



GALLERY CAFÉ

FOOD AND DRINK  
MENU

## ELŐÉTELEK / STARTERS

### Kacsamájpástétom, alma chutney, kalács

Duck liver paté, apple chutney, brioche

7 290 HUF



### Marha carpaccio, parmezán pehely, pesztó, olívaolaj

Beef carpaccio, parmesan flakes, pesto, olive oil

5 790 HUF



### Laktóz- és gluténmentes opció elérhető

Lactose and glutenfree option available

### Lazacatár, pisztráng kaviár

Salmon tartare, trout caviar

5 690 HUF



### Finomságok a kamrából

#### Házi sajtok, házi sonkák, körözött, fűszeres vaj, koktélpáradicsom, uborka, olivabogyó

Delicacies from the pantry

Farm cheeses, homemade hams, spicy curd, seasoned butter, cherry tomato, cucumber, olives  
10 590 HUF 2 főre (for 2) / 5 000 HUF 1 főre (for 1)



### Friss kertisaláta (színes saláták, uborka, paradicsom, balsamecetes dresszing)

Fresh garden salad (colorful lettuce, cucumber, tomato, balsamic vinaigrette)

2 900 HUF



### Sárgadinnye, magyar szárított sonka, friss rukkola, balsamecetes dresszing, parmezánpehely

Fresh melon, dried-cured Hungarian ham, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan flakes

5 190 HUF



### Zsolnai teadélután 2 főre:

#### tea 2 főre, sós péksütemények, macaron, édessütemény-válogatás

Zsolnay Afternoon Tea for 2:

tea for 2, selection of savoury scones, macarons with sweet pastry selection

8 590 HUF



## LEVESEK / SOUPS

### Gulyásleves / "Goulash soup"

3 790 HUF



### Zöldborsókrémleves / Cream of green pea soup

3 290 HUF



### Királyrákkal / Add prawn

3 650 HUF



## FŐÉTELEK / MAINS

### Klubszendvics

Csirke mell, jégсалáta, paradicsom, uborka, tojás, bacon, majonéz, toastkenyér, hasábburgonya  
Club sandwich  
Chicken breast, iceberg lettuce, tomato, cucumber, fried egg, bacon, mayo, toast, french fries

5 290 HUF



### Klasszikus hamburger (160 g)

#### Hamburger buciban, paradicsom, jégсалáta, bacon, savanyú uborka, majonéz, steak burgonya

Classic hamburger (160 gr)

Beef patty in buns, tomato, iceberg lettuce, bacon, pickles, mayo, spicy potatoe wedges

6 090 HUF



### Vegán hamburger

#### Szójafasírt buciban, paradicsom, jégсалáta, savanyú uborka, majonéz, steak burgonya

Vegan burger

Soy patty in buns, tomato, iceberg lettuce, pickles, mayo, spicy potatoe wedges

5 590 HUF



## FŐÉTELEK / MAINS

### Cézársaláta (feltét nélkül/csirke/garnéla)

Caesar salad (plain, chicken, prawn)

3 650/4 600/5 500 HUF



### Vegetáriánus és gluténmentes opció elérhető

Vegetarian and glutenfree option available

### Pezsgős óriás garnéla, avokádós friss saláta

Prawns in wine sauce,  
fresh salad with avocado

7 290 HUF



### Bőrén sütött lazac steak, zöldspárga, szarvasgomba-olajos burgonyapüré, citromfű mártás

Pan-seared salmon steak, green asparagus,  
mashed truffle potatoes, lemongrass dressing

