



*Bioszálloda és Bioétterem
Karcag*

NIMRÓD BIOÉTTEREM ÉTLAP



NIMRÓD BIORESTAURANT MENU



NIMRÓD BIO-RESTAURANT MENÜKARTE

I. Kategória

I. Category

I. Kategoria

**H-5300 Karcag, Bajcsy-Zsilinszky utca 4.
+36 (59) 503-248 • +36 (30) 383-97-53**

Web • www.biohotelnimrod.com

Instagram • [@biohotelnimrod](https://www.instagram.com/biohotelnimrod)

Facebook • [@Nimród Bioszálloda, Bioétterem és Biobolt](https://www.facebook.com/NimródBioszálloda,BioétteremésBiobolt)

TikTok • [@nimrodkarcag](https://www.tiktok.com/@nimrodkarcag)

E-mail • restaurant@biohotelnimrod.hu

ÜZEMELTETŐ • OPERATOR • BETREIBER

Hubai és Társai Kft. • 5300 Karcag, Liget utca 25. • +36 (59) 503-248

Az ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó alapanyagokat a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ellenőrizte.

Raw materials originating from organic farming are controlled by Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
 Die Rohstoffe aus ökologischem Anbau wurden von der Firma Biokontroll Hungária Nonprofit Kft überprüft.

A feltüntetett árak a helyben fogyasztásra vonatkoznak.

Az ételek elvitele esetén elviteles dobozonként 190,- Ft díjat számítunk fel.

The indicated prices concern consumption in the restaurant.
 In case of take-away, a fee of 190,- Ft per box will be charged.

Die angezeigten Preise gelten nur für die Konsumation im Restaurant.
 Bei der Mitnahme von Speisen wird 190,- Ft pro Box verrechnet.

Féladag rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel.

Half portions can be ordered for 70% of the indicated price.

Bei der Bestellung von einer halben Portion wird 70% der angezeigten Preise verrechnet.

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.

We reserve the right to change the price.
 Preisänderungen behalten wir uns für.

Áraink az Áfa-t tartalmazzák.

VAT is included in our prices.
 Die Preisen enthalten bereits die MwSt.

ALLERGÉN JELZÉSEK • ALLERGY INFORMATION • ALLERGIEHINWEISE

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 Glutént tartalmazó gabonafélék
 Cereals with gluten and products thereof
 Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> | <p>7 Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)
 Milk and products thereof (including lactose)
 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)</p> | <p>11 Szezám és a belőle készült termékek
 Sesame seeds and products thereof
 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>2 Rákfélék és a belőlük készült termékek
 Crustaceans and products thereof
 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>8 Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
 Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
 Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>12 Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkonzentrációt meghaladó mennyiségben
 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO²</p> |
| <p>3 Tojás és a belőle készült termékek
 Eggs and products thereof
 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>9 Zeller és a belőle készült termékek
 Celery and products thereof
 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>13 Csillagfürt és a belőle készült termékek
 Lupin and products thereof
 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>4 Hal és a belőle készült termékek
 Fish and products thereof
 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>10 Mustár és a belőle készült termékek
 Mustard and products thereof
 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> | <p>14 Puhatestűek és a belőlük készült termékek
 Molluscs and products thereof
 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.
 Unsere Lebensmittel können Spuren von zusätzlichen Allergenen zusätzlich zu Allergenen als Zutaten markiert enthalten.

ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK • STARTERS AND SALADS • VORSPEISEN UND SALATE

Ízelítő a Hubai gazdaságból: bio kolbász, bio kenőmájás, bio tepertókrém, zöldségek, vaj, bio baguette • 1, 7, 10 **3.390,- Ft**

A taste of Hubai organic farm: organic saucisson, organic home-made paté, organic Mangalica crackling spread, vegetables, butter, organic baguette

Schmankerln aus Hubai ökologischen Anbau: getrocknete Bio Wurst, hausgemachte Bio Leberwurst, Bio Mangalitzagrammel-Creme, Gemüse, Butter, Bio Baguette

Tatárbeefsteak, zöldség concassé, fűszervaj, kapribogyó • 1, 6, 7, 10 **3.990,- Ft**

