

# ANTIPASTI · ELŐÉTELEK

- |   |  |  |  |   |  |   |
|---|--|--|--|---|--|---|
| <p>1. <b>3 db Bruschetta választás</b> <sup>V</sup><br/>(piros- és sárga kockáztatott paradicsom, vargánya gomba, stracciatella, szardella filé)<br/><b>3690 FT</b><br/>10,25 EUR</p> | <p>2. <b>Mozzarella di Bufala Campana és 18 hónapos Prosciutto di Parma</b><br/>rukkolával, kockáztatott paradicsommal, meleg padellinoval<br/><b>5900 FT</b><br/>16,4 EUR</p> | <p>3. <b>Burrata és mortadella</b><br/>pisztácia morzsával és meleg padellinoval<br/><b>5500 FT</b><br/>15,3 EUR</p> | <p>4. <b>Antipasto Mediterraneo</b> <sup>V</sup><br/>(Grana Padano Selezione, zöld olívbogyó, szárított paradicsom, házi grissini)<br/><b>3990 FT</b><br/>11,1 EUR</p> | <p>5. <b>Csípős, fokhagymás rákfokok</b><br/>serpenyőben sültve, piros- és sárga kockáztatott paradicsommal, padellinoval<br/><b>7500 FT</b><br/>20,8 EUR</p> | <p>6. <b>Burrata grillezett zöldségekkel</b> <sup>V</sup><br/>(cukkini, paprika, padlizsán, padellino)<br/><b>4900 FT</b><br/>13,6 EUR</p> | <p>7. <b>PizzaBar tál 4 főre</b><br/>(Mozzarella di Bufala Campana, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, mortadella, csípős Ventricina szalámi, Gorgonzola dolce D.O.P., taggiasche olíva bogyó, szárított paradicsom, pinsa)<br/><b>15900 FT / 44,2 EUR</b></p> |
|---|--|--|--|---|--|---|

## PIZZABAR POMO D'ORO



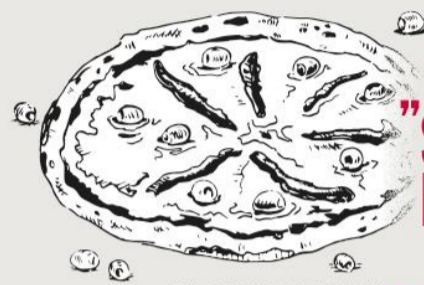
### PINSA ROMANA

A Pinsa szó a latin „Pinsere” szóból származik, ami azt jelenti nyújtani, teríteni.



### PADELLINO

A rendkívül hidratált tésztát, kör alakú edényben sütik. Kívülről hihetetlen ropogós, miközben belül puha marad.