8 750 HUF



### Paprikás csirke, házi galuska, fokhagymás mángold

Chicken paprikash, homemade spaetzle,  
garlic mangold

5 990 HUF



### Óriás sertés bécsi szelet, klasszikus burgonyasaláta, tökmagolajos madársaláta

Giant pork wiener schnitzel, potato salad,  
pumpkin seed oil, lamb lettuce

6 490 HUF



### Laktózmentes opció elérhető

Lactose free option available

### Bolognai spagetti

Spaghetti bolognese

4 900 HUF



## KÖRETEK / SIDES

### Hasábburgonya

French fries

1 900 HUF



### Fűszeres burgonyagerezdek

Spicy potato wedges

2 250 HUF



### Grillezett zöldségek

Grilled vegetables

2 500 HUF



### Friss saláták olívaolajjal

Fresh salad with olive oil

2 500 HUF



**Rigó Jancsi****Our famous Rigó Jancsi Cake***A sütemény, ami a Hotel Nemzetiben született 1959-as évben**Rigó Jancsi és felesége szerelmét szimbolizálja.**The cake which was born in Hotel Nemzeti inspired by the love of the famous gypsy violinist, Rigó Jancsi to his wife.***3 490 HUF****Citromos répatorta****Carrot cake with lemon glaze****3 090 HUF****Fagylaltkehely****(3 gombóc)****Selection of ice cream****(3 scoops)****2 690 HUF****Gyümölcssaláta****Fruit salad****2 690 HUF****Ananász carpaccio, citrom szorbé, kardamom, vanília, olívaolaj, Maldon-só****Pineapple carpaccio, lemon sorbet, cardamom, vanilla, olive oil, Maldon sea-salt****3 090 HUF****2 fogásos menüopció: 8 990 HUF****Válasszon egy előételt egy főétellel, vagy egy főételt egy desszerttel****2 courses menu option: 8 990 HUF****Choose one starter with a main course or one main course with a dessert****3 fogásos menüopció: 11 490 HUF****Válasszon egy előételt, egy főételt és egy desszertet****3 courses menu option: 11 490 HUF****Choose one starter, one main course and a dessert**glutén  
glutentojás  
eggsföldimogyoró  
peanutstej  
milkzeller  
celeryszezámmag  
sesamecsillagfűt  
lupinerákfélék  
crustaceanshal  
fishszója  
soybeansdiófélék  
nutsmustár  
mustardszulfitok  
sulphitespuha-  
testűek  
molluscscitrusfélék  
citrusfokhagyma  
garlic

Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okokból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy a kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.

All our dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

MGallery  
speciális ajánlat  
MGallery special offerVegetáriánus ajánlat  
Vegetarian choiceVegán ajánlat  
Vegan choiceHelyi forrásból  
Locally sourced

Fair Trade

Fenntartható  
gazdálkodásból  
Sustainable certified



# KIKELET

TOKAJ

*A Kikelet Pince egy családi borászat Magyarország leghíresebb borvidékéről, Tokajból. Tulajdonosa és egyben borásza a francia származású, Bordeaux-ban tanult Berez Stephanie, aki 2014-ben megkapta a Borászok Borásza díjat, a legmagasabb szakmai elismerést. A pincészet tetelei ma szerte a világon ott vannak a legexkluzívabb Michelin-csillagos éttermek borlapjain is. A Tokaji borvidék kiemelt bora a tokaji aszú, amelynek egykor királyok asztalán is helye volt és ma is ott van a világ legkeresettebb tetelei között. A természetes édes bor egyik alapját a furmint szőlő adja, amely élénk savai miatt kiválóan alkalmas száraz bor, illetve pezsgő készítésére is. A borvidék másik jellegzetes szőlőfajtája a hárslevelű, amely Berez Stephanie prezentálásában méltán vált etalonná a borvidékről.*

*Kikelet is a family winery from Hungary's most famous wine region, Tokaj. The owner and winemaker is Stephanie Berez, a Bordeaux-educated French native. In 2014 she was awarded the Winemaker of Winemakers prize, the most prestigious sign of professional recognition in Hungary. Wines from Kikelet feature on the wine lists of the most exclusive Michelin-starred restaurants around the world. The region's flagship wine is Tokaji Aszú, which once graced the tables of kings and today is among the best known wines globally. This naturally sweet wine is primarily based on the Furmint grape, which, due to its vibrant acidity, is also an excellent variety for making dry and sparkling wines. Another characteristic grape variety of the region is Hárslevelű, which, in Stephanie Berez's interpretation, has become a reference in the region.*

## PEZSGŐ SPARKLING WINES

### · TOKAJI PEZSGŐ BRUT 2020 ·



8 900 HUF

*Méthode traditionnelle pezsgő, hárslevelű és furmint házasításából. Elegáns buborékszerkezet, édes piros húsú alma, élénk savak, selymesen csiklandozó korty.*

