

Kezdő fogások

Ízelítő a Flyby Prémium Húsbolt termékeiből.....	4.290.-
Iberico paté, kovászosuborka-relish.....	3.990.-
Fűszeres morzsában sült borjúláb, saláta ^{1,3,10}	3.990.-
Céklás rizottó ⁷	3.490.-
Marhatatár, marinált tojás, ajevár ^{3,11}	4.990.-

Levesek

Marhafarokleves, házi tészta ^{1,9}	2.990.-
Pasztinákleves, pirított mandula, mazsola ⁸	2.790.-

Főételek

Csicseriborsó fasírt, őszi zöldségek ³	4.590.-
Borjú bécsi, édesburgonyasaláta ^{1,3}	6.490.-
Iberico császár tekercs, paradicsomos padlizsán	5.890.-
Marha stefánia (Flat Iron), Anna burgonya, sült saláta ⁷	6.890.-
Toszkán nyúlragu, tészta ^{1,3,7}	4.990.-
Báránycsülök, káposzta, sült burgonya	6.390.-
Kacsaburger, kínai kel saláta, birsalmamustár ^{1,7,10,11}	5.490.-
FLYBY Burger ^{1,7,11}	5.290.-

Desszertek

Gesztenyés tiramisu pohárkrém ^{1,7,8}	2.890.-
Máktorta, ribizli ^{1,3,7}	2.790.-

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel..

Allergének:

1: Glutén
5: Földimogyoró
9: Zeller

2: Rák, kagyló
6: Szójabab
10: Mustár

13: Csillagfűrt

3: Tojás
7: Tej, laktóz
11: Szezámag

4: Hal
8: Dióféle
12: Szulfitek
14: Puhatestűek

STEAK

Filet Mignon (bélszín)⁷ 200g	
Brazil Angus.....	15.900.-
Új-Zélandi.....	16.900.-
Magyar	17.900.-

New York Strip USA Prime hátszín⁷ 200g	14.900.-
--	----------

Szarvas hátszín magyar⁷ 180g	8.900.-
--	---------

Chuck Flap USA Steak (tüskés pecsenye)⁷ 200g.....	9.900.-
---	---------

Rib-Eye Argentín Angus⁷ 200g/300g	13.900.-/19.900.-
---	-------------------

Porterhouse Steak magyar⁷ ~500g	18.900.-
---	----------

Grill

Francia bécicsirke⁷ ~350g	6.500.-
---	---------

Piszke gomolya sajt a Bakonyból⁷	3.500.-
--	---------

BBQ sertésoldalas.....	5.490.-
-------------------------------	---------

Steak válogatás kétszemélyre⁷	47.900.-
---	----------

Új-Zéland bélszín 200g, N.Y. Strip USA Prime hátszín 200g, Porterhouse ~500g
/az ár tartalmaz kettő köretet és kettő mártást/

Filet Mignon válogatás egyszemélyre⁷	22.900.-
--	----------

Új-Zéland 100g, Brazil Angus 100g, Magyar bélszín 100g
/az ár tartalmaz egy köretet és egy mártást/

Köreték

Fűszeres burgonyapüré⁷
1.990.-

Steakburgonya
1.890.-

Grillezett zöldségek⁹
2.190.-

Friss kevert zöldsaláta^{3,10}
/ecetes-olajos vagy házi vinaigrette-el/
2.190.-

Szalonnás zöldbab
1.890.-

Mártások

1.190.-

Fűszervaj⁷

Házi BBQ

Ajvár

Remulád³

Cumberland¹²

Borsmártás^{7,10}

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel..

Allergének:

1: Glutén

5: Földimogyoró

9: Zeller

2: Rák, kagyló

6: Szójabab

10: Mustár

13: Csillagfűrt

3: Tojás

7: Tej, laktóz

11: Szezám

14: Puhatestűek

4: Hal

8: Diófélék

12: Szulfitok

ITALLAP

ÜDÍTŐK

Limonádék több ízben 0,5l	1.450.-
Házi szörpök 0,5l	1.050.-
Coca Cola termékek 0,25l.....	900.-
Fever Tree Indian Tonic 0,2l	1.350.-
J. Gasco Sodarosa 0,2l	1.250.-
Artisan Pink Citrus Tonic 0,2l	1.300.-
Szüretlen almalé 100% 0,1l.....	300.-
Szűrt, tisztított víz 0,35l	700.-
(szénsavas, mentes) 0,7l.....	1.250.-

FRISSÍTŐK

Grapefruitos Rozé Fröccs	2.900.-
Bodzás Fehér Fröccs.....	2.550.-
Hugo	2.850.-
Aperol Spritz.....	2.950.-
Béres Mustfröccs.....	1.650.-