Steak tartare with vegetable concassé, herb butter, capers

Steak-Tatar mit Gemüse Concassé, Gewürzbutter, Kaper

Az ibériai félsziget ízei: Kéksajt, Serrano, pisztácia, portói meggy • 1, 3, 7, 8 **2.490,- Ft**

Taste of Iberia: Blue cheese, Serrano, pistachio, Port-soaked sour cherries

Geschmack der Iberischen Halbinsel: Blauschimmelkäse, Serrano, Pistazien, Portwein Sauerkirschen

Székeley padlizsánkrém, félig aszalt paradicsom, savanyított gyöngyhagyma • 1, 7 **2.590,- Ft**

Székeley aubergine cream, semi-dried tomato, pickled pearl onion

Székler Aubergine Creme, halb-getrocknete Tomaten, gesäuerte Silberzwiebeln

Cézár saláta csirkével vagy királyrákkal • 1, 2, 4, 7 **3.690,- Ft • 3.890,- Ft**

Caesar salad with grilled chicken or king prawn

Caesar Salate mit Brathähnchen oder Königskrabben

LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

Sült fokhagymás csiperke krémleves, füstölt libamell • 7 **2.390,- Ft**

Roasted garlic – champignon mushroom cream soup, smoked goose breast

Gebackener Knoblauch – Champignon Cremesuppe, geräucherte Gänsebrust

Hideg bazsalikomos zöldalma krémleves, ánizsos alma chutney, granola • 1, 7 **2.290,- Ft**

Cold basil Granny Smith apple cream soup, anise-apple chutney, granola

Kalte Basilikum-Grüner Apfel Cremesuppe, Anis-Apfel Chutney, Granola

Húsleves bio szürkemaráhból, zöldségek, csigatészta • 1, 3, 9 **2.490,- Ft**

Grey Cattle consommé from organic beef, vegetables, spiral noodles

Ungarisches Graurind Consommé aus Bio Graurind, Gemüse, ungarische Rollnudel

Gulyásleves bio szürkemaráhból piros lábasban • 1, 3, 9 **2.590,- Ft**

Hungarian Grey Cattle goulash from organic beef served in red saucepan

Gulaschsuppe vom Bio Ungarisches Graurind im roten Suppentopf serviert

Nimród babkrémleves, füstölt csülök, gyökérzöldségek, tejföl, bio kolbász morzsa • 7, 9 **2.890,- Ft**

Creamy „Nimród” bean soup with smoked knuckle, root vegetables, sour cream, organic sausage crumbs


Cremig „Nimród” Bohnensuppe, mit geräucherte Schweinshaxe, Wurzelgemüse, Sauerrahm, Bio Wurst-Krümel

Tiszai harcsa halászlé bográcsban, bio házi kenyér • 1, 4 **3.390,- Ft**

River Tisza catfish soup in kettle, organic home-made bread

Theißer Fischersuppe vom Wels in ungarischem Kessel serviert, hausgemachter Bio Brot

