

Levesek

Suppen / Soups

☪	<i>Erőleves tojással</i> (Kraftbrühe mit Ei) (Bouillon with egg)	580.-
☪	<i>Erőleves palacsintametélttel</i> (Kraftbrühe mit Palatschinmennudeln) (Bouillon with stripes of pancake)	580.-
☪	<i>Erőleves cérnametélttel</i> (Kraftbrühe mit Nudel) (Bouillon with noodle)	580.-
☪	<i>Babgulyás</i> (Bonengulasch) (Pottage with bean)	1500.-
☪	<i>Babgulyás csészében</i> (Bonengulasch in Tasse) (Pottage with bean in cup)	950.-
☪	<i>Tárkonyos raguleves</i> (Fleischsuppe mit Estragon) (Ragout soup with tarragon)	950.-
☪	<i>Görög gyümölcsleves</i> (Griechische Obstsuppe) (Greek fruit soup)	750.-
☪	<i>Májpgombócleves</i> (Leberknödelsuppe) (Liver dumpling soup)	700.-
☪	<i>Toscanai paradicsomleves sajttal</i> (Toscaner Tomatensuppe mit Käse) (Toscanian Tomatosoup with cheese)	950.-
☪	<i>Hagymakrémleves</i> (Zweibel creamsuppe) (Onioncream soup)	950.-



Élőételek

Kalte Vorspeisen / Starters

🍷	<i>Tatár beefsteak (bélszínből)</i> (Tatar beefsteak)	3800.-
🍷	<i>Vitaminsaláta</i> (Vitaminsalat)	1280.-
🍷	<i>Mátrasaláta</i> (Ungarischen Salat) (Hungarian salad)	1480.-
🍷	<i>Görögsaláta</i> (Griechischersalat) (Greek salad)	1280.-
🍷	<i>Hortobágyi húsos palacsinta</i> (Hortobagyer Palatschinken) (Pancake of Hortobagy)	1480.-
🍷	<i>Májjal töltött gomba tartárral</i> (Mit leber gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße) (Mushroom stuffed with liver with tartar sauce)	1780.-
🍷	<i>Velővel töltött gomba tartárral</i> (Mit Hirn gefüllte pilzköpfe mit tartarsoße) (Mushroom stuffed with marrow with tartar sauce)	1780.-
🍷	<i>Bundás mozzarella golyók salátaágyon</i> (Gebackene käseugels mit eissalat und schafkäse) (Crumbed mozzarella balls on greensalad)	1580.-

Kedves Vendégeink!




Áraink köret nélkül értendők.

Bankkártyás fizetés esetén, 10 % szervízdíjat számolunk fel! Köszönjük megértésüket!






Készételek

Fertige Speisen / Dishes

- | | | |
|---|--|--------|
|  | <i>Pacal</i>
(Kuttel)
(Tripe stew) | 1750.- |
|  | <i>Velőspacal</i>
(Kuttel mit Hirn)
(Tripe stew with marrow) | 1900.- |
|  | <i>Töltött káposzta</i>
(Gefülltes Kraut)
(Stuffed cabbage) | 1750.- |

Gyerek menü

Menü for children

- | | | |
|---|---|--------|
|  | <i>Dinó falatkák</i>
(Panierte dinosaur snacks)
(Crumbed dinosaur snacks) | 1200.- |
|  | <i>Bolognai spagetti</i>
(Bolognese Spaghetti)
(Spaghetti bolognese) | 1200.- |
|  | <i>Rántott pulykamell</i>
(Panierte Putenbrust)
(Crumbed turkeybreast) | 1200.- |



