

# Levesek

## Suppen / Soups

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ☼ | <i>Erőleves tojással</i><br>(Kraftbrühe mit Ei)<br>(Bouillon with egg)  | 650.-  |
| ☼ | <i>Erőleves palacsintametélttel</i><br>(Kraftbrühe mit Palatschinmennudeln)<br>(Bouillon with stripes of pancake) | 650.-  |
| ☼ | <i>Erőleves cérnametélttel</i><br>(Kraftbrühe mit Nudel)<br>(Bouillon with noodle)                                | 650.-  |
| ☼ | <i>Babgulyás</i><br>(Bonengulasch)<br>(Pottage with bean)   | 1800.- |
| ☼ | <i>Babgulyás csészében</i><br>(Bonengulasch in Tasse)<br>(Pottage with bean in cup)                               | 1200.- |
| ☼ | <i>Tárkonyos raguleves</i><br>(Fleischsuppe mit Estragon)<br>(Ragout soup with tarragon)                          | 1200.- |
| ☼ | <i>Görög gyümölcsleves</i><br>(Griechische Obstsuppe)<br>(Greek fruit soup)                                       | 900.-  |
| ☼ | <i>Májgombócleves</i><br>(Leberknödelsuppe)<br>(Liver dumpling soup)  | 850.-  |
| ☼ | <i>Toscanai paradicsomleves sajttal</i><br>(Toscaner Tomatensuppe mit Käse)<br>(Toscanian Tomatosoup with cheese) | 1200.- |
| ☼ | <i>Hagymakrémleves</i><br>(Zweibel creamsuppe)<br>(Onioncream soup)   | 1200.- |



# Élőételek

## Kalte Vorspeisen / Starters

👑	<i>Tatár beafsteak (béliszínből)</i> (Tatar beafsteak)	4800.-
👑	<i>Vitaminsaláta</i> (Vitaminsalat)	1500.-
👑	<i>Mátrasaláta</i> (Ungarischen Salat) (Hungarian salad)	1700.-
👑	<i>Görögsaláta</i> (Griechischersalat) (Greek salad)	1800.-
👑	<i>Hortobágyi húsos palacsinta</i> (Hortobagyer Palatschinken) (Pancake of Hortobagy)	1800.-
👑	<i>Májjal töltött gomba tartárral</i> (Mit leber gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße) (Mushroom stuffed with liver with tartar sauce)	2300.-
👑	<i>Velővel töltött gomba tartárral</i> (Mit Hirn gefüllte pilzköpfe mit tartarsoße) (Mushroom stuffed with marrow with tartar sauce)	2300.-
👑	<i>Bundás mozzarella golyók salátaágyon</i> (Gebäckene käsekugels mit eissalat und schafkäse) (Crumbed mozzarella balls on greensalad)	1800.-

*Kedves Vendégeink!*

*Áraink köret nélkül értendőek.*

*Bankkártyás fizetés esetén, 10 % szervízdíjat számolunk fel!*




*Köszönjük megértésüket!*



**Árvay Csárda Restaurant**




# Készételek

## Fertige Speisen / Dishes

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <i>Pacal</i><br>(Kuttel)<br>(Tripe stew)                           | 2200.- |
|  | <i>Velőspacal</i><br>(Kuttel mit Hirn)<br>(Tripe stew with marrow) | 2450.- |
|  | <i>Töltött káposzta</i><br>(Gefülltes Kraut)<br>(Stuffed cabbage)  | 2200.- |

## Gyerek menü

### Menü for children

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | <i>Dinó falatkák</i><br>(Panierte dinosaur snacks)<br>(Crumbed dinosaur snacks) | 1600.- |
|  | <i>Bolognai spagetti</i><br>(Bolognese Spaghetti)<br>(Spaghetti bolognese)      | 1600.- |
|  | <i>Rántott pulykamell</i><br>(Panierte Putenbrust)<br>(Crumbed turkeybreast)    | 1600.- |



