



Free Wi-Fi: Gerbeaud_Guest
Felhasználónév / username: guest
Jelszó / password: gerbeaud1858

Áraink HUF-ban értendők.
Our prices are in HUF.

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.
VAT included.

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee on food and beverage consumption.

Az allergénekről felszolgálóinktól tud tájékoztatást kérni.
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

MENÜ

KEZDŐ FOGÁSOK

Starters

KACSAMÁJPÁSTÉTOM PIRÍTOTT BRIÓSSAL,
BIRSALMASAJTTAL 2950

Cold duck liverpaté with toasted brioche and quince jelly

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Birtokbor Édes, Late harvest – Tokaj 0,1 l 2290

Demeter Zoltán Pincészet / Winery



NARANCSOS-SÁRGARÉPÁS SÜTŐTÖK KRÉMLEVES
TÖKMAGOLAJOS SAJTKRÉM
ROPOGÓSSAL..... 0,3L1450
(VEGETÁRIÁNUS)

Orangen-carrot-pumpkin cream soup with pumpkin oil seasoned cheese
cream bread chips - (vegetarian)

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Mád Furmint – Tokaj 0,11 1390

Szent Tamás Pincészet / Winery



GULYÁSLEVES HÁZI CIPÓVAL 0,5L1950
(LAKTÓZMENTES)

Goulash soup with homemade bread (lactosefree)

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Kékfrankos – Szekszárd 0,11 1100

Pósta Borház / Winery



MAGYAROS ÍZELÍTŐ HAZAI FINOMSÁGAINKBÓL
HÁZI CIPÓVAL, KÉT SZEMÉLYRE 4990

Házi vaj, körözött, érlelt mangalica tarja és szalámi, kacsamájás kenetgető,
kézműves juhsajt, marinált lila hagyma, koktél paradicsom, bébi uborka

Hungarian sampler for two persons with local delicacies and homemade bread

Homemade butter, fresh cottage cheese spread, matured mangalica clod and
salami, duck liver pate, homemade sheep milk cheese, marinated red onions,
cocktail tomato and cornichons

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Rosé – Villány 0,11 1290

Sauska Pincészet / Winery



TONHALSALÁTA LÁGY TOJÁSSAL,
MARINÁLT BURGONYÁVAL, OLÍVABOGYOVÓVAL
ÉS RUKKOLÁVAL 3450

(GLUTÉN- ÉS LAKTÓZMENTES)

Salad with tuna and half-boiled eggs, marinated potato, olive and rucola
(glutenfree, lactosefree)

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
Chardonnay – Balatonboglár 0,11 1290
Légli Ottó Pincészet / Winery



FEHÉR GRILLKOLBÁSZ MAJONÉZES TORMÁS
KÁPOSZTASALÁTÁVAL, ÉDES MAGOS MUSTÁRRAL
ÉS HÁZI PERECCEL 2350

White grilled sausage, coleslaw made with mayonnaise and horseradish, sweet
whole grain mustard and homemade pretzel

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Rajnai rizling – Badacsony 0,1 l 1490

Bencze Pince / Winery

FŐFOGÁSOK

Main courses



TÖLTÖTT KÁPOSZTA KAKASTARÉJJAL
ÉS HÁZI KOLBÁSSZAL 3450

Stuffed cabbage with speck and homemade sausage

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Áldás Bikavér – Eger 0,11 1490

St. Andrea Pincészet / Winery



GOMBÁVAL TÖLTÖTT PETREZSELYMES HÁZI
DERELYE ZÖLDFÜSZERES MÁRTÁSSAL,
FRISS KECSKESAJTTAL, BÉBI PARAJLEVÉLLEL
ÉS NAPRAFORGÓMAGGAL..... 2950
(VEGETÁRIÁNUS)

Homemade ravioli filled with mushroom served with parsley, green herb
sauce, fresh goat cheese, baby spinach leaves and sautéed seeds (vegetarian)

VÁLASZTHATÓ FELTÉT:
ÉRLELT MANGALICA TARJA + 500

Optional topping: Matured mangalica clod

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Pinot noir – Badacsony 0,11 1400