Borjúhúsból készült ételek

Kalbfleisch / Dishes made of veal

- | | | |
|---|---|--------|
| 👑 | <i>Borjú bécsi</i>
(<i>Wienerschnitzel</i>)
(<i>Wiener Veal</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjújava „Korányi doktor” módjára</i>
(<i>Kalbfleisch auf „Dr. Korányi” Art</i>)
(<i>Grilled veal Korányi style</i>) | 2950.- |
| 👑 | <i>Majorannás borjútokány</i>
(<i>Kalbfleisch mit Majoranne</i>)
(<i>Veal in marjoram sauce</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék barnamártásban</i>
(<i>Kalbfleisch mit brauner Soße</i>)
(<i>Veal medallions with brown gravy</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjúszűzermék kapormártásban</i>
(<i>Kalbfleisch mit Dillsoße</i>)
(<i>Veal medallions with dill sauce</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjúborda „Jóasszony” módra</i>
(<i>Kalbskotelett auf „Gute Frau” Art</i>)
(<i>Grilled veal „Good Woman” style</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjúcsíkok tejszínes gombamártással</i>
(<i>Kalbfleisch mit Pilzsoße und Sahne</i>)
(<i>Veal in creamy mushroom sauce</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjúborda sajttal és gombával töltve</i>
(<i>Kalbskotelett mit Käse und Pilzen gefüllt</i>)
(<i>Veal stuffed with cheese and mushroom</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjú füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i>
(<i>Kalb mit Räucherkäse und Schafskäse gefüllt</i>)
(<i>Veal stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese</i>) | 2800.- |
| 👑 | <i>Borjú aszalt körtével és sajttal töltve</i>
(<i>Kalb mit Dörrp birne und Käse gefüllt</i>)
(<i>Veal stuffed with stewed pear and cheese</i>) | 2800.- |



Szárnyas húsételek

Geflügel / Dishes made of poultry

- | | | |
|---|--|--------|
|  | <i>Natúr pulykamell</i>
(Naturgebratene Putenbrust)
(Grilled Turkeybreast) | 1650.- |
|  | <i>Szezámagos pulykamell</i>
(Putenbrust mit Sesamme)
(Turkeybreast in sesamecrumb) | 1800.- |
|  | <i>Kijevi pulykamell</i>
(Putenbrust auf Kijewer Art)
(Turkeybreast „Kijevi” style) | 1980.- |
|  | <i>Pulykamell csíkok tejszínes gombával</i>
(Putenbruststücke mit Pilze und Sahne)
(Turkeybreast in creamy mushroom sauce) | 1980.- |
|  | <i>Pulykamell Cordon bleu</i>
(Putenbrust Cordon bleu)
(Turkeybreast Cordon bleu) | 1980.- |
|  | <i>Sajtmártásos pulykamell</i>
(Putenbrust in Käsesoße)
(Turkeybreast in creamy cheese sauce) | 1980.- |
|  | <i>Pulykamell natúran, kapros mártással</i>
(Naturgebratene Putenbrust mit Dillsoße)
(Turkeybreast in dill sauce) | 1980.- |
|  | <i>Pulykamell füstölt sajttal és juhtúróval töltve</i>
(Putenbrust mit Räncherkäse und Schafskäse)
(Turkeybreast stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese) | 2180.- |
|  | <i>Pulykamell fahéjas almászeletekkel, sajttal töltve</i>
(Putenbrust gefüllt mit Apfel und Zimt)
(Turkeybreast stuffed with cinnamoned apple and cheese) | 2180.- |



🍷	<i>Pulykamell aszalt szilvával és sajttal töltve</i> (Putenbrust gefüllt mit Dörripflaumen und Käse) (Turkeybreast stuffed with cheese and stewed prunes)	2180.-
🍷	<i>Pulykamell camambert-rel, almával töltve</i> (Putenbrust gefüllt mit camambert und Apfel) (Turkeybreast stuffed with camambert and apple)	2380.-
🍷	<i>Pulykamell „Budapest” módra</i> (Putenbrust auf Budapester Art) (Turkeybreast „Budapest” style)	2180.-
🍷	<i>Szecsuanai pulykaszeletek</i> (Setschuaner Putenstücke) (Turkeybreast Sechuan style)	2180.-
🍷	<i>Libamájjal töltött pulykamell</i> (Mit Gänseleber gefüllte Putenbrust) (Turkeybreast stuffed with goose liver)	3950.-
🍷	<i>Libamáj szeletek madeira mártással</i> (Gänseleber mit Madeira Soße) (Goose liver slices in madeira sauce)	4600.-
🍷	<i>Libamáj szeletek „Lyon-i” módra</i> (Gänseleber auf Lyoner Art) (Goose liver slices „Lyon-i” style)	4600.-
🍷	<i>Libamáj szeletek rántva, sült almával</i> (Panierte Gänseleber mit braten Apfel) (Goose liver slices in breadcrumb with grilled apple)	4600.-
🍷	<i>Libamáj szeletek magyarosan</i> (Gänseleber auf ungerischer Art) (Goose liver slices „Hungarian” style)	4600.-
🍷	<i>Pulykamell roston, ananással, mozzarellával, baconnal</i> (Putenbrust mit ananas, mozzarella und bacon) (Rosted turkey with ananas, mozzarella and bacon)	2180.-