# Borjúhúsból készült ételek









## Kalbfleisch / Dishes made of veal

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 👑 | <i>Borjú bécsi</i><br>( <i>Wienerschnitzel</i> )<br>( <i>Wiener Veal</i> )  | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjújava „Korányi doktor” módjára</i><br>( <i>Kalbfleisch auf „Dr. Korányi” Art</i> )<br>( <i>Grilled veal Korányi style</i> )  | 3750.- |
| 👑 | <i>Majorannás borjútojás</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Majoranne</i> )<br>( <i>Veal in marjoram sauce</i> )   | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék barnamártásban</i><br>( <i>Kalbfleisch mit brauner Soße</i> )<br>( <i>Veal medallions with brown gravy</i> )  | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék kapormártásban</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Dillsoße</i> )<br>( <i>Veal medallions with dill sauce</i> )   | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjúborda „Jóasszony” módra</i><br>( <i>Kalbskotelett auf „Gute Frau” Art</i> )<br>( <i>Grilled veal „Good Woman” style</i> )   | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjúcsíkok tejszínes gombamártással</i><br>( <i>Kalbfleisch mit Pilzsoße und Sahne</i> )<br>( <i>Veal in creamy mushroom sauce</i> )  | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjúborda sajttal és gombával töltve</i><br>( <i>Kalbskotelett mit Käse und Pilzen gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with cheese and mushroom</i> )                        | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjú füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i><br>( <i>Kalb mit Räucherkäse und Schafskäse gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese</i> ) | 3600.- |
| 👑 | <i>Borjú aszalt körtével és sajttal töltve</i><br>( <i>Kalb mit Dörrp birne und Käse gefüllt</i> )<br>( <i>Veal stuffed with stewed pear and cheese</i> )                       | 3600.- |



# Szárnyas húsételek

## Geflügel / Dishes made of poultry

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | <i>Natúr pulykamell</i><br>(Naturgebratene Putenbrust)<br>(Grilled Turkeybreast)   | 2100.- |
|    | <i>Szezámagos pulykamell</i><br>(Putenbrust mit Sesamme)<br>(Turkeybreast in sesamecrumb)  | 2300.- |
|    | <i>Kijevi pulykamell</i><br>(Putenbrust auf Kijewer Art)<br>(Turkeybreast „Kijevi” style)  | 2500.- |
|    | <i>Pulykamell csíkok tejszínes gombával</i><br>(Putenbruststücke mit Pilze und Sahne)<br>(Turkeybreast in creamy mushroom sauce)   | 2500.- |
|   | <i>Pulykamell Cordon bleu</i><br>(Putenbrust Cordon bleu)<br>(Turkeybreast Cordon bleu)  | 2500.- |
|  | <i>Sajtmártásos pulykamell</i><br>(Putenbrust in Käsesoße)<br>(Turkeybreast in creamy cheese sauce)  | 2500.- |
|  | <i>Pulykamell natúran, kapros mártással</i><br>(Naturgebratene Putenbrust mit Dillsoße)<br>(Turkeybreast in dill sauce)  | 2500.- |
|  | <i>Pulykamell füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i><br>(Putenbrust mit Räncherkäse und Schafskäse)<br>(Turkeybreast stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese) | 2700.- |
|  | <i>Pulykamell fahéjas almászeletekkel, sajttal töltve</i><br>(Putenbrust gefüllt mit Apfel und Zimt)<br>(Turkeybreast stuffed with cinnamoned apple and cheese)          | 2700.- |



- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ❁ | <p><i>Pulykamell aszalt szilvával és sajttal töltve</i><br/> <i>(Putenbrust gefüllt mit Dörrpflaumen und Käse)</i><br/> <i>(Turkeybreast stuffed with cheese and stewed prunes)</i></p>     | 2700.- |
| ❁ | <p><i>Pulykamell camambert-rel, almával töltve</i><br/> <i>(Putenbrust gefüllt mit camambert und Apfel)</i><br/> <i>(Turkeybreast stuffed with camambert and apple)</i></p>                 | 2700.- |
| ❁ | <p><i>Pulykamell „Budapest” módra</i><br/> <i>(Putenbrust auf Budapest Art)</i><br/> <i>(Turkeybreast „Budapest” style)</i></p>   | 2700.- |
| ❁ | <p><i>Szecsuanai pulykaszeletek</i><br/> <i>(Setschuaner Putenstücke)</i><br/> <i>(Turkeybreast Sechuan style)</i></p>  | 2700.- |
| ❁ | <p><i>Libamájjal töltött pulykamell</i><br/> <i>(Mit Gänseleber gefüllte Putenbrust)</i><br/> <i>(Turkeybreast stuffed with goose liver)</i></p>  | 4500.- |
| ❁ | <p><i>Libamáj szeletek madeira mártással</i><br/> <i>(Gänseleber mit Madeira Soße)</i><br/> <i>(Goose liver slices in madeira sauce)</i></p>  | 5200.- |
| ❁ | <p><i>Libamáj szeletek „Lyon-i” módra</i><br/> <i>(Gänseleber auf Lyoner Art)</i><br/> <i>(Goose liver slices „Lyon-i” style)</i></p>   | 5200.- |
| ❁ | <p><i>Libamáj szeletek rántva, sült almával</i><br/> <i>(Panierte Gänseleber mit braten Apfel)</i><br/> <i>(Goose liver slices in breadcrumb with grilled apple)</i></p>                    | 5200.- |
| ❁ | <p><i>Libamáj szeletek magyarosan</i><br/> <i>(Gänseleber auf ungerischer Art)</i><br/> <i>(Goose liver slices „Hungarian” style)</i></p>   | 5200.- |
| ❁ | <p><i>Pulykamell roston, ananással, mozzarellával, baconnal</i><br/> <i>(Putenbrust mit ananas, mozzarella und bacon)</i><br/> <i>(Rosted turkey with ananas, mozzarella and bacon)</i></p> | 2700.- |



- ☪ *Fokhagymás, mustáros grillpulyka füstölt sajttal, baconnal* 2700.-  
(*Knoblauch senf grill putenbrust geräuchertem, bacon*)  
(*Roasted turkey with garlic, smoked-cheese and bacon*)
- ☪ *Grillezett pulykamell sonkával, füstölt mozzarellaával, bazsalikommal* 2700.-  
(*Gegrillte putenbrust mit schinken und geräuchertem mozzarella und basil*)  
(*Grilled turkey with ham, smoked mozzarella and basil*)
- ☪ *Pulykamell roston, mézes mustáros pácban* 2200.-  
(*Gegrillte putenbrust mit honig und self*)  
(*Roasted turkey with sauce made of honey and mustard*)













# Sertéshúsból készült ételek

## Speisen aus Schweinefleisch / Pork dishes

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ☪ | <i>Natúr sertésborda</i><br>(Naturgebratene Schweinekotelett)<br>(Grilled pork-chops)  | 2100.- |
| ☪ | <i>Rántott sertésborda</i><br>(Panierte Schweinekotelett)<br>(Crumbed pork-chops)  | 2300.- |
| ☪ | <i>Sertésborda párizsiasan</i><br>(Schweinekotelett auf Pariser Art)<br>(Pork-chops parisian style)  | 2300.- |
| ☪ | <i>Sajttal, sonkával töltött borda</i><br>(Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett)<br>(Fried pork-chop in breadcrumbs stuffed with cheese and ham) | 2700.- |
| ☪ | <i>Májjal töltött borda</i><br>(Mit Leber gefülltes Kotelett)<br>(Pork-chop stuffed with liver)  | 2700.- |
| ☪ | <i>Velővel töltött borda</i><br>(Mit Hirn gefülltes Kotelett)<br>(Pork-chops stuffed with marrow)  | 2700.- |
| ☪ | <i>Brassói sültestál</i><br>(Naturgebratenes Fleisch auf Braschauer Art mit Leber Speck und Zwiebel)<br>(Grilled pork-chops Brasso style)                    | 2700.- |
| ☪ | <i>Brassói aprópecsenye</i><br>(Braschauer Kleinbraten)<br>(Pork medallions Brasso style)  | 2700.- |
| ☪ | <i>Sertésborda bakonyi módra</i><br>(Schweinekotelett auf Bakonyer Art)<br>(Pork-chops Bakonyi style)  | 2700.- |





- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | <i>Cigánypecsenye</i><br>(Zigennerschnitzel)<br>(Roast pork joint gipsy style)   | 2700.- |
|    | <i>Natúr bordaszeletek „Holstein” módra két tükörtojással</i><br>(Naturgebratenes Schweinekotelett auf Holstein art mit 2 Spiegeleiern)<br>(Grilled pork-chops Holstein style) | 2700.- |
|    | <i>Bugaci borda</i><br>(Schweinekotelett gefüllt mit wurst und Käse)<br>(Pork-chops stuffed with sausage and cheese)   | 2700.- |
|    | <i>Baranyai töltött karaj májjal és gombával töltve</i><br>(Branauer gefülltes Kotelett mit Leber und Pilze)<br>(Pork-chops stuffed with liver and mushroom)                   | 2700.- |
|    | <i>Velőrózsák rántva</i><br>(Paniertes Hirn)<br>(Marrow fried in breadcrumbs)  | 2400.- |
|   | <i>Kétszemélyes „Csárdatál” vegyes körettel</i><br>(Tscardaplatte für 2 Personen)<br>(Plate for 2 people)  | 6200.- |
|  | <i>Sertésborda „Sztroganoff” módra</i><br>(Schweinekotelett auf Stroganoff Art)<br>(Grilled pork-chops Stroganoff style)   | 2700.- |
|  | <i>Kárpáti borzaska</i><br>(Schweineschnitzel mit Karpater Kartoffel, Knoblauch und saure Sahne)<br>(Breadcrumbed pork-chops Karpat style)                                     | 2700.- |
|  | <i>Liptói töltött borda</i><br>(Gefülltes Schweinekotelett auf Liptoer Art, mit Petersilie und Schafkäse)<br>(Pork-chops stuffed with sheep cottage cheese)                    | 2700.- |
|  | <i>Baranyai sertéstekeercs</i><br>(Schweinerolle auf Branauer Art, mit Schafkäse gefüllt, und Bacon)<br>(Pork-chops stuffed with cheese and bacon)                             | 2700.- |



# Halételek

## Fischgerichte / Dishes of fish

	<i>Ponty halászlé</i> (Fischsuppe von Karpfen) (Chowder)	2200.-
	<i>Ponty rántva</i> (Panierte Karpfen) (Breadcrumbs carp)	2300.-
	<i>Ponty „Orly” módra</i> (Karpfen auf Orly Art) (Carp Orly style)	2300.-
	<i>Pisztráng roston „Szép Molnárné” módra</i> (Forelle vom Rost auf „Schöne Müllersfrau” Art) (Roast trout Szép Molnárné style)	90.-/dkg
	<i>Mandulás pisztráng</i> (Forelle mit Mandeln) (Trout with almonds)	90.-/dkg
	<i>Filézett hekk rántva</i> (Paniertes Heck) (Fried heck filet in breadcrumbs)	2300.-
	<i>Fogasfilé rántva</i> (Zander filet panierte) (Pikefilet in breadcrumbs)	3000.-
	<i>Fogasfilé roston</i> (Zander vom Rost) (Roast pike)	3000.-



- ☪ *Fogasfilé tejszínes gombamártással* 3200.-  
(Zander mit Pilze und Sahne)  
(Roast pike with creamy mushroom sauce)
- ☪ *Fogasfilé „Jóasszony” módra* 3200.-  
(Zander auf „Gute Frau”-Art)  
(Roast pike Jóasszony style)