### „LA TONDA” SIGNATURE PIZZA

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>8. <b>REGINA MARGHERITA</b> <sup>V</sup> . . . . . <b>4550 FT / 12,6 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, piros- és sárga kockáztatott paradicsom, bazsalikom<br/><b>Tenuta Luisa Pinot Grigio</b> . . . . . <b>1890 FT / 5,2 EUR</b></p> | <p>16. <b>MARGHERITA</b> <sup>V</sup> . . . . . <b>4550 FT / 12,6 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, bazsalikom<br/><b>Tenuta Luisa Pinot Grigio</b> . . . . . <b>1890 FT / 5,2 EUR</b></p>  | <p>22. <b>MEDITERRANEA</b> <sup>VEGAN</sup> . . . . . <b>7500 FT / 20,8 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, taggiasche olíva bogyó, sárga- és piros paprika, piros- és sárga kockáztatott paradicsom, kapribogyó, grillezett articsóka, grillezett padlizsán, grillezett cukkini<br/><b>Tenuta Luisa Pinot Grigio</b> . . . . . <b>1890 FT / 5,2 EUR</b></p> |
| <p>9. <b>TONNO E CIPOLLA</b> . . . . . <b>4900 FT / 13,6 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, tonhal, édes-savanyú lilahagyma<br/><b>Liveli Orion Primitivo</b> . . . . . <b>1650 FT / 4,6 EUR</b></p>   | <p>17. <b>CALABRESE</b> . . . . . <b>5850 FT / 16,2 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, calabriai 'Nduja csípős szalámkrem, sárga- és piros paprika, édes-savanyú lilahagyma<br/><b>Li Veli Torremossa Fiano</b> . . . . . <b>1590 FT / 4,4 EUR</b></p>   | <p>23. <b>ARICCIA</b> . . . . . <b>7500 FT / 20,8 EUR</b><br/>mozzarella fior di latte, füstölt sajt, porchetta di ariccina, cacio &amp; pepe szósz<br/><b>La Mesma Gavi le Rose</b> . . . . . <b>1450 FT / 4,0 EUR</b></p>  |
| <p>10. <b>SALSICCIA</b> . . . . . <b>5690 FT / 15,8 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, házi olasz kolbász, füstölt sajt, taggiasche olíva bogyó<br/><b>La Mesma Gavi le Rose</b> . . . . . <b>1450 FT / 4,0 EUR</b></p>  | <p>18. <b>QUATTRO FORMAGGI BIANCA</b> <sup>V</sup> <b>5390 FT / 15 EUR</b><br/>mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce D.O.P., ementáli sajt, Grana Padano Selezione<br/><b>Speri Valpollicella Classico</b> . . . . . <b>1290 FT / 3,6 EUR</b></p>  | <p>24. <b>PIZZABAR</b> . . . . . <b>7900 FT / 21,9 EUR</b><br/>szarvasgomba krém, mozzarella fior di latte, füstölt sajt, piros- és sárga kockáztatott paradicsom, vargánya gomba, főtt sonka<br/><b>Silvio Carta SuPuddu Vermentino</b> . . . . . <b>1750 FT / 4,8 EUR</b></p>  |
| <p>11. <b>SALAME PICCANTE E ZOLA</b> <b>5900 FT / 16,3 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, csípős Ventricina szalámi, Gorgonzola dolce D.O.P.<br/><b>Firriato Chiamonte Nero d'Avola</b> <b>1890 FT / 5,2 EUR</b></p>   | <p>19. <b>BUFALA E CRUDO</b> . . . . . <b>6790 FT / 18,9 EUR</b><br/>Mozzarella di Bufala Campana, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione forgácsok<br/><b>Silvio Carta SuPuddu Vermentino</b> <b>1750 FT / 4,9 EUR</b></p>   | <p>25. <b>CAPRICCI</b> . . . . . <b>7900 FT / 21,9 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, grillezett articsóka, vargányagomba, taggiasche olíva bogyó<br/><b>Liveli Orion Primitivo</b> . . . . . <b>1650 FT / 4,5 EUR</b></p>  |
| <p>12. <b>MORTAZZA</b> . . . . . <b>5890 FT / 16,4 EUR</b><br/>stracciatella, mortadella, pisztácia pesto<br/><b>Roccafior Il Melograno Sangiovese</b> <b>1490 FT / 4,1 EUR</b></p>   | <p>20. <b>PROSCIUTTO E PORCINI</b> . . . . . <b>5900 FT / 16,4 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mozzarella fior di latte, főtt sonka, vargánya gomba<br/><b>Roccafior Il Melograno Sangiovese</b> . . . . . <b>1490 FT / 4 EUR</b></p>   | <p>26. <b>MARINARA DI MARE</b> . . . . . <b>7500 FT / 20,8 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, taggiasche olíva bogyó, kapribogyó, piros- és sárga kockáztatott paradicsom, szardella filé, rák bisque, tonhal, sárga- és piros paprika<br/><b>Liveli Orion Primitivo</b> . . . . . <b>1650 FT / 4,5 EUR</b></p>   |
| <p>13. <b>DESENZANO</b> . . . . . <b>5900 FT / 16,4 EUR</b><br/>San Marzano paradicsomszós, mascarpone, 18 hónapos Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, rukkola<br/><b>Ruggeri Prosecco Quartese</b> . . . . . <b>2350 FT / 6,5 EUR</b></p>   | <p>21. <b>NUTELLA</b> . . . . . <b>3990 FT / 11 EUR</b><br/>Nutella, pisztácia morzsa</p>   | <p>27. <b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> . . . . . <b>6900 FT / 19,0 EUR</b><br/>mozzarella fior di latte, cacio &amp; pepe szósz, olasz sült kolbász, friarielli brokkoli virág<br/><b>Andrian Sauvignon Blanc</b> . . . . . <b>2190 FT / 6,1 EUR</b></p>   |
| <p>14. <b>TARTUFO E SPECK</b> . . . . . <b>6390 FT / 17,7 EUR</b><br/>mozzarella fior di latte, mascarpone és szarvasgomba krém, sud tiroli speck sonka, Grana Padano Selezione<br/><b>Andrian Floreado Sauvignon Blanc</b> . . . . . <b>2190 FT / 6,0 EUR</b></p>                                | <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #f0f0f0;"> <h3 style="text-align: center;">BOR × PIZZA</h3> <p style="text-align: center;">Pizzánkhoz <b>borpárosítást</b> ajánlunk, melyről további információt a kollégáinktól kérhet.</p> <p style="text-align: center;">A pizzához ajánlott pohár bort, rendelés esetén plusz tételként számítjuk fel a végszámlán, a megjelölt összegért.</p> </div> |  |
| <p>15. <b>CARBONARA</b> . . . . . <b>6390 FT / 17,7 EUR</b><br/>cacio &amp; pepe krém, carbonara szósz, guanciale D.O.P., fekete bors<br/><b>Liveli Orion Primitivo</b> . . . . . <b>1650 FT / 4,5 EUR</b></p>  |   |  |