- ☪ *Fokhagymás, mustáros grillpulyka füstölt sajttal, baconnal* 2180.-
(*Knoblauch senf grill putenbrust geräuchertem, bacon*)
(*Roasted turkey with garlic, smoked-cheese and bacon*)
- ☪ *Grillezett pulykamell sonkával, füstölt mozzarellaával, bazsalikommal* 2180.-
(*Gegrillte putenbrust mit schinken und geräuchertem mozzarella und basil*)
(*Grilled turkey with ham, smoked mozzarella and basil*)
- ☪ *Pulykamell roston, mézes mustáros pácban* 1750.-
(*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>
(Naturgebratene Schweinekotelett)
(Grilled pork-chops) | 1650.- |
| ☼ | <i>Rántott sertésborda</i>
(Panierte Schweinekotelett)
(Crumbed pork-chops) | 1800.- |
| ☼ | <i>Sertésborda párizsiasan</i>
(Schweinekotelett auf Pariser Art)
(Pork-chops parisian style) | 1800.- |
| ☼ | <i>Sajttal, sonkával töltött borda</i>
(Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett)
(Fried pork-chop in breadcrumbs stuffed with cheese and ham) | 2180.- |
| ☼ | <i>Májjal töltött borda</i>
(Mit Leber gefülltes Kotelett)
(Pork-chop stuffed with liver) | 2180.- |
| ☼ | <i>Velővel töltött borda</i>
(Mit Hirn gefülltes Kotelett)
(Pork-chops stuffed with marrow) | 2180.- |
| ☼ | <i>Brassói sülttestál</i>
(Naturgebratenes Fleisch auf Braschauer Art mit Leber Speck und Zwiebel)
(Grilled pork-chops Brasso style) | 2180.- |
| ☼ | <i>Brassói aprópecsenye</i>
(Braschauer Kleinbraten)
(Pork medallions Brasso style) | 2180.- |
| ☼ | <i>Sertésborda bakonyi módra</i>
(Schweinekotelett auf Bakonyer Art)
(Pork-chops Bakonyi style) | 2180.- |



- | | | |
|---|---|--------|
| ❁ | <p><i>Cigánypecsenye</i>
 <i>(Zigennerschnitzel)</i>
 <i>(Roast pork joint gipsy style)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Natúr bordaszeletek „Holstein” módra két tükörtojással</i>
 <i>(Naturgebratenes Schweinekotelett auf Holstein art mit 2 Spiegeleiern)</i>
 <i>(Grilled pork-chops Holstein style)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Bugaci borda</i>
 <i>(Schweinekotelett gefüllt mit wurst und Käse)</i>
 <i>(Pork-chops stuffed with sausage and cheese)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Baranyai töltött karaj májjal és gombával töltve</i>
 <i>(Branauer gefülltes Kotelett mit Leber und Pilze)</i>
 <i>(Pork-chops stuffed with liver and mushroom)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Velőrozsa rántva</i>
 <i>(Paniertes Hirn)</i>
 <i>(Marrow fried in breadcrumbs)</i></p> | 1800.- |
| ❁ | <p><i>Kétszemélyes „Csárdatál” vegyes körettel</i>
 <i>(Tscardaplatte für 2 Personen)</i>
 <i>(Plate for 2 people)</i></p> | 5400.- |
| ❁ | <p><i>Sertésborda „Sztroganoff” módra</i>
 <i>(Schweinekotelett auf Stroganoff Art)</i>
 <i>(Grilled pork-chops Stroganoff style)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Kárpáti borzaska</i>
 <i>(Schweineschnitzel mit Karpater Kartoffel, Knoblauch und saure Sahne)</i>
 <i>(Breadcrumbed pork-chops Karpat style)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Liptói töltött borda</i>
 <i>(Gefülltes Schweinekotelett auf Liptoer Art, mit Petersilie und Schafkäse)</i>
 <i>(Pork-chops stuffed with sheep cottage cheese)</i></p> | 2180.- |
| ❁ | <p><i>Baranyai sertéstekercs</i>
 <i>(Schweinerolle auf Branauer Art, mit Schafkäse gefüllt, und Bacon)</i>
 <i>(Pork-chops stuffed with cheese and bacon)</i></p> | 2180.- |



