

ÉTLAP * SPEISEKARTE * MENU

Előétel * Vorspeisen * Appetizers

Hideg előétel * Kalte Vorspeisen • cold Appetizers

Mozzarella caprese, pestos öntettel (7) 3350,-
Mozzarella Caprese mit Pesto-Soße
Mozzarella caprese with pesto sauce

Roquefort vajjal, IDahagymával (7) 3350,-
Roquefort Kiise mit Butter und Zwiebel
Roquefort with Butter and Onions

Hideg libamáj, IDahagyma lekvárral 7350,-
Kalte Gänseleber mit Zwiebelmarmelade
Goose liver gamished with red onion marmalade

Lazac tatár (4, 7) 6450,-
Lachstatar
Salmon Tatar

Tatárbeafsteak (3, 7, 10) 5950,-
Beafiatar
Beefratar

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy az allergén táblázat az étlap végén található.

Bitte beachten Sie, dass sich die Allergentabelle am Ende der Speisekarte befindet.

Dear guests, you may find the allergen chart at the end of the menu.

Meleg előétel *Warme Vorspeisen * Warm Appetizers

Hortobágyi húsos palacsinta (db) (1, 3, 7) Pfannkuchen auf "Hortobagyer" Art (per Stück) Pancake „Hortobágy" Style (per piece)	2150,-
Velőcsont fokhagymás pirítóssal (1, 3) Marklmachen mit Toastbrot Marrow-bone with Toast	3250,-
Haltepertő harcsából, lilahagyma lekvárral (4) Fischgrammel aus Wels mit roter Zwiebelmarmelade Catfish crackling with red onion marmalade	3150,-
Büki töltött gomba (1, 3) (libamájpürével töltve mazsolás tokaji mártással) Gefüllte Pilze auf „Büki" Art (Gefüllt mit Gänseleber, serviert mit Tokajer Rosinensoße) Buki stuffed mushroom (Buk. Mountain Mushroom stuffed with goose liver pate and layered with raisin sauce boiled in Tokaji wine)	3150,-
Zöld kagyló provánszi mártásban (14) Grüne Muscheln in Provence Soße Green Mussels in Provencal Sauce	5250,-
Serpenyős garnélarák fokhagymásan (2, 7) Garnelen in der Pfanne gebraten mit Knoblauch Shrimps Fried in a Pan with Garlic	5450,-
Grillezett kecskesajt, sült paprikasalátával (7) Gegrillte Ziegenkäse mit gebratenem Paprikasalat Grilled Goat Cheese with Baked Paprika-salat	4550,-
Főtt marhapofa mustárral, tormával (10) Gekochte Rinderbacken mit Senf und Meerrettich Steamed Chunky Beef Cheek with mustard and fresh horseradish	3150,-

Ezüstponty Vendéglő • Restaurant Silberkarpfen • The silver carp Restaurant

Leves * Suppen * Soups

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

Nyírségi burgonyagombóc leves (1, 3, 7) , yirgegender" Kartoffelknödelsuppe Potato Dumpling Soup "Nyírségi" Style	2050,-
Tárkonyos jérceragu leves (7) Hühnchensuppe mit Estragon gewürzt Fragrant creamy chicken ragout soup with tarragon	2050,-
Májgombóc leves (1) Leberknödelsuppe Beefbroth with liver dumpling	2050,-
Zöldséges vargányaleves Steinpilzsuppe mit Gemüse Boiete -mushroom vegetable soup	2050,-
Tanyasi tyúkhúsleves (1, 3) Hühnersuppe vom Hof Chicken Soup from the Grange	2050,-
Hideg gyümölcsleves vanília fagyialttal (7) K.alte Obstsuppe mit Vanilleeis Cold -creamy fruit soup with Vanilla ice cream	2150,-
Fokhagymás zellerkrémleves, sajtos pirítóssal (1, 3, 7, 9) Selleriecremesuppe mit Knoblauch und Käse toast Garlic celery cream soup with seared cheese toast	2150,-
Marhahúsleves zöldségekkel, tésztával (1, 3) Rindersuppe mit Gemüse und Nudeln Beefbroth with vegetables and noodles	2050,-