*Méthode traditionnelle sparkling wine, blend of Hárslevelű and Furmint. Elegant bubble structure, sweet red-fleshed apple, vibrant acidity, silky sip.*

## SZÁRAZ FEHÉRBOR DRY WHITE WINES

### TAR CZAL · TOKAJI FURMINT 2021 ·



6 900 HUF

*A külügyminisztériumi borvelogatásban is helyet kapott tétel. Fajtabor a borvidék ikonikus szőlőfajtájából, aromatikájában őszibarackkal, citrussal, cseppnyi mézzel, siteményes alafestéssel. Lenyúlteres, jóvívású korty, integrált hordó, lekerekedett savak.*

*Included in the Ministry of Foreign Affairs' wine collection. Varietal wine with aromas of peach, citrus, a hint of honey. A lively, mouth-filling sip, integrated barrel, rounded acidity.*



www.tokajkikelet.hu

### TAR CZAL · TOKAJI HÁRSLEVELŰ 2022 ·



1 750 HUF

*A Kikelet kiemelt szőlőfajtája. Finomszövésű tétel, kristálytiszta szerkezet, benne a hárslevelű minden jóságja: fehér virágillat, körte és mangó, amelyeket elegánsan kísérek a hordóízszerek.*

*The key grape variety at Kikelet. Crystal-clear structure, showcasing all the beauties of Hárslevelű: white floral aromas, pear, and mango, elegantly complemented by oak spices.*



6 700 HUF

### VÁTI DŰLŐ · TOKAJI DRY 2022 ·



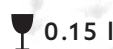
9 190 HUF

*Az Európai Unió Tanácsának borvelogatásában is helyet kapott tétel. Hárslevelű és furmint házasítása. Ásványos szerkezet fehér húsú gyümölcsökkel, némi tropikális jelleggel, púderes és narancshéjas kísérettel, érto hordóhasználattal.*

*Included in the European Councils wine selection. A blend of Hárslevelű and Furmint. Mineral structure with white-fleshed fruits, a hint of tropical notes, and powdery, orange peel aromas, integrated oak tones.*

## TERMÉSZETES ÉDES BOROK NATURAL SWEET WINES

### · TOKAJI LATE HARVEST 2021 ·



2 490 HUF

*Furmint és hárslevelű mellett kicsi kabar és sárgamuskotály. Tropicus gyümölcsös, ananászos, narancsos gyümölcsösös, aszalt sárgabarackkal, mézédess őszibarackkal. Magas savak teszik frissítővé a kortyot.*

*A blend of Furmint and Hárslevelű with a touch of Kabar and Yellow Muscat. A tropical fruit basket with notes of pineapple, orange, dried apricot, and honeyed peach. High acidity, refreshing sip.*



6 600 HUF

### · TOKAJI SZAMORODNI SWEET 2019 ·



11 900 HUF

*Csak a tokaji borvidéken előállított különlegesség, aszúhoz hasonló ízvilággal. Intenzív, fiatalos aromatika, benne mandarin, trópusi gyümölcsök és gesztenyeméz; krémes korty aszaltgyümölcsökkel, körtével, grépfrúttal.*

*Unique speciality produced exclusively in the Tokaj wine region, with a flavor profile similar to Tokaji Aszú. Intense, youthful aromas of mandarin, tropical fruits, and chestnut honey, on the palate dried fruits, pear, and grapefruit.*

### · TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2019 ·



3 090 HUF

*Eredetvédett bortkülönlegesség. Tengernyi aroma a kicsi fehér virágoktól a fehér húsú gyümölcsösségen át egészen az aszalt mangóig, sárgabarackig. Mézes édesség mellett penge savak teszik feszessé a puhán körülölelő kortyot.*

*A protected designation of origin wine speciality. Intensive aromas ranging from delicate white flowers to white-fleshed fruits, dried mango and apricot. Honey sweetness is balanced by a good level of acidity.*