Halételek

Fischgerichte / Dishes of fish

	<i>Ponty halászlé</i> (Fischsuppe von Karpfen) (Chowder)	1600.-
	<i>Ponty rántva</i> (Panierte Karpfen) (Breadcrumbs carp)	1700.-
	<i>Ponty „Orly” módra</i> (Karpfen auf Orly Art) (Carp Orly style)	1700.-
	<i>Pisztráng roston „Szép Molnárné” módra</i> (Forelle vom Rost auf „Schöne Müllersfrau” Art) (Roast trout Szép Molnárné style)	75.-/dkg
	<i>Mandulás pisztráng</i> (Forelle mit Mandeln) (Trout with almonds)	75.-/dkg
	<i>Filézett hekk rántva</i> (Paniierter Heck) (Fried heck filet in breadcrumbs)	1700.-
	<i>Fogasfilé rántva</i> (Zander filet panierte) (Pikefilet in breadcrumbs)	2400.-
	<i>Fogasfilé roston</i> (Zander vom Rost) (Roast pike)	2400.-



- ☪ *Fogasfilé tejszínes gombamártással* 2600.-
(Zander mit Pilze und Sahne)
(Roast pike with creamy mushroom sauce)
- ☪ *Fogasfilé „Jóasszony” módra* 2600.-
(Zander auf „Gute Frau”-Art)
(Roast pike Jóasszony style)



Marhahúsból készült ételek

Speisen aus Rindfleisch / Dishes from beef

- | | | |
|---|--|--------|
| 🍷 | <i>Hagymás rostélyos lyoni hagymával</i>
(Rostbraten mit Lyoner Zwiebeln)
(Rumpsteak with fried onion-rings) | 3200.- |
| 🍷 | <i>Hátszín tükörtojással</i>
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)
(Rumpsteak with roast mushroom) | 3200.- |
| 🍷 | <i>Hátszín pirított gombával</i>
(Lendenbraten mit geröstetem Pilze)
(Rumpsteak with roast mushroom) | 3200.- |
| 🍷 | <i>Bélszín magyarosan</i>
(Lendenschnitten auf ungarischer Art)
(Tenderloin steak) | 3900.- |
| 🍷 | <i>Bélszín pirított gombával</i>
(Lendenschnitten mit geröstetem Pilze)
(Beefsteak with roast mushroom) | 3900.- |
| 🍷 | <i>Bélszín Cordon bleu</i>
(Lenden Cordon bleu)
(Beefsteak Cordon bleu) | 3900.- |
| 🍷 | <i>Bélszín „Budapest” módra</i>
(Lender auf Budapester Art)
(Beefsteak Budapest style) | 3900.- |
| 🍷 | <i>Bélszín tükörtojással</i>
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)
(Beefsteak with sunny side up egg) | 3900.- |
| 🍷 | <i>Bélszín Stroganoff</i>
(Lenden Stroganoff)
(Beefsteak Stroganoff style) | 3900.- |



- ☪ *Bélszín „Vadász” módra barnamártással* 4600.-
(Lendenbraten auf Jäger Art mit brauner Soße)
(Beefsteak hunter style with brown gravy)
- ☪ *Bélszín chatou-briand párizsi köritéssel (Kétszemélyes)* 9000.-
(Lenden chatou-briand mit Pariser Beilage für 2 Personen)
(Beefsteak chatou-briand for 2 people)
- ☪ *Óriás bélszín „Csárda” módra* 6500.-
(Große Lenden Tscarda Art für die, Bärenhunger haben)
(Double steak Csárda style)



