



ÉTLAP

KULINÁRIS ÉLMÉNYEK JAZZ DALLAMOKKAL

Üdvözlünk Benneteket az 5Villában!

Lazuljon el és élvezze egy vacsora mellett a kulináris örömeiket és a lágy jazz hangjait!

Az este folyamán minden fogásban egy-egy új élmény érkezik asztalához, szerethető, játékos és komplett ízekkel.

Ízlelje meg a magyar konyha hagyományait és a modern gasztronómia új formáit és alapanyagait!

Éttermünk belső világában is felfedezésre invitáljuk Vendégeinket. Minden helyiségünk más és más történetet mesél, a bohém, színes belvárosi pezsgést idézi, ahol egyszerre érzi magát otthon és telik meg élményekkel.

Válasszon étlapunkról bátran vagy hagyatkozzon kollégáinkra, és ismerje meg eközben koktélnálatunkat és borválogatásunkat is, majd merüljön el egy kis időre az 5Villa világában!

Szemán Tibor
Üzletvezető
Restaurant manager

Jakab Zsolt
Üzletvezető- helyettes
Assistant restaurant manager

Varga Máté
Konyhafőnök
Chef

Balogh Krisztián
kreatív chef
Creative chef

CULINARY EXPERIENCE AND THE TUNES OF JAZZ

Welcome to 5Villa!

Relax and enjoy culinary experience dining to soft jazz music.

Each course of the evening will bring a new experience to your table, featuring loveable, playful and complete flavours.

Taste the traditions of Hungarian cuisine, as well as the new forms and ingredients of modern gastronomy.

We invite you to discover the interior world of our restaurant too. Each of our rooms tells a different story, invoking the bohemian, colourful bustle of the inner city where you feel at home and adventurous at the same time.

Feel free to choose from our menu or ask for our colleagues' assistance, and familiarize yourself with our cocktail and wine selection, then dive into the world of 5Villa for a while.

GIN TONIK VÁLOGATÁS / GIN TONIC SELECTION

Hapusa + Fever Tree mediterranean Tonic Szárított mangóval / with dried mango	2 090 Ft
Knut Hansen + Fever Tree Mediterranean Tonic Málnával, uborkával, fagyasztott lime-levéllel / with raspberry, cucumber and frozen lime leaf	2 590 Ft
Bobby's + Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Liofilizált cseresznyével és citromfűvel / with lyophilized cherry and lemon grass	2 190 Ft
Roku + Three Cents Aegean Tonic perui földicseresznyével/with physalis	2 190 Ft
Gvine + Fever Tree Mediterran Tonik Fahéjrudakkal / with cinnamon sticks	1 990 Ft
Elephant + Fever Tree Indian Tonic Friss alma- és gyömbérszeletekkel / fresh apple and ginger bits	2 090 Ft
Opera + Three Cents Aegean Tonic citrom peellel és fahéjrúddal/with lemon peel and cinnamon stick	2 090 Ft
Wonderleaf alkoholmentes gin/Non-alcoholic Gin + Three Cents Aegean Tonic Ígény szerint fűszerezve / spiced as you ask	1 890 Ft

HÁZ KOKTÉLJAI / COCKTAILS OF HOUSE

The Passport - ellenállhatatlan, előkelő, szőlős / overpowering, eminent, grape flavour Martell VS, champagne szirup, cider redukció friss málnával (cider with fresh raspberry), verjus, metallic powder	1 990 Ft
Black Tears Black Tears Cuban Spiced Rum, Three Cents Aegean Tonic, citrom peel	1 890 Ft
Unicorn Poo - egzotikus, unikornisos, mennyei / exotic, unicorn, heavenly Bulldog gin, Campari, mangópüré (mango purée), ananászlé (pineapple juice), limelé (lime juice)	1 890 Ft
Vetiver Miracle Muyu Vetiver Gris, Three Cents pink grapefruit soda, friss grapefruit (fresh grapefruit juice)	2 290 Ft

APERITIF KOKTÉLOK / APERITIF COCKTAILS

Negroni Bulldog gin, Campari, Martini rosso	1 890 Ft
Negroni Sbagliato Campari, Martini Rosso, Prosecco	1 790 Ft
Mangostan Spritz Grante mangostan, Prosecco	1 790 Ft
5 Villa Spritz (Aperol, Grante görögdinnye-watermelon, Prosecco)	1 790 Ft
Manhattan Bourbon, Angostura, Martini Rosso	1 690 Ft
Endless Flirt Italicus, Grante melon, Three Cents Aegean Tonic	2 090 Ft
Hugo Prosecco, bodzaszirup-elderflower syrup, lime, menta, szóda-soda	1 690 Ft
Dark'n Stormy Goslings rum, gyömbérsör-ginger beer, angostura, lime	1 890 Ft

