
ÉTLAP

M E N U

Zarabá's
Bistro & Cafe

ELŐÉTELEK

S T A R T E R S

**FÜSTÖLT BUSA TATÁR
DIÓOLAJOS ZELLERSALÁTÁVAL**

*Smoked bighead carp tartare
and celery salad with walnut oil vinaigrette*

1500 Ft

**LIBAMÁJPÁSTÉTOM
BIRSALMA SAJTTAL,
PÁCOLT ZÖLDDIÓVAL**

*Goose foie gras pâté with quince cheese
and home-made marinated green walnuts*

2500 Ft

**KÉZMŰVES MAGYAR ÍZELÍTŐ:
FÜSTÖLT, ÉRLELT BIVALY HÁTSZÍN,
CSÍPÓS BIVALYSZALÁMI,
SZÜRKEMARHAKOLBÁSZ,
LIBATEPERTŐKRÉM
FRISS PRIMŐRÖKKEL**

*Hungarian artisanal bites. Smoked ox sirloin,
spicy ox salami, Hungarian grey cattle sausage
and goose cracklings spread
with fresh seasonal vegetables and greens.*

1900 Ft

LEVESEK

S O U P S

**FOKHAGYMA KRÉMLEVES
FÜSTÖLT SAJTOS LÁNGOSSAL**

Garlic soup and lángos with smoked cheese

800 Ft

**TANYASI TYÚKHÚSLEVES
GRÍZGALUSKÁVAL**

Country-style chicken soup with semolina dumplings

1100 Ft

BIVALYGULYÁS

Ox goulash

1200 Ft



FŐÉTELEK

M A I N D I S H E S

TISZAI SZÜRKEHARCSAFILÉ „RÁCOSAN”

Catfish fillet of the Tisza in Serbian style

2950 Ft

**ROSTONSÜLT FOGAS FILE
CHARDONNAY MÁRTÁSSAL
GRILLEZETT KERTI FINOMSÁGOKKAL**

*Grilled zander fillet with Chardonnay sauce
and grilled garden vegetables*

3500 Ft

**HÁZTÁJI PAPRIKÁSCSIRKE
TOJÁSOS GALUSKÁVAL,
ÖNTÖTT SALÁTÁVAL**

*Chicken paprikash with egg dumplings
and lettuce topped with crunchy bacon and sour cream*

1900 Ft

**ROPOGÓS HÍZOTT KACSCOMB,
KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL**

Crispy roasted duck leg with cabbage

2500 Ft

**KIMÉLETESEN SÜLT SERTÉS SZŰZ,
BUDAPEST-MÓDRA, PARÁZSBURGONYÁVAL**

*Slow-roasted pork tenderloin in Budapest style
with Parisian potatoes*

2900 Ft

**ÖRDÖGPECSENYE
FRISS KEVERT SALÁTÁVAL**

Devilled pork stew with fresh green salad

2500 Ft

DEBRECENI TÖLTÖTTKÁPOSZTA

Stuffed cabbage in Debrecen style

1900 Ft

**MARHALÁBSZÁR PÖRKÖLT
VELŐSCSONTTAL,
JUHTÚRÓS NUDLIVAL**

*Cattle stew with marrowbone
and sheep's curd cheese dumplings*

2900 Ft

SALÁTÁK

S A L A D S

HAGYOMÁNYOS MAGYAR IDÉNYSALÁTÁK

Traditional seasonal salads

500 Ft

HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁGOK

Home-made mixed pickles

400 Ft

DESSZERTEK

D E S S E R T S

CSÖRÖGE

PÁLINKÁS HÁZI BARACKLEKVÁRRAL

*Csöröge / Angels' Wings (fried dough cookies)
and home-made apricot jam with pálinka*

600 Ft

TÚRÓGOMBÓC,

MÁLNÁS MORZSÁBAN,

JOGHURTOS MADÁRTEJ-ÖNTETTEL

*Vanilla flavoured cottage cheese balls
in raspberry crumble with yoghurt floating island*

850 Ft

SOMLÓI GALUSKA,

AHOGY MI KÉSZÍTJÜK ...

Somlói sponge cake a la Barabás Bistro.

