

# ÉTLAP \* SPEISEKARTE \* MENU

## Előétel \* Vorspeisen \* Appetizers

### Hideg előétel \* Kalte Vorspeisen \* Cold Appetizers

|   |        |
|---|--------|
| <b>Mozzarella caprese, pestos öntettel</b><br>Mozzarella Caprese mit Pesto-Soße<br>Mozzarella caprese with pesto sauce                | 2950,- |
| <b>Roquefort vajjal, lilahagymával</b><br>Roquefort Käse mit Butter und Zwiebel<br>Roquefort with Butter and Onions                   | 2950,- |
| <b>Hideg libamáj, lilahagyma lekvárral</b><br>Kalte Gänseleber mit Zwiebelmarmelade<br>Goose liver garnished with red onion marmalade | 6650,- |
| <b>Lazac tatár</b><br>Lachstatar<br>Salmon Tatar  | 5500,- |
| <b>Tatárbeafsteak</b><br>Beaftatar<br>Beef Tatar  | 5250,- |

**Meleg előétel \* Warme Vorspeisen \* Warm Appetizers**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Hortobágyi húsos palacsinta (db)</b><br>Pfannkuchen auf „Hortobagyer“ Art (per Stück)<br>Pancake „Hortobágy“ Style (per piece)   | 1950,- |
| <b>Velóscsont fokhagymás piritóssal</b><br>Markknochen mit Toastbrot<br>Marrow-bone with Toast  | 2650,- |
| <b>Haltepertő harcsából, lilahagyma lekvárral</b><br>Fischgrammel aus Wels mit roter Zwiebelmarmelade<br>Catfish crackling with red onion marmalade   | 2850,- |
| <b>Büki töltött gomba</b><br><b>(libamájpürével töltve mazsolás tokaji mártással)</b><br>Gefüllte Pilze auf „Büki“ Art (Gefüllt mit Gänseleber, serviert mit Tokajer Rosinensoße)<br>Buki stuffed mushroom (Buk Mountain Mushroom stuffed<br>with goose liver pate and layered with raisin sauce boiled in Tokaji wine) | 2950,- |
| <b>Zöld kagyló provánszi mártásban</b><br>Grüne Muscheln in Provence Soße<br>Green Mussels in Provencal Sauce   | 4550,- |
| <b>Serpenyős garnélarák fokhagymásan</b><br>Garnelen in der Pfanne gebraten mit Knoblauch<br>Shrimps Fried in a Pan with Garlic   | 4850,- |
| <b>Grillezett kecskesajt, sült paprikasalátával</b><br>Gegrillte Ziegenkäse mit gebratenem Paprikasalat<br>Grilled Goat Cheese with Baked Paprika-salat   | 4150,- |
| <b>Főtt marhapofa mustárral, tormával</b><br>Gekochte Rinderbacken mit Senf und Meerrettich<br>Steamed Chunky Beef Cheek with mustard and fresh horseradish   | 2950,- |

**Leves \* Suppen \* Soups**

**Leves csészében \* Suppen in der Schale \* Soups in a Cup**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Nyírségi burgonyagombóc leves</b><br>„Nyirgegenger” Kartoffelknödelsuppe<br>Potato Dumpling Soup „Nyírségi” Style  | 1750,- |
| <b>Tárkonyos jérceragu leves</b><br>Hühnchensuppe mit Estragon gewürzt<br>Fragrant creamy chicken ragout soup with tarragon                                 | 1750,- |
| <b>Májgombóc leves</b><br>Leberknödelsuppe<br>Beef broth with liver dumpling  | 1750,- |
| <b>Zöldséges vargányaleves</b><br>Steinpilzsuppe mit Gemüse<br>Bolete – mushroom vegetable soup   | 1750,- |
| <b>Tanyasi tyúkhúsleves</b><br>Hühnersuppe vom Hof<br>Chicken Soup from the Grange  | 1750,- |
| <b>Hideg gyümölcsleves vanília fagylalttal</b><br>Kalte Obstsuppe mit Vanilleeis<br>Cold – creamy fruit soup with Vanilla Ice cream                         | 1850,- |
| <b>Fokhagymás zellerkrémleves, sajtos pirítóssal</b><br>Selleriecremesuppe mit Knoblauch und Käsetoast<br>Garlic celery cream soup with seared sheese toast | 1750,- |
| <b>Marhahúsleves zöldségekkel, tésztával</b><br>Rindersuppe mit Gemüse und Nudeln<br>Beef broth with vegetables and noodles                                 | 1750,- |