GIN&TONIC

Hendrick's G&T	3.900.-
Monkey 47 G&T.....	4.600.-
Malfy Pink G&T	2.950.-
Tanqueray 0.0% G&T.....	2.900.-

ÜVEGES SÖR, CIDER

Mort Subite Kriek 0,25l.....	1.500.-
Heineken 0,33l.....	950.-
Hoegaarden búzasör 0,33l	1.650.-
Clausthaler 0.0% 0,33l.....	1.200.-
Budaprés Tisztás Cider 0,33l.....	1.500.-

PÁLINKÁK 4 cl

Szamosszegi Fürtösmeggy	2.050.-
Szamosszegi Irsai Olivér	2.400.-
Árpád Bársony Birs	2.800.-
Árpád Piros Vilmos.....	2.700.-
Árpád Lepotica Szilva.....	2.400.-
Árpád Magyar Kajsziparack.....	2.700.-

WHISK(E)Y (4cl)

Irish Whiskey

Jameson Caskmates IPA.....	2.300.-
Redbreast 12 éves	2.450.-

Japanese Whisky

Nikka From the Barrell	3.950.-
------------------------------	---------

Scotch Whisky

The Glenlivet 12 éves	3.500.-
-----------------------------	---------

American Whiskey

Woodford Reserve.....	2.800.-
-----------------------	---------

RÖVIDITALOK 4 cl

Belvedere vodka.....	2.600.-
Diplomático Exclusiva rum	2.900.-
Matusalem Gran Res. rum	2.800.-
Rémy Martin V.S.O.P.	3.800.-
Patron Silver Tequila.....	2.600.-
Hendrick's Gin.....	2.500.-
Malfy Gin Rosa.....	1.950.-
Monkey 47 Gin	3.800.-
Unicum	1.200.-
Jägermeister	1.100.-
Frangelico.....	1.500.-
Bailey's 8 cl	2.100.-

KÁVÉK/TEÁK

*/Kávénk koffeinmentes változatban is
kérhetőek./*

Espresso.....	900.-
Espresso macchiato	950.-
Doppio	1.550.-
Melange.....	1.100.-
Cappuccino	1.050.-
Cafe Latte	1.100.-
Flat White	1.100.-
Espresso Tonic.....	1.900.-
Dilmah selyemfilteres teák	850.-

BORLAP

HABZÓBOROK

	0,1 l	0,75 l
Louis Francois Brut Nature nyerspezsgő - Budafok		12.900.-
Kreinbacher Rosé Brut - Somló	2.000.-	13.500.-
Sauska Brut - Tokaj		12.500.-
Borgo Molino Prosecco Superiore D.O.C.G. - Olaszország	1.800.-	11.900.-
Taittinger Brut Réserve - Champagne		39.900.-

FEHÉRBOROK

	0,15 l	0,75 l
Figula 7ha 2023 - Balatonfüred	1.600.-	6.900.-
Káli Kövek Rezeda Olaszrizling 2022 - Káli-medence		7.900.-
Anonym Pince Frazír Sauvignon Blanc 2023 - Etyek-Buda		7.750.-
St. Donát Márga Furmint 2022 - Csopak		8.500.-
Kislaki Matacs Chardonnay 2023 - Balatonboglár		6.900.-
Konyári Loliense 2023 - Balatonlelle		8.500.-
Szászi Kéknyelű 2022 - Badacsony		11.500.-
Kreinbacher Somlói Juhfark 2022 - Somló		6.750.-
St. Andrea Örökké 2022 - Eger		11.900.-
Holdvölgy Expression Hárslevelű Becsek 2018 - Tokaj	3.300.-	15.500.-
Szepesy Furmint 2021 - Tokaj		16.500.-
Matua Sauvignon Blanc 2022 - Új-Zéland	2.700.-	12.500.-
Domaine Fèvre Chablis 2020 - Franciaország		18.900.-
Leitz Eins-Zwei-Zero 0.0% - Németország	1.900.-	8.900.-

ROZÉBOROK

Jammertal Grand Rosé 2023 - Villány	1.500.-	6.500.-
-------------------------------------	---------	---------