850 Ft

SAJTOK

C H E E S E

KÉZMŰVES MAGYAR SAJTÍZELÍTŐ

Artisanal cheese bites

2500 Ft

ELŐÉTELEK

S T A R T E R S

**VEGETÁRIÁNUS HIDEGÍZELÍTŐ:
ZAKUSZKA, MEDVEHAGYMÁS KÖRÖZÖTT,
PÁCOLT AVOKÁDÓ FÜSTÖLT BUSÁVAL**

*Cold vegetarian bites: zacusca,
wild garlic cottage cheese spread,
marinated avocado and smoked bighead carp*

1500 Ft

CÉZÁRSALÁTA OLIVÁS ZÖLDKAGYLÓVAL

Caesar salad with olives and green-lipped mussels

1600 Ft

**ASZÚTÖRKÖLYBEN ÉRLELT GRILLEZETT
KECSKEGOMOLYA, ZSENGE SALÁTÁKKAL,
CÉKLA CHUTNEYVAL**

*Grilled goat's cheese marinated in aszú pomace
with seasonal salad and beetroot chutney*

1900 Ft

LEVESEK

S O U P S

**VADGOMBA CAPPUCINO
ROPOGÓS MANGALICA SONKÁVAL**

Wild mushroom cappuccino with crispy Mangalica ham

950 Ft

**CHILIS-CITROMFÜVES HALLEVES
ÖRDÖGHALLAL**

Chili and lemongrass fish soup with monkfish

1300 Ft



FŐÉTELEK

M A I N S

**GRILLEZETT ÖRDÖGHALFILÉ,
ZÖLDKAGYLÓVAL,
PARADICSOMOS RIZOTTÓVAL**

*Roasted monkfish fillet
with green-lipped mussels and tomato risotto*

2800 Ft

**CSIRKE SUPRÉME KECSKESAJT MÁRTÁSSAL,
CUKKÍNILEPÉNNYEL, KAROTTAPÜRÉVEL**

*Chicken supreme with goat's cheese sauce,
zucchini tart and carrot puree*

2200 Ft

**ROZÉ KACSAMELL KÁPOSZTÁS LÁNGOSSAL,
ZSÁLYÁS KÖRTEKOMPÓTTAL**

*Roasted duck breast served pink
with cabbage lángos and pear compote with sage*

2500 Ft

**ROZMARINGOS BÁRÁNYOLDALAS
ROSTON SÜLT KERTI ZÖLDSÉGEKKEL,
BALZSAMOS CÉKLÁVAL**

*Rosemary lamb ribs
with grilled garden vegetables and balsamic beetroot*

2900 Ft

**BURGUNDI MARHAPOFA
VARGÁNYÁS BURGONYAPISKÓTÁVAL**

*Calf's head in Burgundy style
with potato and penny bun mushrooms*

2900 Ft

**ÉRLELT RIB-EYE STEAK
KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL,
„JÓASSZONY BURGONYÁVAL”
SÜLT POCK CHOY-JAL**

*Marinated rib-eye steak
with green peppercorn and brandy sauce,
potato bonne femme and Brussels sprouts*

5900 Ft

DESSZERTEK

D E S S E R T S

**CSOKOLÁDÉVULKÁN
FORRALT BOROS MÁLNARAGUVAL**

*Chocolate volcano cake
with mulled wine raspberry sauce*

1100 Ft

BANÁNOS SAJTORTA MOGYORÓHABBAL

Banana cheesecake with hazelnut mousse

800 Ft

GYEREKMENÜ

K I D S * M E N U

HÜSLEVES

Chicken soup

SAJTBUNDÁS CSIRKEFALATOK BURGONYAPÜRÉVEL

Cheesy chicken nuggets with mashed potato

SÜTI AMIT A KÍNÁLATUNKBÓL SZERETNÉL

A dessert of your choice from our menu.

1500 Ft

Ételeink izfokozót és mesterséges
színezőanyagokat nem tartalmaznak!
*Our chefs do not use any
artificial additives while making food.*

Igény szerint gluténmentes ételt is elkészítünk!
*We make gluten-free menus according to the needs
of our gluten sensitive guests.*

Fél adag rendelése esetén
70 %-os árat számítunk fel.
If you order half portion we charge 70 %.

Az ételek árai a köretek árait is
magukba foglalják!
Prices include the side dish as well.