**Leves tálban \* Suppe im Schüssel \* Soup in a Bowl**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Alföldi gulyásleves</b><br>„Tiefebener” Gulaschsuppe<br>Goulash Soup from the Hungarian Plains   | 2850,- |
| <b>Babgulyás</b><br>Bohnengulaschsuppe<br>Bean Goulash  | 2850,- |
| <b>Csülkös bableves</b><br>Bohnensuppe mit Schweinshaxe<br>Pork Shank bean soup   | 2850,- |
| <b>Csontozott orja leves (sertéshússal, zöldséggel, tésztával)</b><br>Sklavensuppe ohne Knochen (mit Schweinefleisch, Gemüse, Nudeln)<br>Boneless slave soup (with pork, vegetables, noodles) | 2850,- |

**Halászelevek bográcsban \* Fischsuppen \* Fisherman's soup**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Ezüstponty vegyes halászlé belsőségekkel</b><br>Gemischte Fischsuppe „Silberkarpfen” Art<br>„Silver Carp” fisherman's soup<br>(Made with different fresh water fishes: carp, catfish, fish roe) | 4050,- |
| <b>Szegedi pontyhalászlé belsőségekkel</b><br>Fischsuppe aus Karpfen auf „Szegediner” Art<br>Carp soup from Szeged with and fish roe   | 4050,- |
| <b>Tiszai harcsahalászlé</b><br>Welsuppe „Tiszai” Art<br>Cat fish soup   | 3950,- |
| <b>Tejfölös tárkonyos pontyhalászlé</b><br>Fischsuppe aus Karpfen mit Sauerrahm und Estragon<br>Carp soup with tarragon and sour cream   | 4050,- |
| <b>Gyufatészta</b><br>Streichholznudeln<br>Pasta   | 600,-  |
| <b>Belsőség</b><br>Innereinen<br>Fish roe  | 1300,- |

