

ÉTLAP

Menu • Speisekarte





TANYÁNK ALAPANYAGÁBÓL, A KÉSZLET EREJÉIG

Made by our farm livestock while the stocks last
Zutaten aus unserem Hof



GLUTÉNMENTES

Gluten free / Glutenfrei



LAKTÓZMENTES

Lactose free / Laktosefrei

A feltüntetett árainkra 10 % szervízdíjat számolunk fel.

For the prices listed above, we charge 10% service costs.

Wir berechnen eine Servicegebühr von 10 % auf den angegebenen Preise

ELŐÉTELEK

STARTERS · VORSPEISEN



1. TANYASI VEGYES ÍZELÍTŐ

3390 Huf

🍷 (házi kolbász, ropogós tepertő,

🌿 mangalica és fehér szalonna variációk, friss zöldségek)

A selection of farm cold cuts (home-made sausage, pork greaves, variation of "mangalica" and white bacon, served with fresh vegetables)

Einblick ins Leben auf dem Bauernhof (hausgemachte Wurst, Grammel,

Speckvariationen von weißem und Wollschweinspeck mit frischem Gemüse)

2. TAPASZVÁLOGATÁS (padlizsánkrém, tepertőkrém, ali-oli, avokádó krém)

3190 Huf

🍷 Tapas selection (eggplant spread, pork crackling spread, hummus, avocado spread)

Tapas-Auswahl (Auberginenpastete, Grammelpastete, Humus, Avocadocreme)

3. MOZZARELLÁS TONHAL SALÁTA

3290 Huf

🍷 Tuna salad with mozzarella

Thunfischsalat mit Mozzarella

4. HÍZOTT LIBAMÁJ BENEDIKT TOJÁSSAL

4990 Huf

Foie gras with eggs benedict

Leber von gemästeter Gans mit Benedikteilern

5. TATÁRBEEFSTEK

4990 Huf

🍷 Beef tartare

🌿 Tartarenbeefsteck

LEVESEK

SOUPS • SUPPEN

-  **6. HAJDÚSÁGI ORJALEVES** 2190 Huf
 (az Arbo Tanyán szabadtartásban nevelt saját alapanyagunkból)
Hungarian pork soup "Hajdúság" style
Fleischsuppe aus der Gegend „Hajdúság“
-  **7. AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT GYÖNGYTYÚK LEVESE CSIGATÉSZTÁVAL** 3190 Huf
 Chicken soup from guinea fowl raised on Arbo farm,
served with home-made spiral pasta
Suppe von Perlhuhn aus eigener Zucht mit Nudeln
- 8. OLASZ PARMEZÁNOS PARADICSOMLEVES** 2190 Huf
Italian tomato soup with parmesan
Italienische Tomatensuppe mit Oregano
-  **9. BOGRÁCSGULYÁS ARBO TANYÁNKON NEVELT SZÜRKEMARHA HÚSÁVAL** 2690 Huf
Cauldron goulash from our Arbo farm-raised grey cattle
Kesselgulasch aus Graurind von unserem Bauernhof
-  **10. HAGYOMÁNYOS BABGULYÁS AZ ARBO TANYÁN NEVELKEDETT MANGALICA HÚSÁBÓL** 2690 Huf
Traditional bean soup from farm-raised "mangalitsa" pork
Traditioneller Bohnengulasch mit Wollschweinfleisch vom Bauernhof
-  **11. PIKÁNS TEJSZÍNES BÁRÁNY RAGULEVES** 2890 Huf
Spicy and creamy lamb ragout soup
Leicht- scharfe Lammsragoutsuppe mit Rahm
- 12. KARDAMOMOS KAREMELLÁS KÖRTE LEVES VANÍLIA FAGYLALTTAL** 1690 Huf
Caramelized pear soup with cardamom and vanilla ice cream
Karamellisierte Birnensuppe mit Kardamom gewürzt und Vanilleeis serviert