Leves tálban * Suppe im Schössel * Soup in a Bowl

Alföldi gulyásleves (1, 3) "Tiefebener" Gulaschsuppe Goulash Soup from the Hungarian Plains	3350,-
Babgulyás (1, 3) Bohnengulaschsuppe Bean Goulash	3350,-
esülkös bableves (7) Bohnensuppe mit Schweinshaxe Pork Shank bean soup	3350,-
Csontozott orja leves (sertéshússal, zöldséggel, tésztával) (1, 3) Sklavensuppe ohne Knochen (mit Schweinefleisch, Gemüse, Nudeln) Boneless slave soup (with pork, vegetables, noodles)	3350,-

Halászelevek bográcsban * Fischsuppen * Fisherman's soup

Ezüstponty vegyes halászlé belsőségekkel (4) Gemischte Fischsuppe "Silberkarpfen" Art "Silver Carp" fisherman's soup (Made with different fresh water :fishes: carp, catfish, fish roe)	4650,-
Szegedi pontyhalászlé belsőségekkel (4) Fischsuppe aus Karpfen auf „Szegediner" Art Carp soup from Szeged with and fish roe	4650,-
Tiszai harcsahalászlé (4) Welssuppe "Tiszai" Art Cat fish soup	4450,-
Tejfölös tárkonyos pontyhalászlé (4, 7) Fischsuppe aus Karpfen mit Sauerrahm und Estragon Carp soup with tarragon and sour cream	4750,-
Gyufatészta (1, 3) Streichholznudeln Pasta	600,-
Belsőség (4) Innereinen Fish roe	1700,-

Halétel * Fischgerichte * Dishes of Fish

Rántott pontypatkó, tartármártással (1, 3, 4, 710) Karpfen gebacken mit SoBe Tartar Breaded Horseshoe-shaped Carp with Tartar Sauce	4450,-
Dorozsmai Molnár ponty, gombás csuszatésztával (1, 3, 4, 7) Dorozsmaer Müllerkarpfen Carp „Miller ofDorozsma" style	5550,-
Rácponty leesós karikaburgonyával (4, 7) Karpfen aus dem Ofen mit Bratkartoffeln in Letseho Serbian style carp with letcho and potato rings	5550,-
Harcapaprikás (1, 4, 7) Wels Goulasch Cat fish	4950,-
Harcafilé citromos fűszervajjal (4, 7) Welsfilet mit Zitronen-Krauterbutter Catfish fillet seasoned lemon butter	4650,-
Harcsa brassói (4) Wels auf „Kronstadter" Art Catfish „Brassoi" (Roasted catfish cuts)	5250,-
Harcafilé székelyesen (1, 4, 7) Welsfilet auf "Szekely" Art Catfish fillet "Szekely" style	5250,-
Harcacsíkok Orly módon (1, 3, 4, 7, 10) Welsstreifen auf "Orly" Art Catfish fillet "Orly" style	4850,-
Harcafilé zöldfűszeres morzsában sütve (1, 3, 4) Welsfilet in Grüngewürzbrösel gebraten Catfish fillet roasted in green seasoned bread crumbs	4850,-
Harcafilé borskéregben sütve (4, 7) Welsfilet in Pfefferkruste gebraten Catfish fillet baked in black pepper crust	4850,-
Harcafilé rántva (1, 3, 4) Paniertes Welsfilet Breaded catfish fillet	4850,-
Fogasfilé vargányamártásban (1, 4, 7) Zanderfilet in Steinpilzsoße Pike perch fillet in bolete -mushroom sauce	5250,-

Fogasfilé vajas spárgával, csőben sütve (1, 4, 7) Zanderfilets mit Butterspargeln gratiniert Filets of pike perch with Buttered Asparagus au Gratin	5350,-
Fogasfilé mandulás panírban (1, 3, 4, 8) Zanderfilet im Mandelmantel Almond breaded pike perch fillet	5150,-
Fogasftlé Kárpáti módra (1, 2, 4 ,7) Zanderfilet nach Karpaten Art Pike perch fillet „Karpaty" style (Made with dili whipped cream shrimp ragout)	5750,-
Fogasfilé aranymazsolás tokaji mártásban (1, 4, 7) Zanderfilet in Tokajer Goldrosinen-SoBe Pike perch in golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	5250,-
Kecsege szeletek, rákpörkölttel (2, 4) Sterlet:filets mit Garnelengulasch Sturgeon fillets with shrimp stew (Goulash style Hungarian shrimp stew)	7250,-
Kecsege szeletek, snidlingmártással (1, 4, 7) Sterlet:filets mit SchnittlauchsoBe Sturgeon fillets with snidling onion sauce	6850,-
Kecsege szeletek, citromos kapormártással (1, 4, 7) Sterletfilets mit Zitronen-Dill-SoBe Sturgeon fillets with dili whipped cream sauce	6850,-
Kecsegepaprikás vargányagombával (1, 4, 7) Sterletgulasch mit Steinpilz Sturgeon paprikash with bolete -mushroom	6950,-
Lazacfilé capribogyó mártással (1, 4, 7) Lachsfilet mit CaprisoBe Salmon fillet with Capri sauce	6550,-
Lazacfilé illatos kaporral (4) Lachsfilet mit duftigern Dili gewürzt Salmon fillet with fragrant dili	6550,-
Lazacfilé tejszínes spárgával (1, 4, 7) Lachsfilet mit Sahne und Spargel Salmon fillet with asparagus inwhipped erearn	6650,-
Békacomb rántva vagy roston, kívánság szerint (1, 3, 4) Froschschenkel, nach Wunsch paniert oder gegrillt frog legs -breaded or grilled -made by choice	7850,-