**Halétel \* Fischgerichte \* Dishes of Fish**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rántott pontypatkó, tartármártással</b><br>Karpfen gebacken mit Soße Tartar<br>Breaded Horseshoe-shaped Carp with Tartar Sauce                 | 3950,- |
| <b>Dorozsmai Molnár ponty, gombás csuszatésztával</b><br>Dorozsmaer Müllerkarpfen<br>Carp „Miller of Dorozsma” style                              | 4750,- |
| <b>Rácponty lecsós karikaburgonyával</b><br>Karpfen aus dem Ofen mit Bratkartoffeln in Letscho<br>Serbian style carp with letcho and potato rings | 4750,- |
| <b>Harcsapaprikás</b><br>Wels Goulasch (Klößchen)<br>Cat fish goulash   | 4450,- |
| <b>Harcsafilé citromos fűszervajjal</b><br>Welsfilet mit Zitronen-Kräuterbutter<br>Catfish fillet seasoned lemon butter                           | 4150,- |
| <b>Harcsa brassói</b><br>Wels auf „Kronstadter” Art<br>Catfish „Brassoi” (Roasted catfish cuts)   | 4650,- |
| <b>Harcsafilé székelyesen</b><br>Welsfilet auf „Szekely” Art<br>Catfish fillet „Szekely” style  | 4650,- |
| <b>Harcacsíkok Orly módon</b><br>Welsstreifen auf „Orly” Art<br>Catfish fillet „Orly” style   | 4350,- |
| <b>Harcsafilé zöldfűszeres morzsában sütve</b><br>Welsfilet in Grüngewürzbrösel gebraten<br>Catfish fillet roasted in green seasoned bread crumbs | 4350,- |
| <b>Harcsafilé borskéregben sütve</b><br>Welsfilet in Pfefferkruste gebraten<br>Catfish fillet baked in black pepper crust                         | 4350,- |
| <b>Harcsafilé rántva</b><br>Paniertes Welsfilet<br>Breaded catfish fillet   | 4350,- |
| <b>Fogasfilé vargányamártásban</b><br>Zanderfilet in Steinpilzsoße<br>Pike perch fillet in bolete – mushroom sauce                                | 4750,- |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Fogasfilé vajas spárgával, csőben sütve</b><br>Zanderfilets mit Butterspargeln gratiniert<br>Filets of pike perch with Buttered Asparagus au Gratin       | 4850,- |
| <b>Fogasfilé mandulás panírban</b><br>Zanderfilet im Mandelmantel<br>Almond breaded pike perch fillet  | 4650,- |
| <b>Fogasfilé Kárpáti módra</b><br>Zanderfilet nach Karpaten Art<br>Pike perch fillet „Karpaty” style (Made with dill whipped cream shrimp ragout)            | 5150,- |
| <b>Fogasfilé aranymazsolás tokaji mártásban</b><br>Zanderfilet in Tokajer Goldrosinen-Soße<br>Pike perch in golden raisin sauce boiled in Tokaji wine        | 4750,- |
| <b>Kecsege szeletek, rákpörkölttel</b><br>Sterletfilets mit Garnelengulasch<br>Sturgeon fillets with shrimp stew (Goulash style Hungarian shrimp stew)       | 6650,- |
| <b>Kecsege szeletek, snidlingmártással</b><br>Sterletfilets mit Schnittlauchsoße<br>Sturgeon fillets with snidling onion sauce                               | 6350,- |
| <b>Kecsege szeletek, citromos kapormártással</b><br>Sterletfilets mit Zitronen-Dill-Soße<br>Sturgeon fillets with dill whipped cream sauce                   | 6350,- |
| <b>Kecsegepaprikás vargányagombával</b><br>Sterletgulasch mit Steinpilz<br>Sturgeon paprikash with bolete – mushroom   | 6450,- |
| <b>Lazacfilé capribogyó mártással</b><br>Lachsfilet mit Capri-soße<br>Salmon fillet with Capri sauce   | 5850,- |
| <b>Lazacfilé illatos kaporral</b><br>Lachsfilet mit duftigem Dill gewürzt<br>Salmon fillet with fragrant dill  | 5850,- |
| <b>Lazacfilé tejszínes spárgával</b><br>Lachsfilet mit Sahne und Spargel<br>Salmon fillet with asparagus in whipped cream                                    | 6050,- |
| <b>Békacomb rántva vagy roston, kívánság szerint</b><br>Froschschenkel, nach Wunsch paniert oder gegrillt<br>frog legs – breaded or grilled – made by choice | 6950,- |

**Hal egészben sütve \* Fisch im Ganzen gebraten \* Fish  
fried in whole**

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>Süllő egészben sütve (dkg)</b>     | 350,- |
| Zander im Ganzen gebraten (10 g)      |       |
| Pike perch Fried in Whole (10 g)      |       |
| <b>Pisztráng egészben sütve (dkg)</b> | 350,- |
| Forelle im Ganzen gebraten (10 g)     |       |
| Trout Fried in Whole (10 g)           |       |