VÖRÖSBOROK

Almagyar Érseki Szőlőbirtok Kadarka Superior 2021 - Eger	1.900.-	8.500.-
Kiss Gábor Carte Blanche /Kékfrankos/ 2023 - Villány		9.900.-
Konyári Loliense 2021 - Dél-Balaton		12.500.-
Sauska Syrah 2021 - Villány		11.500.-
St. Andrea Áldás Bikavér 2022 - Eger	2.200.-	9.900.-
Gere Attila Cabernet Sauvignon Barrique 2019 - Villány		11.500.-
Takler Szent-hegyi Cabernet Franc 2019 - Szekszárd		13.500.-
Heimann Barbár 2019 - Szekszárd		20.900.-
Sauska Cuvée 7 2020 - Villány		19.500.-
Jammertal Cassiopeia Cab. Franc 2012 - Villány	3.900.-	18.900.-
Günzer Ördögárok 2019 - Villány		11.900.-
Leitz Zero-Point-Five Cabernet Sauvignon - Németország	2.200.-	9.900.-
Schola Sarmanti Primitivo Cubardi 2021 - Olaszország		18.500.-
Trez Vivante Malbec 2020 - Argentina	2.400.-	10.900.-
Ch. Haut-Brisson St-Émilion Gr. Cru 2014 - Franciaország		29.900.-
Sauska Cuvée 7 Siklós MAGNUM (1,5 l) 2018 - Villány		42.900.-

DESSZERTBOROK

	0,5 l	0,1 l
Holdvölgy Signature 2010 - Tokaj	11.500.-	2.500.-
Tawny Porto 10 éves (0,75 l) Portugália	10.500.-	2.300.-

Starters

Selection of the product of Flyby Butcher shop	4.290.-
Iberico paté, Hungarian fermented pickles relish.....	3.990.-
Breaded veal leg, fresh green salad ^{1,3,10}	3.990.-
Beetroot risotto ⁷	3.490.-
Beef tartare, marinated egg, ajvar ^{3,11}	4.990.-

Soups

Oxtail clear soup, homemade pasta ^{1,9}	2.990.-
Parsnip creamsoup, roasted almonds, raisins ⁸	2.790.-

Main dishes

Chickpea falafel, autumn vegetables ³	4.590.-
Wiener Schnitzel, sweet potato salad ^{1,3}	6.490.-
Iberico pork belly roll, eggplants with tomato	5.890.-
Beef flat iron steak, „Anna” potato, roasted lettuce ⁷	6.890.-
Tuscan rabbit stew, homemade pasta ^{1,3,7}	4.990.-
Lamb shank, cabbage, potato.....	6.390.-
Duck burger, napa cabbage, quince mustard ^{1,7,10,11}	5.490.-
FLYBY Burger ^{1,7,11}	5.290.-

Desserts

Chestnut tiramisu cream in a glass ^{1,7,8}	2.890.-
Poppy-seed cake, redcurrants ^{1,3,7}	2.790.-

We add 12% service fee to the amount of the bill.

Allergens:

1: Gluten
5: Peanuts
9: Celery

2: Crab, shell
6: Soy beans
10: Mustard

13: Lupine

3: Egg
7: Milk product
11: Sesame seed

14: Mollusk

4: Fish
8: Walnut
12: Sulfit

STEAK

Filet Mignon⁷ 200g	
Brasil Angus	15.900.-
New-Zealand	16.900.-
Hungarian	17.900.-

New York Strip USA Prime⁷ 200g	14.900.-
--	----------

Deer Sirloin Steak Hungarian⁷ 180g	8.900.-
--	---------

Chuck Flap USA Steak⁷ 200g	9.900.-
--	---------

Rib-Eye Argentinian Angus⁷ 200g/300g	13.900.-/19.900.-
--	-------------------

Porterhouse Steak Hungarian⁷ ~500g	18.900.-
--	----------

Grill

Whole french baby chicken⁷ ~350g	6.500.-
--	---------

Gomolya cheese from Bakony⁷	3.500.-
---	---------

BBQ style pork ribs	5.490.-
----------------------------------	---------

Steak selection for two⁷	47.900.-
--	----------

New-Zealand filet mignon 200g, N.Y. Strip USA Prime 200g, Porterhouse ~500g
/includes two sides and two sauces/

Filet Mignon selection for one⁷	22.900.-
---	----------

New-Zealand 100g, Brasil Angus 100g, Hungarian 100g
/includes a side and a sauce/

Sides

Seasoned mashed potato⁷	1.990.-
---	---------

Steakpotato	1.890.-
--------------------	---------

Grilled vegetables⁹	2.190.-
---------------------------------------	---------

Fresh mix salad^{3,10} /vinegar-oil or vinaigrette/	2.190.-
---	---------

Green beans with bacon	1.890.-
-------------------------------	---------

Sauces

1.190.-

Herb butter⁷

Home made BBQ

Ajvar

Remoulade³

Cumberland¹²

Peppercorn^{7,10}

We add 12% service fee to the amount of the bill.

Allergens:

1: Gluten
5: Peanuts
9: Celery

2: Crab, shell
6: Soy beans
10: Mustard

13: Lupine

3: Egg
7: Milk product
11: Sesame seed

14: Mollusk

4: Fish
8: Walnut
12: Sulfit