Ezüstponty Vendéglő • Restaurant Silberkarpfen • The silver carp Restaurant

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

Süllő egészben sütve (dkg) (1, 4) 350,-
Zander im Ganzen gebraten (10 g)
Pike perch Fried in Whole (10 g)

Pisztráng egészben sütve (dkg) (1, 4) 350,-
Forelle im Ganzen gebraten (10 g)
Trout Fried in Whole (10 g)

Szárnyas étel * Geflügel * Poultry dishes

Csirke brassói 4850,-
Hahnchen auf "Kronstiidter" Art
Chicken "Brassoï" style (Roasted chicken cuts)

Kecskeméti barackos csirkemell (7) 4650,-
Hahnchenbrust mit Pfirsich auf „K.ecskeméter" Art
„K.ecskemeti" style chicken breast with apricots

Füstölt sajttal, baconnal, póréhagymával töltött 5150,-
csirkemell rántva (1, 3, 7)
Panierte Hahnchenbrust, gefüllt mit Riiuherkase, Speck ung Lauch
Breaded chicken breast stuffed with leek, smoked cheese and bacon

Rántottjéreemeli (1,3) 4550,-
Gebackene Hühnerbrust
Breaded Chicken Breast

Mézes-chillis csirkemell csíkok, tarkasaláta ágyon 4350,-
Hahn.chenstreifen mit Honig und Chili aufhuntem Salat
Honey and chili seasoned sliced chicken breast on colorfui salad bed

Csirkepaprikás galuskAval (1,3, 7) 4850,-
Hahnchengulasch mit Nocked
Chicken goulash with dumplings

Libamájjal töltött pulykamell batyu rántva (13) Putenbrustbündel gefüllt mit Gänseieber Baked turkey breast stuffed with goose liver	6850 -
Gobmás pulykamell falatok, füstölt sajt mártással (1, 7) Putenbrusthappchen mit Pilzen und Riiucherkease-SoBe Turkey breast cut with mushroom and smoked cheese sauce	4850,-
Pulykamell steak, tejszínes spárgával (17) Putenbruststeak mit Spargel und Sahne Turkey breast steak with asparagus in whipped cream	5050,-
Fokhagymás libacomb, párolt káposzta, hagymás törtburgonya Gänsekeule mit Knoblauch, gedünstetem Kraut und Stampfkarto:ffeln Garlic seasoned goose leg with braised cabbage and crushed potato with onion	6550 -
Serpenyős kacasült, párolt káposzta, tepsis burgonya Entenbraten in der Pfanne, mit Bratkartoffeln und gedünstetem Kraut Pen fried duck with roasted potatoes and braised cabbage	6750,-
Libamáj roston sütve, sült alma talpon, arany mazsolás tokaji mártásban (1, 7) Gänseieber vom Rost mit Eratapfel in Tokajer "Goldrosinen" SoBe Grilled goose liver with baked apple and golden raisin sauce boiled in Tokaji wine	9850.-
Orosházi libamáj szeletek Gänseieber auf "Orosháza" Art "Oroshazi" Style grilled goose liver slices garnished with fresh letcho	9850,-
Roston libamáj szeletek, lyoni sülthagymával (1) Gänseieber vom Rost mit gerösteten Zwiebeln „Lyoner" Art Grilled goose liver slices with fried Lyon onions	9850,-
Rántott libamáj szeletek (13) Panierte Gänseleberschnitzel Breaded goose liver slices	9750,-

