

# Liliomfi Restaurant

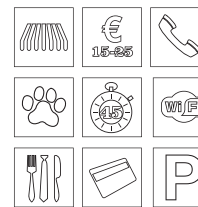
When sitting down in a restaurant, you decide on a number of things. Subconsciously, the atmosphere, the colours, the forks and even the salt shaker has an impact on the taste of the food. If quality is not of the utmost importance in a restaurant, every effort of the chef may be in vain. The two young owners and chefs of Liliomfi restaurant decided to create perfection in design, taste and atmosphere. The kitchen makes the best of the best of Italian specialities and pay special attention to ingredients and their use, but the menu includes Hungarian dishes as well.



„AZ ELKÉSZÜLT ÉTEL OLYAN,  
AKÁR EGY MÚALKOTÁS, EGY FESTMÉNY...”  
KÁLLAI ROLAND



ROSE FOIE GRAS WITH GINGER NOODLES WITH PEAR FRUIT SALSAS  
ROSE LIBAMÁJ GYÖMBÉRES METÉLTTEL GYÜMÖLCS-SALSÁS KÖRTÉVEL



## LILIOMFI ÉTTEREM

**Address of restaurant / Étterem címe:** 5000 Szolnok, Tánics M. u. 15.  
**Telephone number / Telefonszám:** +36 (20) 583-7043  
**Telephone number for reservations / Foglalási telefonszám:** +36 (20) 298-7238  
**E-mail address / E-mail cím:** liliomfietterem@gmail.com  
**Website address / Webcím:** www.liliomfietterem.hu  
**Name of manager / Üzletvezető neve:** Fazekas Balázs  
**Name of chef / Chef neve:** Szabó Imre  
**Name of sous-chef / Sous-chef neve:** Bozsányi Krisztián  
**Name of executive chef / Executive chef neve:** Kállai Roland  
**Opening hours / Nyitva tartás:** Monday-Sunday / Hétfő-Vasárnap: 10:00-24:00  
**Number of seating places / Férőhelyek száma:** 40-60  
**Year of Establishment / Alapítva:** 2010

Ahogy az ember beül egy étterembe, rögtön eldönt számos dolgot. A tudatalattinkban a hangulatnak, a színeknek, a villának, de még a sószórónak is hatása van az étel izére. Ha a minőség nem alapelv egy étterem életében, akkor a konyha igyekezete hiábavaló lehet. A Liliomfi étterem két ifjú tulajdonosa és mester-szakácsai úgy döntöttek, igyekeznek tökéleteset kínálni látványban, ízben és körtésben egyaránt. A konyha eredeti olasz ízekben kínálja jobbnál jobb fogásait, melyeknél nagy figyelmet fordítanak az alapanyagokra és azok felhasználására; de természetesen a magyar ételek sem hiányozhatnak az étlapról.