### TÉSZTÁK

28. **LASAGNE** . . . . . **6200 FT / 17,2 EUR**  
házi, zöldségtésztával rétegzett húsos lasagne kemencében sültve
29. **RAVIOLI** <sup>V</sup> . . . . . **6200 FT / 17,2 EUR**  
parajos ricottakrémmel töltött ravioli, Parmigiano Reggiano mártással

### SALÁTÁK

30. **BUFALA** – Mozzarella di Bufala, datterino paradicsom, Carasau kenyérrel és fenyőmaggal <sup>V</sup> . . . . . **5600 FT / 15,5 EUR**
31. **POMO D'ORO SALÁTA** – salátalevelek, pirított bélszíndarabok, taleggio sajt, ropogós sült húsos szalonna, fokhagymás kenyérkocka, bevert tojás . . . . . **7500 FT / 20,8 EUR**
32. **VEGYES KERTI SALÁTA** <sup>VEGAN</sup> . . . . . **2390 FT / 6,6 EUR**

### DESSZERTEK

33. Tiramisù . . . . . **2600 FT / 7,2 EUR**
34. Caramello salato . . . . . **2600 FT / 7,2 EUR**
35. Cioccolato e lamponi . . . . . **2900 FT / 8,0 EUR**  
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
36. Sette veli . . . . . **2600 FT / 7,2 EUR**
37. Green Sacher . . . . . **2600 FT / 7,2 EUR**  
MINDEN MENTES (glutén-, laktóz- és cukormentes)
38. Napi desszert . . . . . **2600 FT / 7,2 EUR**
39. Fagy (gombóc) . . . . . **790 FT / 2,2 EUR**
40. Affogato al caffè. . . . . **1650 FT / 4,6 EUR**

GLUTÉNMENTES\*  
PIZZAALAP  
+ 2500 FT / 6,9 EUR FELÁR  
AZ EREDETI ÁRHOZ



**Pinsa és Padellino**  
pizzafeltéteket  
kérheti gluténmentes  
pizza alapra is.



LAKTÓZMENTES\*  
SAJT  
+ 990 FT / 2,8 EUR FELÁR  
AZ EREDETI ÁRHOZ

A megadott árak forintban és eróban értendők, és tartalmazzák az ÁFA-t. Árfolyam 1 euro = 360 forint. A számla végösszege 15 százalékos szervízdíjat tartalmaz. Felhívjuk figyelmüket, hogy éttermünkben számlabontás nem lehetséges. Megértésüket köszönjük!

