



Kérjük, értékeljen minket!
Mesélje el milyenek voltak a kollégáink,
hogyan ízlettek az ételeink és italaink és a legfontosabb,
Ön hogyan érezte magát nálunk.
Köszönjük!

Rate us, Please!
Tell us how did you like our colleagues,
how did you like our food and beverages,
and most importantly how did you feel yourself.
Thank You!

NYITVATARTÁSI IDŐ

Kedd - Szerda	17:00 - 00:00
Csütörtök	16:00 - 01:00
Péntek - Szombat	16:00 - 02:00
Vasárnap - Hétfő	ZÁRVA

OPENING HOURS

Tuesday - Wednesday	5PM - 0AM
Thursday	4PM - 1AM
Friday - Saturday	4PM - 2AM
Sunday - Monday	CLOSED

ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFA-T.

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGÉHEZ 14,5% SZERVÍZDÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

OUR PRICES ARE SHOWN IN HUF INCLUDING VAT. A 14,5% SERVICE FEE WILL BE ADDED TO THE BILL.

1954-TŐL NAPJAINKIG A KISPIPA TÖRTÉNELME ÉS LENEGDÁJA

THE LEGENDARY KISPIPA

A Kispipa először 1954-ben nyílt meg, azonban csak pár évvel később kezdett igazi hírnevet és törzsközönseget szerezni magának, amikor a Szomorú vasárnap című dallala világhírűvé vált Seress Rezső itt kezdett zongorázni. Nem kisebb hírességek látogattak el miatta ide, mint Louis Armstrong, Marcello Mastroianni, Spencer Tracy vagy Jane Fonda, de a legenda szerint egykor még New York polgármestere is betért a Kispipába. Ekkor, a '60-as években inkább éjszakai lokálként futott.



- Akácfa utca és a Kispipa 1973-ból

Abban az időben még vendéglátó vállalatok működtek, hiszen állami kézben volt minden, így nehezen említhetnénk gasztronómiai magaslatokat. Majd a 80'-as évek elején Aubel Ervin volt az, aki a Kispipát ismét felkarolta, ekkor érkezett Rosenstein Tibor mesterszakács is a konyhára. Ezzel egy időben kezdett kikopni a hely az éjszakai mulatók világából és étteremként elfogadottá válni a köztudatban. Az idők során egy nagyon szerethető és kultikus helyé vált.



1958 és 1968 között itt zongorázott Seress Rezső aki az egyik leghíresebb örökzöld dal, a Szomorú vasárnap (angolul Gloomy Sunday) zenéjének szerzője, melyet több mint 100 nyelven adtak elő.

Amerikában mesés összeg gyűlt össze a jogdíjaiból, de nem ment el érte, hogy felvegye. Nem is tudott és valószínű nem is akart. Még '56-ban sem.

Maradt a Kispipában inkább...

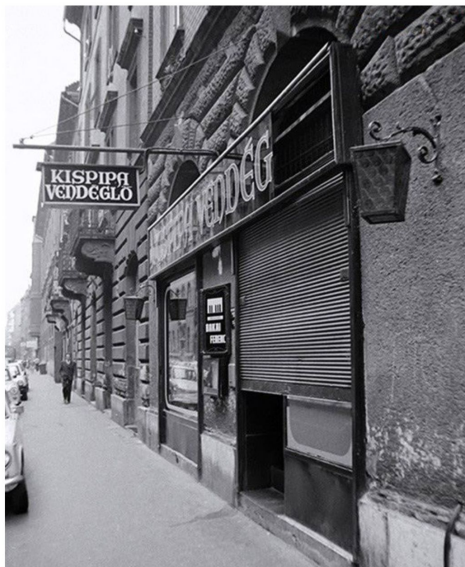
THE LEGENDARY KISPIPA

For the first time the Kispipa was opened in 1954, but only a few years later it started to gain a real reputation and regular audience when Rezső Seress, who became world famous with the song Gloomy Sunday (Szomorú vasárnap), started playing the piano here. Many famous people like Louis Armstrong, Marcello Mastroianni, Spencer Tracy or Jane Fonda have visited here because of him but legend says even the mayor of New York has visited the Kispipa once. Back then, in the '60s it was operating more like a night club.