FŐÉTELEK

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE

- 13. ÉRLELT SONKÁVAL ÉS CHEDDAR SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL PANKÓ MORZSÁBAN FRISS SALÁTÁVAL ÉS PÁROLT RIZZSEL** 4890 Huf
Chicken breast stuffed with cured ham and cheddar cheese in panko breadcrumbs, with fresh salad and steamed rice
Hühnchenbrust mit Schinken und Cheddar gefüllt, in Panko-Semmelmehl gebraten, serviert mit frischem Salat und gedünstetem Reis
- 14. VASLAPOS CSIRKEMELL STEAK BUNDÁZOTT MOZZARELLA GOLYÓVAL ÉS RUKKOLÁS SALÁTÁVAL** 4890 Huf
Chicken breast steak with mozzarella balls and arugula salad
Auf Eisplatte zubereitetes Hühnchenbruststeak mit Mozzarella-Kugelchen und Ruccola
- 15. JÉRCEMELL STEAK HÁZI SONKÁBA BUJTATOTT CAMAMBERTTEL GRILLEZVE, ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL ÉS BURGONYAROPOGÓSSAL** 4990 Huf
Chicken breast steak grilled with camembert wrapped in ham, served with forest fruit sauce and potato crisps
Hühnchenbruststeak in Schinkenscheiben gehüllt, mit Camembert gegrillt, serviert mit Soße aus Waldfrüchten und gerösteten Kartoffeln
- 16. PANKÓ MORZSÁBAN SÜLT CSIRKEMELL SÜLT BURGONYA, JOGHURTOS SALÁTA** 4190 Huf
Panko breadcrumb fried chicken breast with baked potatoes, yogurt salad
In Panko-Semmelmehl zubereitete gebratene Hühnchenbrust mit Pommes und Salat mit Joghurtdressing
- 17. ÖNTÖTTVAS SERPENYENYŐBEN SÜLT MEXIKÓI FAJITAS (tortilla, kukoricás rizs, édes chili, tejföl, reszelt sajt)** 4990 Huf
Mexican fajitas made in cast iron pan (tortilla, corn rice, sweet chili, sour cream, grated cheese)
In Pfanne zubereitete mexikanische Fajitas (Tortilla, Reis mit Mais, süßer Chili, Sauerrahm, geriebener Käse)

**18. CSIRKEMELL STEAK GRILLEZETT GOMBÁVAL, CHEDDAR MÁRTÁSSAL
ÉS KORONGBURGONYÁVAL** 4690 Huf

Chicken breast steak with grilled mushrooms, cheddar sauce and potato slices
Hühnchenbruststeak mit Grillpilzen, Cheddarsoße und Scheibenkartoffeln



**19. ARBO TANYÁNKON NEVELT CSIRKE RÉSZEK RÁNTVA
FÜSTÖLT SAJTOS BURGONYA PÜRÉVEL ÉS UBORKASALÁTÁVAL** 6890 Huf

Deep-fried chicken from our Arbo Farm, served with
smoked cheese mashed potatoes and cucumber salad
Panierte Hühnchenstücke aus unserem Bauerhof, serviert mit Kartoffelpuree,
geriebenem Käse und Gurkensalat



20. ARBO TANYÁNKON NEVELT CSIRKEPAPRIKÁS TULAJDONOS MÓDRA 5190 Huf

Chicken paprikash from our Arbo farm-raised chicken
Hühnergulasch aus Hühnerfleisch von unserem Bauerhof zubereitet,
wie es dem Besitzer schmeckt

21. BBQ SERTÉSTARJA GRILLEZETT ANANÁSSZAL ÉS PIRÍTOTT BURGONYÁVAL 4990 Huf

BBQ pork chops with grilled pineapple and roasted potatoes
BBQ Schweinsrippen mit gegrillter Ananas und gerösteten Kartoffeln

22. CIGÁNYPECSENYE KAKASTARÉJ-SZALONNÁVAL ÉS SÜLT BURGONYÁVAL 4790 Huf

Pork roast Gypsy style with crispy bacon slices and roast potatoes
Zigeunerbraten mit gebratenem Speck dekoriert und Pommes



23. RÁNTOTT SERTÉSLÁB CSÍPÓS MAJONÉZZEL ÉS BURGONYA KORONGGAL 3590 Huf

Breaded pork knuckles with spicy mayonnaise and potato slices
Paniertes Schweinsbein mit scharfem Mayo und Scheibenkartoffeln