\* Az ételek nyomokban valamennyi allergént tartalmazhatnak! Allergén információk miatt forduljon Kollégánkhoz.  
<sup>V</sup> Vegetáriánus étel

# ANTIPASTI - STARTERS

1. **3 pcs Bruschetta selections** <sup>V</sup>  
(red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, stracciatella, anchovy fillets)  
3690 HUF / 10,25 EUR

2. **Mozzarella di Bufala Campana and 18 months aged Prosciutto di Parma**  
with rocket, cherry tomatoes and with warm padellino  
5900 HUF / 16,4 EUR

3. **Burrata and mortadella**  
with pistachio crumbs and warm padellino  
5500 HUF / 15,3 EUR

4. **Antipasto Mediterraneo** <sup>V</sup>  
(Grana Padano Selezione, green olives, sundried tomatoes, homemade grissini)  
3990 HUF / 11,1 EUR

5. **Spicy prawn tails**  
with garlic, fried in a pan, red and yellow cherry tomatoes with padellino  
7500 HUF / 20,8 EUR

6. **Burrata with grilled vegetables** <sup>V</sup>  
(zucchini, pepper, eggplant, padellino)  
4900 HUF / 13,6 EUR

7. **PizzaBar for 4 person**  
(Mozzarella di Bufala Campana, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, mortadella, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce D.O.P., taggiasche olives, sundried tomatoes, pinsa)  
15 900 HUF / 44,2 EUR

## PIZZABAR POMO D'ORO



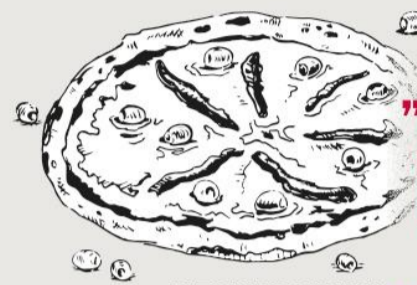
### PINSA ROMANA

The word Pinsa comes from the Latin word "Pinsere" that means to stretch, to spread.



### PADELLINO

The highly hydrated dough baked in the oven in a pan. Incredible crunch on the outside while remaining soft on the inside. Goodness and lightness in every bite!



### "LA TONDA" SIGNATURE PIZZA

8. **REGINA MARGHERITA** <sup>V</sup> . . . . . 4550 HUF / 12,6 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, red and yellow cherry tomatoes, basil  
🍷 *Tenuta Luisa Pinot Grigio* . . . . . 1890 FT / 5,2 EUR
9. **TONNO E CIPOLLA** . . . . . 4900 FT / 13,6 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet and sour red onion  
🍷 *Liveli Orion Primitivo* . . . . . 1650 FT / 4,6 EUR
10. **SALSICCIA** . . . . . 5690 FT / 15,8 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, homemade Italian sausage, smoked cheese, taggiasche olives  
🍷 *La Mesma Gavi le Rose* . . . . . 1450 FT / 4,0 EUR
11. **SALAME PICCANTE E ZOLA** 5900 FT / 16,3 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Ventricina salami, Gorgonzola dolce D.O.P.  
🍷 *Firriato Chiamante Nero d'Avola* 1890 FT / 5,2 EUR
12. **MORTAZZA** . . . . . 5890 FT / 16,4 EUR  
stracciatella, mortadella, pistachio pesto  
🍷 *Roccafior Il Melograno Sangiovese* 1490 FT / 4,1 EUR
13. **DESENZANO** . . . . . 5900 FT / 16,4 EUR  
San Marzano tomato sauce, mascarpone, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione, rocket  
🍷 *Ruggeri Prosecco Quartese* . . . . . 2350 FT / 6,5 EUR
14. **TARTUFO E SPECK** . . . . . 6390 FT / 17,7 EUR  
mozzarella fior di latte, mascarpone with truffle cream, sud tirol speck ham, Grana Padano Selezione  
🍷 *Andrian Floreado Sauvignon Blanc* 2190 FT / 6,0 EUR
15. **CARBONARA** . . . . . 6390 FT / 17,7 EUR  
cacio & pepe sauce, carbonara sauce, guanciale D.O.P., black pepper  
🍷 *Liveli Orion Primitivo* . . . . . 1650 FT / 4,5 EUR