# Marhahúsból készült ételek

## Speisen aus Rindfleisch / Dishes from beef

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|    | <i>Hagymás rostélyos lyoni hagymával</i><br>(Rostbraten mit Lyoner Zwiebeln)<br>(Rumpsteak with fried onion-rings) | 3800.- |
|    | <i>Hátszín tükörtojással</i><br>(Lendenbraten mit Spiegeleiern)<br>(Rumpsteak with roast mushroom)                 | 3800.- |
|    | <i>Hátszín pirított gombával</i><br>(Lendenbraten mit geröstetem Pilze)<br>(Rumpsteak with roast mushroom)         | 3800.- |
|    | <i>Bélszín magyarosan</i><br>(Lendenschnitten auf ungarischer Art)<br>(Tenderloin steak)                           | 4500.- |
|  | <i>Bélszín pirított gombával</i><br>(Lendenschnitten mit geröstetem Pilze)<br>(Beefsteak with roast mushroom)      | 4500.- |
|  | <i>Bélszín Cordon bleu</i><br>(Lenden Cordon bleu)<br>(Beefsteak Cordon bleu)                                      | 4500.- |
|  | <i>Bélszín „Budapest” módra</i><br>(Lender auf Budapester Art)<br>(Beefsteak Budapest style)                       | 4500.- |
|  | <i>Bélszín tükörtojással</i><br>(Lendenbraten mit Spiegeleiern)<br>(Beefsteak with sunny side up egg)              | 4500.- |
|  | <i>Bélszín Stroganoff</i><br>(Lenden Stroganoff)<br>(Beefsteak Stroganoff style)                                   | 4500.- |



- ☪ *Bélszín „Vadász” módra barnamártással* 5200.-  
(Lendenbraten auf Jäger Art mit brauner Soße)  
(Beefsteak hunter style with brown gravy)
- ☪ *Bélszín chatou-briand párizsi köritéssel (Kétszemélyes)* 9800.-  
(Lenden chatou-briand mit Pariser Beilage für 2 Personen)  
(Beefsteak chatou-briand for 2 people)
- ☪ *Óriás bélszín „Csárda” módra (nagy étkezőknek)* 7200.-  
(Große Lenden Tscarda Art für die, Bärenhunger haben)  
(Double steak Csárda style)



# Köreték

## Beilage / Garnishes

☪	<i>Hasábburgonya</i> (Pommes frites) (Fried potatoes)	650.-
☪	<i>Petrezselymes, vajas burgonya</i> (Petersilienkartoffel) (Parsley potatoes)	600.-
☪	<i>Hagymás, tört burgonya</i> (Lauchs Kartoffel) (Mashed potatoes with onion)	780.-
☪	<i>Párolt rizs</i> (Reis) (Rice)	600.-
☪	<i>Rizi-bizi</i> (Rizi-bizi) (Risi-bisi)	650.-
☪	<i>Zöldséges rizs</i> (Reis mit Gemüse) (Rice with vegetables)	700.-
☪	<i>Burgonyaropogós (kroket)</i> (Kroketten) (Potato croquette)	700.-
☪	<i>Zöld köret (párolt sárgarépa, borsó, kukorica)</i> (Grüne Beilage-Karotten, Erbsen, Mais) (Mixed vegetables)	750.-
☪	<i>Galuska</i> (Nockerln) (Dumplings)	650.-
☪	<i>Sonkás rizs</i> (Reis mit Schinken) (Rice with ham)	650.-



👑	<i>Steak burgonya</i> ( <i>Steak Kartoffeln</i> ) ( <i>Steak potatoes</i> )	650.-
👑	<i>Pírított burgonya</i> ( <i>Geröstete Kartoffeln</i> ) ( <i>Fried salt potatoes</i> )	650.-
👑	<i>Burgonyapüré</i> ( <i>Kartoffeln püree</i> ) ( <i>Mashed potatoes</i> )	650.-
👑	<i>Tartármártás</i> ( <i>Tartarsoße</i> ) ( <i>Tartarsauce</i> )	500.-

## *Tészták*





### *Nudeln / Pastas*

👑	<i>Bolognai spagetti</i> ( <i>Bologneser Spagetti</i> ) ( <i>Pasta Bolognese style</i> )	2500.-
👑	<i>Túrós csusza</i> ( <i>Ruarknudeln</i> ) ( <i>Noodle Hungarian style with bacon and cottage cheese</i> )	2500.-
👑	<i>Bolognai sertésborda</i> ( <i>Bologneser Schweinekotelett</i> ) ( <i>Pasta Bologne style with crumbed pork-chops</i> )	3000.-