LEVESEK / SOUPS

Erdeigomba-consommé, vargányás ravioli, szójabab, gyömbér

Forest mushroom consommé, porcini ravioli, soybean, ginger



1 290 Ft

Gulyásleves, házi kovászos kenyér

Hungarian goulash soup, leavened bread



1 390 Ft



Erdeigomba-consommé, vargányás ravioli, szójabab, gyömbér

ELŐÉTELEK / STARTERS

Erdélyi padlizsánkrém, fetás kápiakrém, olívbogyó, pita

Transsylvanian eggplant cream, feta flavoured cheese capia cream, olives, pita



1 890 Ft

Kecskesajt-mousse, répa- retek-mogyoró, pirítós

Goat cheese mousse, carrot-radish-hazelnut, toast



1 980 Ft

Kacsamáj-ganache, meggytextúrák, kalács

Duck liver ganache, sour cherry textures, milk-loaf

2 590 Ft

**Füstöltcsülök-terrine, feketefokhagyma-majonéz,
ecetesuborka-relish, zöldalmagél, házi kovászos kenyér**

Smoked trotters terrine, black garlic mayonnaise, pickled cucumber relish,
green apple jelly, leavened bread



1 890 Ft

**Japán marhatatár, wasabis zöldborsópüré, mogyoró,
fekete szezám, szójaszósz, pirítós**

Japanese beef tartare, wasabi green pea purée, hazelnut, black sesame, soy sauce, toast

2 690 Ft





Kecskesajt-mousse,
répa- retek-mogyoró, pirítós



Erdélyi padlizsánkrém, fetás kápiakrém,
olívbogyó, pita






Füstöltcsülök-terrine




Kacsamáj-ganache, meggytextúrák, kalács



FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Pírtott csirketekerics, mustármagos jus, remoulade, zöldspárga, pak choi  3 190 Ft
Roast chicken breast roll, mustard seed jus, remoulade, asparagus, pak choi

Rosé kacsamell, Calvados jus, zöldalma, sült édesburgonya   3 590 Ft
Rosé duck breast, Calvados jus, green apple, roast sweet potato

Serpenyőben sült libamáj, maracuja glace, rebarbara, puffasztott quinoa, vaníliás paszternákpüré  4 690 Ft
Pan fried goose liver, passion fruit glace, rhubarb, puffed quinoa, vanilla parnship purée

Rántott sertés "fledermaus", burgonyapüré, "uborkasaláta", feketeoliva-morzsa 3 350 Ft
Breaded pork "Fledermaus", mashed potato, cucumber salad, black olive crumbs

Konfitált malacpofa, "paprikás krumpli", füstöltkolbász-morzsa   3 190 Ft
Confit pork cheek, "potato paprikash", smoked sausage crumbs



Pirított csirketekercs



Rosé kacsamell, Calvados jus, zöldalma, sült édesburgonya



Serpenyőben sült libamáj



Konfitált malacpofa



Bakonyi szürkeharcsa paprikás

Parmezános arancini, édeskömény, spenót, marokkói citrom, zöldspárga




Flank steak, Anna-burgonya, vajás zöldbab, chimichurri szósz


FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Sertésszűz "Stroganoff" burgonyanudlival 3 590 Ft
Pork tenderloin Stroganoff style, potato noodle

Marhahúsos pelmenyi, savanyú káposzta, tejföl, jus 2 890 Ft
Beef Pierogi, sauerkraut, sour cream, jus

Flank steak, Anna-burgonya, vajás zöldbab, chimichurri szósz 3 790 Ft
Flank steak, Anna potato, buttered green bean, chimichurri sauce 

"Bakonyi szürkeharcsa-paprikás", túrógombóc, 3 490 Ft
ördögszekér gomba, sonkachips, marinált shimeji gomba
Catfish paprikash Bakonyi style, cottage cheese dumplings, oyster mushroom, bacon chips, marinated shimeji mushroom

Parmezános arancini, édeskömény, spenót, marokkói citrom, zöldspárga 2 980 Ft
Parmesan arancini, fennel, spinach, Moroccan lemon, asparagus 

5VILLA MENÜ 5 FOGÁS 5 VILLÁNYI ÉTELEKKEL

Válasszon kedvére egy előételt, egy levest, két főételt és egy desszertet! 7 490 Ft
Fogásaink 5villányi adagok, így megkóstolhatja az étlapról kedvenc ízeit!
Egy személyre szóló ajánlat.