At that time catering companies were still operating under state control. Since everything was state owned, we could hardly talk about gastronomic hights. Then in the early '80s Ervin Aubel (a former Hungarian gastronomic icon) was the one who made Kispipa popular again. That's when Tibor Rosenstein master chef also arrived to run the kitchen. Meanwhile the place started to fade out of the world of night clubs and started to be known and accepted as a restaurant in the public mind. Slowly, it became a very lovable and cult place.



Rezső Seress the author of Gloomy Sunday (Szomorú vasárnap), one of the most famous evergreen songs, played the piano here between 1958 and 1968. That song has been performed in over 100 languages. In the US a fabulous sum was collected from its royalties, but he did not travel there to claim it. He couldn't and certainly didn't want to. Not even in '56 (during the Hungarian revolution against the Soviet Union when many artists and intellectuals fled the country)! He was rather be staying in Kispipa ...



- Akácfa street and Kispipa in 1963

SNACK / STARTER

TRADICIONÁLIS MARHAGULYÁS
KENYÉRREL ÉS ERŐSPAPRIKÁVAL
TRADITIONAL BEEF GOULASH SOUP
WITH BREAD AND SPICE PAPRIKA

🎵 3290.-

SÜLT CSÓNAKBURGONYA
SNIDLINGES TEJFÖLLEL ÉS AJVÁRRAL
POTATO FRIES
WITH CHIVES SOUR CREAM AND AJVAR

🎵 2990.-

ÉDESBURGONYA // SWEET POTATO FRIES +500

MOZZARELLÁVAL TÖLTÖTT SPENÓT-ROPOGÓS
SNIDLINGES TEJFÖLLEL
MOZZARELLA FILLED SPINACH CRACKLING
WITH CHIVES SOUR CREAM

🎵🎵 3490.-

RÁNTOTT MAC & CHEESE
SNIDLINGES TEJFÖLLEL
FRIED MAC & CHEESE
WITH CHIVES SOUR CREAM DIP

🎵🎵 3490.-

VELŐS PIRÍTÓS SAVANYUSÁGOKKAL
TOAST WITH BONE MARROW

🎵🎵 3990.-

MANGALICA DEBRECENI PÁROS,
KENYÉRREL ÉS MUSTÁRRAL
HUNGARIAN "MANGALISTA" SAUSAGES (1 PAIR)
WITH BREAD AND MUSTARD

🎵🎵 3490.-

MAGYAROS ÍZELÍTŐ (1FŐRE)
MANGALICA FELVÁGOTTAK, KÖRÖZÖTT, MAGYAR BRIE
GÖRÖG SZÉNÁS SAJT, PRIMÓR ZÖLDSÉG
HUNGARIAN CHARCUTERIE (FOR 1 PERSON)
"MANGALISTA" SALAMI, DEER SALAMI, AGED HAM,
FARMER'S CREAM AND VEGETABLES

🎵🎵 3990.-

DESSZERT

BASZK SAJTORTA
MÁLNAVELŐVEL VAGY KARAMELL ÖNTETTEL
BASQUE CHEESE CAKE
RASPBERRY OR CARAMEL DRESSING

🎵🎵 2290.-

EXTRÁK:
- KENYÉR 500.-
- PITA 500.-

+ SZÓSZOK / DRESSINGS

SNIDLINGES TEJFÖL, HÁZI HAMBURGER SZÓSZ,
MAJONÉZ, JALAPEÑO-SAJT SZÓSZ, KETCHUP
CHIVES SOUR CREAM, HOME-MADE HAMBURGER DRESSING,
MAYO, JALAPEÑO-CHEESE, KETCHUP

ALLERGÉNEK:

🎵 LAKTÓZ/LACTOSE
🎵 GLUTÉN/GLUTEN
🎵 MUSTÁR/MUSTARD
🎵 TOJÁS/EGG
ZELLER/CELERY

MENU

FŐÉTELEK / MAIN COURSE

GYÖMBÉRES CSIRKEMELL
ÉDESBURGONYA PÜRÉVEL, SÁRGARÉPA SALÁTÁVAL 🎵🎵 4490.-
GINGER CHICKEN BREAST
WITH SWEET POTATO PÜRÉE, CARROT SALAD