16. **MARGHERITA** <sup>V</sup> . . . . . 4550 FT / 12,6 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano Selezione, basil  
🍷 *Tenuta Luisa Pinot Grigio* . . . . . 1890 FT / 5,2 EUR
17. **CALABRESE** . . . . . 5850 FT / 16,2 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, calabrian Nduja spicy salami cream, yellow and red pepper, sweet and sour red onion  
🍷 *Li Veli Torremossa Fiano* . . . . . 1590 FT / 4,4 EUR
18. **QUATTRO FORMAGGI BIANCA** <sup>V</sup> 5390 FT / 15 EUR  
mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce D.O.P., Ementhal, Grana Padano Selezione  
🍷 *Speri Valpollicella Classico* . . . . . 1290 FT / 3,6 EUR
19. **BUFALA E CRUDO** . . . . . 6790 FT / 18,9 EUR  
Mozzarella di Bufala Campana, 18 months aged Prosciutto di Parma, Grana Padano Selezione shaves  
🍷 *Silvio Carta SuPuddu Vermentino* 1750 FT / 4,9 EUR
20. **PROSCIUTTO E PORCINI** . . . . . 5900 FT / 16,4 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, porcini mushrooms  
🍷 *Roccafior Il Melograno Sangiovese* 1490 FT / 4 EUR
21. **NUTELLA** . . . . . 3990 FT / 11 EUR  
Nutella, pistachio crumbs

22. **MEDITERRANEA** <sup>VEGAN</sup> . . . . . 7500 FT / 20,8 EUR  
San Marzano tomato sauce, taggiasche olives, yellow and red peppers, red and yellow cherry tomatoes, capers, grilled artichokes, grilled eggplant, grilled zucchini  
🍷 *Tenuta Luisa Pinot Grigio* . . . . . 1890 FT / 5,2 EUR
23. **ARICCIA** . . . . . 7500 FT / 20,8 EUR  
mozzarella fior di latte, smoked cheese, porchetta di ariccica, cacio & pepe sauce  
*La Mesma Gavi le Rose* . . . . . 1450 FT / 4,0 EUR
24. **PIZZABAR** . . . . . 7900 FT / 21,9 EUR  
truffle cream, mozzarella fior di latte, smoked cheese, red and yellow cherry tomatoes, porcini mushrooms, cooked ham  
*Silvio Carta SuPuddu Vermentino*. 1750 FT / 4,8 EUR
25. **CAPRICCI** . . . . . 7900 FT / 21,9 EUR  
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham, grilled artichokes, porcini mushrooms, taggiasche olives  
*Liveli Orion Primitivo* . . . . . 1650 FT / 4,5 EUR
26. **MARINARA DI MARE** . . . . . 7500 FT / 20,8 EUR  
San Marzano tomato sauce, taggiasche olives, capers, red and yellow cherry tomatoes, anchovy fillets, shrimps bisque, tuna, yellow and red peppers  
*Liveli Orion Primitivo* . . . . . 1650 FT / 4,5 EUR
27. **SALSICCIA E FRIARIELLI** . . . . . 6900 FT / 19,0 EUR  
mozzarella fior di latte, cacio & pepe sauce, Italian baked pork sausage, friarielli (broccoli rabe tops)  
*Andrian Sauvignon Blanc* . . . . . 2190 FT / 6,1 EUR

**WINE × PIZZA**

We recommend pairing our pizzas with wine. Ask our waiters for more information.

The glass of wine recommended for pizzas, in case of an order, will be charged as an additional item on the final bill.

### PASTAS

28. **LASAGNE** . . . . . 6200 FT / 17,2 EUR  
homemade meat lasagna layered with green pasta, baked in the oven
29. **RAVIOLI** <sup>V</sup> . . . . . 6200 FT / 17,2 EUR  
ravioli filled with spinach ricotta cream in Parmigiano Reggiano sauce

### SALADS

30. **BUFALA** – buffalo mozzarella, datterino tomatoes, Carasau bread and pine nut <sup>V</sup> . . . . . 5600 FT / 15,5 EUR
31. **POMO D'ORO SALAD** – mixed lettuce, roastbeef tenderloin pieces, taleggio cream cheese, crispy bacon, garlic croutons, poached egg . . . . . 7500 FT / 20,8 EUR
32. **MIX SALAD** <sup>VEGAN</sup> . . . . . 2390 FT / 6,6 EUR

### DESSERTS

33. Tiramisù . . . . . 2600 FT / 7,2 EUR
34. Caramello salato . . . . . 2600 FT / 7,2 EUR
35. Cioccolato e lamponi . . . . . 2900 FT / 8,0 EUR  
gluten-free, lactose-free and sugar-free
36. Sette veli . . . . . 2600 FT / 7,2 EUR
37. Green Sacher . . . . . 2600 FT / 7,2 EUR  
gluten-free, lactose-free and sugar-free
38. Dessert of the day . . . . . 2600 FT / 7,2 EUR
39. Gelato (scoon). . . . . 790 FT / 2,2 EUR
40. Affogato al caffè. . . . . 1650 FT / 4,6 EUR

GLUTEN-FREE\*  
PIZZA BASE  
EXTRA CHARGE:  
+ 2500 FT / 6,9 EUR

You can request our **Pinsa and Padellino** pizza toppings for a gluten-free pizza base.