27 490 HUF

## PEZSGŐK

### SPARKLING WINES

#### • KREINBACHER EXTRA DRY SOMLÓ •

0.15 l

1 990 HUF

0.75 l

7 990 HUF

*Arétegzett illatban főtt alma, körte, mogoró, teacütemény. Szájban robban, a lendületes kortyot vértarvas és a seprőn érlelés aromái gazdagítják. Részletgazdag és jóivású.*

*Érlelési idő: minimum 18 hónap. Dosage: 15g/liter.*

*Cooked apple, pear, hazelnut and biscuit appear on the layered nose. It's a richly detailed sparkling wine with good drinkability. Ageing: a minimum of 18 months. Dosage: 15 grams/litre.*

#### • SAUSKA ROSÉ BRUT •

0.15 l

2 290 HUF

0.75 l

9 990 HUF

*Gyümölcsös, vidám pezsgő, jó ivású, könnyed és szerethető. Összetételben meghatározó a fűmint, mellette chardonnay, pinot noir és hárslevelű színesítik az illatot és az ízt. 9 gramm cukor, minimum 15 hónapos palackos érlelés finomseprőn.*

*A fruity and vivacious traditional method sparkling wine, light and easy to love with its good drinkability. Fűmint dominates the blend, while the Pinot Noir and the Hárslevelű colour the nose and the palate. 9 grams of sugar, a minimum 15 months of bottle ageing on fine lees.*

## FEHÉRBOROK

### WHITE WINES

#### • TOKAJI FURMINT - 3 GRÁCIA 2022 •

0.15 l

1 290 HUF

0.75 l

4 900 HUF

*Bárdos Sarolta, Bodó Judit és Berecz Stephanie, 3 hölgy közös bora - mindhárman Borászok Borásza díjazottak. Három különböző személyiség, három terület, három külön érlelt alapanyag.*

*Collaborative wine from three friends - Sarolta Bárdos, Stephanie Berecz and Judit Bodó - all awarded by the Winemaker of Winemakers prize. This blend represents three distinct personalities, three areas, and three separately aged wines.*

#### • SZIJÁRTÓ ELŐD

#### • SAUVIGNON BLANC 2023 ÉTYEK-BUDA •

0.15 l

1 250 HUF

0.75 l

5 190 HUF

*Míg illatban a finoman ásványos és élesztős jegyek is megjelennek, addig ízben és szerkezetben a fajta harsány, újrólégi ízei: egres, vértarvas, vágott fű. Az élénk sav csak úgy röpti a kortyot. Több parcella, több szüreti időpont, gondos erjesztés. Palackozás alig három hónap érlelés után januárban, helyben a pincél.*

*While subtle mineral and yeasty notes appear on the nose, the palate and texture of the variety are more dominant, with New World flavours of gooseberry, blood orange and herbs. The lively acidity on the palate simply blows you away. More parcels, more harvest times, careful fermentation. Bottling after barely three*

#### • SIKE BALÁZS CHARDONNAY 2023 BADACSONY •

0.15 l

1 250 HUF

0.75 l

5 490 HUF

*Lesencefalu határában, déli fekvésű lőszős talajról szüretelt chardonnay, a lehető legegyszerűbben feldolgozva, a gyümölcs és az aromatikus jegyek megőrzése érdekében.*

*Tartályban, beolva erjedt, majd a bor 25%-a hároméves, 5 hl-es hordókban érett fél évig, almasavbontás nélkül, seprőfelkeveréssel. Klasszikus stílus, lendületes korty, friss sárga húsú alma, banán, érett ananász.*

*Harvested from south-facing, loess soil from the edge of Lesencefalu, this Chardonnay was vinified as simply as possible to preserve its fruit and aromatic notes. It was fermented in tanks, with 25% of it being aged for half a year in three-year-old, 5 hectolitre barrels without malolactic fermentation, but with stirring of the lees. A classic style with a lively palate, featuring fresh yellow apple, banana, and ripe pineapple.*