Choose one starter, one soup, two main course and one dessert as you wish! Our dishes are „5-fork-fuls”, you can taste your favourites from the menu. This offer is for one person.

DESSZERTEK / DESSERTS

Csokoládészufflé, rebarbara, eper, bazsalikom 1 290 Ft
Chocolate soufflé, rhubarb, strawberry, basil

"Peach melba" 1 190 Ft
"Peach melba"

Citrom panna cotta, meringue, mentás fehér csokoládé-ganache 1 190 Ft
Lemon panna cotta, meringue, white chocolate ganache with mint

Kókuszos tápióka, mangó, thai bazsalikom, menta 1 290 Ft
Coconut flavoured tapioca, mango, thai basil, mint





„Peach melba”

ALKOHOLMENTES ITALOK NON-ALCOHOLIC DRINKS

Házi Limonádék, jeges teák Home made lemonade, ice tea	(0,45l)
Old School / Old School cukormentes változatban is kérhető - you can choose sugar free version	890 Ft
Uborkás- bodzás / Cucumber-elderflower	890 Ft
Kókusz- mangó / Coconut-mango	890 Ft
Eper-Bazsalikom / Strawberry-basil	890 Ft
Áfonya-menta / Blueberry-mint	890 Ft



TONIKOK TONIC

Fever Tree mediterranean (0,2l)	790 Ft
Three Cents Aegean (0,2l)	790 Ft
Royal Bliss zero (0,2l)	790 Ft
Thomas Henry Cherry Blossom (0,2l)	790 Ft
Thomas Henry Eldelflower (0,2l)	790 Ft

ENERGIAITAL / ENERGY DRINK

Red Bull, Light, Zero	890 Ft
-----------------------	--------

ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Sprite, Kinley tonic, Kinley ginger (0,25l)	490 Ft
Cappy alma, őszibarack, narancs, feketeribizli, ananász, paradicsom (0,2l)	570 Ft
Cappy apple, peach, orange, black currant, pineapple, tomato	
Fuze Tea citrom, őszibarack (0,2l)	570 Ft
Fuze Tea lemon, peach	
Szóda / Soda (0,1l)	80 Ft

ÁSVÁNYVIZEK / MINERAL WATER (STIL, SPARKLING)

Szentkirályi szénsavmentes, szénsavas (0,33l)	395 Ft
Szentkirályi szénsavmentes, szénsavas (0,75l)	795 Ft
Römmerquelle szénsavmentes/shénsavas (0,33 l)	490 Ft

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

Espresso	450 Ft
Ristretto	450 Ft
Macchiato	450 Ft
Hosszú kávé	450 Ft
Cappuccino	550 Ft
Latte Machiato	550 Ft
Flat White	750 Ft
Tea	490 Ft
(fekete, zöld, gyümölcsös - black, green, fruit tea)	

CSAPOLT SÖRÖK / DRAUGHT BEER

Soproni	550 Ft (0,3l)	790 Ft (0,5l)
Edelweiss szűretlen búza / unfiltered wheat beer	590 Ft (0,3l)	890 Ft (0,5l)
Morte Subite Kriek belga meggyes sör / Belgian sour cherry beer	590 Ft (0,3l)	890 Ft (0,5l)
AranyVarjú Saját recept alapján készülő világos sör / Our handcrafted ale	590 Ft (0,3l)	890 Ft (0,5l)

PALACKOZOTT SÖRÖK / BOTTLED BEER

Heineken (0,33l)	590 Ft
Heineken 0.0% alkoholmentes/non-alcoholic (0,33l)	590 Ft
Krušovice Černé (0,5l)	890 Ft
Soproni Óvatos Duhaj IPA (0,5l)	890 Ft

CIDER

Strongbow Gold (0,33l)	650 Ft
Strongbow Red Berries (0,33l)	650 Ft

VODKA (0,04L)

