

Podręczny słownik w restauracji

Ryby

- salmon – łosoś
- barbel – brzana (karpiołate)
- hake – morszczuk (rzadziej: dorsz)
- cod – dorsz
- kabeljou (kob) – dorsz
- kingklip – miętus królewski
- sole – sola (szlachetna ryba morska)
- butterfish – pompil pacyficzny / żuwak
- (ryba morska z rodziny okoniokształtnych)
- tuna – tuńczyk
- mackerel – makrela
- carp - karp
- dorado – dorada (okoniokształtna)
- tilapia – ryba okoniokształtna
- monk – żabnica

Owoce morza

- oysters – ostrygi
- cockles – małże
- prawn – krewetka (duża ok. 12 cm)
- shrimp – krewetka (mała ok. 5-8 cm)
- shellfish – skorupiak
- mussel – omułki
- snail – ślimak
- crayfish – rak
- calamari - kalmary

Mięso

- game – dziczyzna
- oryx, kudu, springbok – antylopy
- lamb – baranina
- pork – wieprzowina
- rib – żeberka
- liver – wątróbka
- eisbein – golonka
- oxtail – ogon wołowy
- steak – stek (z wołowiny)
- t-bone steak – stek z kością z polędwicy i rostbefu przedzielonych kością kręgosłupa
- sirloin steak – befszyk z polędwicy
- rump steak – rumszyk (twardszy)
- filet mignon – polędwica (delikatny stek)
- ribeye stek – antrykot z żeber
- sirloin – polędwica (część grzbietowa)
- steak tartare – tatar (polędwica z żółtkiem)
- schnitzel – sznyceł
- cordon bleu – kotlet panierowany (ser i szynka owinięte sznycelem)
- chops – kotlety siekane
- bratwurst – kiełbaski grilowe
- pork belly – boczec wieprzowy

Warzywa

- parsley – pietruszka
- butternut – dynia
- beetrot – burak
- sauerkraut - kapusta kwaszona / kiszona
- rotkohl – kapusta czerwona
- pickles – ogórki kwaszone
- asparagus – szparagi
- lentil – soczewica
- butterbean – fasolka półksiężycowata

Jajka

- scrambled eggs – jajecznica
- sunny side up – jajko sadzone
- poached egg – jajko w koszulce
- fried egg – jajko smażone
- boiled – jajko gotowane (na twardo poproś o: hard boiled 10 minutes egg)

Przyrządzanie, doprawianie

- crumbed – panierowany (kruszony)
- dusted in flour – panierowane w mące
- braised – duszony
- stew – potrawka, gulasz
- jus – brązowy sos z tłuszczu po mięsie
- gravy – sos pieczeniowy
- crispy – kruchy, chrupiący
- topped – dekorowany, z dodatkiem
- toppings – dodatki
- skewer – szaszłyk
- peri-peri (pili-pili) – ostry sos na bazie czerwonych papryczek
- garlic butter – masło czosnkowe
- stir-fry – smażone mięso / warzywa / makaron (danie z kuchni azjatyckiej)
- monkey gland – sos typu BBQ na bazie cebuli, czosnku i żeńszenia
- well done – dobrze wysmażony (np. stek)

Dodatki / dania mączne

- brotchen – bułka
- burger – kanapka z mięsem (duża!)
- pasta – makaron
- tagliatelle – makaron wstążki
- rösti – placki ziemniaczane
- bratkartoffeln – smażone ziemniaki
- spring roll – sajgonki, naleśniki mięsno-warzywne
- pancake – naleśnik
- wrap – płaski chleb owinięty wokół nadzienia (jak tortilla lub pita)
- poppadom (papadam, papad) – indyjskie cienkie placki jak chipsy lub nachos.
- quiche – placek z kruchego ciasta i jajecznicy, może być z nadzieniem warzywnym / mięsnym
- mieliepap – kasza z mąki kukurydzianej (w Afryce nazywana też ugali, nsima, posho)