehet, hogy meglepődik, de minden nápolyi azt fogja mondani. azt mondják, hogy a keziddel! Ez az egyetlen módja az étkezésnek, amit helyesnek tartanak. A pizzát gyorsan vágja fel egy kerek vágóeszközzel, hogy a mozzarella ne ragadjon rá. Ezután lehetőleg egyenletes számú darabokra kell vágni.



# Saláták

<b>Italiana</b> (3, 4, 7, 12) Saláta/ paradicsom/ uborka/ tonhal/ szalámi/ sonka/ olajbogyó/ tojás/ sós mozzarella/ sárgarépa/ bazsalikom/ salátaöntet	320g/430g	6,3 / 7,5
<b>Siciliana</b> (7, 12) Saláta/ paradicsom/ uborka/ sós mozzarella/ piros hagyma/ sárgarépa/ paprika/ bazsalikom/ salátaöntet	300g/420g	5,8 / 6,9
<b>Mozzarella e pomodoro</b> (7) Mozzarella/ paradicsom/ olivaolaj/ bazsalikom	250g/330g	5,7 / 6,9
<b>Saláta csirkehússal</b> (7, 12) Saláta/ paradicsom/ sós mozzarella/ fekete olajbogyó/ csirkehús/ kukorica/ bazsalikom/ salátaöntet	340g/440g	6,3 / 7,5
<b>Rosso</b> (7, 10, 11) Lollo rosso saláta/ rukola/ cherry paradicsom/cékla/ penészes mozzarella/ mézes-mustáros dressing/ fekete szézam	340g	7,5

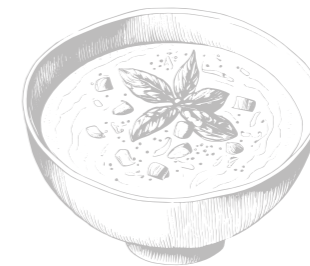
# Tésztafélék

Az aktuális szezonális ajánlatnak megfelelően



# Levesek

<b>Paradicsomleves mozzarellával</b> (7)	0,3l	2,9
<b>Csirkeleves</b> (1)	0,3l	2,9
<b>Sárgarépa - gyombér - curry leves</b> (9)	0,3l	2,9
<b>vörös lencse leves</b> (9)	0,3l	2,9



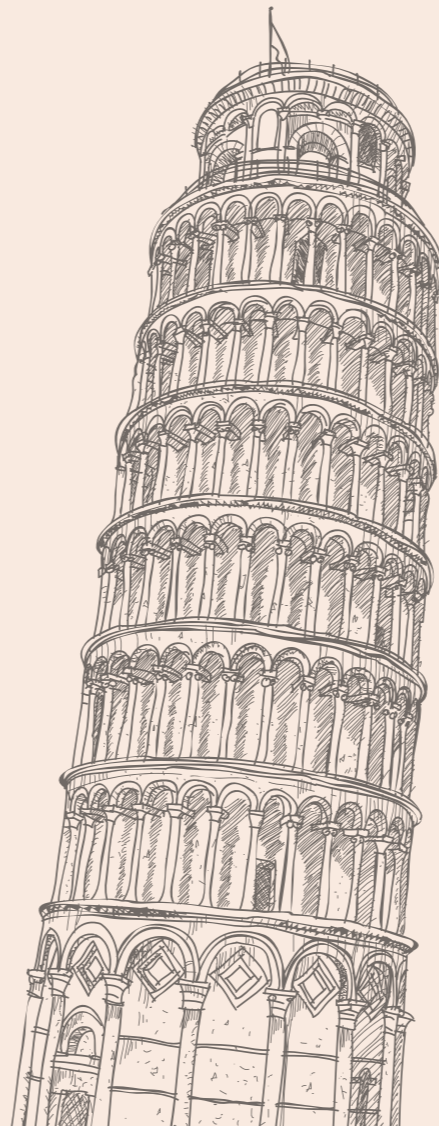
# Körítések

<b>Sajtos lepény</b> (1, 7)	290g	3,5
<b>Lepény paradicsomszósszal</b> (1)	280g	2,7
<b>Lepény</b> (1)	250g	2,3
<b>Focaccia</b> (1) Cherry paradicsom/ fekete olivabogyó/ rozsmaring	330g	4,5
<b>Focaccia</b> (1) Szárított paradicsom/ voroshagyma, rozsmaring	330g	4,5