GOMBANYÁRS SATAY MÁRTÁSSAL,
ÉDESBURGONYÁVAL (VEGÁN) 🎵 3990.-
MUSHROOM SCREWERS WITH SATAY SAUCE
AND SWEET POTATO FRIES (VEGAN)

MAGYAROS SERTÉS SZÜZÉRMÉK
ZELLERPÜRÉ, JUS # 🎵🎵 6990.-
HUNGARIAN PORK MEDALLIONS
WITH CELERY PÜRÉE AND "JUS"

KECSKESAJT BURGER
KECSKESAJT, PAPRIKALEKVÁR, PARADICSOM, SALÁTA, 🎵 4990.-
CSÓNAKBURGONYA
GOAT CHEESEBURGER
GOAT CHEESE, AJVAR, TOMATO, FRESH SALAD WITH FRIES

MINI HAMBURGER (2DB)
BIVALY HÚSPOGÁCSA (1DB), ROSTON KECSKESAJT (1DB) 🎵🎵 4990.-
CSÓNAKBURGONYÁVAL
MINUBURGERS (2 PCS)
BUFFALO BEEF PATTY (1PCS), GOAT CHEESE (1PCS) WITH FRIES

KISPIPA BURGER
ANGUS MARHA, HÁZI HAMBURGERSZÓSZ,
CSÓNAKBURGONYA 🎵🎵 4990.-
KISPIPA BURGER
ANGUS PATTY, HOME MADE BURGER SAUCE WITH FRIES



EXTRA

CHEDDAR SAJT
490.-

GORGONZOLA
990.-

KECSKESAJT
1290.-

BACON
490.-

JALAPEÑO
490.-

DOUBLE
1990.-

ÉDESBURGONYA
990.-

690.-

BOROK / WINE

FEHÉR / WHITE	0,15L	0,75L
KISLAKI CHARDONNAY 2021	1490.-	7490.-
CSERI IRSAI OLIVÉR 2022	1490.-	7490.-
HOLD AND HOLLÓ DRY 2021	1490.-	7490.-
HOLDVÖLGY FURMINT 2019	2990.-	14990.-
ATTILA ZÖLDVELTÉLINI 2017	1990.-	9990.-
VÁLI KÉKNYELŰ 2020	1990.-	9990.-
SOMLÓI APÁTSÁG PINCE JUHFAK 2020	2490.-	12490.-

ROZÉ / ROSÉ	0,15L	0,75L
KISLAKI ROSÉ 2021	1490.-	7490.-
ATTILA ROSÉ 2015	1990.-	9990.-

VÖRÖS / RED	0,15L	0,75L
KISLAKI MERLOT 2017	1490.-	7490.-
SZENTESI PINOT NOIR 2020	1490.-	7490.-
ATTILA CABERNET FRANC "PAZSAG" 2013	2490.-	12490.-
ATTILA CABERNET SAUVIGNON 2016		24990.-

ÉDES / SWEET	0,10L	0,5L
TOKAJI ZÉTA SZAMORODNI 2008	4190.-	20950.-
BARTA SZAMORODNI TOKAJ 2013		24990.-

PROSECCO, CHAMPAGNE	0,15L	0,75L
MONTELVINI FRIZZANTE	1290.-	-
BODROG BORMŰHELY TOKAJ BRUT PEZSGÓ		9990.-
DRAPPIER BRUT NATURE	-	39990.-
DRAPPIER BLANC DE BLANCS	-	45990.-

CIDER		0,75L
BUDAPRÉS PREMIUM CIDER ALMA 2017		7990.-

SÖRÖK / BEER

	0,3 L	0,5 L
PAULANER LAGER	1190.-	1490.-
PAULANER WEISS	1390.-	1690.-

KÉZMŰVES ÜVEGES

	0,33 L
FIRST BELGIAN CHERRY 4,5%	2290.-
REBEL BERRY FRUITY SOUR 4,5%	2290.-
BALKEZES GREYJOY DIPA 9%	2490.-
GENTLE BASTARD IPA 6,5%	2490.-

SOFT DRINK

	BOTTLE
COCA COLA	790.-
COCA COLA ZERO	790.-
KINLEY TONIC	790.-
KINLEY GINGER	790.-
NATURAQUA STILL	690.-
NATURAQUA SPARKLING	690.-
FANTA	790.-
SPRITE	790.-
FUZE TEA LEMON	790.-
CAPPY ORANGE	890.-
CAPPY APPLE	890.-
CAPPY STRAWBERRY	890.-
CAPPY PINEAPPLE	890.-
RÖMERQUELLE STILL 0,75L	1390.-
RÖMERQUELLE SPARKLING 0,75L	1390.-