**Szárnyas étel \* Geflügel \* Poultry dishes**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Csirke brassói</b>   | 4350,- |
| Hähnchen auf „Kronstädter“ Art  |        |
| Chicken „Brassoi“ style (Roasted chicken cuts)                                |        |
| <b>Kecskeméti barackos csirkemell</b>   | 4150,- |
| Hähnchenbrust mit Pfirsich auf „Kecskeméter“ Art                              |        |
| „Kecskemeti“ style chicken breast with apricots                               |        |
| <b>Füstölt sajttal, baconnal, póréhagymával töltött<br/>csirkemell rántva</b> | 4550,- |
| Panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Räucherkäse, Speck und Lauch              |        |
| Breaded chicken breast stuffed with leek, smoked cheese and bacon             |        |
| <b>Rántott jércemell</b>  | 4050,- |
| Gebackene Hühnerbrust   |        |
| Breaded Chicken Breast  |        |
| <b>Mézes-chillis csirkemell csíkok, tarkasaláta ágyon</b>                     | 3850,- |
| Hähnchenstreifen mit Honig und Chili auf buntem Salat                         |        |
| Honey and chili seasoned sliced chicken breast on colorful salad bed          |        |
| <b>Csirkepaprikás galuskával</b>  | 4250,- |
| Hähnchengulasch mit Nockerl   |        |
| Chicken goulash with dumplings  |        |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Libamájjal töltött pulykamellbatyu rántva</b><br>Putenbrustbündel gefüllt mit Gänseleber<br>Baked turkey breast stuffed with goose liver  | 6250,- |
| <b>Gobmás pulykamell falatok, füstölt sajt mártással</b><br>Putenbrusthäppchen mit Pilzen und Räucherkäse-Soße<br>Turkey breast cut with mushroom and smoked cheese sauce  | 4350,- |
| <b>Pulykamell steak, tejszínes spárgával</b><br>Putenbruststeak mit Spargel und Sahne<br>Turkey breast steak with asparagus in whipped cream   | 4550,- |
| <b>Fokhagymás libacomb, párolt káposzta, hagymás törtburgonya</b><br>Gänsekeule mit Knoblauch, gedünstetem Kraut und Stampfkartoffeln<br>Garlic seasoned goose leg with braised cabbage and crushed potato with onion                      | 5850,- |
| <b>Serpenyős kacasült, párolt káposzta, tepsis burgonya</b><br>Entenbraten in der Pfanne, mit Bratkartoffeln und gedünstetem Kraut<br>Pen fried duck with roasted potatoes and braised cabbage   | 6050,- |
| <b>Libamáj roston sütve, sült alma talpon,<br/>aranymazsolás tokaji mártásban</b><br>Gänseleber vom Rost mit Bratapfel in Tokajer „Goldrosinen” Soße<br>Grilled goose liver with baked apple and golden raisin sauce boiled in Tokaji wine | 9350,- |
| <b>Orosházi libamáj szeletek</b><br>Gänseleber auf „Orosháza” Art<br>„Oroshazi” Style grilled goose liver slices garnished with fresh letcho   | 9350,- |
| <b>Roston libamáj szeletek, lyoni sülthagymával</b><br>Gänseleber vom Rost mit gerösteten Zwiebeln „Lyoner” Art<br>Grilled goose liver slices with fried Lyon onions   | 9350,- |
| <b>Rántott libamáj szeletek</b><br>Panierte Gänseleberschnitzel<br>Breaded goose liver slices  | 9250,- |





**Négy lábúak \* Vierbeiner \* Cattle**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sertésborda Bakonyi módra</b><br>Schweineschnitzel auf „Bakonyer“ Art<br>Pork with „Bakonyi“ style   | 4150,- |
| <b>Sertésérmék lecsós karikaburgonyával</b><br>Schweinemedallions mit Bratkartoffeln in Letscho<br>Pork loin with round potatoes in letcho  | 4350,- |
| <b>Vendéglős kedvenc töltött húsa, friss kevert salátával<br/>(roquefort sajttal, füstölt hússal töltve)</b><br>Lieblingsfleisch des Hauses (gefüllt mit Roquefort und geräuchertem Fleisch)<br>mit frischem, gemischtem Salat<br>„Favorite of innkeeper“ with fresh mixed garden salad<br>(Pork loin stuffed with Roquefort cheese and smoked ham) | 4950,- |
| <b>Csülök Jóasszony módra, serpenyős burgonyával</b><br>Schweinshaxe auf „Gutfrauen“ Art mit Bratkartoffeln<br>Pork hock „Good Made“ style with pen fried potatoes  | 4950,- |
| <b>Bécsi szelet, hagymás burgonya salátával</b><br>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat mit Zwiebeln<br>Wiener schnitzel with potato salad with onion  | 5050,- |
| <b>Németvölgyi pacsni</b><br>Patschni „Németvölgyer“ Art<br>„Nemetvolgyi“ style cutlet roll baked with garlic potatoes  | 4850,- |
| <b>Cigány pecsenye kakastaréjjal</b><br>Zigeunersteak mit Speck<br>Gypsy steak with bacon   | 4350,- |
| <b>Borjúláb rántva, tartármártással</b><br>Panierte Kalbskeule<br>Breaded Veal leg with Tartar sauce  | 4550,- |
| <b>Borjúpaprikás galuskával</b><br>Kalbshoulash mit Nockerl<br>Veal goulash with Dumplings  | 4850,- |
| <b>Bélszínérmék borskéregben sütve</b><br>Lendenbraten in Pfefferkruste<br>Tenderloins baked in black pepper crust  | 7850,- |