Bencze Pince / Winery



RÁNTOTT SERTÉSKARAJ (HÁZI MORZSÁBAN SÜTVE)
PETREZSELYMES BURGONYÁVAL 3450

Fried pork loin (coated in homemade breadcrumbs) with parsley potatoes

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
HB weissbier 0,5l 1190



CSIRKEPÖRKÖLT TANYASI CSIRKECOMBBÓL
NOKEDLIVEL 2950

Chicken paprika stew from free-range chicken thighs with traditional Hungarian dumplings

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
Pinot Noir – Badacsony 0,1l 1400
Bencze Pince / Winery



MARHAPOFA BURGONYÁS TÚRÓS NUDLIVAL..... 4900

Beef cheek with potato-cottage cheese gnocchi

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Cabernet Sauvignon – Villány 0,1l 1400

Gere Pincészet / Winery



SÜLT MALAC CSÁSZÁR VÉRES HURKÁS
BURGONYÁVAL ÉS SAVANYÚ KÁPOSZTÁVAL 3950

Roasted pork belly, potato with black pudding and homemade pickled cabbage

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
Áldás Bikavér – Eger 0,1l 1490
St. Andrea Pincészet / Winery



JUHAJTOS SZENDVICS DIÓS
KÁPOSZTASALÁTÁVAL ÉS PADLIZSÁNNAL 3150
(VEGETÁRIÁNUS)

Vegetarian sandwich with goat sheep cheese, coleslaw, walnut and aubergine
(vegetarian)

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
Sauvignon Blanc – Etyek 0,11 1390
Etyeki Kúria Pincészet / Winery



BISTROBURGER
MARHA- ÉS SERTÉSHÚSSAL, HÁZI PIRÍTOTT
VAJAS ZSEMLÉBEN, CHEDDAR SAJTTAL,
PIRÍTOTT BACONNEL, REMOULADE MÁRTÁSSAL
ÉS SÜLTBURGONYÁVAL 3150

Bistroburger
Beef and pork, homemade toasted buttered bun with cheddar, bacon,
remoulade sauce and French fries

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:
Dreher classic 0,51 990



GRILLEZETT FOGAS PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL
ÉS PETREZSELYEMMÁRTÁSSAL3950

Grilled fillets of Pike-Perch with roasted vegetables and parsley sauce

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Chardonnay – Balatonboglár 0,11 1290

Légli Ottó Pincészet / Winery

FŐÉTELEINKHEZ AJÁNLJUK

Recommended for our main courses

HÁZI SAVANYÚSÁGOK: KÁPOSZTA, CÉKLA,
SAVANYÚ UBORKA 990

Homemade mixed pickle: cabbage, beetroot, pickled cucumber



GYEREKEKNEK

for Kids

RÁNTOTT CSIRKEMELL CSÍKOK STEAK
BURGONYÁVAL2200

Fried chicken breast stripes with steak potatoes

GOMBÁVAL TÖLTÖTT PETREZSELYMES HÁZI DERELYE
ZÖLDFŰSZERES MÁRTÁSSAL, FRISS KECSKESAJTTAL,
BÉBI PARAJLEVÉLLEL
ÉS NAPRAFORGÓMAGGAL1950

(VEGETÁRIÁNUS)

Homemade ravioli filled with mushroom served with parsley, green herb
sauce, fresh goat cheese, baby spinach leaves and sautéed seeds (vegetarian)

SÜLT BURGONYA KETCHUPPAL 1100

French fries with ketchup

DESSZERTEK

Desserts

SOMLÓI GALUSKA
TEJSZÍNHAZZAL ÉS CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL 1750

„Somló” sponge cake topped with whipped cream and chocolate sauce

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Édes Szamorodni – Tokaj 0,11 2180

Tokaj Oremus Pincészet / Winery



ALMÁS RÉTES VANÍLIA ÖNTETTEL
ÉS TEJSZÍNHAZZAL 1750

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Birtokbor édes, Late harvest - Tokaj 0,11 2290

Demeter Zoltán Pincészet / Winery



TÚRÓFÁNK ASZALT SZILVA RAGUVAL 1850

Cottage cheese doughnuts with prunes ragout

Sommelier ajánlata / Suggestion of the Sommelier:

Tokaji Aszú – Tokaj. 0,1 l 2990

Grand Tokaj Pincészet / Winery



ALKOHOLMENTES ITALOK

Non-alcoholic drinks

ALMALÉ (100 %, biodinamikus gazdálkodásból) 0,2 L 790

100% Biodynamic apple juice

ALMALÉ (100 %, biodinamikus gazdálkodásból) 1 L 2990

100% Biodynamic apple juice

SZŐLŐLÉ (100 %, biodinamikus gazdálkodásból) .. 0,2 L 790

100% Biodynamic grape juice

SZŐLŐLÉ (100 %, biodinamikus gazdálkodásból) 1 L 2990

100% Biodynamic grape juice

ALMAFRÖCCS VAGY SZŐLŐFRÖCCS ... 0,4 L 1190

(0,2l almale vagy szőlőle és 0,2l szoda)

Apple spritzer or Grape spritzer (0,2l apple juice or grape juice and 0,2l soda)

COCA COLA 0,25 L 790

COCA COLA ZERO 0,25 L 790

SPRITE 0,25 L 790

FANTA NARANCS 0,25 L 790

Fanta Orange

KINLEY TONIC, GYÖMBÉR 0,25 L 790

Tonic, Ginger Ale

ŐSZIBARACKLÉ (45%) 0,2 L 790

Peach juice

NARANCSLÉ (100%) 0,2 L 790

Orange juice

ÁSVÁNYVÍZ

Mineral water

NATURAQUA VÍZ (szénsavas, szénsavmentes) .. 0,25 L 790

Mineral water (sparkling, still)

LONG DRINKEK

Long Drinks

CAMPARI – NARANCS	1490
Campari – orange juice	
TANQUERAY TEN GIN TONIC	1490
BACARDI COLA	1490
APEROL SPRITZ	1890

POHÁR BOROK

Wines by glass

Fehér (száraz) / White (dry)

CHARDONNAY – Balatonboglár	0,1 L	1290
Légli Ottó Pincészet / Winery		
SAUVIGNON BLANC – Etyek	0,1 L	1390
Etyeki Kúria Pincészet / Winery		
MÁD FURMINT – Tokaj	0,1 L	1390
Szent Tamás Pincészet / Winery		
RAJNAI RIZLING – Badacsony	0,1 L	1490
Bencze Pince / Winery		

Rosé / Rose Wine

ROSÉ – Villány	0,1 L	1290
Sauska Pincészet / Winery		

Vörös (száraz) / Red (dry)

KÉKFRANKOS – Szekszárd	0,1 L	1100
Pósta Borház / Winery		
KADARKA – Szekszárd	0,1 L	1250
Heimann Pincészet / Winery		
CABERNET SAUVIGNON – Villány	0,1 L	1400
Gere Pincészet / Winery		
PINOT NOIR – Badacsony	0,1 L	1400
Bencze Pince / Winery		

MERLOT – Szekszárd	0,1 L	1490
Heimann Pincészet / Winery		
ÁLDÁS BIKAVÉR – Eger	0,1 L	1490
St. Andrea Pincészet / Winery		

TOKAJI ÉDES POHÁR BOROK

Tokaji sweet wine by the glass

ÉDES SZAMORODNI – Tokaj	0,1 L	2180
Tokaj Oremus Pincészet / Winery		
BIRTOKBOR ÉDES, Late harvest – Tokaj	0,1 L	2290
Demeter Zoltán Pincészet / Winery		
TOKAJ ASZÚ – Tokaj	0,1 L	2990
Grand Tokaj Pincészet / Winery		

ÜVEG BOROK

Wine by the bottle

Fehér (száraz) / White (dry)

CHARDONNAY – Balatonboglár	0,75 L	8900
Légli Ottó Pincészet / Winery		
SAUVIGNON BLANC – Etyek	0,75 L	8900
Etyeki Kúria Pincészet / Winery		
MÁD FURMINT – Tokaj	0,375 L	4900
Szent Tamás Pincészet / Winery		
MÁD FURMINT – Tokaj	0,75 L	8900
Szent Tamás Pincészet / Winery		
RAJNAI RIZLING – Badacsony	0,75 L	9900
Bencze Pince / Winery		

Rosé / Rose Wine

ROSÉ – Villány	0,75 L	8900
Sauska Pincészet / Winery		

Vörös (száraz) / Red (dry)