Négy lábúak * Vierbeiner * Cattle

Sertésborda Bakonyi módra (1, 7) Schweineschnitzel auf "Bakonyer" Art Pork with „Bakonyi" style	4650,-
Sertésérmék leesós karikaburgonyával Schweinemedallions mit Bratkartoffeln in Letseho Pork loin with round potatoes in letcho	5150,-
Vendégllis kedvenc töltött húsa, friss kevert salátával (roquefort sajttal, füstölt hússal töltve) (1, 3, 7) Lieblingsfleisch des Hauses (gefiillt mit Roquefort und geriiuchertem Fleisch) mit frischem, gemischten Salat „Favorite of innkeeper" with fresh mixed garden salad (Pork loin stuffed with Roquefort cheese and smoked ham)	5550,-
Csülök Jóasszony módra, serpenyiis burgonyával Schweinshaxe auf "Gutfrauen" Art mit Bratkartoffeln Pork hock "Good Made" style with pen fried potatoes	5550,-
Bécsi szelet, hagymás burgonya salátával (1, 3) Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat mit Zwiebeln Wiener schnitzel with potato salad with onion	5750,-
Németvölgyi pacsni (1, 3, 7) Patschni "Németvölgyer" Art „Nemetvolgyi" style cutlet roll baked with garlic potatoes	5450,-
Cigány pecsenye kakastaréjjal Zigeunersteak mit Speck Gypsy steak with bacon	4950,-
Borjúláb rántva, tartármártással (1, 3, 7, 10) Panierte Kalbskeule Breaded Vealleg with Tartar sauce	5150,-
Borjúpaprikás galuskával (1, 3, 7) K.albshoulash mit Nockerl Veal goulash with Dumplings	5450,-
Bélszínérmék borskéregben sütve (10) Lendenbraten in Pfefferkruste Tenderloins baked in black pepper crust	8650,-

Bélszín Budapest módra (10) Lendenbraten auf „Budapester" Art Fillet Mignon „Budapest" style	9150,-
Bélszín Kedvessy módra (1, 7, 10) Lendenbraten auf „Kedvessy" Art Fillet Mignon „Kedvessy" style	9150,-
Bélszín borsmártással (1, 7, 10) Lendenbraten mit PfeffersoBe Fillet Mignon with pepper sauce	8650,-
Bélszín lyoni hagymával (1, 10) Lendenftaden mit „Lyoner" Zwiebeln Tin slice tenderloins with fried "Lyon" onions	8750,-

Vadhúsból készült étel * Wildgerichte * Game dishes

Párolt szarvas Fővadász módra, libamájlal és gombával, laokettel (1, 3) Gedünsteter Hirsch auf "Oberjäger" Art (mit Ganseieber und Champions) und Kroketten Steamed Deer „Master of the Hunt" Style (with Goose Liver, Mushrooms) and Croquettes	9650,-
Pikáns szarvas szeletek, áfonyás bamamártásban, krokettel (1, 3) Pikante Hirschschnitte mit brauner Preiselbeeren SoBe und Kroketten Spicy Deer Slices in a Blueberry Brown-sauce and Croquettes	7850,-
Vörösboros szarvas ragu (1) Hirscheintopf mit Rotwein Deer stew with red wine	7250,-

Ezüstponty Vendéglő • Restaurant Silberkarpfen • The silver carp Restaurant

Vegetáriánus étel * Vegetarische Speisen * Vegetarian dishes

Rántott vegyes zöldségtál (1, 3) 4250,-
Gemüseallerlei paniert und gebraten
Breaded vegetables plate

Grillezett vegyes sajtok, friss salátaágyon (7, 10) 5150,-
Kiiseallerlei gegrillt, auf salat
Variety of grilled cheese on lettuces

Gombapaprikás galuskával (1, 3, 7) 4550,-
Champignon Goulasch mit Nocked (Klößchen)
Mushroom Goulash with Dumplings

Rántott sajt (1, 3, 7, 10) 4250,-
Fried cheese
Frittierter Kiise

Gyerekeknek ajánlott ételeink * Für die Kids * For children

Harcacsíkok Orly módra, párolt rizzsel, tartármártással (1, 3, 4, 7, 10) 3950,-
Welsstreifen auf "Orly" Art mit Reis un SoBe Tartar
Strips of Catfish "Orly" style with Steamed Rice and Tartar Sauce