FŐÉTELEK • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

<p>Érlelt marhabélszín, gomba textúrák, barnasörös jus • 7</p> <p>Aged beef tenderloin, textures of mushroom, dark beer jus Gereiftes Lendensteak vom Rind, Pilz-Texturen, Dunkelbier Jus</p>	8.990,- Ft
<p>Bio szürkemarha bélszín szeletek, Hennessy-s libamáj mártás, pappardelle, Grana Padano • 1, 3, 7</p> <p>Organic grey cattle beef tenderloin slices, Hennessy XO Cognac - Foie Gras sauce, pappardelle, Grana Padano Lendensteak vom Bio-Graurind, Hennessy XO Cognac - Gänselebersauce, pappardelle, Grana Padano</p>	7.990,- Ft
<p>Bőrén pirított lazac steak, fokhagymás-vajas királyrák, karfiol steak • 2, 4, 7</p> <p>Salmon steak roasted on its own skin, garlic-butter king prawn, cauliflower steak Auf seiner Haut gebratene Lachssteak, Königskrabbe mit Knoblauch-Butter, Blumenkohlsteak</p>	5.390,- Ft
<p>Tejszínes-lazacos tagliatelle, pácolt citrom, Grana Padano • 1, 3, 4, 7</p> <p>Salmon tagliatelle in cream sauce, pickled lemon, Grana Padano Lachs tagliatelle in Sahnesauce, marinierte Zitronen, Grana Padano</p>	4.990,- Ft
<p>Rozéra sült kacsamell, körte chutney, lilakáposzta ropogós</p> <p>Rosé duck breast, pear chutney, red cabbage cracker Rosa gebratene Entenbrust, Birnenchutney, Rotkohl Cracker</p>	5.290,- Ft
<p>Sous-vide szarvasgerinc, burgundi mártás, savanyított sárgarépa • 9</p> <p>Sous-vide deer steak, Burgundy Sauce, pickled carrot Sous-vide Hirschsteak, Burgunder-Sosse, eingelegte Karotten</p>	5.390,- Ft
<p>Sertésszűz fekete szezámkéregben sütve, zöldborsókrém, vajás zsenge zöldborsó • 3, 7, 11</p> <p>Black sesame crusted pork tenderloin, green pea cream, tender buttered green pea Schweinlungenbraten in der schwarzer Sesamkruste, Grünes Erbsencreme, zarte Grüne Erbse mit Butter</p>	4.790,- Ft
<p>Omlós tarjasteak, Lyoni hagyma, lecsókrém, jus • 1</p> <p>Tender Boston butt pork steak, shallot, lecho cream, jus Zartes Nackensteak vom Schwein, Schalotte, Letscho Creme, Jus</p>	3.990,- Ft
<p>Sörrel sült ropogós sertéscsülök, szalonnás zöldbab ragu</p> <p>Crispy pork knuckle oven baked with beer, bacon and green bean ragout Knusprige Schweinshaxe gebraten mit Bier, Speck und grüner Bohnen Ragout</p>	4.490,- Ft
<p>Tejfölös pácban érlelt csirkemell corn flakes bundában sütve, cheddar sajtkrém • 1, 3, 7</p> <p>Sour cream marinated chicken breast in cornflakes crust, cheddar cheese spread In Sauerrahm marinierte Hähnchenbrust in Corn Flakes gebacken, Cheddar-Creme</p>	3.490,- Ft
<p>Zöldkérges csirkemell mozaik, céklahab, zellerszalma • 1, 3, 7, 9</p> <p>Mosaic chicken breast in green crust, beetroot foam, celery hay Mosaik-Hähnchenbrust in grüner Kruste, Rote Rüben Schaum, Sellerieheu</p>	3.990,- Ft
<p>Aszalt paradicsomos rizottó, zellerropogós • 1, 7, 9 </p> <p>Risotto with dried tomato, celery hay Risotto mit getrocknete Tomaten, Sellerieheu</p>	3.690,- Ft
<p>Tökmag pestos pappardelle, feta sajt • 1, 3, 7, 8 </p> <p>Pumpkin seed-pesto pappardelle, feta cheese Kürbiskern-Pesto Pappardelle, Feta-Käse</p>	3.790,- Ft