Köreték

Beilage / Garnishes

☪	<i>Hasábburgonya</i> (Pommes frites) (Fried potatoes)	560.-
☪	<i>Petrezselymes, vajas burgonya</i> (Petersilienkartoffel) (Parsley potatoes)	500.-
☪	<i>Hagymás, tört burgonya</i> (Lauchs Kartoffel) (Mashed potatoes with onion)	650.-
☪	<i>Párolt rizs</i> (Reis) (Rice)	500.-
☪	<i>Rizi-bizi</i> (Rizi-bizi) (Risi-bisi)	550.-
☪	<i>Zöldséges rizs</i> (Reis mit Gemüse) (Rice with vegetables)	600.-
☪	<i>Burgonyaropogós (krokkett)</i> (Kroketten) (Potato croquette)	600.-
☪	<i>Zöld köret (párolt sárgarépa, borsó, kukorica)</i> (Grüne Beilage-Karotten, Erbsen, Mais) (Mixed vegetables)	650.-
☪	<i>Galuska</i> (Nockerln) (Dumplings)	450.-
☪	<i>Sonkás rizs</i> (Reis mit Schinken) (Rice with ham)	560.-



👑	<i>Steak burgonya</i> (<i>Steak Kartoffeln</i>) (<i>Steak potatoes</i>)	560.-
👑	<i>Pírított burgonya</i> (<i>Geröstete Kartoffeln</i>) (<i>Fried salt potatoes</i>)	560.-
👑	<i>Burgonyapüré</i> (<i>Kartoffeln püree</i>) (<i>Mashed potatoes</i>)	560.-
👑	<i>Tartármártás</i> (<i>Tartarsoße</i>) (<i>Tartarsauce</i>)	450.-

Tészták





Nudeln / Pastas

👑	<i>Bolognai spagetti</i> (<i>Bologneser Spagetti</i>) (<i>Pasta Bolognese style</i>)	1800.-
👑	<i>Túrós csusza</i> (<i>Ruarknudeln</i>) (<i>Noodle Hungarian style with bacon and cottage cheese</i>)	1800.-
👑	<i>Bolognai borda</i> (<i>Bologneser Schweinekötelett</i>) (<i>Pasta Milano style with crumbed pork-chops</i>)	2380.-



Vegetáriánus ételek

Vegetarierkost / Vegetarian offer

- | | | |
|---|--|--------|
|  | <i>Rántott gombafejek tartárral</i>
(Paniertes Pilzköpfe mit Tartarsoße)
(Fried mushrooms in breadcrumbs with tartarsauce) | 1680.- |
|  | <i>Rántott sajt</i>
(Paniertes Käse)
(Fried cheese in breadcrumbs) | 1850.- |
|  | <i>Rántott camembert áfonyával</i>
(Paniertes Camembert mit Heidelbeere und reis)
(Fried camembert cheese with blueberry jam and rice) | 1950.- |
|  | <i>Óriás vegetáriánus tál (Kétszemélyes)</i>
(Große Vegetarierplatte für 2 Personen - Paniertes Käse, Pilze,
Blumenkohl, Thunfisch mit Reis und Tiroler Soße)
(Vegetarian plate for 2 people) | 5400.- |



Saláták

Salats / Salads

🌿	<i>Uborkasaláta</i> (<i>Gurkensalat</i>) (<i>Cucumber salad</i>)	580.-
🌿	<i>Paradicsomsaláta</i> (<i>Tomatensalat</i>) (<i>Tomato salad</i>)	580.-
🌿	<i>Fejes saláta franciaöntettel</i> (<i>Kopfsalat mit französischen Dressing</i>) (<i>Lettuce with tartarsauce</i>)	650.-
🌿	<i>Primőr vegyes saláta</i> (<i>Gemischter Salat</i>) (<i>Mixed Salad</i>)	750.-
🌿	<i>Házi káposztasaláta</i> (<i>Krautsalat</i>) (<i>Cabbage salad</i>)	580.-
🌿	<i>Almapaprika</i> (<i>Apfelpaprika</i>) (<i>Pickled peppers</i>)	580.-
🌿	<i>Kovászos uborka</i> (<i>Salzgurken</i>) (<i>Pickled cucumber</i>)	580.-
🌿	<i>Csemegeuborka</i> (<i>Essiggurken</i>) (<i>Pickled cucumber</i>)	580.-
🌿	<i>Görögsaláta</i> (<i>Griechischer Salat</i>) (<i>Greek salad</i>)	1280.-
🌿	<i>Vitaminsaláta</i> (<i>Vitaminsalat</i>) (<i>Vitaminsalad</i>)	1280.-