Jérce csíkok rántva, vagy roston hasáburgonyával (1, 3) 3950,-
Hühnerstreifen gebaeken mit Pommes Frites
Breaded Strips of Chicken with Pommes Frites

Tészta ételek * Teigspezialitäten * Pastry dishes

Tojásos galuska (1, 3) 3150,-
Eiemockerl
Egg Dumplings

Juhtúrós galuska, tepertővei (1, 3, 7) 3450,-
Schafkasenockerl mit Grammein
Dumplings with sheep-cheese and Cracklings

Túrós csusza, tepertővel (1, 3, 7) 3450,-
Topfenfieckerl (Quarldlecken) mit Grammein
Pasta with Cottage Cheese and Cracklings

Köret	* Bellage	* Garnishes	
Galuska (1, 3)			900,-
Nockerl (Klößchen)			
Dumplings			
Hasábburgonya			1100,-
Pommes Frites			
Pommes Frites			
Burgonyapüré (7)			1200,-
Kartoffelpüree			
Potato Puree			
Hagymás törtburgonya			1200,-
Stampfkartoffeln			
Mashed Potatoes with Onion			
Vajas, petrezselymes burgonya (7)			1100,-
Butterkartoffeln mit Petersilien			
Huttered Parsley-potatoes			
Serpenyősburgonya			1550,-
Bratkartoffeln			
Potatoes in a Pan			
Házi burgonyalaokett (1, 3)			1400,-
Hausgemachte Kroketten			
Homemade Croquettes			
Tócsni (1, 3, 7)			1450,-
Kartoffelpuffer			
Potato "Tócsni" Style			
Párolt rizs			900,-
Gedünsteter Reis			
Steamed Rice			
Rizi-bizi			950,-
Risibisi			
Rice and Peas			
Grillezett friss zöldségek			2750,-
Frisebes Gemüse gegrillt			
Grilled Fresh Vegetables			

Az árak köret nélkül értendők
Fél adag étel rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel!

Saláta * Salate * Salads

Hagymás paradicsomsaláta Tornatensalat mit Zwiebel Tornato Salad with Onions	1600,-
Fejes saláta Grünen Kapfsalat Fresh Lettuce	1600,-
Hámozott uborkasaláta (tejföllel is) (7) Geschülter Gurkensalat (auch mit Rahm) Skinned Cucumbers Salad with Sour Cream	1600,-
Friss vegyes saláta Friseber gemischter Salat Fresh assorted salad	1600,-
Görögsaláta (7) Griechischer Salat Greeksalad	2750,-
Friss kevertsaláta (10) Friseber Mischsalat Fresh mixed garden salad	1800,-
Káposztasaláta Krautsalat Cabbage salad	1100,-
Házi savanyúságok (kovászos uborka, csalamádé, ecetes almapaprika) Hausgemachte Pickles (Salzgurken, eingelegtes Gemüse, Essigpaprika) Home made pickled salads (Kosher dili, sliced mixed pickled vegetables, apple-paprika in vinegar)	1600,-

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 12%-os szervízdíjat tartalmaz.

Dear Customers!

Please note that we have an additional 12% service charge.

Édességek * Mehlspeisen * Sweets

Somlógaluska (1, 3, 7) Somlauer Nocked "Somló" Dumplings	2150,-
Aranygaluska vanília sodóval (1, 3, 7, 8) Goldnockerln mit Vanillecreme Golden dumplings with vanilla sauce	2150,-
Madártej (1, 3, 7) Hühnermilch (Schneenockerln) Floating Islands	2150,-
Szilvás gombóc (1, 3) Pflaumenknödel Plum in dumpling	2050,-
Mogyorókrémes gombóc (1, 3, 5, 7) K.nödel mit Erdnussmus Hazelnut cream dumplings	2050,-
Gundel palacsinta (1, 3, 7, 8) Gundel Palatschinke Gundel Pancake	2350,-
Mézes-mákos palacsintametélt (1, 3, 7) Pfannkuchenstreifen mit Honig und Mohn Pancake strips with honey and poppy seeds	1850,-
Bundázott alma, vanília fagyialttal (1, 3, 7) Sackapfel mit Vanilleeis Apple in a Jacket with Vanilla icecream	2350,-
Barackos-túrós palacsinta, vanília öntettel (1, 3, 7) Topfenpalaschinken mit Pfirsich und Vanille <i>SoBe</i> Pancakes stuffed with Peaches, Cottage Cheese with a Vanilla Sauce	2450,-
Vanília fagyialt kehely, erdei gyümölcsöntettel (7) Vanilleeis mit Waldfrüchten Vanilla icecream with wild berries	2150,-
Gesztenyepüré (7) Kastanienreis Chestnut Puree	2050,-
Házi almás vagy szilvás pite vanília öntettel (1, 3, 7) Hausgemachter Apfel- oder Pflaumenkuchen mit Vanillesauce Homemade apple or plum pie with vanilla sauce	2250,-