Zarabás
Bistro & Cafe

PÁLINKÁK

P Á L I N K Á K

PINTÉR PÁLINKA

Irsai Olivér szőlő / Muscat Oliver grape
Szilva / Plum
Kajsziabarack / Apricot

2 cl	4cl
450 Ft	900 Ft
450 Ft	900 Ft
450 Ft	900 Ft

SPIRITUS PRIMUS PÁLINKA

Pajkos szamóca / Naughty strawberry
Bársonyos kajsziabarack / Velvety apricot
"Ujjlenyomat" törköly / Fingerprint grappa
Értelt szilva / Barrique plum
"AURA" vegyes gyümölcs / fruits

900 Ft	1800 Ft
600 Ft	1200 Ft
600 Ft	1200 Ft
600 Ft	1200 Ft
450 Ft	900 Ft

TOKAJ-HEGYALJAI LIKŐR ÉS PÁLINKAMANUFAKTÚRA

Koronás birs / Crown quince
Tokaji Sárgamuskotály pálinka / Muscat grape
Harmatos barack / "Dew" apricot
Kékruhás szilva / "Blue dressed" plum
Vegyes gyümölcs / fruits

600 Ft	1200 Ft
450 Ft	900 Ft
450 Ft	900 Ft
450 Ft	900 Ft
450 Ft	900 Ft

WHISKEY-K, PÁRLATOK, LIKŐRÖK

W H I S K E Y S P I R I T
L I O U E U R

ARARAT Brandy 5 years
ARARAT Brandy 10 years
ARARAT Brandy 15 years
Chivas Regal Whisky
Jack Daniel's Tennessee Whiskey
Johnnie Walker Red Label Whisky
Fintandia Vodka
Bacardi Superior White Rum
José Cuervo Clasico Tequila
Bailey's Original Irish Cream
Unicum
Jägermeister

2 cl	4cl
450 Ft	900 Ft
750 Ft	1500 Ft
1250 Ft	2500 Ft
550 Ft	1100 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft
400 Ft	800 Ft

DIGESTIVEK

D I G E S T I V E

TOKAJ-HEGYALJAI LIKŐR ÉS PÁLINKAMANUFAKTÚRA

Berbencc Bitter
Szivarpárlat / Barrique Grappa
Bájtital / Love - philtre
Glam Premium meggylikőr / sourcherry

2 cl	4cl
475 Ft	950 Ft
475 Ft	950 Ft
475 Ft	950 Ft
475 Ft	950 Ft

SÖRÖK

B E E R

CSAPOLT SÖR / DRAUGHT

Dreher

3 dl **5dl**
350 Ft 550 Ft

PALACKOZOTT SÖR / BOTTLED

Dreher 0.33 l

Pilsner Urquell 0.33 l

Dreher Bak 0.5 l

Dreher 24 Alkoholmentes 0.33 l

HB Weissbier 0.5 l

Miller 0.33 l

HB Grapefruit

HB Zitrone Alkoholmentes

550 Ft

650 Ft

700 Ft

450 Ft

750 Ft

650 Ft

550 Ft

550 Ft

ALKOHOLMENTES

S O F T D R I N K S

SZÉNSAVAS / FIZZY

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Kinley Tonic

Kinley Gyömbér / Ginger

2dl

390 Ft

390 Ft

390 Ft

390 Ft

100 % GYÜMÖLCSLÉ / 100% FRUIT JUICE

Friss narancslé / Fresh orange

Narancslé / Orange juice

Körte - Alma / Pears - Apple

Őszibarack - Alma / Peach - Apple

Meggy - Alma / Sour Cherry - Apple

Feketeribizli - Alma / Blackcurrant - Apple

1dl

300 Ft

150 Ft

150 Ft

150 Ft

150 Ft

150 Ft

ÁSVÁNYVÍZ

M I N E R A L W A T E R

Hargita Gyöngye szénsavmentes / non-sparkling 0.33 l

Hargita Gyöngye szénsavas / sparkling 0.33 l

Hargita Gyöngye szénsavmentes / non-sparkling 0.75 l

Hargita Gyöngye szénsavas / sparkling 0.75 l

390 Ft

390 Ft

700 Ft

700 Ft

TEÁK

T E A

JEGES TEA / ICE TEA FORRÓ TEA / HOT TEA

Ceyloné Supreme.
Earl Grey.
Eper / Strawberr
Citrom&Lime / Lemon&Lime.
Mandarin.
Natur Zöld Tea / Pure Green.
Borsmenta / Peppermint.
Rózsa-Hibiszkusz. / Rose-Hibiscus
Kamilla / Chamomile.
Erdei Gyümölcs - Spicy Berry.
Mandula / Almond.
Fahéj / Cinnamon