#### JÁSDI LŐCZE-DOMBI

#### • OLASZRIZLING 2023 CSOPAK •

0.15 l

1 690 HUF

0.75 l

7 290 HUF

*A Lőczedomb 1,4 hektáron elhelyezkedő vörös homokkőből álló terület, ahol 30-40 éves tőkeken terem az olaszrizling. A kézzel szüretelt szőlő 60%-a hordóban, 40%-a pedig tartályban erjedt spontán, majd 10 hónap érlelés után került palackba. Illatban fehér húsú gyümölcsök, alma, őszibarack, visszafogott zöldfűszerek jelennek meg. Lendületes korty, zöldalmával, citrusokkal, sós lecsengéssel.*

*Lőczedomb is a 1.4-hectare area with red sandstone, where Olaszrizling grows on 30-40-year-old vines. 60% of the manually-harvested grapes were spontaneously fermented in oak barrels and 40% in tanks, then the wine was bottled after 10 months of ageing. The nose reveals white-fleshed fruits, apples, peaches, and discreet herbs.*

*The palate is vibrant with green apple, citrus fruit and a salty finish.*

## ROZÉ BOROK

### ROSÉ WINES

#### PANNONHALMI

#### • TRICOLLIS ROSÉ 2023 PANNONHALMA •

0.15 l

1 250 HUF

0.75 l

5 250 HUF

*Régi ismerős a Tavaszi, Babszókó, illetve a Széldomb dűlőből, kekfankos, merlot, cabernet franc és pinot noir fajtákból. Acéltartályban erjedt. Tartalmas, érett, gazdag rosé.*

*An old acquaintance from the Tavaszi, Babszókó and Széldomb vineyards, blended from Kekfankos, Merlot, Cabernet Franc and Pinot Noir. It was fermented in steel tanks.*

*A substantial rosé with rich aromas and ripe flavours.*

# VÖRÖSBOROK

## RED WINES

### • RUPPERT • CABERNET FRANC CLASSICUS 2022 VILLÁNY •

0.15 l

1 250 HUF

*A diósvizslói borászat legfontosabb fajtája új megközelítésben. Újonnan telepített, 5 éves szőlő első termése, ami kezdetek óta bióművelésben fejlődik. A fiatal szőlő tökéletesen megfelel annak, amit a Ruppert család gondol egy könnyű, lendületes és fiatalos borról. Csupa gyümölcs, vibráló savak és alig érezhető tannin.*

*The most important grape variety of the Diósvizsló winery made with a new approach. The first yield of the newly planted, 5-year-old vines, which have been cultivated organically since the beginning, on the southern side of the Villány hills. The young grapes are perfect for what the Ruppert family imagines as a light, lively and youthful wine. The wine is full of fruit, vibrant acidity and barely perceptible tannins.*

0.75 l

5 350 HUF

### • MÁRKVÁRT KADARKA 2023 SZEKSZÁRD •

0.15 l

1 250 HUF

*Márkvárt Jani most induló friss kadarkája több terület és fiatalabb tökékek házastása, organikus művelésből. A botkésítés tradicionális. Tánkonyvi, eredeti, fűszeres és lédius.*

*Márkvárt Jani's newly released, fresh Kadarka is a blend of several areas and younger vines, from organic growing. It's a textbook wine, original, spicy and juicy.*

0.75 l

5 350 HUF

### HEIMANN ÉS FIAI

### • KÉKFRANKOS 2021 SZEKSZÁRD •

0.15 l

1 350 HUF

*Jövésű, rusztikus és hívősebb kékfrankos. Modern felfogású bor, natúrboros jegyekkel. Szeles konty, mely tónusú gyümölcsös-kocsányos karakter. Spontán, fakáálban erjesztve, ezt követően minimális mozzgatással, husznált, sokalkú töltésű hordókban érlelve 1 éven keresztül.*

*A rustic and cooler Kékfrankos with nice drinkability. The wine is made with a modern approach, showing notes of a natural wine. Thanks to the whole-bunch pressing, it has a broad palate, deep-toned fruitiness and a stalky character. The wine was fermented spontaneously in wooden vats, then aged with minimal stirring in used, several-time-filled barrels for one year.*

0.75 l

5 750 HUF

# ALKOHOLOS KOKTÉLOK

## ALCOHOLIC COCKTAILS

### • NEGRONI • 3 550 HUF

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari  
Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