**Bélszín Budapest módra** 8550,-

Lendenbraten auf „Budapester“ Art

Fillet Mignon „Budapest“ style

**Bélszín Kedvessy módra** 8550,-

Lendenbraten auf „Kedvessy“ Art

Fillet Mignon „Kedvessy“ style

**Bélszín borsmártással** 7850,-

Lendenbraten mit Pfeffersoße

Fillet Mignon with pepper sauce

**Bélszín lyoni hagymával** 7950,-

Lendenfladen mit „Lyoner“ Zwiebeln

Tin slice tenderloins with fried „Lyon“ onions

**Vadhúsból készült étel \* Wildgerichte \* Game dishes**

**Párolt szarvas Fővadász módra, libamájjal és gombával, krokettel** 8850,-

Gedünsteter Hirsch auf „Oberjäger“ Art (mit Gänseleber und Champions) und Kroketten

Steamed Deer „Master of the Hunt“ Style (with Goose Liver, Mushrooms) and Croquettes

**Pikáns szarvas szeletek, áfonyás barnamártásban, krokettel** 7250,-

Pikante Hirschschnitte mit brauner Preiselbeeren Soße und Kroketten

Spicy Deer Slices in a Blueberry Brown-sauce and Croquettes

**Vörösboros szarvas ragu** 6550,-

Hirscheintopf mit Rotwein

Deer stew with red wine

**Vegetáriánus étel \* Vegetarische Speisen \* Vegetarian dishes**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rántott vegyes zöldségtál</b>  | 3850,- |
| Gemüseallerlei paniert und gebräuten<br>Breaded vegetables plate              |        |
| <b>Grillezett vegyes sajtok, friss salátaágyon</b>                            | 4750,- |
| Käseallerlei gegrillt, auf salat<br>Variety of grilled cheese on lettuces     |        |
| <b>Gombapaprikás galuskával</b>   | 3950,- |
| Champignon Goulasch mit Nockerl (Klößchen)<br>Mushroom Goulash with Dumplings |        |
| <b>Rántott sajt</b>   | 3850,- |
| Fried cheese<br>Frittierter Käse  |        |

**Gyerekeknek ajánlott ételeink \* Für die Kids \* For children**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Harcsacsíkok Orly módra, párolt rizzsel, tartármártással</b>  | 3550,- |
| Welsstreifen auf „Orly“ Art mit Reis un Soße Tartar<br>Strips of Catfish „Orly“ style with Steamed Rice and Tartar Sauce |        |
| <b>Jérce csíkok rántva, vagy roston hasábburgonyával</b>   | 3550,- |
| Hühnerstreifen gebacken mit Pommes Frites<br>Breaded Strips of Chicken with Pommes Frites                                |        |

**Tészta ételek \* Teigspezialitäten \* Pastry dishes**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tojásos galuska</b>   | 2650,- |
| Eiernockerl<br>Egg Dumplings   |        |
| <b>Juhtúrós galuska, tepertővel</b>  | 2950,- |
| Schafkäsenockerl mit Grammeln<br>Dumplings with sheep-cheese and Cracklings            |        |
| <b>Túrós csusza, tepertővel</b>  | 2950,- |
| Topfenfleckerl (Quarkflecken) mit Grammeln<br>Pasta with Cottage Cheese and Cracklings |        |