- ☪ *Mátrasaláta* 1480.-
(Ungarischen Salat)
(Hungarian salad)
- ☪ *Vegyes savanyú* 580.-
(Verschiedene Salat-Äpfelpaprika, Mixed Pickles, Salzgurken)
(Mixed pickled vegetables)






Desszertek

Desserts

☪	<i>Csárdakehely</i> (<i>Tschardabecker</i>) (<i>Csarda cup</i>)	850.-
☪	<i>Somlói galuska</i> (<i>Schomloer Nockeln</i>) (<i>Delicacy of somlo</i>)	700.-
☪	<i>Tiramisu</i> (<i>Tiramisu</i>)	700.-
☪	<i>Gesztenyepüré tejszínhabbal</i> (<i>Kastanienpüree mit Schlagsahne</i>) (<i>Chestnut puree with whipped cream</i>)	650.-
☪	<i>Kakaós palacsinta</i> (<i>Palatschinken mit Kakao</i>) (<i>Pancakes with Cacao</i>)	540.-
☪	<i>Ízes palacsinta</i> (<i>Palatschinken mit Marmalade</i>) (<i>Pancakes with jam</i>)	540.-
☪	<i>Túrós palacsinta</i> (<i>Palatschinken mit Zwark</i>) (<i>Pancakes with curd cheese</i>)	850.-
☪	<i>Gundel palacsinta</i> (<i>Gundel Palatschinken</i>) (<i>Pancakes Gundel style</i>)	850.-
☪	<i>Tiroli palacsinta</i> (<i>Tiroler Palatschinken mit Apfel gefüllt, Vaniliepudding, Ananas, Schlagsahne</i>) (<i>Pancakes Tirol style</i>)	850.-
☪	<i>Gyümölcsös, túrós palacsinta</i> (<i>Palatschinken mit Obst und Zwark</i>) (<i>Pancakes with curd cheese and fruits</i>)	950.-





- | | |
|---|-------|
|  <i>Parfait tejszínhabbal</i>
(Parfait mit Schlagsahne)
(Ice Cream cup) | 750.- |
|  <i>Parfait trópusi gyümölcsköcskékkel, tejszínhabbal</i>
(Parfait mit tropischen Obststücken und Schlagsahne)
(Ice Cream cup with fruits and whipped cream) | 800.- |
|  <i>Nutellás palacsinta</i>
(Palatschinken mit Nutella)
(Pancakes with Nutella) | 850.- |



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.-
 Barack	760.-	380.-
 Meggy	760.-	380.-
 Szilva pálinka	760.-	380.-



Likörök

	<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>	500.-
🍷	<i>Stella Artois pohár 0,25l</i>	400.-

Üveges minőségi sörök: 0,5l

🍷	<i>Búza sör (Edelweiss)</i>	600.-
🍷	<i>Löwenbrau</i>	500.-
🍷	<i>Pilsner Urquell</i>	550.-
🍷	<i>Staropramen (barna)</i>	550.-
🍷	<i>Alkoholmentes Stella</i>	500.-

Pezsgők

0,75l

🍷	<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>	140.-/dl
☪	<i>Coca-Cola Zero</i>	140.-/dl
☪	<i>Fanta</i>	140.-/dl
☪	<i>Kinley Gyömbér</i>	140.-/dl
☪	<i>Kinley Tonik</i>	140.-/dl
☪	<i>Őszibaracklé</i>	150.-/dl
☪	<i>Narancslé</i>	150.-/dl
☪	<i>Almalé</i>	150.-/dl
☪	<i>Limonádé</i>	150.-/dl
☪	<i>Őszibarackos Ice Tea</i>	150.-/dl
☪	<i>Citromos Ice Tea</i>	150.-/dl
☪	<i>Ásványvíz (0,5 l)</i>	300.-

Kávék

☪	<i>Fekete kávé</i>	340.-
☪	<i>Cappuccino</i>	450.-