3 dl **5dl**
600 Ft 800 Ft
500 Ft

LIMONÁDÉ / LIMONADE

3 dl **5dl**
450 Ft 750 Ft

KÁVÉK

C O F F E E

Eszpresszo
Eszpresszo Macchiato
Cappuccino
Caffé Latte
Melange
Jeges kávé / Ice Coffee
Forró csokoládé / Hot Chocolate

350 Ft
350 Ft
500 Ft
550 Ft
600 Ft
700 Ft
500 Ft

PEZSGŐK

C H A M P A G N E

Hagyományos Törley Pezsgők (Charmant Doux. Sec)
Hungaria Extra Dry
Hungaria Irsai Olivér
Törley Orfeum Rose
Francois Nyerspezsgő

0,75l
3500 Ft
4500 Ft
4500 Ft
4500 Ft
6500 Ft

BOROK

W I N E

TOKAJICUM BORHÁZ - TARCAL

0,75l / 0,5 l

Muscat Blanc	2900 Ft
Darazskó Furmint	3000 Ft
Kedves Cuvée késői szüret 0,5 l	3000 Ft
Sárgamuskotály késői szüret 0,5l	3000 Ft
Aszú 3 puttonyos 0,5 l	5000 Ft
Aszú 6 puttonyos 0,5 l	15000 Ft

HANGÁCSI PINCÉSZET - EGRSZALÓK

Egri Csillag	3500 Ft
Rosé	2900 Ft
Kékfrankos	4000 Ft
Menoir 0,5l	4800 Ft

BOLYKI PINCÉSZET ÉS SZŐLŐBIRTOK - EGER

Királyleányka	3300 Ft
Indiánnyar	3300 Ft
Bikavér	4500 Ft
Merlot	5500 Ft

HILLTOP PINCÉSZET - NESZMÉLY

Chardonnay	4900 Ft
Cserszegi Fűszeres	3500 Ft
Irsai Olivér	3500 Ft
Pinot Grigio	4900 Ft

PÁNTLIKA PINCÉSZET- DÖRGICSE

Gállickó Sauvignon Blanc	4500 Ft
Olaszrizling Válogatás / Selection	5400 Ft
Bubi Rosé Habzóbor / Sparkling wine	3000 Ft
Cabernet Sauvignon Születlen Réserve	12000 Ft

KAAL VILLA SZŐLŐBIRTOK ÉS BORHÁZ - KÁLI-MEDENCE

Rizling	3300 Ft
Káli Tavasz	3300 Ft
Zenit	3300 Ft
Eszencia	3300 Ft

SZENT GAÁL PINCÉSZET - SZEKSZÁRD

Szent Gaál Rózsája Rosé	3000 Ft
Obsessio - Merlot Válogatás / Selection	9900 Ft
Passionata - Cabernet Franc Válogatás / Selection	12000 Ft

SZELESHÁT SZŐLŐBIRTOK- SZEKSZÁRD

Kékfrankos Rosé	3500 Ft
K2 - Kékfrankos	4100 Ft
Merlot	4800 Ft
Cabernet Franc	5500 Ft
Háromfű	8000 Ft

VYLYAN PINCÉSZET- VILLÁNY

Rosé	3500 Ft
Pinot Noir	7500 Ft
Cabernet Sauvignon	7500 Ft
Montenuovo - Cuvée	7500 Ft

Áraink forintban értendők
és az áfát tartalmazzák.
*Prices to be paid in Hungarian Forint,
which include value added tax.*

A felszolgált ételekre és italokra
10 % szervízdíjat számolunk fel.
*Please note that 10% will be
charged for the service.*

Barabás
Bistro & Cafe

BARABÁS BISTRO & CAFE
1051 BUDAPEST, BAJCSY-ZSILINSZKY ÚT 22.
+36-1/BARABÁS
(+36-1/227-22-27)
+36-30/968-97-21

NYITVA TARTÁS
Hétfő - Csütörtök 1100 - 2300
Péntek - Szombat 1100 - 0200
Vasárnap 1100 - 2200

info@barabasbistro.hu

SINKOVICZ EMESE
Üzletvezető

ELEK RICHÁRD
Chef