REDBULL	1490.-
FEVER TREE INDIAN TONIC	1490.-
FEVER TREE MEDITERRANIAN TONIC	1490.-
FEVER TREE GINGER BEER	1490.-
FENTIMANS YUZU	1490.-
FENTIMANS GRAPEFRUIT	1490.-

LEMONADE 0,4L	1490.-
---------------	--------

SZÓDA 0,1L	200.-
------------	-------

KÁVÉ / COFFEE

ESPRESSO	750.-
CAPPUCINO	950.-
LATTE	990.-
IRISH COFFEE	2490.-

PASSION AND LOVE 3990.-

RUM, PASSION FRUIT LIQUEUR & PURÉE, LEMON, SIMPLE SYRUP

* UPGRADE:

- O.F.T.D. 69% RUM	+500.-
- PLANTATION XO	+2000.-
- DICTADOR 1991 VINTAGE	+7000.-

LYCHEE MARTINI 3990.-

VODKA, LYCHEE LIQUEUR, LIME, SIMPLE SYRUP

* UPGRADE:

- GREY GOOSE	+1000.-
- ABSOLUT ELYX	+1500.-
- BELUGA ALLURE	+4000.-

ESPRESSO MARTINI 3990.-

VODKA, COFFEE LIQUEUR, VANILLA, SHOT OF ESPRESSO

* UPGRADE:

- GREY GOOSE	+1000.-
- ABSOLUT ELYX	+1500.-
- BELUGA ALLURE	+4000.-

BUDAPEST MULE 3990.-

VODKA, GINGER BEER, LIME, KALOCSAI SPICE PAPRIKA

* UPGRADE:

- GREY GOOSE	+1000.-
- ABSOLUT ELYX	+1500.-
- BELUGA ALLURE	+4000.-

NONAME SOUR 3990.-

GIN, RASPBERRY LIQUEUR, BERRY MIX, EGG WHITE, LEMON

* UPGRADE:

- BROCKMANS	+500
- SCAPEGRACE GOLD 57%	+1500
- MONKEY 47	+2000

PENICILIN (FÜSTÖS/SMOKED) 5990.-

WHISKEY, MÉZ, GYÖMBÉR, CITRUS / / WHISKEY, HONEY, GINGER, CITRUS

MOROCCO MOJITO 3990.-

MENTA TEA, RUM, DIÓ BITTER / / MINT TEE, RUM, WALNUT BITTER

HUNGARIAN "VIRCSAFT" 3990.-

SZILVAPÁLINKA, NARANCSLÉ, CITRUS, CUKORSZIRUP, SZEGFÜSZEG, FAHÉJ / / PLUM PALINKA, ORANGE JUICE, CITRUS, SIMPLE SYRUP, CLOVE, CINNAMON

FORRÓ KOKTÉLOK / HOT COCKTAILS

THE LEGENDARY

KISPIPA

BAR & FOOD

EST.1954

KISPIPA NEGRONI 4990.-
NARANCShÉJ ROPPANÓSSAL // WITH ORANGEPEEL CHIPS
ORANGE GIN, CAMPARI, VERMOUTH

PORNSTAR MARTINI 5990.-
PASSION KAVIÁRRAL // PASSION CAVIAR
VODKA, VANILLA LIQUEUR, PASSOA, PROSECCO

CAIPIRINHA 4990.-
SZILVÁVAL ÉS DÍÓVAL // PLUM AND WALNUT
CACHACHA

TAJ MAHAL 4990.-
MAI TAI LVL UP
DUPLA RUM, KÓKUSZ, ANANÁSZ, CUKORSZIRUP //
DOUBLE RUM, COCONUT, PINEAPPLE, SIMPLE SYRUP

AVION DE PAPEL 5990.-
TEQUILA, MEZCAL, APEROL, PINEAPPLE, COCONUT MILK,
LIME

*** COCKTAIL UPGRADE!**
Kedvenc koktéjaid már prémium italainkból is kérheted!
You can even order your favourite cocktails made of premium spirits!