# Adalékok

szalámi <b>20g</b> / kolbász <b>20g</b> / hagyma <b>50g</b> / lollo rosso <b>50g</b> / kápia (olajos paprika) <b>50g</b> / kosszarvú paprika <b>60g</b> / szalonna <b>30g</b> / tojás <b>1db</b> / feferon <b>18g</b> / kukorica <b>80g</b> / paradicsom <b>100g</b> / brokkoli <b>75g</b> / sonka <b>40g</b> / sampinyon <b>60g</b> / rukkola <b>10g</b> / cukkini <b>20g</b>	1,25
articsóka <b>40g</b> / encián <b>44g</b> / spárga <b>50g</b> / cékla <b>70g</b> / cherry par. <b>60g</b> / penészes mozzarella <b>50g</b> / ananász <b>100g</b> / mozzarella <b>80g</b> / sós mozzarella <b>80g</b> / grana padano <b>15g</b> / olajbogyó <b>30g</b> / mozzarella <b>70g</b> / sós halacskák <b>20g</b> / spenót <b>100g</b> / szárított paradicsom <b>45g</b>	1,70
tonhal <b>80g</b> / mozzarella <b>70g</b> / csirkehús <b>80g</b> / juhsajt <b>60g</b> / gorgonzola <b>50g</b>	2,05
bresaola <b>35g</b> / grillezett penészes sajt <b>110g</b> / mozzarella <b>80g</b> / grillezett kecskesajt <b>60g</b> / spianata <b>35 g</b>	2,50
mézes-mustáros dressing <b>15g</b>	0,25
saláta öntet <b>15g</b>	0,25
1/2 adalék	0,70
joghurtos öntet <b>30g</b>	0,70
fokhagyma <b>15g</b> / chilli	0,55
Táska	0,15
Papír táska	0,20
Doboz	0,45
Saláta csomagolása	0,45
Lepény csomagolása	0,35
Levesek, tésztafélék csomagolása	0,40
Italcsomagolása	0,20



## Tudtad, ugye...?

Az olaszországi Nápolyban található Antica Pizzeria Port'Alba-t tartják a világ első pizzériájának, ahol már 1738-ban árultak pizzát. A népszerű városi legenda szerint a pizzát 1889-ben Raffaele Esposito találta fel Margherita királynő tiszteletére, amit Margherita pizzának nevezett el. Történeszek azonban felidézik, hogy Nápolyban az utcai árusok már évekkel korábban is árultak ilyen, feltétekkel ellátott süteményeket. A pizza legvalószínűbb ősének a focaccia-t tartják.

# Italok kínálata

## Üdítőitalok



Coca cola / Zero	0,33l	1,95
Fanta	0,33l	1,95
Kinley Tonic (ajánlat szerint)	0,25l	1,95
Sprite	0,33l	1,95
Kofola	0,25l	1,75
Vinea	0,25l	1,95
Fructal eper/ ananász	0,20l	1,85
Cappy narancs/ multi/ ribizli/ alma	0,25l	1,95
Romerquelle	0,33l	1,25
Romerquelle citromfű	0,33l	1,85
Natura	0,33l	0,95
Fuzetea jeges tea (ajánlat szerint)	0,33l	1,95
Limonádé citromos	0,3l/0,5l	1,3 / 1,9
Mentás limonádé	1l	4,2
Frappe	0,30l	2,7
Eper koktél	0,33l	2,5



## Forró italok

Espresso	7g	1,7
Cappuccino (7)	7g	2,5
Bécsi kávé (7)	7g	2,5
Török kávé	7g	1,7
Forró csokoládé tejszínhabbal (sötét, fehér) (7)	0,25l	3,1

## Teák

Friss mentatea	1g	1,9
Friss gyömbér tea	4g	2,1
Gyümölcs tea	2g	1,9
Kamillatea	2g	1,9
Earl grey fekete tea	2g	1,9
Zöld tea	2g	1,9
Zöld tea jázminnal	2g	1,9
Sült tea (ajánlat szerint)	40ml	2,9
Kávékrém	10g	0,5
Méz	20g	0,5