Finlandia	890 Ft
Finlandia Grapefruit	890Ft
Absolut Blue	890Ft
Absolut Citron	890Ft
Absolut Peppar	890Ft
Absolut Raspberry	890Ft
Absolut Elyx	1490 Ft
Zubrowka	890 Ft
Russian Standard	890Ft
Grey Goose	1390Ft
Belvedere	1490Ft
Nikka Coffey	1590Ft
Polugar Rye	1690Ft
Ciroc (gluténmentes - gluten free)	1690 Ft

RUM (0,04L)

Havana Club 3YO	890 Ft
Bacardi Superior	890 Ft
Captain Morgan Spiced Gold	950 Ft
Sailor Jerry	1190 Ft
Ypioca Ouro	890 Ft
Myer's I	1090 Ft
Goslings	1150 Ft
Plantation overproof	1390 Ft
Plantation pineapple	1690 Ft
Plantation Barbados Old Reserve 2005	1990 Ft
Black Tears Cuban Spice Rum	1490 Ft
Brugal 1888	1490 Ft
Diplomatico reserva exclusiva	1990 Ft
Zacapa 23YO	1990 Ft

TEQUILA, MEZCAL (0,04L)

El Jimador blanco/reposado	890 Ft
Altos blanco/anejo	1490 Ft
Patrón Xo Cafe	1490 Ft
Mezcal Del Maguey Vida	1490 Ft

WHISKY/WHISKEY (0,04L)

The Famous Grouse	890 Ft
Naked Grouse	1190 Ft
Monkey Shoulder	1290 Ft
Chivas Regal 15 yo	1790 Ft
Glenlivet 12 yo	1690 Ft
Glenlivet 18 YO	1890 Ft
Glenmorangie 10 YO	1790 Ft
Lagavulin Malt 16 yr	2290 Ft
Highland Park 10 yr	1390 Ft
Macallan 12 Fine Oak	2490 Ft
Dalmore 15	2490 Ft
Talisker 10	1490 Ft
Tomatin 14 yr	1990 Ft
Ardbeg An Oa	2490 Ft
Jim Beam	1050 Ft
Makers Mark	1390 Ft
Bulleith bourbon	1090 Ft
Buffalo Trace Bourbon	1190 Ft
Woodford Reserve	1790 Ft
Chita Single Grain Japanese	2790 Ft
Nikka from the Barrel	1990 Ft
Jack Daniel's Honey	950 Ft
Jack Daniel's	950 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack	1190 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	1390 Ft
Jameson	950 Ft
Jameson Black Barrel	1490 Ft
Jameson Stout Caskmates	950 Ft
Teelings	1190 Ft
Red Breast	1690 Ft
Knob Creek Rye	1690 Ft
Kilchoman Machir Bay	1990 Ft
Koval Rye	1890 Ft

GIN (0,04L)

Bulldog	1190 Ft
Beefeater	950 Ft
Beefeater Pink	950 Ft
G'Vine	1290 Ft
Hendrick's	1250 Ft
Öreg gin	1350 Ft
Opera	1290 Ft
Roku	1390 Ft
Elephant	1490 Ft
Brockmans	1990 Ft
Monkey 47	1990 Ft
Knut Hansen	1790 Ft
Bobby's	1380 Ft
Hapusa	1290 Ft

KESERŰ AZ ÉLET? (0,04L)

Jägermeister	980 Ft
Fernet Branca	980 Ft
Fernet Menta	980 Ft
Unicum/Szilva	980 Ft
Unicum Riserva	1290 Ft

COGNAC/BRANDY (0,04L)

Metaxa 5*	890 Ft
Metaxa 7*	1090 Ft
Martell VS	1490 Ft
Martell VSOP	1690 Ft
Courvoisier XO	2990 Ft

LIKÖRÖK (0,04L)

Bailey's	890 Ft
Malibu	890 Ft
Becherovka	890 Ft
Sambuca Ramazotti	890 Ft
Southern Comfort	890 Ft
Absinthe Tunel Green	990 Ft
Pernod Anízis	890 Ft
Kahlua	890 Ft
Cointreau	990 Ft
Galliano	1 090 Ft
Chartreuse Green	1 290 Ft
Chartreuse Yellow	1 290 Ft
Mozart Chocolate	990 Ft
Italicus	1 290 Ft
Ancho Reyes chili	1 890 Ft
Pampelle Ruby grapefruit	1 290 Ft
Frangelico	1 050 Ft
Tatratea (42%)	950 Ft
Tatratea (52%)	990 Ft
Tatratea (72%)	1 090 Ft