**Köret \* Beilage \* Garnishes**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Galuska</b><br>Nockerl (Klößchen)<br>Dumplings   | 800,-  |
| <b>Hasáburgonya</b><br>Pommes Frites<br>Pommes Frites   | 900,-  |
| <b>Burgonyapüré</b><br>Kartoffelpüree<br>Potato Puree   | 1000,- |
| <b>Hagymás törzburgonya</b><br>Stampfkartoffeln<br>Mashed Potatoes with Onion                         | 900,-  |
| <b>Vajas, petrezselymes burgonya</b><br>Butterkartoffeln mit Petersilien<br>Buttered Parsley-potatoes | 900,-  |
| <b>Serpenyős burgonya</b><br>Bratkartoffeln<br>Potatoes in a Pan                                      | 1200,- |
| <b>Házi burgonyakrokkett</b><br>Hausgemachte Kroketten<br>Homemade Croquettes                         | 1100,- |
| <b>Tócsni</b><br>Kartoffelpuffer<br>Potato „Tócsni” Style   | 1350,- |
| <b>Párolt rizs</b><br>Gedünsteter Reis<br>Steamed Rice  | 800,-  |
| <b>Rizi-bizi</b><br>Risibisi<br>Rice and Peas   | 900,-  |
| <b>Grillezett friss zöldségek</b><br>Frisches Gemüse gegrillt<br>Grilled Fresh Vegetables             | 2450,- |

**Saláta \* Salate \* Salads**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Hagymás paradicsomsaláta</b><br>Tomatensalat mit Zwiebel<br>Tomato Salad with Onions   | 1400,- |
| <b>Fejes saláta</b><br>Grünen Kapfsalat<br>Fresh Lettuce  | 1400,- |
| <b>Hámozott uborkasaláta (tejföllel is)</b><br>Geschälter Gurkensalat (auch mit Rahm)<br>Skinned Cucumbers Salad with Sour Cream  | 1400,- |
| <b>Friss vegyes saláta</b><br>Frischer gemischter Salat<br>Fresh assorted salad   | 1400,- |
| <b>Görögsaláta</b><br>Griechischer Salat<br>Greek salad   | 2450,- |
| <b>Friss kevertsaláta</b><br>Frischer Mischsalat<br>Fresh mixed garden salad  | 1800,- |
| <b>Káposztasaláta</b><br>Krautsalat<br>Cabbage salad  | 1000,- |
| <b>Házi savanyúságok</b><br><b>(kovászos uborka, csalamádé, ecetes almapaprika)</b><br>Hausgemachte Pickles<br>(Salzgurken, eingelegtes Gemüse, Essigpaprika)<br>Home made pickled salads<br>(Kosher dill, sliced mixed pickled vegetables, apple-paprika in vinegar) | 1400,- |

**Édességek \* Mehlspeisen \* Sweets**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Somlói galuska</b><br>Somlauer Nockerl<br>„Somló” Dumplings   | 1750,- |
| <b>Madártej</b><br>Hühnermilch (Schneenockerln)<br>Floating Islands  | 1750,- |
| <b>Szilvás gombóc</b><br>Pflaumenknödel<br>Plum in dumpling  | 1650,- |
| <b>Gundel palacsinta</b><br>Gundel Palatschinke<br>Gundel Pancake  | 1950,- |
| <b>Mézes-mákos palacsintametélt</b><br>Pfannkuchenstreifen mit Honig und Mohn<br>Pancake strips with honey and poppy seeds   | 1550,- |
| <b>Bundázott alma, vanília fagylalttal</b><br>Backapfel mit Vanilleeis<br>Apple in a Jacket with Vanilla Icecream  | 1950,- |
| <b>Barackos-túrós palacsinta, vanília öntettel</b><br>Topfenpalaschinken mit Pfirsich und Vanille Soße<br>Pancakes stuffed with Peaches, Cottage Cheese with a Vanilla Sauce | 1950,- |
| <b>Vanília fagylalt kehely, erdei gyümölcsöntettel</b><br>Vanilleeis mit Waldfrüchten<br>Vanilla Icecream with wild berries  | 1750,- |
| <b>Gesztenyepüré</b><br>Kastanienreis<br>Chestnut Puree  | 1650,- |
| <b>Házi almás vagy szilvás pite vanília öntettel</b><br>Hausgemachter Apfel- oder Pflaumenkuchen mit Vanillesauce<br>Homemade apple or plum pie with vanilla sauce           | 1850,- |