# Vegetáriánus ételek

## Vegetarierkost / Vegetarian offer

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|  | <i>Rántott gombafejek tartárral</i><br>(Paniertes Pilzköpfe mit Tartarsoße)<br>(Fried mushrooms in breadcrumbs with tartarsauce)   | 2200.- |
|  | <i>Rántott sajt</i><br>(Paniertes Käse)<br>(Fried cheese in breadcrumbs)   | 2500.- |
|  | <i>Rántott camembert áfonyával, párolt rizzsel</i><br>(Paniertes Camembert mit Heidelbeere und reis)<br>(Fried camembert cheese with blueberry jam and rice)   | 2600.- |
|  | <i>Óriás vegetáriánus tál (Kétszemélyes)</i><br>(Große Vegetarierplatte für 2 Personen - Paniertes Käse, Pilze,<br>Blumenkohl, Thunfisch mit Reis und Tiroler Soße)<br>(Vegetarian plate for 2 people) | 6200.- |





# Saláták

## Salats / Salads

🌿	<i>Uborkasaláta</i> (Gurkensalat) (Cucumber salad)	700.-
🌿	<i>Paradicsomsaláta</i> (Tomatensalat) (Tomato salad)	700.-
🌿	<i>Fejes saláta franciaöntettel</i> (Kopfsalat mit französischen Dressing) (Lettuce with tartarsauce)	800.-
🌿	<i>Primőr vegyes saláta</i> (Gemischter Salat) (Mixed Salad)	900.-
🌿	<i>Házi káposztasaláta</i> (Krautsalat) (Cabbage salad)	700.-
🌿	<i>Almapaprika</i> (Apfelpaprika) (Pickled peppers)	700.-
🌿	<i>Kovászos uborka</i> (Salzgurken) (Pickled cucumber)	700.-
🌿	<i>Csemegeuborka</i> (Essiggurken) (Pickled cucumber)	700.-
🌿	<i>Görögsaláta</i> (Griechischer Salat) (Greek salad)	1800.-
🌿	<i>Vitaminsaláta</i> (Vitaminsalat) (Vitaminsalad)	1500.-













- ☪ *Mátrasaláta* 1700.-  
(Ungarischen Salat)  
(Hungarian salad)
- ☪ *Vegyes savanyú* 700.-  
(Verschiedene Salat-Äpfelpaprika, Mixed Pickles, Salzgurken)  
(Mixed pickled vegetables)






# Desszertek

## Desserts

	<i>Csárdakehely</i> ( <i>Tschardabecker</i> ) ( <i>Csarda cup</i> )	1200.-
	<i>Somlói galuska</i> ( <i>Schomloer Nockeln</i> ) ( <i>Delicacy of somlo</i> )	900.-
	<i>Tiramisu</i> ( <i>Tiramisu</i> )	900.-
	<i>Gesztenyepüré tejszínhabbal</i> ( <i>Kastanienpüree mit Schlagsahne</i> ) ( <i>Chestnut puree with whipped cream</i> )	800.-
	<i>Kakaós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Kakao</i> ) ( <i>Pancakes with Cacao</i> )	700.-
	<i>Ízes palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Marmalade</i> ) ( <i>Pancakes with jam</i> )	700.-
	<i>Túrós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Zvarék</i> ) ( <i>Pancakes with curd cheese</i> )	1000.-
	<i>Gundel palacsinta</i> ( <i>Gundel Palatschinken</i> ) ( <i>Pancakes Gundel style</i> )	1000.-
	<i>Tiroli palacsinta</i> ( <i>Tiroler Palatschinken mit Apfel gefüllt, Vaniliepudding, Ananas, Schlagsahne</i> ) ( <i>Pancakes Tirol style</i> )	1000.-
	<i>Gyümölcsös, túrós palacsinta</i> ( <i>Palatschinken mit Obst und Zvarék</i> ) ( <i>Pancakes with curd cheese and fruits</i> )	1200.-



- |  |        |
|--|--------|
|  <i>Parfait tejszínhabbal</i><br>(Parfait mit Schlagsahne)<br>(Ice Cream cup)   | 900.-  |
|  <i>Parfait trópusi gyümölcsköckékkel, tejszínhabbal</i><br>(Parfait mit tropischen Obststücken und Schlagsahne)<br>(Ice Cream cup with fruits and whipped cream) | 1000.- |
|  <i>Nutellás palacsinta</i><br>(Palatschinken mit Nutella)<br>(Pancakes with Nutella)   | 1000.- |