ÉTLAP * SPEISEKARTE * MENU

Allergének * Allergene * Allergens

Glutén / Gluten / Ginten

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **1**

Rákfélék / Krebstiere / Crustaceans

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **2**

Tojás / Ei / Egg

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **3**

Hal / Fisch / Fish

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **4**

Földimogyoró / Erdnüsse / Peanuts

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **5**

Szója / Soja / Soy

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **6**

Tej / Milch / Milk

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **7**



Diófélék / Nüsse / Nuts

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **8**



Zeller / Sellerie / Celery

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **9**



Mustár / Senf / Mustard

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **10**

Szezámmag / Sesam / Sesame

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **11**

Szulfitek / Sulfite / Sulfites

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **12**

Csillagfürt / Lupine / Lupine

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **13**

Puhatestűek / Mollusken / Molluscs

jelölése számmal / Mit einer Nummer gekennzeichnet / Marked with a number: **14**

ITALLAP

GETRÁNKEKARTE * BEVERAGE GUIDE

Campari	8 cl	1950,-
Martini	8 cl	1750,-
Ballantine's	4 cl	1950,-
Johnnie Walker	4 cl	1950,-
Chivas Regal	4 cl	3250,-
Jim Beam	4 cl	1950,-
Jack Daniel's	4 cl	3250,-
Bailey's	4 cl	1950,-
Bacardi	4 cl	1950,-
Absolut Vodka	4 cl	1950,-
Gin	4 cl	1950,-
Jagermeister	4 cl	1950,-
Tequila	4 cl	1950,-
Hennessy cognac	4 cl	3350,-
Unicum	4 cl	1950,-
Unicum szilva	4 cl	1950,-
Kóser	4 cl	2350,-
Vilmos körtepálinka / Bimenschnaps "Vilmos"	4 cl	1950,-
Portorico rum	4 cl	1750,-
Madarasi pálinka / Schnaps „Madaras"	4 cl	2750,-

Aházborai

Kékfrankos cuvée	1 dl	650,-
Rizling cuvée	1 dl	650,-

Sörök

Dreher csapolt pohár (0,3 l)	950,-
Dreher csapolt korsó (0,5 l)	1350,-
Dreher24 alkoholmentes, üveges (0,33 l)	1150,-
Dreher Bak, üveges (0,5 l)	1550,-
HB búza, csapolt pohár (0,3 l)	1150,-
HB búza, csapolt korsó (0,5 l)	1650,-
HB búza, üveges (0,5 l)	1850,-
Pilsner Urquell, üveges (0,33 l)	1650,-

Üdítők (üveges 2,5 dl)

Pepsi üveges üdítők	850,-
Cola	850,-
Cola light	850,-
Schweppes tonic	850,-
Schweppes narancs	850,-
Schweppes citrus mix	850,-
CanadaDry	850,-

Rostos és kimért üdítők

Jeges tea (0,1 l őszibarack, citrom)	500,-
Öszilé (0,1 l)	500,-
Narancslé 100 % (0,1 l)	500,-
Ananászlé 100% (0,1 l)	500,-
Almalé 100% (0,1 l)	500,-
Paradicsomlé, kisüveges (0,2 l)	1250,-
Házi limonádé (II)	1850,-

Ásványvíz

Ásványvíz, kisüveges (0,3 l)	850,-
Ásványvíz (0,75 l)	1550,-
Szóda(Ballon) 1 l	1650,-

Kávés, tea

Presszó kávé	850,-
Cappuccino (7)	950,-
Jeges kávé (7)	1550,-
Green Tea	900,-
Earl Grey Tea	900,-
Fruit Tea	900,-

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 12%-os szervízdíjat tartalmaz.

Dear Customers!

Please note that we have an additional 12% service charge.