**24. BACONOS SZŰZPECSENYE MASCARPONÉS SÜLT PAPRIKA KRÉMMELEL,
GNOCCHIVAL ÉS PIRÍTOTT GOMBÁVAL** 4890 Huf

Pork tenderloin with bacon, mascarpone and roasted red pepper cream,
gnocchi and sautéed mushrooms
Schweinsmedallions in Bacon gehüllt, serviert mit Mascarpone-Paprikacreme,
Gnocchi und gerösteten Pilzen



- 25. MEDVEHAGYMÁS SERTÉS JAVÁ SZEGFŰGOMBAMÁRTÁSSAL
ÉS BURGONYAROPOGÓSSAL** 4790 Huf
Pork tenderloin with wild garlic, fairy-ring mushroom sauce and potato crisps
Das Beste vom Schwein mit Bärlauch, Pilzsoße und gerösteten Kartoffeln
- 26. ROZMARINGOS KACSACOMB VÖRÖSBOROS KÖRTÉVEL
ÉS BURGONYAPÜRÉVEL** 5690 Huf
Rosemary duck thighs with pears cooked in red wine and mashed potatoes
Entenkeule mit Rosmarin, Birnen in Rotwein zubereitet, serviert mit Kartoffelpuree
- 27. VASLAPON SÜLT ROZÉ KACSAMELL ERDEI GYÜMÖLCSMÁRTÁSSAL
ÉS ALMÁS KROKETTTEL** 5890 Huf
Rosé duck breast with forest fruit sauce and apple croquette
Auf heißer Platte zubereitete roze Entenbrust, serviert
mit Soße aus Waldfrüchten und Apfelkrokettes
- 28. SOUS-VIDE MARHAPOFA SZEGFŰGOMBAMÁRTÁSSAL
ÉS PÓRÉHAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL** 5390 Huf
Sous-vide beef cheeks with clove mushroom sauce and leek mashed potatoes
Sous-vide Rindmaul mit Pilzsoße, Kartoffelpuree und Poree
- 29. BÉLSZÍN STEAK DIJONI MUSTÁROS ZÖLD BORS MÁRTÁSSAL
ÉS BURGONYKORONGGAL** 8390 Huf
Beef steak with Dijon mustard green pepper sauce and potato slices
Rindssteak mit Soße aus Dijonsenf und Scheibenkartoffeln
- 30. SURF & TURF STEAK WHISKEY-S BBQ MÁRTÁSSAL ÉS ÉDESBURGONYÁVAL** 8690 Huf
Surf & Turf steak with whiskey BBQ sauce and sweet potatoes
Surf & Turf mit Whisky-BBQSoße und Batata



**31. ROZMARINGOS BÁRÁNY JALAPENO-MANGÓ SZÓSSZAL,
SÜLT HAGYMAKARIKÁVAL ÉS MEDVEHAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL**

6190 Huf

Lamb with rosemary jalapeno-mango sauce, fried onion rings
and wild garlic seasoned mashed potatoes
Lambraten mit Rosmarin und Jalapeno-Mangosoße,
gebratenen Zwiebelringen und Bärlauch-Kartoffelpuree



32. BÁRÁNYPÖRKÖLT PETREZSELYMES BURGONYÁVAL


4690 Huf

-  Lamb stew with parsley potatoes
-  Lammsgulasch mit Petersilienkartoffeln



33. VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT TOJÁSOS GALUSKÁVAL

4490 Huf

-  (Arbo tanyánkon nevelt szürkemarha húsból)
Beef stew (from our Arbo farm-raised grey beef) cooked with red wine,
served with egg fried dumplings
Rindgulasch mit Rotwein zubereitet mit Eiernudeln serviert
(aus dem Fleisch von eigener Zucht vom ARBO Bauernhof)

**34. PANKÓMORZSÁBAN SÜLT HEKK KARAJ SALÁTA ÁGYON
ÉDESBURGONYÁVAL ÉS KAPROS JOGHURTTAL**

4990 Huf

Hake fish fried in panko breadcrumbs, served on a bed of salad,
with sweet potatoes and dill yoghurt
Hekk in Panko-Semmelmehl zubereitet auf Salatbett mit Batata und Dilljoghurt