# Szeszes italok



	<u>4cl</u>	<u>2cl</u>
☼ Bacardi	800.-	400.-
☼ Royal vodka	600.-	300.-
☼ Tequila	800.-	400.-
☼ Metaxa	800.-	400.-

# Pálinkák





	<u>4cl</u>	<u>2cl</u>
☼ Mézes Barack	760.-	380.-
☼ Mézes Meggy	760.-	380.-
☼ Szilva pálinka	760.-	380.-
☼ Barack pálinka	760.-	380.-
☼ Körte pálinka	760.-	380.-
☼ Alma pálinka	760.-	380.-



# Likőrök

	<u>4cl</u>	<u>2cl</u>
 <i>Baileys</i>	760.-	380.-
 <i>Zwack Unicum</i>	760.-	380.-
 <i>Zwack Unicum Szilva</i>	760.-	380.-
 <i>Jägermeister</i>	760.-	380.-

# Whiskyk

	<u>4cl</u>	<u>2cl</u>
 <i>Johnnie Walker Red</i>	960.-	480.-
 <i>Ballantines</i>	960.-	480.-
 <i>Jack Daniels</i>	1680.-	840.-
 <i>Jim-Beam</i>	960.-	480.-



# Ürmös borok

	<u>1dl</u>
☼ <i>Martini édes</i>	750.-
☼ <i>Martini dry</i>	750.-
☼ <i>Campari</i>	750.-

# Üveges borok






<u>Fehérborok:</u>	<u>0,75l</u>
☼ <i>Nagyrédei Olaszrizling (száraz)</i>	2000.-
☼ <i>Nagyrédei Chardonnay (száraz)</i>	2000.-
☼ <i>Tokaji Hárslevelű (félédes)</i>	2000.-
<u>Vörösborok:</u>	<u>0,75l</u>
☼ <i>BB Merlot (édes)</i>	2000.-
☼ <i>Villányi Zweigelt (félédes)</i>	2000.-
☼ <i>Egri bikavér (száraz) /Gundel/</i>	2000.-
☼ <i>Teleki Villányi Cuvée (száraz)</i>	2000.-
☼ <i>Lellei Merlót Rosé (száraz)</i>	2000.-








# Sörök

 <i>Stella Artois korsó 0,4l</i>	600.-
 <i>Stella Artois pohár 0,25l</i>	500.-

## Üveges minőségi sörök: 0,5l

 <i>Búza sör (Edelweiss)</i>	700.-
 <i>Löwenbrau</i>	550.-
 <i>Pilsner Urquell</i>	600.-
 <i>Staropramen (barna)</i>	600.-
 <i>Alkoholmentes Stella</i>	550.-

# Pezsgők

	<u>0,75l</u>
 <i>Balatonboglári száraz</i>	2000.-
 <i>Balatonboglári édes</i>	2000.-
 <i>Törley édes</i>	2200.-
 <i>Törley száraz</i>	2200.-
 <i>Szovjetszkoje Igrisztoje</i>	2000.-





## Üdítő italok

☪	<i>Coca-Cola</i>	180.-/dl
☪	<i>Coca-Cola Zero</i>	180.-/dl
☪	<i>Fanta</i>	180.-/dl
☪	<i>Kinley Gyömbér</i>	180.-/dl
☪	<i>Kinley Tonik</i>	180.-/dl
☪	<i>Őszibaracklé</i>	200.-/dl
☪	<i>Narancslé</i>	200.-/dl
☪	<i>Almalé</i>	200.-/dl
☪	<i>Ananászlé</i>	200.-/dl
☪	<i>Körtelé</i>	200.-/dl
☪	<i>Limonádé</i>	200.-/dl
☪	<i>Őszibarackos Ice Tea</i>	200.-/dl
☪	<i>Citromos Ice Tea</i>	200.-/dl
☪	<i>Ásványvíz</i>	300.-/0,5l

## Kávék

☪	<i>Fekete kávé</i>	420.-
☪	<i>Cappuccino</i>	520.-