### • REMI 1896 "SIGNATURE COCKTAIL" • 3 750 HUF

Unicum Riserva, szilvalekvár, citromlé,  
cukorszirup, szeder  
Unicum Riserva, plum jam, lemon juice,  
sugar syrup, blackberry



#### Story:

*Kezddben a Rémi 1896 koktél, melynek nevét Rémi grófról kapta, aki híres szállodánk építését támogatta.*

*Ahogy kortyolsz belőle, az ízek magával ragadnak egy időutazásra. Az édes pálinka és a fűszeres gin kombinációja megidézi a múltat, visszarepítve az 1896-os Budapestre, ahol a város élt és lélegzett a változások és fejlődés fuvarától. Az édes pálinka a magyar hagyományokat és vendégszeretetet tükrözi, míg a gin a kor modernitását és dinamizmusát hozza elem.*

*Rémi gróf kedvenc italaként tisztelték, és most ez a különleges koktél emléket állít neki, és az akkori Magyarországnak.*

*Rémi 1896 nem csupán egy koktél, hanem egy kaland, mely megidézi azokat a pillanatokat, mikor a kávéházak szelleme körbeölelte a várost. Egy korty és megelevenedik a múlt. Engedd, hogy a Rémi 1896 egy történelmi kalandba repítsen, ahol az ízek és emlékek egyesülve táncolnak a pohárban. Merülj el a múlt ölelésében, és fedezd fel újra a régmúlt aranyát, mely örökké ott csillog az ital pohárában.*

*The drink you are holding in your hand is Rémi Cocktail 1896, named after Count Rémi, who supported the construction of our famous hotel.*

*As you take a sip of it, the flavours have the extraordinary ability to serve as portals to the past. The combination of sweet pálinka and spicy gin evokes the past, and takes you back to Budapest in 1896, where the city lived and breathed with the breeze of change and development.*

*The sweet pálinka reflects Hungarian traditions and hospitality, while the gin brings the modernity and dynamism of the era. It was revered as Count Rémi's favourite drink, and now this special cocktail commemorates him and Hungary at that time.*

*Rémi 1896 is not just a cocktail, but an adventure that evokes the moments of the coffee house culture in the city. One sip and the past comes alive. Let Rémi 1896 take you on an unforgettable journey through history, where tastes and memories merge and dance in the glass. Immerse yourself in the past and rediscover the gold of the past that glitters forever in the cup of drink.*

### • REMI 1896 2.0 "SIGNATURE COCKTAIL" • 3 950 HUF

Ágyas áfonyapálinka, Opera gin, bodzalikör,  
limelék, cukorszirup, tonik  
Blackberry pálinka, Opera gin, elderflower juice,  
lime juice, sugar syrup, tonik



### • APEROL SPRITZ • 3 190 HUF

Prosecco, Aperol, Naturaqua (szénsavas)  
Prosecco, Aperol, Naturaqua (sparkling)

### • MANGÓ-ANANÁSZ DAIQUIRI • 3 590 HUF

Bacardi Carta Blanca, mangópüré, ananászlé, citromlé  
Bacardi Carta Blanca, mango puree, pineapple juice,  
lemon juice

## ALKOHOLOS KOKTÉLOK

### ALCOHOLIC COCKTAILS

#### • COSMOPOLITAN •

3 590 HUF

Finlandia vodka, Cointreau, áfonya szirup, limelé  
Finlandia vodka, Cointreau, cranberry syrup, lime juice

#### • SYMPHONY OF SYDNEY OPERA •

4 090 HUF

Bombay gin, limelé, cukorszirup, tonik  
Bombay gin, lime juice, sugar syrup, tonic

#### • POLISH HARVEST •

4 090 HUF

Grey goose vodka, limelé, áfonyalikőr,  
almaszirup, gyömbér ale  
Grey goose vodka, lime syrup, blueberry liquor,  
apple syrup, ginger ale

## ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

#### • VIRGIN PINA COLADA •

3 190 HUF

Ananászlé, kókuszszirup, tejszín  
Pineapple juice, coconut syrup, cream

#### • VIRGIN MOJITO •

3 190 HUF

Szénsavas ásványvíz, citromlé, cukor, menta  
Sparkling water, lemon juice, sugar, mint