**35. GRILLEZETT LAZAC STEAK KONYHAFŐNÖK MÓDRA
BENEDIKT TOJÁSSALÁTÁVAL ÉS BURGONYA GRATINNAL**

6990 Huf

Grilled salmon steak chef style with benedict egg salad and potato gratin
Gegrilltes Lachssteak auf Chef-Art mit Benedikt-Eiersalat und Kartoffelgratin

**36. FOKHAGYMÁS MORZSÁBAN SÜLT AFRIKAI HARCSEA CSÍKOK
SÜLT BURGONYÁVAL ÉS TARTÁRMÁRTÁSSAL**

4790 Huf

African catfish strips fried in garlicky breadcrumbs, served
with baked potatoes and tartar sauce
Afrikanische Welsstreifen in Knoblauch-Semmelmehl paniert
mit Pommes und Tartarensauce

- 37. HARCSAPAPRIKÁS KAPROS JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL (afrikai harcsából)** 4990 Huf
Catfish paprikash with dill and sheep cheese dumplings
Welsgulasch mit Schafskäse-Dillnudeln
- 38. VAJON SÜLT ARANYDURBINCS SERPENYŐS ZÖLDSÉGEKKEKEL** 6890 Huf
ÉS CITROMOS HOLLANDI MÁRTÁS
Butter fried gilthead with pan-fried vegetables and lemon hollandaise sauce
Auf Butter gebratener Golddurbinc mit Pfannngemüse und Zitronen-Hollandisoße

KÉTSZEMÉLYES TÁLAK

PLATES FOR TWO · PLATTEN FÜR ZWEI

39. FENYVES TÁL

9990 Huf

(érelt sonkával és cheddar sajttal töltött csirkemell pankómorzsában, jércemell steak, fűszeres tartja szelet, rántott sertés láb, rozmaringos kacsacomb, rántott sajt és karfiol, cikk burgonya, grill zöldség, párolt rizs)

“Fenyves” platter

(chicken breast stuffed with cured ham and cheddar cheese in panko breadcrumbs, chicken breast steak, spicy pork shoulder, breaded pork knuckles, duck thigh with rosemary, breaded cheese and cauliflower, potato wedges, grilled vegetables, steamed rice)

Fenyves Platte

(mit reifer Schinken und Cheddar gefüllte Hühnchenbrust in Panko gebraten, Hühnchenbruststeak, würziges Rippchen, paniertes Schweinsbein, Entenkeule mit Rosmarin, paniierter Käse und Blumenkohl, Scheibenkartoffeln, gegrilltes Gemüse, gedünsteter Reis)

40. HAL TÁL

12990 Huf

(fokhagymás-zöld fűszeres morzsában sült garnéla, fogas filé roston, pankómorzsában sült hekk karaj, lazac steak, tintahal orly módra, fehérboros fekete kagyló, vajjas petrezselymes burgonya, grill zöldség, karottás rizs)

Fish platter


(breaded shrimp fried with garlic and herbs, grilled zander fish fillet, hake fish slice fried in panko breadcrumbs, salmon steak, squid Orly style, black mussels cooked with white wine, buttered parsley potatoes, grilled vegetables, carrot rice)

Fischplatte

(Garnelen in Knoblauch-Kräutermehl gebraten, Zander geröstet, Hekk in Panko zubereitet, Lachssteak, Tintenfisch nach Orly-Art, Schwarzmuscheln mit Weißwein, Butterkartoffeln, Grillgemüse, Karottenreis)

TÉSZTA ÉTELEK

PASTRY DISHES · NUDELGERICHTE

- | | |
|--|-----------------|
| 41. LIMEOS-OLIVÁS TINTAHALAS SPAGETTI | 4390 Huf |
| Calamari spaghetti with lime and olive
Spaghetti mit Lime-Oliven-Tintenfisch | |
| 42. PARADICSOMOS FEKETEKAGYLÓS RIGATTONI | 4390 Huf |
|  Black mussel rigattoni with tomatoes
Rigattoni mit Schwarzmuscheln in Tomatensoße | |
| 43. CARBONARA SPAGETTI | 4190 Huf |
| Carbonara spaghetti
Spaghetti alla Carbonara | |
| 44. MASCARPONÉS TEJSZÍNES TAGLIATELLE KACSAMELL CSÍKOKKAL | 4390 Huf |
| Tagliatelle with mascarpone cream and duck breast strips
Tagliatelle in Mascarpone-Rahm zubereitet, mit Entenbruststreifen | |