KLASSZIKUS ÉTELEK • CLASSIC DISHES • KLASSISCHE GERICHTE

<p>Karcagi birkapörkölt bio birkából</p> <p>Lamb stew of Karcag from organic lamb Lang geschmortes Schafsgulasch nach Karcager Art von Bio Schafe</p>	3.990,- Ft
<p>Roppanós bundában sült sertéskaraj, coleslaw saláta • 1, 3, 7, 9</p> <p>Fried chop in crispy coating, coleslaw Gebackenes Karee in Knusper-Panier, Coleslaw</p>	4.490,- Ft
<p>Szaftos cigánypecsenye bio szalonnával</p> <p>Juicy roasted pork neck Gypsy-style, organic fried bacon Saftig Zigeunerbraten vom Rost mit gebratener Bio-Speck serviert</p>	3.590,- Ft
<p>Brassói aprópecsenye sertésszűzből</p> <p>Brasov-style roast made of pork tenderloin mixed with fried potato Bresslauer Kleinbraten von zarten Lungenbratenstücken vermengt mit Bratkartoffeln</p>	4.790,- Ft
<p>Tiszai harcsapaprikás • 4, 7</p> <p>River Tisza Catfish stew 'paprikash' Theißer Welspaprikasch</p>	4.290,- Ft
<p>Marhalábszár pörkölt bio szürkemarhából</p> <p>Beef leg stew from organic Hungarian Grey Cattle Rinderhessegulasch vom Bio Ungarisches Graurind</p>	3.990,- Ft
<p>Túrós, tejfölös házi csusza, ropogós szalonnapörcc • 1, 3, 7</p> <p>Home-made cottage cheese and sour cream noodles with skin cracklings Hausgemachte Topfenfleckerln mit Hüttenkäse und Grammeln</p>	2.990,- Ft
<p>Nimród tál 2 személyre</p> <p>Cornflakes bundában sült csirkemell, cigánypecsenye, sertéskaraj sajttal-sonkával töltve, rántott sajt, párolt rizs, grillezett zöldség, burgonyapüré, hasábburgonya • 1, 3, 6, 7</p> <p>Nimród platter for 2 persons - Corn flakes breaded chicken breast, roasted pork neck Gypsy-style, pork chop stuffed with ham and cheese, breaded cheese, rice, grilled vegetables, mashed potato, French fries Nimród Platte für 2 Personen - Hähnchenbrust in Corn Flakes gebacken, Zigeunerbraten, Cordon bleu von Karee, gebackene Käse, Reis, gegrilltes Gemüse, Kartoffelpüree, Pommes</p>	9.990,- Ft

GYERKŐCÖKNEK • FOR KIDS • FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<p>Husileves, csigatészta • 1, 3, 9</p> <p>Chicken soup, spiral noodles Hähnchen Suppe, ungarische Rollnudel</p>	1.490,- Ft
<p>Rántott sajt, rizs, tartármártás • 1, 3, 7, 10</p> <p>Breaded cheese, rice, tartare sauce Gebackene Käse, Reis, Sauce Tartare</p>	2.490,- Ft
<p>Rántott pipimell, hasábburgonya, ketchup • 1, 3, 7</p> <p>Breaded chicken breast, French fries, ketchup Gebackene Hähnchenbrüstchen, Pommes, Ketchup</p>	2.490,- Ft
<p>Bolognai spagetti reszelt sajttal • 1, 3, 7, 9</p> <p>Spaghetti Bolognese with grated cheese Spaghetti Bolognese mit Reibekäse</p>	2.490,- Ft

KÖRETEK • SIDE DISHES • BEILAGE

Főtt burgonya • Boiled potatoes • Gekochte Kartoffeln	790,- Ft
Burgonyapüré • Mashed potato • Kartoffelpüree • 7	890,- Ft
Hasábburgonya • French fries • Pommes frites	990,- Ft
Hagymás steak burgonya • Onion steak potato • Steak-Kartoffeln mit Zwiebeln	990,- Ft
Hasselback burgonya • Hasselback potato • Hasselbeck-Kartoffeln • 7	1.090,- Ft
Burgonya gratin • Potato gratin • Kartoffelgratin • 1, 3, 7	1.290,- Ft
Jázmin rizs • Yasmin rice • Yasmin Reis	890,- Ft
Rizottó • Risotto • Risotto • 7	1.390,- Ft
Kéksajtos rizottó • Blue cheese risotto • Blauschimmelkäse-Risotto • 7	1.490,- Ft
Túrós csusza • Cottage cheese noodle • Topfenfleckerln • 1, 3, 7	1.390,- Ft
Grillezett zöldségek • Grilled vegetables • Gegrilltes Gemüse • 6	1.490,- Ft
Édesburgonya hasábok • Sweet potato fries • Süßkartoffelpommes	1.490,- Ft
Vajas-tejszínes gnocchi • Gnocchi in butter and cream sauce • Gnocchi mit Butter und Sahne • 1, 3, 7	1.590,- Ft
Vajas galuska • Buttered dumpling • Nockerln mit Butter • 1, 3, 7	1.190,- Ft
Bio kenyér • Organic bread • Bio Brot • 1	190,- Ft/szelet