LACTOSE-FREE\*  
CHEESE  
EXTRA CHARGE:  
+ 990 FT / 2,8 EUR

All prices listed on our menu are in Hungarian Forint (HUF) and euros include VAT. Exchange rate: 1 euro = 360 Hungarian forints. 15% service charge will be added to the bill.

We do not offer separate payments so please keep this in mind when placing your order. Thank you for your understanding!

\* Our foods may contain traces of all allergens! Please contact our staff for information.  
<sup>V</sup> Vegetarian meal

## ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

Achillea Bio juice <i>alma/apple</i> <i>narancs/orange</i> <i>őszibarack/peach</i>	0,2 L	1690 FT / 4,7 EUR
Estathe	0,33 L	1690 FT / 4,7 EUR
Sanbitter/Crodino	0,1 L	1190 FT / 3,3 EUR
Tomarchio <i>Chinotto</i> <i>Aranciata rossa/véranarancs (Siciliano)</i> <i>Mandarino verde/zöld mandarin</i>	0,275 L	1790 FT / 5,0 EUR
Coca-Cola, C.Zero	0,25 L	1190 FT / 3,3 EUR
J.Gasco <i>Dry Bitter Tonic (Italiano)</i> <i>Indian Tonic</i>	0,2 L	1690 FT / 4,7 EUR

## HÁZI LIMONÁDÉ HOME-MADE LEMONADE

Classic	0,4 L	1500 FT / 4,2 EUR
Ízesített spritz <i>Flavored spritz</i> <i>Fragola, Raspberry chili, Levendula,</i> <i>Bodza, Watermelon, Passion,</i> <i>Mango chili, Otelló</i>	0,4 L	1800 FT / 5,0 EUR

## ÁSVÁNYVÍZ MINERAL WATER

San Pellegrino/Panna <i>szénsavas/sparkling, mentes/still</i>	0,5 L	1350 FT / 3,7 EUR
Acqua della Casa <i>BWT technológiával kezelt forrásvíz</i> <i>minőségű víz / Spring water quality</i> <i>water treated with BWT technology</i>	0,5 L 0,75 L	990 FT / 2,7 EUR 1290 FT / 3,6 EUR

## SÖR / BEER CSAPOLT / DRAFT

Peroni	0,3 L	1490 FT / 4,1 EUR
Peroni	0,5 L	2100 FT / 5,8 EUR

## ÜVEGES / BOTTLE

Menabrea	0,33 L	1690 FT / 4,7 EUR
Menabrea 0% free	0,33 L	1690 FT / 4,7 EUR
HB Münchner Weisse	0,5 L	1790 FT / 5,0 EUR
Dreher Bak <i>barna sör/dark beer</i>	0,5 L	1590 FT / 4,4 EUR

## KÁVÉK / COFFEES

*Kérésre, kávéját koffeinmentesen,  
– laktóz és kazein érzékenyek számára –  
zabtejjel is el tudjuk készíteni.*

*We can prepare any coffee in a caffeine-free  
version. For lactose and casein sensitive people,  
we can prepare it with oat milk.*

Espresso	990 FT / 2,7 EUR
Americano	990 FT / 2,7 EUR
Doppio	1290 FT / 3,6 EUR
Caffé Con Panna	990 FT / 2,7 EUR
Espresso macchiato	990 FT / 2,7 EUR
Cappuccino	1390 FT / 3,8 EUR
Latte macchiato	1390 FT / 3,8 EUR
Melange	1590 FT / 4,4 EUR
Caffé Corretto Grappa	1590 FT / 4,4 EUR