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIAN DISHES · VEGETARISCHE GERICHTE

45. GRILLEZETT CAMEMBERT SÁFRÁNYOS JÁZMINRIZZSEL,
KARAMELLIZÁLT KÖRTÉVEL ÉS GYÜMÖLCSRAGUVAL 3590 Huf
Grilled camembert with saffron jasmine rice, caramelized pears and fruit ragout
Gegrillter Camembert mit Safranreis, karamellisierten Birnen und Früchteragout
46. ZÖLDSÉGES BURGONYATÓCSNI 3390 Huf
Vegetable potato pancakes
Kartoffelpuffer mit Gemüse
47. RÁNTOTT SAJT SÜLT BURGONYÁVAL ÉS TARTÁRMÁRTÁSSAL 3390 Huf
Fried cheese with baked potatoes and tartar sauce
Panierter Käse mit Pommes und Tartarensöße
48. MANDULABUNDÁS CAMEMBERT SÜLT BURGONYÁVAL ÉS ÁFONYALEKVÁRRAL 3790 Huf
Camembert breaded with almond crumble, baked potatoes and cranberry jam
Camembert in Mandeln paniert mit Pommes und Heidelbeerenmarmelade

SALÁTÁK • SAVANYÚSÁGOK

SALADS, PICKLES • SALATE, EINGELEGTES GEMÜSE

- | | |
|--|----------------|
| 49. UBORKASALÁTA (ahogy nagymamáink készítették) | 990 Huf |
|  Cucumber salad (like our grandmothers made it) | |
|  Gurkensalat (wie unsere Großmutter gemacht hat) | |
| 50. KÁPOSZTASALÁTA | 890 Huf |
|  Cabbage salad | |
|  Krautsalat | |
| 51. CSEMEGE UBORKA | 990 Huf |
|  Gherkins (pickled cucumbers) | |
|  Essiggurken | |
| 52. HAMISÍTATLAN TANYASI VEGYES VÁGOTT | 890 Huf |
|  Real Hungarian farm-style mixed salad | |
|  Unverfälschter gemischter Sauersalat vom Bauernhof | |
| 53. CECEI ALMAPAPRIKA | 890 Huf |
|  Pickled "apple" peppers from Cece | |
|  Scharfe Paprikaschoten aus Cece | |
| 54. CÉKLA | 890 Huf |
|  Pickled beetroot | |
|  Rote Beeten | |



DESSZERTEK

DESSERTS · NACHTISCHE

- | | |
|---|----------|
| 55. SZAMÓCÁS SAJTORTA
Strawberry cheesecake
Käsetorte mit Erdbeeren | 2190 Huf |
| 56. SOMLÓI GALUSKA
"Somló" sponge cake
Somlauer Nockerln | 2490 Huf |
| 57. FAHÉJAS CHURROS NUTELLÁVAL
Cinnamon churros with nutella
Zimtchurros mit Nutella | 2490 Huf |
| 58. MÁLNÁS PANACOTTA
🌿 Raspberry panacotta
Panna cotta mit Himbeeren | 2190 Huf |
| 59. KATALÁN KRÉM
Catalan cream
Katalancreme | 1990 Huf |

GYEREK ÉTLAP

CHILDREN MENU • KINDERMENU

- | | |
|---|----------|
| 60. HÚSLEVES CSIGATÉSZTÁVAL | 1290 Huf |
|  Chicken soup with home-made spiral pasta
Fleischbrühe mit Suppeneinlage | |
| 61. RÁNTOTT SAJT PÁROLT RIZZSEL ÉS TARTÁRMÁRTÁSSAL | 2690 Huf |
| Fried cheese with steamed rice and tartar sauce
Panierter Käse mit Dunstreis und Tartarensoße n | |
| 62. RÁNTOTT PIPI HÚS HÁZI SÜLT BURGONYÁVAL | 2390 Huf |
|  Fried chickabiddy with home-made french fries
Panierteres Hühnchenfleisch mit Rostkartoffeln | |
| 63. PARADICSOMOS SPAGETTI | 2190 Huf |
|  Spagatti with tomato sauce
Spagetti mit Tomatensoße | |
| 64. NUTELLÁS CHURROS | 1790 Huf |
| Nutella churros
Churros mit Nutella | |