SAVANYÚSÁGOK • PICKLES • EINGELEGTE DELIKATESSEN

Uborkasaláta • Pickled cucumber • Frischer Gurkensalat	990,- Ft
Bodzás uborkasaláta • Pickled cucumber with elderflowers • Frischer Gurkensalat mit Holunderblüten	990,- Ft
Céklasaláta • Pickled beetroot • Eingelegter Rote Rüben Salat	890,- Ft
Paradicsomsaláta • Tomato salad • Tomatensalat	990,- Ft
Káposztasaláta • Pickled cabbage • Frischer Krautsalat	990,- Ft
Coleslaw • Coleslaw • Coleslaw • 3, 7, 10	990,- Ft
Csemegeuborka • Cornichon • Essiggürkchen	890,- Ft
Almapaprika • Pickled cherry peppers • Apfelpaprika	890,- Ft
Vegyes vágott savanyúság • Mixed pickles • Eingelegte Salatvariation	890,- Ft

MÁRTÁSOK, DIPEK • SAUCES, DIPS • SAUCEN, DIPS

Tejföl • Sour cream • Sauerrahm • 7	490,- Ft
Tartármártás • Tartar sauce • Sauce Tartare • 3, 7, 10	590,- Ft
Ketchup • Ketchup • Ketchup	590,- Ft
Majonéz • Mayonnaise • Mayonnaise • 3	590,- Ft
Cheddar sajtszósz • Cheddar sauce • Cheddar Creme • 7	590,- Ft
Mustár • Mustard • Senf • 10	590,- Ft



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

DESSZERT • DESSERTS • SÜBE GAUMENFREUDEN

Málnás-tonkababos csokigömb • 1, 3, 5, 7	2.190,- Ft
Raspberry and tonkabean chocolate ball Schokokugel mit Himbeeren und Tonkabohnen	
Sajttorta, erdei gyümölcs ragu (glutén- és laktózmentes) • 3	2.190,- Ft
Cheesecake with forest fruit ragout (gluten- and lactosefree) Käsetörchen mit Waldfrüchte-Ragout (gluten and laktosefrei)	
Sajttorta, házi karamell öntet (glutén- és laktózmentes) • 3	2.190,- Ft
Cheesecake with home-made caramel sauce (gluten- and lactosefree) Käsetörchen mit hausgemachte Karamellsauce (gluten and laktosefrei)	
Nimród somlói galuska • 1, 3, 7, 8	2.190,- Ft
Somló sponge cake Nimród-style Schomlauer Nockerl „Nimród”	
Madártej, málna, habcsók (glutén- és laktózmentes) • 3	1.990,- Ft
„Nimród” Bird's Milk, Raspberries, Meringues (gluten- and lactosefree) „Nimród” Vogelmilch, Himbeeren, Meringues (gluten- und laktosefrei)	
Bio mákos guba, vaníliasodó • 1, 3, 7	1.990,- Ft
Poppy seed bread pudding, with Vanilla custard Überbackene Butterhörnchen mit Mohn, Vanillesoße	
Palacsinta - ízes/nutellás/túrós-gyümölcsös/mákkrémes • 1, 3, 7	1.690,- Ft
Crêpes - with jam/Nutella/cottage cheese and fruits/poppy-seed cream Palatschinken - mit Marmeladen/Nutella/Hüttenkäse und Obst/Mohnsahne	



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

NIMRÓD BIOÉTTEREM ITALLAP



NIMRÓD BIORESTAURANT DRINKS



NIMRÓD BIO-RESTAURANT GETRÄNKE



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

VIZEK, ÜDÍTŐK • WATERS, SOFT DRINKS • WÄSSER, SOFTDRINKS

Römerquelle szénsavmentes • Still • Ohne Kohlensäure • (0,33 l / 0,75 l)	690,- Ft / 990,- Ft
Römerquelle szénsavas • Sparkling • Mit Kohlensäure • (0,33 l / 0,75 l)	690,- Ft / 990,- Ft
Szódavíz • Soda water • Sodawasser	100,- Ft/dl
Cappy rostos üdítők • Cappy Juices • Cappy Fruchtsäfte (0,25 l)	690,- Ft
Fuzetea • Fuzetea • Fuzetea (0,25 l)	690,- Ft
Coca-Cola szénsavas üdítők • Soda-pop • Kohlensäurehaltig (0,25 l)	690,- Ft
Bio gyümölcslé • Organic juice • Bio-Fruchtsäfte	290,- Ft/dl