**Az árak köret nélkül értendők**

**Fél adag étel rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel!**

## ITALLAP

### GETRÄNKEKARTE \* BEVERAGE GUIDE

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Campari                                      | 8 cl | 1600,- |
| Martini                                      | 8 cl | 1400,- |
| Ballantine's                                 | 4 cl | 1550,- |
| Johnnie Walker                               | 4 cl | 1550,- |
| Chivas Regal                                 | 4 cl | 2500,- |
| Jim Beam                                     | 4 cl | 1550,- |
| Jack Daniel's                                | 4 cl | 2500,- |
| Bailey's                                     | 4 cl | 1550,- |
| Bacardi                                      | 4 cl | 1550,- |
| Absolut Vodka                                | 4 cl | 1550,- |
| Gin  | 4 cl | 1550,- |
| Jägermeister                                 | 4 cl | 1550,- |
| Tequila                                      | 4 cl | 1550,- |
| Hennessy cognac                              | 4 cl | 2550,- |
| Unicum                                       | 4 cl | 1550,- |
| Unicum szilva                                | 4 cl | 1550,- |
| Kóser  | 4 cl | 1850,- |
| Vilmos körtepálinka / Birnenschnaps „Vilmos” | 4 cl | 1550,- |
| Portorico rum                                | 4 cl | 1350,- |
| Madarasi pálinka / Schnaps „Madaras”         | 4 cl | 2250,- |

### A ház borai

|                  |      |       |
|------------------|------|-------|
| Kékfrankos cuvée | 1 dl | 550,- |
| Rizling cuvée    | 1 dl | 550,- |

### Sörök

|   |        |
|---|--------|
| Dreher csapolt pohár (0,3 l)            | 780,-  |
| Dreher csapolt korsó (0,5 l)            | 1150,- |
| Dreher24 alkoholmentes, üveges (0,33 l) | 850,-  |
| Dreher Bak, üveges (0,5 l)              | 1150,- |
| HB búza, csapolt pohár (0,3 l)          | 850,-  |
| HB búza, csapolt korsó (0,5 l)          | 1250,- |
| HB búza, üveges (0,3 l)                 | 1150,- |
| Pilsner Urquell, üveges (0,33 l)        | 1150,- |
| Asahi Super Dry (0,33 l)                | 1350,- |

### Üdítők (üveges 2,5 dl)

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Pepsi üveges üdítők  | 780,- |
| Cola                 | 780,- |
| Cola light           | 780,- |
| Schweppes tonic      | 780,- |
| Schweppes narancs    | 780,- |
| Schweppes citrus mix | 780,- |
| Canada Dry           | 780,- |

### Rostos és kimért üdítők

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Jeges tea (0,1 l őszibarack, citrom) | 380,-  |
| Őszilé (0,1 l)                       | 380,-  |
| Narancslé 100 % (0,1 l)              | 380,-  |
| Ananászlé 100 % (0,1 l)              | 380,-  |
| Almalé 100 % (0,1 l)                 | 380,-  |
| Paradicsomlé, kisüveges (0,2 l)      | 850,-  |
| Házi limonádé (1 l)                  | 1700,- |

### Ásványvíz

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Ásványvíz, kisüveges (0,3 l) | 780,-  |
| Szóda (Ballon) 1 l           | 1350,- |

### Kávés, tea

|               |       |
|---------------|-------|
| Presszó kávé  | 750,- |
| Cappuccino    | 850,- |
| Green Tea     | 800,- |
| Earl Grey Tea | 800,- |
| Fruit Tea     | 800,- |