ITALLAP

Drinks • Getränke



	Huf
ÜDÍTŐ	üveg
Pepsi 0,25l	690
Pepsi Max 0,25l	690
7UP /cukormentes/ 0,25l	690
Schweppes Tonic 0,25l	690
Schweppes Orange 0,25l	690
Schweppes Canada Dry 0,25l	690
Schweppes Citrus mix 0,25l	690
Fever-Tree Mediterran Tonic	1140
Fever-Tree Indian Tonic	1140
Fever-Tree Bodza Tonic	1140
Lipton Ice Tea /Citrom, Barack, Zöld tea/ 0,25l	690

	dl
ROSTOS ÜDÍTŐ	
Sió Narancs 100%	350
Sió Ananász 100%	350
Sió Alma 100%	350
Sió Paradicsom 100%	350
Sió Multivitamin Prémium 100%	350
Sió Vilmoskörte 25%	350
Sió Őszibarack 50%	350
Sió Feketeribizli 26%	350

Frissen facsart narancslé	450
---------------------------	-----

	üveg
Toma Narancs 100% 0,2l	640
Toma Ananász 100% 0,2l	640

LIMONÁDÉ	3 dl	5 dl
Natúr	790	1090
Ízesített	1090	1290

ÁSVÁNYVÍZ	üveg
Szentkirályi /szénsavas, mentes/ 0,33l	650
Szentkirályi /szénsavas, mentes/ 0,75l	1150

	3 dl	Huf 5 dl
CSAPOLT SÖR		
Dreher Classic Pils	790	1250
Dreher Meggy Ale (szezonálisan)	1090	1820
Pilsner Urquell	910	1520
HB Weissbier	1090	1890
	2 dl	4 dl
Radeberger	830	1660

	üveg
ÜVEGES SÖR	
Dreher Gold 0,33l	820
Dreher Bak 0,5l	1040
Corona 0,33l	1650
Pilsner Urquell 0,5l	1040
HB premium 0,5l	930
The Beertailor Pilsner 0,33l	1590
The Beertailor Pineapple 0,33l	1590
Dreher alkoholmentes 0,5l	890
Clausthaler Original 0,33l	890
Clausthaler Lemon 0,33l	940

	üveg
PEZSGŐ	
Hungária Extra Dry 0,2l	2000
BB Spumante 0,2l	1700
Hungária Sweet Style 0,75l	7200
Hungária Rosé 0,75l	7500
Hungária Extra Dry 0,75l	7500
Moet & Chandon 0,75l	47000
Asti Martini 0,75l	9900
BB Spumante 0,75l	4200
BB Száraz 0,75l	4200
Törley Tokaj Brut (száraz) 0,75l	6600
Törley Tokaj Doux (édes) 0,75l	6600
Törley alkoholmentes 0,75l	4100
Kölyök pezsgő (alkoholmentes) 0,75l	3000
Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso 0,75l	8100

	Huf	
VERMUT		8 cl
Martini Bianco		1090
Martini Extra Dry		1090
Campari		2000
Aperol		1490
		6 cl
Cucielo Vermouth Di Torino Bianco		2000
Cucielo Vermouth Di Torino Rosso		2000
COGNAC, BRANDY	2 cl	4 cl
Rémy Martin V.S.O.P.	1650	3300
Hennessy V.S.	1050	2100
Metaxa *****	850	1700
Metaxa *****	700	1400
VODKA	2 cl	4 cl
Absolut Blue Vodka	750	1500
Finlandia	650	1300
Grey Goose	1350	2700
Beluga Noble Vodka	1650	3300
Stolychnaya Elit Vodka	1450	2900
GIN	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	750	1500
Gordon's	650	1300
Hendrick's Gin	1250	2500
Tanqueray Gin NO.10	1350	2700
RUM	2 cl	4 cl
Bacardi 151	800	1600
Bacardi Gold	800	1600
Bacardi Carta Negra Black	800	1600
Bacardi Superior	800	1600
Diplomatico Exclusiva	1450	2900
Captain Morgan	800	1600
Rum Don Papa	1750	3500