LIMONÁDÉK, SZÖRPÖK • LEMONADE, SQUASH • LIMONADEN, SIRUP

Limonádé: klasszikus, zöldalmás, epres, bodzás, sárgadinnyés	320,- Ft/dl
Lemonade: classic, green apple, strawberry, elderberry, muskmelon Limonaden: Klassik, grüner Apfel, Erdbeere, Holunder, Honigmelone	
Szörp: gyömbér, eperbazsalikom, málna, menta	290,- Ft/dl
Squash: Ginger, strawberry-basil, raspberry, mint Sirup: Ingwer, Erdbeere-Basilikum, Himbeere, Minze	

KÁVÉK & FORRÓ ITALOK • COFFEES & HOT DRINKS • KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Bio Espresso • Organic Espresso • Bio-Espresso	590,- Ft
Bio Ristretto • Organic Ristretto • Bio-Ristretto	590,- Ft
Bio hosszú kávé • Organic Lungo • Bio-Langen Kaffee	690,- Ft
Bio Cappuccino • Organic Cappuccino • Bio-Cappuccino	690,- Ft
Bio Latte Macchiato • Organic Latte Macchiato • Bio-Latte Macchiato	890,- Ft
Melange • Melange • Melange	990,- Ft
Ízesített Latte • Flavored Latte • Aromatisierter Latte	1.190,- Ft
Jeges kávé fagyalattal • Iced coffee with ice cream • Eiskaffee mit Eis	1.390,- Ft
Forró csokoládé • Hot chocolate • Heiße Schokolade	890,- Ft
Bio teák • Organic teas • Bio-Teesorten	790,- Ft



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

APERITIF

Martini Bianco	690,- Ft/dl
Martini Extra Dry	690,- Ft/dl
Aperol	450,- Ft/cl
Campari	450,- Ft/cl

DIGESTIF

Jägermeister	490,- Ft/cl
Unicum	490,- Ft/cl

TEQUILA

Sierra Silver	390,- Ft/cl
El Jimador Reposado	550,- Ft/cl
Tequila Sierra Mill. Blanco	690,- Ft/cl

RUM

Beach House White	450,- Ft/cl
Diplomatico Exclusiva	690,- Ft/cl
Zacapa	790,- Ft/cl

WHISKEY

Jim Beam	350,- Ft/cl
Jack Daniel's	390,- Ft/cl
Jameson	390,- Ft/cl
Glenmorangie 10	590,- Ft/cl
Talisker Single Malt	690,- Ft/cl
Nikka from the barrel (DD)	790,- Ft/cl

GIN

Opera	550,- Ft/cl
Malfy Rosa	590,- Ft/cl
Roku	650,- Ft/cl
Hendrick's	690,- Ft/cl

COGNAC

Hennessy VS	750,- Ft/cl
Janneau XO	790,- Ft/cl

VODKA

Finlandia	390,- Ft/cl
Ciroc	550,- Ft/cl
Grey Goose Original	690,- Ft/cl

LIQUEOR

Bailey's	350,- Ft/cl
Kahlua	350,- Ft/cl
Cointreau	390,- Ft/cl

ÁRPÁD PÁLINKA

Kajsziparack • Apricot	550,- Ft/cl
Lepotica Szilva • Lepotica Plum	550,- Ft/cl
Bársony Birs • Velvet Quince	550,- Ft/cl
Gyömbér Párlat • Ginger	550,- Ft/cl
Piros Vilmos • Red William's Pear	550,- Ft/cl
Dupla 60 Kajszi • Double 60 Apricot	550,- Ft/cl