## Alkoholos italok

### Likőrök és szeszes italok

Tequila Olmeca silver	4cl	3,1
Jägermeister	4cl	3
Fernet stock/ citrus	4cl	2,2
Baileys	4cl	2,9
Becherovka	4cl	2,2
Absolut vodka	4cl	2,8
Finlandia vodka	4cl	2,4
Vilmos kort-e	4cl	2,6
Borovička Koniferum	4cl	2,2
Barbados Plantation XO Rum	4cl	4,5
Captain Morgan Rum	4cl	2,4
Beefeater London dry Gin	4cl	2,2
Passionfruit Gin	4cl	2,9
Kárpáti Brandy speciális	4cl	3,8
Jack Daniel's Whisky	4cl	3,2
Jameson	4cl	2,8
Jameson Orange	4cl	2,9
Tatratea 52%	4cl	2,8
Bošácka szilva 52%	4cl	3,2

**Alkoholtartalmú italokat csak 18 éven  
felüli személyeknek szolgálunk fel.**

## Csapolt sör

Zlatý Bažant 12°	0,3l	1,95
(ajánlat szerint)	0,5l	2,55

## Palackozott sör

Plzeň	0,5l	2,4
Krušovice 10°	0,5l	2
Zlatý Bažant nealko	0,5l	1,7
Zlatý Bažant radler nealko (ajánlat szerint)	0,5l	1,7

## Borok

Hordos bor (ajánlat szerint)	0,1l	0,9
Forralt bor	0,2l	2,75
MOVINO Cabernet Sauvignon	0,75l	6,7
MOVINO Chardonnay	0,75l	6,7
MOVINO Riesling	0,75l	6,7
MOVINO Devín	0,75l	12

## Pezsgők

Hubert Deluxe	0,75l	7,9
Prosecco	0,1l	0,9

## Koktélek

Gin Tonic	(gin 4cl)	3,4
Aperol	(aperol 4cl)	3,7
Bavorak	(fernet 4cl)	3



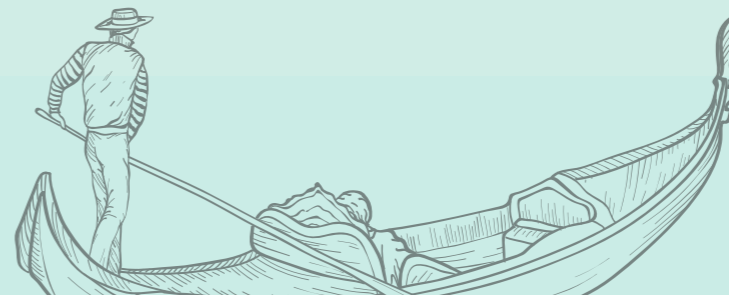
# Allergének

1. Gluténtartalmú gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut vagy ezek hibrid fajtái)
2. Rákfélék és az ezekből készült termékek
3. Tojás és az ezekből készült termékek
4. Hal és az ezekből készült termékek
5. Földimogyoró és az ezekből készült termékek
6. Szójabab és az abból készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, nevezetesen mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámiadió és queenslandi dió és az abból készült termékek
9. Zeller és az abból készült termékek
10. Mustár és az abból készült termékek
11. Szezámag és az abból készült termékek
12. Kén-dioxid és szulfitek 10 mg/kg-nál vagy 10 mg/l-nél nagyobb koncentrációban
13. Kén-dioxid és szulfitek
14. Kagylók és az azokból készült termékek

Minden étel nyomokban tartalmazhat glutént, tojást, szóját, zellert, szezámot, tejet és mustárt.

# Tudtad, ugye...?

- Olaszországban törvény mondja ki, hogy milyen pizzát lehet olasznak nevezni.
- A világ éttermeinek körülbelül 17%-a pizzéria.
- Pizza reggelire? Az emberek akár 36%-a tartja a pizzát jó reggelinek.
- A legdrágább pizza, amelynek elkészítése akár három napig is eltart, 12 ezer dollárba kerül. A hozzávalók három háromféle kaviár és norvég rák.
- Az ananász a pizzára való? Az olaszok biztosan azt mondják, hogy nem. De a statisztikák szerint az emberek 15%-a szereti.
- Pizza az úrben? 2001-ben a Nemzetközi Úrállomásra szállították.
- A világon több mint 680 féle pizza létezik.
- A legszurdabb változatnak a pizza tésztával vagy curryvel és banánnal tartják. Te kipróbálnád?





# La'Mami

RISTORANTE PIZZERIA

Since 1997