KÉKFRANKOS – Szekszárd	0,75 L ...	6900
Pósta Borház / Winery		
KADARKA – Szekszárd	0,75 L ...	7900
Heimann Pincészet / Winery		
CABERNET SAUVIGNON – Villány	0,75 L ...	9900
Gere Pincészet / Winery		
PINOT NOIR – Badacsony	0,75 L ...	9900
Bencze Pincészet / Winery		
MERLOT – Szekszárd	0,75 L ...	9900
Heimann Pincészet / Winery		
ÁLDÁS BIKAVÉR – Eger	0,375 L ...	5900
St. Andrea Pincészet / Winery		
ÁLDÁS BIKAVÉR – Eger	0,75 L ...	9900
St. Andrea Pincészet / Winery		

TOKAJI ÉDES ÜVEG BOROK

Tokaji sweet wine by the bottle

ÉDES SZAMORODNI – Tokaj	0,5 L ..	10900
Tokaj Oremus Pincészet / Winery		
BIRTOKBOR ÉDES, Late harvest – Tokaj	0,5 L ..	10900
Demeter Zoltán Pincészet / Winery		
TOKAJ ASZÚ – Tokaj	0,5 L ...	14900
Grand Tokaj Pincészet / Winery		

POHÁR PEZSGŐ

Sparkling wine and champagne by the glass

KREINBACHER PRESTIGE BRUT	0,1L	1990
SAUSKA EXTRA BRUT ROSÉ	0,1L	1990
DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE	0,1L ...	4500

ÜVEG PEZSGŐ ÉS CHAMPAGNE

Sparkling wine and champagne by the bottle

BORTOLOMIOL PROSECCO	0,2 L	3450
FASOL MENIN PROSECCO	0,75 L	11900
KREINBACHER PRESTIGE BRUT	0,75 L	12900
SAUSKA EXTRA BRUT ROSÉ	0,75 L ...	12900
DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE	0,375 L	19900
DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE	0,75 L ..	29900

CSAPOLT SÖRÖK

Draught beer

DREHER CLASSIC	0,3 L	690
DREHER CLASSIC	0,5 L	990

ÜVEGES SÖRÖK

Bottled beer

PILSNER URQUELL	0,5 L	990
HOFBRÄU BÚZA	0,5 L	1190
Wheat beer / Wessbier		
RADLER (Arany Ászok Citrom)	0,5 L	990
DREHER BAK	0,5 L	990
Brown beer		
DREHER alkoholmentes	0,33 L	690
Non-alcoholic		

PÁLINKA

Palinka

CRUXX GEMINA Szilvapalinka	0,04 L ...	1590
Plum palinka		
CRUXX GEMINA Kajsziabarack pálinka	0,04 L ...	1590
Apricot palinka		
CRUXX GEMINA Erdei gyümölcs-palinka	0,04 L ...	2190
Forest fruit palinka		

RÖVIDITALOK

Spirits

ZWACK UNICUM	0,04 L	990
ZWACK UNICUM RISERVA	0,04 L	1990
JÄGERMEISTER	0,04 L	990
GREY GOOSE VODKA	0,04 L ...	1850
TANQUERAY NO. 10 GIN	0,04 L ...	1650
BACARDI BLANCA LIGHT	0,04 L	990
JACK DANIELS GENTLEMEN JACK	0,04 L	1490
CHIVAS REGAL 12 YEARS	0,04 L	1490
THE GLENLIVET 12 YEARS	0,04 L ..	1790
MARTELL VSOP	0,04 L ..	2490
BAILEY'S	0,04 L	990

FORRÓ ITALOK

Hot drinks

ESPRESSO	850
HOSSZÚ KÁVÉ	850
Regular coffee	
CAPPUCCINO	950
LATTE	1050
FORRÓ TEA *	850
Hot tea*	

Kávénkínálatunk koffeinmentes változatban is kapható.
Our coffee selections are available in decaf.

*Szálás tea választék (érdeklődjön felszolgálóinknál)

*Leaf tea selection (please ask your server for assistance)



Free Wi-Fi: Gerbeaud_Guest
Felhasználónév / username: guest
Jelszó / password: gerbeaud1858

I. kategória
Category I.

Áraink HUF-ban értendők.
Our prices are in HUF.

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.
VAT included.

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee on food and beverage consumption.

Az allergénekről felszolgálóinktól tud tájékoztatást kérni.
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.

Executive Chef: Tóth Ágnes
F&B Manager: Litványi Alexandra
Head Sommelier: Gervai János

Gerbeaud Bistro
1051 Budapest, Vörösmarty tér 7-8.
+36 1 429-9022
bistro@gerbeaud.hu
www.gerbeaud.hu