## TEA

### DILMAH - SRI LANKA

Earl Grey	1490 FT / 4,1 EUR
Green tea with Jasmine flowers	1490 FT / 4,1 EUR
Natural Infusion of Blueberry <i>(decaffeinated)</i>	1490 FT / 4,1 EUR

## BOROK WINES

### FEHÉRBOROK / WHITE WINES

Tenuta Luisa – Emida Bianco <b>(Friul., Chard., Sauv.)</b> FRIULI	0,75 L	10 900 FT / 30,2 EUR
La Mesma – Gavi Le Rose <b>(Cortese)</b> PIEMONTE	0,75 L	10 900 FT / 30,2 EUR
Masseria LiVeli – Torremossa <b>(Fiano)</b> PUGLIA	0,75 L	10 900 FT / 30,2 EUR
Silvio Carta – Su Puddu <b>(Vermentino)</b> SARDEGNA	0,75 L	10 900 FT / 30,2 EUR
Firriato – Altavilla della Corte <b>(Grillo)</b> SICILIA	0,75 L	12 500 FT / 34,7 EUR
Tenuta Luisa – Pinot Grigio FRIULI	0,75 L	13 500 FT / 37,5 EUR
Querciabella – Mongrana Bianco <b>(Vermentino)</b> TOSCANA	0,75 L	12 500 FT / 34,7 EUR
Ca' Lojera – Lugana <b>(Turbiana)</b> VENETO	0,75 L	13 900 FT / 38,6 EUR
Cantina Andrian – Floreado <b>(Sauvignon Blanc)</b> A.ADIGE	0,75 L	15 900 FT / 44,2 EUR
Les Cretes – Chardonnay VALLE AOSTA	0,75 L	18 500 FT / 51,4 EUR
Venica Ronco – Delle Mele <b>(Sauvignon Blanc)</b> FRIULI	0,75 L	28 900 FT / 80,3 EUR

### ROZÉBOROK / ROSÉ WINES

Masseria LiVeli – Torrerose <b>(Negroamaro)</b> PUGLIA	0,75 L	10 500 FT / 29,1 EUR
La Spinetta – Rose di Casanova <b>(Sangiovese)</b> TOSCANA	0,75 L	12 900 FT / 35,8 EUR

### VÖRÖSBOROK / RED WINES

Roccafiore – Melograno <b>(Sangiovese)</b> UMBRIA	0,75 L	9 500 FT / 26,4 EUR
Speri – Valpolicella Classico <b>(Corvina, Rondinella, Molinara)</b> VENETO	0,75 L	9 900 FT / 27,5 EUR
Masseria LiVeli – Orion <b>(Primitivo)</b> PUGLIA	0,75 L	11 500 FT / 31,9 EUR
Mauro Molino – Barbera d'Alba PIEMONTE	0,75 L	10 900 FT / 30,3 EUR
Firriato – Chiaromonte <b>Nero d'Avola</b> SICILIA	0,75 L	13 900 FT / 38,6 EUR
Querciabella – Mongrana <b>(Sangiovese, Caberne, Merlot)</b> TOSCANA	0,75 L	13 500 FT / 37,5 EUR
Cantina Andrian – Pinot Noir ALTO ADIGE	0,75 L	14 900 FT / 41,4 EUR
La Spinetta – Nero di Casanova <b>(Sangiovese)</b> TOSCANA	0,75 L	15 900 FT / 44,2 EUR
Mauro Molino – Barolo <b>(Nebbiolo)</b> PIEMONTE	0,75 L	27 500 FT / 76,4 EUR

### PEZSGŐK / SPARKLING WINES

Ruggeri – Quartese Prosecco DOCG Brut (9g/l) VENETO	0,75 L	11 900 FT / 33,0 EUR
Ruggeri – Argeo Rose Prosecco DOP Brut (8 g/l) VENETO	0,75 L	12 500 FT / 34,7 EUR
Corte Aura – Saten Franciacorta DOCG Brut Metodo Classico LOMBARDIA	0,75 L	17 900 FT / 49,7 EUR
Ferrari Trento DOC Brut Metodo Classico TRENTO	0,75 L	22 700 FT / 63,0 EUR



## PÁLINKA

*A pálinkák 2 cl-es adagokban is kérhetők.  
Pálinkas can also be ordered in 2 cl portions.*

<b>CSALLÓ JENŐ</b>	4 CL
Eperfa hordóban érlelt szilva/Aged Plum	3300 FT / 9,2 EUR
Eperfa hordóban érlelt kajsz/Aged Apricot	3300 FT / 9,2 EUR
<b>ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ</b>	4 CL
Bársony Birs / Quince	3300 FT / 9,2 EUR
Málna / Raspberry	4600 FT / 12,7 EUR



## GRAPPA

Jacopo Poli Moscato	2700 FT / 7,5 EUR
Jacopo Poli Sassicaia	2 CL 3390 FT / 9,4 EUR
Nonino Vendemmia Riserva	2590 FT / 7,2 EUR
Nonino Prosecco	2590 FT / 7,2 EUR
Berta Grappa di Barbera Nibbio	3390 FT / 9,4 EUR
Berta Piasi Brachetto Invecchiata	3390 FT / 9,4 EUR
Berta Monte Acuto Grappa	5000 FT / 13,8 EUR



## SIGNATURE COCKTAILS

<b>NEGRONI BIANCO</b> <i>Pigskin Silver Gin, Italicus, Tonic</i>	3990 FT / 11 EUR
<b>NEGRONI SILVIO CARTA</b> <i>Bitteroma, Pigskin Silver Gin,</i> <i>Silvio Carta Vermouth Rosso</i>	3990 FT / 11 EUR
<b>ASPIDE SPRITZ</b> <i>Silvio Carta Aspide, Prosecco, Soda</i>	3890 FT / 10,8 EUR
<b>MIRTO SOUR</b> <i>Silvio Carta Mirto, Lime, Cherry</i>	3690 FT / 10,25 EUR
<b>MI-TO</b> <i>Bitteroma, Silvio Carta Vermouth Rosso</i>	3490 FT / 9,7 EUR
<b>AMERICANO SILVIO CARTA</b> <i>Bitteroma, Silvio Carta Vermouth</i> <i>Rosso, Soda</i>	3190 FT / 8,9 EUR
<b>SARDEGNA ROSA</b> <i>Silvio Carta Gin Grifu, Aloe Vera,</i> <i>Lemon Juice, Rose Aroma</i>	3590 FT / 9,9 EUR
<b>ITALICUS VIA ITALIA</b> <i>Italicus Liqueur, Prosecco, Soda, Lime,</i> <i>Rosemary, Olives</i>	4290 FT / 11,9 EUR
<b>ITALIAN ESPRESSO MARTINI</b> <i>Absolute Vodka, Silvio Carta</i> <i>Liquirizia, Espresso</i>	3490 FT / 9,7 EUR
<b>PIGSKIN GIN &amp; TONIC</b> <i>Silvio Carta Pigskin Gin, J. Gasco</i> <i>Dry Bitter Tonic, Lime, Rosemary</i>	3690 FT / 10,25 EUR
<b>GINGERONI</b> <i>Silvio Carta Vermouth Rosso,</i> <i>Silvio Carta Bitteroma, Cynar,</i> <i>Ginger Beer</i>	3290 FT / 9 EUR
<b>LIMONELLO SPRITZ</b> <i>Silvio Carta Limonello, Lemon slice,</i> <i>Prosecco, Soda</i>	3890 FT / 10,8 EUR

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>PRESSO TONIC</b> <i>Espresso, Tonic</i>	2690 FT / 7,5 EUR
<b>SBAGLIATO FREE</b> <i>Sanbitter, Tonic</i>	2690 FT / 7,5 EUR

## KOKTÉLOK COCKTAILS

<b>MOSCOW MULE</b> <i>Absolut Vodka, Lemon juice, Ginger</i>	3590 FT / 9,9 EUR
<b>BLOODY MARY</b> <i>Absolut Vodka, Lemon juice, Tomato juice</i>	3590 FT / 9,9 EUR
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Jim Beam, Bitter</i>	3590 FT / 9,9 EUR
<b>HUGO</b> <i>Prosecco, Mayer Elderflower Syrup,</i> <i>Mint, Lime, Soda</i>	3590 FT / 9,9 EUR
<b>SPICY CHERRY</b> <i>Cherry Liqueur, Cranberry, Kaffir Lime</i>	3490 FT / 9,9 EUR