#### • CITRUSY GINGER FIZZ •

3 690 HUF

Szódavíz, friss citromlé, gyömbérszirup  
Soda, fresh lemon juice, ginger syrup

## ÉTVÁGYGERJESZTŐK

### APERITIFS

#### • VERMOUTH •

MARTINI (Bianco, Dry, Rosso)	0.06	2 290 HUF
APEROL	0.06	2 290 HUF
CAMPARI	0.06	2 290 HUF
PERNOD	0.04	2 790 HUF

#### • PÁLINKA •

ÁRPÁD PINCÉSZET TERMÉKEI

MIRACULUM IRSAI OLIVÉR SZŐLŐ PÁLINKA GRAPE	0.04	2 890 HUF
FEKETERIBIZLI PÁLINKA BLACKCURRANT	0.04	2 890 HUF
BIRS PÁLINKA QUINCE	0.04	2 890 HUF

## PÁRLATOK / SPIRITS

#### • WHISKY •

BOURBON - JIM BEAM SKÓT - SCOTCH	0.04	2 090 HUF
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0.04	2 090 HUF
CHIVAS REGAL 12Y	0.04	2 190 HUF
ÍR - IRISH - JAMESON TENNESSEE	0.04	2 290 HUF
JACK DANIEL'S	0.04	2 190 HUF
GENTLEMAN JACK SINGLE MALT	0.04	2 390 HUF
GLENFIDDICH 12Y	0.04	2 790 HUF
OBAN 14Y	0.04	2 990 HUF
LAPHROAIG TRIPLE WOOD	0.04	2 990 HUF
NIKKA FROM THE BARREL	0.04	3 190 HUF

#### • VODKA •

ABSOLUT BLUE	0.04	1 990 HUF
FINLANDIA	0.04	1 990 HUF
GREY GOOSE	0.04	2 390 HUF
CIROC VODKA	0.04	2 590 HUF
BELUGA NOBLE VODKA	0.04	2 790 HUF

#### • GIN •

GORDON'S	0.04	1 890 HUF
NIKKA COFFEY GIN	0.04	1 990 HUF
BOMBAY SAPPHIRE	0.04	1 990 HUF
OPERA GIN	0.04	2 290 HUF
HENDRICK'S GIN	0.04	2 490 HUF
MONKEY 47 GIN	0.04	2 890 HUF
MONKEY 47 SLOE GIN	0.04	3 090 HUF

#### • RUM •

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	0.04	1 990 HUF
BACARDI CARTA BLANCA	0.04	1 990 HUF
BACARDI CARTA NEGRA	0.04	1 990 HUF
PLANTATION RUM XO 40%	0.04	2 090 HUF
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA RUM	0.04	2 290 HUF

#### • TEQUILA •

EL JIMADOR BLANCO	0.04	3 950 HUF
EL JIMADOR REPOSADO	0.04	3 950 HUF

## ÉTKEZÉS UTÁNI AJÁNLATUNK

### DIGESTIVES

#### • KONYAK / COGNAC •

COURVOISIER VS	0.04	2 490 HUF
----------------	------	-----------

#### • ARMAGNAC •

JANNEAU VSOP	0.04	2 490 HUF
--------------	------	-----------

#### • LIKŐRÖK / LIQUEURS •

BAILEYS	0.04	1 890 HUF
KAHLÚA	0.04	1 890 HUF
AMARETTO DI SARONNO	0.04	2 290 HUF
COINTREAU	0.04	2 490 HUF
GRAND MARNIER	0.04	2 490 HUF