VERMUTHOK (0,08L)

Campari	990 Ft
Martini Bianco	790 Ft
Martini Rosso	790 Ft
Martini Rubino	990 Ft
Noilly Prat dry	990 Ft

A HÁZ KOKTÉLJAI / COCKTAILS OF HOUSE

Without Fear	1 990 Ft
Citrusos, pezsdító, parfümös / citrus, fresh, fragrant Bulldog gin, Chartreuse Yellow, Pampelle Ruby, Italicus, verjus, Prosecco	
BP Colada	1 890 Ft
Gyümölcsös, könnyed, elragadó / fruity, lightsome, charming Myer's sötét rum (Myer's black rum), kókuszos málnapüré (raspberry purée with coconut), ananászlé (pineapple juice)	
Chinotto Nero	2 290 Ft
Muyu Chinotto, Three Cents Aegean Tonic, dehidratált narancs (dehydrated orange)	
Eperjő	1 890 Ft
Édesen keserű, enyhén bazsalikomos, epres csoda / sweetly bitter, easy basil, strawberry miracle Bulldog gin, eperpüré (strawberry purée), bazsalikom (basil), Tonic	
The Emperor	1 890 Ft
Karibi, tiki, édesen keserű / caribbean, Tiki, sweetly bitter Havana 3yo, Campari, lime, Grapefruit Sherbet, házi tonkabab szirup (home made tonkabean syrup), Angostura bitter, ananászlé (pineapple juice)	
5 Villa Mule	1 990 Ft
Friss, barackos-virágos, az új házibuli ital / fresh, peach-flower, the new favourite Finlandia vodka, házi levendulás barack szirup (home made peach syrup with lavender), Angostura bitter, lime, gyömbérsör (ginger beer)	

DIGESTIF KOKTÉLOK / AS DIGESTIVE

5 Villa Espresso Martini	1 990 Ft
Finlandia vodka, Kahlua, málnapüré-raspberry purée, Ancho Reyes Chili, Mozart chocolate, Espresso	
Nut'n Fruity	1 890 Ft
Frangelico, Finlandia vodka, tojásfehérje - egg white, citromlé-lemon juice, fahéjszirup-cinnamon syrup, passionfruitpüre-maracuja purée	

MASSZÍV KOKTÉLOK / MAY THE FORCE BE WITH YOU...

Bahama Mama Plantation OFTD, Goslings, Kahlúa, Kókuszpüré-coconut purée, Grenadine, Angostura bitter, Lime	2 290 Ft
Flaming Lamborghini Grenadine, Sambuca, Galliano, Metaxa, Plantation OFTD, Kahlua, Absinthe	2 590 Ft
Long Island Iced Tea Finlandia, El Jimador, Havana 3, Bulldog, Triple Sec, Lime, Cola	2 290 Ft
Mai Tai Original Goslings, Orange Curacao, Orgeat, Angostura Bitter, Lime	2 290 Ft
Zombie Goslings, Plantation OFTD, Captain Spice, Falemum, Angostura Bitter, Absinthe, Fahéj-cinnamon, Lime, Grenadine, Grapefruitlé-grapefruit juice	2 290 Ft

SZEMÁN TIBOR – ÜZLETVEZETŐ/RESTAURANT MANAGER
VARGA MÁTÉ – KONYHAFŐNÖK/CHEF

1061 BUDAPEST, PAULAY EDE UTCA 2.
ASZTALFOGLALÁS/BOOKING: + 36 70 333 9633
FOGLALAS@5VILLA.HU

WWW.5VILLA.HU

És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?

A kulináris kalandok és étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz, kollégáink lelkes munkáját, a felszolgálati díjat és az áfát. További felárat nem számítunk fel, a borralalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.



hozzáadott gluténmentes
added gluten-free



hozzáadott cukormentes
added sugar-free



hozzáadott laktózmentes
added lactose-free



vegetáriánus
vegetarian

And what are all the things included in the prices on the menu?

Beyond the expense of divine courses, the joy you feel when eating them, the enthusiasm of our colleagues, service fee and VAT. No further charges will be added, and the tip is up to our Guests' decision.

In the kitchen of our restaurant, we work with ingredients containing gluten and lactose, therefore we can not guarantee 100% allergenic free meals even in case of dishes marked with gluten-free and lactose-free signs.