		Huf
TEQUILA	2 cl	4 cl
Sierra Silver	750	1500
Sierra Gold	750	1500
Cenote Tequila Blanco	1150	2300
Cenote Tequila Reposado	1250	2500
WHISKEY	2cl	4 cl
Chivas Regal	950	1900
Johnnie Walker Red Label	800	1600
Jack Daniel's	800	1600
Jim Beam	650	1300
Jameson	800	1600
Glenfiddich 12 Years Whiskey	1450	2900
LIKÖR	2 cl	4 cl
Berentzen Alma	450	900
Berentzen Erdei Gyümölcs	450	900
Zwack Unicum	650	1300
Zwack Unicum Riserva	850	1700
Zwack Unicum Szilva	750	1500
St. Hubertus	450	900
Jägermeister	650	1300
Bailey's	650	1300
Malibu	550	1100
Cointreau	750	1500
Underberg 0,02l	1440	-
Cruxx Ravasz Róka	500	1000
Cruxx Hypnotic Meggy	500	1000

		Huf
PÁLINKA	2 cl	4 cl
Agárdi Bodza	1600	3200
Agárdi Fekete Cseresznye	1200	2400
Agárdi Körte	1200	2400
Agárdi Alma	1200	2400
Agárdi Kőkény	1700	3400
Agárdi Cigánymeggy	1200	2400
Szicsek Szamóca	1200	2400
Szicsek Irsai Olivér	1200	2400
Szicsek Birs	1200	2400
Szicsek Bíbor Kajszi	1200	2400
Szicsek Magony Mézes Meggy	1200	2400
Szicsek Besztercei Szilva	1200	2400

	Huf
ENERGIAITAL 0,25l	1000
KÁVÉ, TEA	adag
Mauro ristretto	650
Mauro espresso macchiato	650
Mauro espresso	650
Mauro hosszú espresso	650
Mauro espresso tejjel	700
Mauro espresso tejszínhabbal	700
Mauro dupla espresso	1200
Mauro koffeinmentes espresso	690
Mauro koffeinmentes espresso tejjel	750
Mauro koffeinmentes espresso tejszínhabbal	750
Caffé latte	900
Caffé latte koffeinmentes	950
Jeges kávé	1000
Jeges kávé koffeinmentes	1090
Cappuccino	700
Cappuccino tejszínhabbal	750
Cappuccino koffeinmentes	750
Cappuccino tejszínhabbal koffeinmentes	800
Csokis cappuccino	850
Karamellás cappuccino	850
Melange	900
Melange koffeinmentes	950
Barna forró csoki	800
Fehér forró csoki	800
Dilmach tea (több ízben)	650

Kedves Vendégeink!

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy ételeink ára forintban értendő és valamennyi esetben tartalmazza a köret árát is!
Fél adag rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel. A feltüntetett árainkra 10 % szervizdíjat számolunk fel.

Kellemes itt tartózkodást és jó étvágyat kívánunk!

Kovács Zoltán

konyhafőnök

Poór Sándor, Szatmári János

vendéglátás vezetők

Dear Guests,

Please note that our prices are given in Hungarian Forint currency, and prices of all courses include the price of the side dish as well. In case you order half portion, we charge you 70% of normal price.

For the prices listed above, we charge 10% service costs.

We wish you a pleasant stay and enjoy your meal!

Zoltán Kovács

Head Chef

Sándor Poór, János Szatmári

Catering Managers

Liebe Gäste!

Hiermit möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass die Preise in HUF zu verstehen sind.

In allen Fällen sind die Beilagen im Preis inbegriffen. Bei der Bestellung einer halben Portion wird 70% des Gesamtpreises berechnet. Wir berechnen eine Servicegebühr von 10 % auf den angegebenen Preise

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Zoltán Kovács

Küchenchef

Sándor Poór, János Szatmári

Catering Führung

Üzemeltető: Norta Kft.
1119 Budapest, Andor u. 21.