#### • GYOMORKESERŰK / BITTER LIQUEURS •

JÄGERMEISTER	0.04	1 890 HUF
ZWACK UNICUM	0.04	1 890 HUF
UNICUM SZILVA/PLUM	0.04	1 990 HUF



## SÖRÖK

### BEERS

#### • CSAPOLT • DRAUGHT

SOPRONI	0.30	1 190 HUF
SOPRONI	0.50	1 490 HUF

#### • ÜVEGES • BOTTLED

HEINEKEN	0.33	1 250 HUF
----------	------	-----------

#### • BÚZA • WEISSBIER

EDELWEISS HEFETRÜB	0.50	2 090 HUF
--------------------	------	-----------

#### • MEXIKÓI • MEXICAN

CORONA	0.33	2 250 HUF
--------	------	-----------

#### • ALKOHOLMENTES • ALCOHOL-FREE

HEINEKEN ALKOHOLFREIES NATURBIER	0.33	1 250 HUF
-------------------------------------	------	-----------

#### • CIDER •

SOMMERSBY ALMA - APPLE	0,33	1650 HUF
---------------------------	------	----------

## GYÜMÖLCSLEVEK

### FRUIT JUICES

CAPPY NARANCS - ORANGE ŐSZIBARACK - PEACH ALMA - APPLE ANANÁSZ - PINEAPPLE	0.25	990 HUF
--	------	---------

## SZÜRT VÍZ

### FILTERED WATER

FLOE WATER SZÉNSAVAS ÉS SZÉNSAVMENTES CARBONATED AND NATURAL	0.75	1 050 HUF
--	------	-----------

## ÜDÍTŐK

### SOFT DRINKS

COCA COLA	0.25	950 HUF
COCA COLA ZERO	0.25	950 HUF
SPRITE	0.25	950 HUF
FANTA ORANGE	0.25	950 HUF
GINGER ALE	0.25	950 HUF
TONIC WATER	0.25	950 HUF
FEVER TREE TONIC	0.25	1 290 HUF

## LIMONÁDÉ

### LEMONADE

#### • KLASSZIKUS LIMONÁDÉ • CLASSIC LEMONADE

1 490 HUF

nádcukorszirup, citromlé, citrom-narancs, Naturaqua  
cane sugar syrup, lemon juice, lemon-orange, Naturaqua

#### • BODZÁS-MENTÁS LIMONÁDÉ • ELDERFLOWER-MINT LEMONADE

1 590 HUF

bodzaszirup, citromlé, mentalevél,  
citrom-lime-narancs, Naturaqua  
elderberry syrup, lemon juice, mint,  
lemon-lime-orange, Naturaqua

## ENERGIAITAL

### ENERGY DRINK

RED BULL	0.25	1 090 HUF
----------	------	-----------

## KÁVÉK

---

### COFFEES

ESPRESSO	1 090 HUF
AMERICANO	1 390 HUF
CAPPUCCINO	1 490 HUF
CAFÉ LATTE	1 490 HUF
MÉLANGE	1 490 HUF
LATTE MACCHIATO	1 490 HUF
ÍR KÁVÉ (JAMESON)	2 090 HUF
<i>IRISH COFFEE</i>	
FRANCIA KÁVÉ (GRAND MARNIER)	2 090 HUF
<i>FRENCH COFFEE</i>	
KRÉMKÁVÉ (BAILEYS)	2 090 HUF
<i>CRÉME COFFEE</i>	
JEGES KÁVÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL	2 090 HUF
<i>ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	
ESPRESSO TONIC	2 090 HUF
AMARETTO KÁVÉ	2 090 HUF
<i>COFFEE WITH AMARETTO</i>	



---

## TEA

---

### TEA

RONNEFELDT TEAVÁLASZTÉK	1 290 HUF
<i>SELECTION OF RONNEFELDT TEA</i>	



---

## FORRÓ CSOKOLÁDÉ

---

### HOT CHOCOLATE

FORRÓ CSOKOLÁDÉ	1 190 HUF
<i>HOT CHOCOLATE</i>	

---

KÉRJÜK, HOGY BÁRMILYEN SPECIÁLIS  
KÉRÉSÉVEL FORDULJON KOLLÉGÁNKHOZ.  
PLEASE ASK OUR COLLEAGUE IF YOU HAVE  
ANY SPECIAL REQUIREMENTS.



MGallery speciális ajánlat

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban lévő ÁFÁ-t.  
A végszámlán 12%-os szervizdíj kerül felszámolásra.  
Our prices include the actual regulated VAT.  
12% service charge will be added to your final invoice.