BIOBOROK • ORGANIC WINES • BIO WEINE

Koch Borászat, Organic Olaszrizling (0,75 l) – fehér száraz • white dry • weiß trocken	4.500,- Ft
Koch Borászat, Organic Cabernet Sauvignon (0,75 l) – vörös száraz • red dry • rot trocken	4.900,- Ft
Dobosi Pincészet, Bio Kékfrankos rosé (0,75 l) – rosé száraz • rosé dry • rosé trocken	4.500,- Ft
Dobosi Pincészet, Bio Juhfark (0,75 l) – fehér száraz • white dry • weiß trocken	4.500,- Ft
Dobosi Pincészet, Bio Kéknyelű (0,75 l) – vörös száraz • red dry • rot trocken	4.900,- Ft

FEHÉR BOROK • WHITE WINES • WEIßWEINE

Koch Borászat, Chardonnay 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Koch Borászat, Cserszegi Fűszeres 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Laposa Borbirtok, Illatos 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.900,- Ft
Nyakas Pince, Irsai Olivér 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.500,- Ft
Figula Pincészet, Olaszrizling 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.900,- Ft
Mad Wine, Mád Furmint 2019 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.900,- Ft
Konyári Pincészet, Loliense 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.900,- Ft

ROZÉ BOROK • ROSÉ WINES • ROSÉ WEINE

Koch Borászat, Kékfrankos Rozé – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Gere Attila, Rosé Cuvée 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.500,- Ft
Bock József, Rosé Cuvée 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.900,- Ft

VÖRÖS BOROK • RED WINES • ROTWEINE

Koch Borászat, Cabernet Sauvignon 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Bock József, PortaGéza 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.900,- Ft
Takler Borbirtok, Syrah 2020 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.500,- Ft
Kovács Nimród, Merlot 2021 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.500,- Ft
Gál Tibor, Egri Bikavér Superior 2019 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.900,- Ft
Tiffán Ede, Cuveé Carissimae 2016 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	13.900,- Ft
Kiss Gábor, Code (Cabernet Franc) 2020 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	14.900,- Ft
Gere Attila, Kopár Cuvée 2016 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	17.900,- Ft

DESSZERTBOROK • DESSERT WINE • DESSERTWEINE

Graham's Fine Ruby Port – vörös édes • red sweet • rot süß	1.200,- Ft/dl
Árvey Családi Pincészet, Édesem 2020 (0,5 l) – fehér édes • white sweet • weiß süß	6.900,- Ft
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok, 5 puttonyos Aszú 2016 (0,5 l) – édes • sweet • süß	17.900,- Ft



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

PEZSGŐK • SPARKLING WINES • SEKT

Hungária Extra Dry (0,2 l)	1.500,- Ft
Hungária Extra Dry (0,75 l)	5.900,- Ft
Asti Martini (0,75 l)	6.900,- Ft
Valdo Etichetta Nera Prosecco DOC (0,75 l)	8.900,- Ft
Kreinbacher Extra Dry (0,75 l)	9.900,- Ft

SÖRÖK • BEERS • BIEREN

CSAPOLT SÖRÖK • DRAUGHT BEERS • BIEREN VOM FASS

Soproni Klasszikus	250,- Ft/dl
Mort Subite Kriek Lambic (0,4 l) – szezonálisan, seasonal, saisonal	1.390,- Ft

ÜVEGES SÖRÖK • BOTTLED BEERS • FLASCHENBIEREN

Heineken (0,33 l)	790,- Ft
Heineken Silver (0,33 l)	790,- Ft
Heineken 0.0% (0,33 l)	790,- Ft
Gösser Natur Zitroné 0.0% (0,33 l)	790,- Ft
Gösser Premium (0,33 l)	890,- Ft
Soproni 1895 (0,5 l)	890,- Ft
Soproni Óvatos Duhaj Démon (0,5 l)	890,- Ft
Soproni IPA (0,5 l)	990,- Ft
Edelweiß Hefetrüb (0,5 l)	1.290,- Ft
Corona (0,33 l)	1.290,- Ft
Mort Subite Kriek Lambic (0,25 l)	1.290,- Ft



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag