

LEVESEK / SOUPS

1. Dal shorba/Lencseleves

- Feles borsóból és lencséből készült leves
- Split peas and lentils



1290 Ft

2. Tomato soup / Paradicsom leves

- Krémes paradicsomleves
- Creamy tomato soup



1290 Ft

3. Csirkehúsleves / Chicken soup

- India tradicionális csirkehúsleves
- A traditional Indian soup made with chicken



1390 Ft

ELŐÉTELEK / STARTERS

4. Papadam

- Ropogós lencselepény
- Spicy crispy lentil flakes



890 Ft

5. Veg Samosa / Zöldséges samosa

- Olajban sült, burgonyával és zöldborsóval töltött
- Deep fried triangular pastry filled with chickpeas and potatoes



1450 Ft

6. Chicken samosa / Csirkehúsos samosa

- Olajban sült, csirkével burgonyával és zöld borsóval töltött
- Deep fried triangular pastry filled with chicken, potatoes and green peas



1750 Ft

7. Hagyma bhajia / Onion Bhajia

- Ropogós fűszeres csicseriborsóliszttel
- panírozott rántott hagyma karikák onion fritters mixed with spices and sick flour, deep fried until crispy



1590 Ft

8. Veg pakora

- Vegyes zöldségek fűszeres csicseriborsóliszttel panírozva, kirántva.
- Selection of mix vegetables deep fried in a spicy



1790 Ft

9. Paneer Pakora

- Ropogós fűszeres csicseriborsóliszttel panírozott, rántott házi sajt szeletek Chat Masala fűszerkeverékkel meghintve
- Slice of paneer deep fried in chickpeas butter fried until crispy and sprinkled with chat masala



2090 Ft

10. Csirkehúsos Pakora / Chicken Pakora

- csirkehús apróra vágott vöröshagymás, gyömbéres csicseriborsóliszttel panírozva, kirántva, mentaszósszal
- Chicken pieces with chopped onion, garlic and ginger coated in chickpeas flour, fried until crispy



2290 Ft

11. Garnélarák Pakora / Prawn Pakora

- Enyhén fűszeresen panírozott, olajban kisütött garnélarák
- Mildly spiced deep-fried prawns



3090 Ft

12. Tandoori Veg tál / Tandoori Veg Plate

- Ínycsiklandó, vegyes előételekből álló kombináció – samosa, hagyma bhajia, veg pakora, papadam, paneer pakora mentás szósszal
- A great combination of mixed appetisers including samosa, onion bhajia, veg pakora, papadam, paneer pakora with mint chutney

3790 Ft

13. Chicken Manchurian (Chef Special) 🌶️🌶️

- Indokínai étel, Ropogósra sült csirkedarabok csípős-sós szószban megforgatva.
- Indo-Chinese dish, Crispy fried chicken pieces prepared in a spicy and savoury sauce.

3290 Ft

TANDOORI KEBABOK / TANDOORI KABABS

14. Tandoori Csirkeszárnyak/ Tandoori Chicken Wings 🌶️

- Csirkeszárnyak fűszerekkel, joghurtban pácolva, nyárson sütvé
- Grilled spicy chicken wings marinated with spices, herbs and yoghurt



3290 Ft

15. Csirke Tikka / Chicken Tikka 🌶️

- Csirkehús darabok joghurttal, indiai fűszerekkel ízesítve
- Boneless chicken marinated in yoghurt and spices cooked in tandoor



3590 Ft

16. Paneer Tikka 🌶️

- Házisajt kockák joghurt és indiai fűszerekben grillezett
- Grilled homemade cottage cheese marinated in yoghurt and spices



3590 Ft

17. Resmi Kabab

- Csirkemellfilé darabok joghurtban pácolva, kurkumával
- Chicken breast cubes marinated in cream curd and kurkuma



3590 Ft

18. Malai Kabab

- Sajtban és tejszínben pácolt csirkemell darabok, nyárson sütvé
- Chicken fillet marinated in cheese and cream curd and kurkuma



3590 Ft

19. Afgán Csirke / Afghan Chicken

- Csirke sajttal, feketebossal, sejszínben pácolva tandoorban sütvé, kebab maszálával megszórva
- Chicken marinated with cheese, black pepper, cream and cooked in tandoor with sprinkled kebab masala



3790 Ft

20. Achari Tikka

- Csirke indiai savanyúságban, sajttal, feketebossal, tejszínben pácolva tandoorban sütvé
- Chicken marinated with Indian pickles, cheese, black pepper, cream and cooked in tandoor

3590 Ft

21. Chili Garlic kabab 🌶️

- Csirkedarabok sajtban, tejszínben, chiliben, fokhagymában és egyéb indiai fűszerekben pácolt, és tandoorban sütvé
- Chicken pieces marinated in cheese, cream, chili, garlic and other indian spices, baked in tandoor

3590 Ft

22. Chicken Banjara (Chef Special) 🌶️

- Joghurt, fűszerek, koriander, menta és köményben pácolt csirkehús
- Boneless chicken prepared in yoghurt based marination with herbs and spices



3890 Ft

23. Tangri Kabab

- Csirkecomb tejszínben és indiai fűszerekben pácolt, tandúrban főzve
- Chicken leg marinated in cream and Indian spices, cooked in tandoor



4090 Ft

24. Csirke Tandoori / Chicken Tandoori 🌶️

- Fűszerekkel ízesített tandoori kemencében sült puha csirkehús
- Tender chicken cooked in a tandoor oven seasoned with spices

Half: 4500 Ft

Full: 6990 Ft

25. Speciális Tandoori kebab tál / Mixed Tandoori Kabab plate

- Különféle húskétekből összeállított kebab tál mentás szósszal
- Kebab platter combination of different kababs with mint sauce



8690 Ft

FŐÉTELEK / MAIN DISHES

26. Paneer Palak 🌶️

- Paneer kockák krémes spenóttal főzve
- Paneer cubes cooked in cream base spinach



3490 Ft

27. Paneer Matter

- Paneer és zöldborsó párolt vöröshagyma mártással
- Paneer and green peas cooked in red onion gravy



3490 Ft

28. Paneer Mirchi Mehal 🌶️

- Házisajt kaliforniai paprikával paradicsomos ízesítéssel
- Homemade cheese with bell peppers and tomato sauce flavor

3490 Ft

29. Paneer Shahi

- Paneer kockák sűrű késűdiós paradicsomos mártásban sáfránnyal ízesítve
- Paneer cubes cooked in a rich cashew tomato sauce flavored with saffron



3490 Ft

30. Paneer Kadhai

- Paneer kockák pirított korianderrel és római köménnyel, vöröshagymával, borssal ízesített mártásban
- Paneer cubes cooked in a sauce flavored with roasted coriander cumin, red onion and pepper

3490 Ft

31. Chilli Paneer 🌶️

- Pikáns sajt kockák paprikával, hagymával
- Paneer cubes with chilli, capsicum and onion

3490 Ft

BURGONYA - TOJÁS / POTATO - EGG

32. Aloo Zeera Dry

- Burgonya római köménnyel sáfránnal és citromlével ízesítve
- Potatoes tossed with cumin, saffron and lemon juice



2390 Ft

33. Aloo Ghobi Dry

- Burgonya és karfiol fokhagymával, gyömbérrel, vöröshagymával és paradicsommal
- Potatoes and cauliflower tossed with garlic, ginger, red onion and tomato



2590 Ft

34. Egg Masala 🌶️

- Főtt tojás hagymával, paradicsommal és garam masala ízesítéssel
- Boiled egg cooked in onion, tomato and garam masala seasoning gravy



2590 Ft

DAL / LENCSEÉTELEK / LENTILS

35. Dal Tadka 🌶️

- Vörös és sárga lencse fűszerekkel, római köménnyel, mustármaggal, curry levéllel és sült vöröshagymával
- Red and yellow lentils cooked in pan with spices, cumin, mustard seeds, curry leaves and fried red onions



2790 Ft

36. Dal Palak

- Lencse és spenót fokhagymával és indiai fűszerekkel ízesítve
- Boiled lentil mixed with spinach flavored with garlic and indian spices

2990 Ft

37. Dal Makhani 🌶️

- Lencse és vörösbab fűszeres tejszínes mártásban
- Lentil and red beans cooked in spices with creamy sauce



2990 Ft

38. Chana Masala 🌶️

- Csicseriborsó sűrű vöröshagymás és paradicsomszószban friss hagymakarikákkal tálalva
- Chickpeas in a thick red onion and tomato sauce served with fresh onion rings



2990 Ft

ZÖLDSÉG ÉTELEK / VEGETABLE DISHES

39. Veg Kadhai

- Friss zöldséget paprikával, vöröshagymával és indiai fűszerekkel ízesítve
- Fresh vegetables cooked with paprika, red onion and Indian spices



2890 Ft

40. Veg Jalfrezi 🌶️

- Kockára vágott zöldségek paprikával és csípős paradicsomos mártásban
- Cubes of vegetables cooked with peppers and spicy tomato base gravy



2890 Ft

41. Bengan Bhartha

- Tandoori kemencében sültött padlizsán, könnyű joghurt mártásban, apróra vágott vöröshagymával és paradicsommal
- Aubergines baked in a tandoori oven, in a mild yoghurt sauce, with chopped red onions and tomatoes

2890 Ft

42. Dhingri Kaju Matter

- Gombaszeletek, zöldborsó és kesudió vöröshagymás mártásban
- Mushroom slices, green peas and cashews cooked in red onion base gravy



2890 Ft

43. Bhindy Masala 🌶️

- Okra hagymával és paradicsommal serpenyőben előkészítve
- Lady fingers stir-fried with spices and onions



2990 Ft

44. Vegyes Zöldség / Mixed veg

- Friss zöldséget és paneer kockák, paprikával, vöröshagymával, és indiai fűszerekkel ízesítve
- Fresh vegetables and paneer cubes, cooked with paprika, red onion and Indian spices

2990 Ft

45. Veg Hyderabadai 🌶️

- Zöldségkeverék spenóttal Fűszeres krémes mártásban elkészített
- Mixed vegetables prepared with spinach and spiceful creamy gravy

3490 Ft

46. Veg Kolhapuri 🌶️

- Zöldségkeverék, fűszeres, hagymás, paradicsomos, fokhagymás szószban főzve
- Mixed vegetables, cooked in spicy, onion, tomato, and garlic gravy

3490 Ft

CSIRKEHÚSOS ÉTELEK / CHICKEN DISHES

47. Chirke Curry / Chicken Curry 🌶️

- Csirkemellfilé darabok, barna hagymás mártásban, paradicsomos, és indiai fűszerekkel készítve l
- Chicken breast cubes cooked, with red onion, tomato based gravy and Indian spices



3590 Ft

48. Vajas Csirke / Butter Chicken

- Csirkemell darabok sűrű paradicsomos vajas szószban
- Boneless chicken pieces cooked in rich tomato and butter gravy



3590 Ft

49. Chirke Saagwala / Chicken Saagwala 🌶️

- Csirke darabok spenót mártásban indiai fűszerekkel ízesítve
- Chicken pieces cooked in creamy spinach, flavored with Indian spices



3590 Ft

50. Kadhai Csirke / Kadhai Chichen

- Csirkemell darabok szűrő szószban friss zöldséggel
- Boneless pieces of chicken cooked rich gravy and vegetables



3590 Ft

51. Tikka Masala Csirke / Chicken Tikka Masala 🌶️

- Sült csirke darabok kaliforniai paprikával hagyma és paradicsomszószban
- Fried chicken pieces marinated in spices cooked with bell peppers, onion and tomato sauce



3590 Ft

52. Madras Csirke / Madras Chicken

- Csirkemell darabok kókusztejjel, paradicsomos krémmártásban és kókuszreszeléssel megszórva
- Chicken breast pieces cooked in creamy tomato gravy, coconut milk, and sprinkled with coconut



3690 Ft

53. Vindaloo Csirke / Vindaloo Chicken 🌶️🌶️🌶️

- Csirke darabok tűzvörös Goai mártásban
- Chicken cubes in fiery red Goa sauce



3690 Ft

54. Korma Csirka / Chicken Korma

- Puha csirkemell tejszínben kesudiós szószban készítve
- Tender boneless chicken pieces cooked in cream and cashew sauce



3690 Ft

55. Mango Csirke / Mango Chicken

3690 Ft

- Csirkemell darabok krémes mangó és paradicsomszószban elkészítve
 - Boneless chicken prepared in tomato and creamy mango gravy
-

56. Tawa Csirke / Tawa Chicken 

3690 Ft

- Tandoori specialitás
 - Tandoori speciality
-

57. Achari chicken

3690 Ft

- Csirke darabok indiai savanyúság mártásban főzve, indiai fűszerekkel ízesítve
 - Chicken pieces cooked with Indian pickles and, flavored with Indian spices
-

58. Handi chicken

3690 Ft

- Csirke hús kockák friss zöldségekkel hagymamártásban főzve
 - Chicken cubes cooked in onion sauce with fresh vegetables
-

59. Chicken Patyala (Chef Special) 

5490 Ft

- Omlébe borított csirkehús indiai fűszerek, kesudió, tejszín és hagyma-paradicsom alapú curryban készítve.
- Seasoned chicken wrapped in omelette and cooked with spices, cashew and onion-tomato based creamy curry.

**60. Chicken Pasanda (Chef Special)** 

4290 Ft

- Joghurtban, fűszerekben, tejszínben, diós curryben és sajttal készült csirkehús
 - Boneless chicken made in yoghurt, spices, cream and nuts curry and cheese
-

61. Chicken Mughlai (Chef Special) 

4290 Ft

- Tojással főtt csirke, indiai fűszerekkel, hagymás és diós curryben .
- Chicken cooked with egg, indian spices in thick, onion, and nuts based curry



BÁRÁNY ÉTELEK / LAMB FOODS

62. Bárány Saag / Lamb Saag 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárányhús spenótmártásban • Lamb in spinach gravy 	
63. Dal Gosht Bárány / Dal Gosht Lamb 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárányhús lencsével, gyömbérrel és római kömény curry ízesítéssel • Lamb cooked with lentils, ginger, cumin, garlic and curry leaves. 	
64. Balti Bárány / Balti Lamb 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Csont nélküli bárányhús darabok, paradicsommal, hagymával, és indiai fűszerekkel • Boneless pieces of lamb cooked with tomatoes, onions, and flavoured with Indian spices 	
65. Bhuna Gosht Bárány / Bhuna Gosht Lamb 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Csont nélküli bárányhús darabok enyhén fűszerezve • Boneless pieces of lamb cooked with mild Indian spices 	
66. Rogan Josh Bárány / Rogan Josh Lamb 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Csont nélküli bárányhús darabok fűszeres szószban elkészítve • Boneless pieces of lamb cooked in spicy sauce 	
67. Bárány Masala / Lamb Masala 🌶️	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárányhús kockák sűrű pirított vöröshagymás, indiai fűszerkeverékkel ízesített szószban • Lamb cubes cooked in rich red onion gravy flavored with a mixture of Indian spices 	
68. Vindaloo Bárány / Vindaloo Lamb 🌶️🌶️🌶️	4590 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány kockák tűzvörös curry szószban goai stílusban elkészülve • Lamb cubes cooked in Goan style in a fiery red curry sauce 	
69. Acsari Bárány / Achari lamb	4590 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús darabok indiai savanyúság mártásban főzve és indiai fűszerekkel ízesítve • Lamb pieces cooked with Indian pickles and, flavored with spices 	
70. Handi Bárány / Handi Lamb	4590 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús kockák friss zöldségekkel hagymamártásban főzve • Lamb cubes cooked in onion sauce with fresh vegetables 	
71. Bárány Curry / Lamb curry	4490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Bárány hús darabok, barna hagymás mártásban, paradicsomos, és indiai fűszerekkel készítve • Lamb cubes cooked, with red onion, tomato based gravy and Indian spices 	

GOAI SPCEIÁLIS ÉTELEK / GOAN SPECIAL DISHES

72. Goai Hal Curry / Goan Fish Curry 🌶️

4290 Ft

- Marinált hal filék kurkumával, citromlével, őrölt piros paprikával, tradicionális Goai stílusban elkészülve
- Marinated fish fillets with lemon juice, cumin seed, ginger garlic paste, cooked in traditional Goan style

73. Goai Garnélarák Curry / Goan Prawn Curry 🌶️

4690 Ft

- Marinált garnélarák, kurkumával, citromlével, őrölt piros paprikával, tradicionális Goai stílusban elkészülve
- Marinated prawn with lemon juice, cumin seed, ginger garlic paste, cooked in traditional Goan style

BIRYANI

74. Chicken Biryani / Csirke Biryani 🌶️

4190 Ft

75. Lamb Biryani / Bárány Biryani 🌶️

4690 Ft

76. Prawn Biryani / Garnélarák Biryani 🌶️

4890 Ft





77. Zöldséges Biryani / Vegetable Biryani 🌶️

3590 Ft

- Basmati rizs zöldségekkel enyhén fűszerezve
- Basmati rice prepared with vegetables and lightly seasoned



RIZS ÉTELEK / RICE

78. Jázmin Rizs / Jasmin Rice		1090 Ft
79. Basmati Rizs / Basmati Rice		1090 Ft
80. Római köménnyel ízesített rizs / Jeera Rice		1490 Ft
81. Sárga Rizs / Yellow Rice		1390 Ft
82. Pulao Rizs / Pulao Rice		1790 Ft
83. Zöldséges Pulao / Veg Pulao		2290 Ft

TANDOORI KENYÉREK / TANDOORI BREADS

84. Roti		990 Ft
<ul style="list-style-type: none">• Teljes kiőrlésű lisztből készült, tandoorban sült kovásztalan kenyér• Unleavened bread made from whole grain flour, baked in a tandoor		
85. Sima Naan / Plain Naan		990 Ft
<ul style="list-style-type: none">• Finomlisztből készült tandoorban sült kenyér• Bread made of fine flour, baked in the tandoor		
86. Vajas Naan / Butter Naan		1090 Ft
<ul style="list-style-type: none">• Finomlisztből készült tandoorban sült vajjal megkent kenyér• Bread made of fine flour, baked in the tandoor, smeared with butter		
87. Fokhagymás Naan / Garlic Naan		1090 Ft
<ul style="list-style-type: none">• Tandoorban sült, fokhagymával ízesített lepénykenyér• Bread baked in a tandoor, flavored with garlic		

88. Fokhagymás Paratha / Garlic Paratha	1090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér fokhagymával ízesítve • Flaky bread made from whole wheat flour flavored with garlic 	
89. Chili garlic naan	1190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Finomlisztből készült, chilivel ízesített és vajjal megkent, tandoorban sült kenyér lepénykenyér • Bread made of fine flour, baked in the tandoor, smeared with butter and flavored with chili 	
90. Hagyma Kulcsa / Onion Kulcha	1190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Apróra vágott vöröshagymával, korianderrel, fűszerekkel töltött és tandoorban sült kenyér • Bread stuffed with chopped red onion, coriander and spices and baked in a tandoor 	
91. Latcha Paratha	1190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült, vajjal meglocsolva, tandoorban sült leveles kenyér • Flaky wholemeal flour bread, sprinkled with butter and baked in tandoor 	
92. Chilli Naan	1090 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • chilis kenyér tandoori kemencében sütvé • chili bread baked in a tandoor 	
93. Burgonya Paratha / Aloo Paratha	1190 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Burgonyával töltött vajjal meglocsolva paratha • Paratha stuffed with potatoes and smeared with butter 	
94. Paneer Naan	1490 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Házi sajttal töltött, kemencében sült naan • Naan stuffed with homemade cheese and baked in Tandoor 	
95. Peshawari Naan	1590 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Apróra vágott aszalt gyümölcsökkel és kesudióval töltött kemencébe sütvé naan • Tandoor baked naan filled with chopped dried fruits and cashews 	
96. Zöldséges Paratha / Veg Paratha	1390 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Teljes kiőrlésű lisztből készült zöldségekkel töltött leveles kenyér • Flaky wholemeal bread, baked in tandoor, stuffed with vegetable 	
97. Kenyérkosár / Bread Basket	3890 Ft
<ul style="list-style-type: none"> • Válogatott kenyérfélék (Roti, Latcha paratha, Fokhagymás naan, Peshawari naan és Paneer naan) • A selection of breads (Roti, Latcha paratha, Garlic naan, Peshawari naan and Paneer naan) 	

SALÁTÁK / SALADS

98. Friss Vegyes Saláta / Fresh Veg Salad

1490 Ft

- Friss uborka, vöröshagyma karikák, paradicsom, fejes káposzta, őrölt borszal, és chat masalával fűszerezve
- Fresh cucumber, red onion rings, tomatoes, cabbage, seasoned with ground pepper and chat masala

99. Kushumber Saláta / Kushumber Salad

1490 Ft

- Friss vegyes zöldsaláta
- Fresh mixed vegetable salad



JOGHURTOS SALÁTÁK / RAITA

100. Natur Joghurt / Natural Joghurt

890 Ft

101. Vegyes Zöldség Raita / Mix Veg Raita

990 Ft

- Uborka, paradicsom, lilahagyma és joghurt, köménymaggal ízesített
- Cucumber, tomato, red onion and yogurt, flavoured cumin seeds

102. Uborka Raita / Cucumber Raita

990 Ft

- Reszelt uborka joghurtban
- Grated cucumber in yughurt

SZÓSZOK / CHUTNEY

103. Mango chutney

650 Ft

104. Achar / Indiai savanyúság Pickles

650 Ft

105. Spicy chutney

650 Ft

106. Mint sauce

650 Ft

DESSZERTEK / DESSERTS

107. Gulab Jamun

- Tejből készült gombócok cukorszirupban tálalva
- Creamed milk dumpling served in sugar syrup



1190 Ft

108. Rasgulla

- Puha házi túróból készült gombócok rózsavízzel ízesített cukorszirupban
- Soft homemade cottage cheese in sugar syrup flavored with rose water



1190 Ft

109. Mango fagylalt / Mango Kulfi

- Indiai házi készítésű teljes fagylalt mangóval
- Indian homemade milk ice cream with mango



1590 Ft

110. Pisztáciás fagylalt / Pistachio Kulfi

- Indiai házi készítésű teljes fagylalt pisztáciával
- Indian homemade milk ice cream with pistachio



1590 Ft

ITALOL / DRINKS
IDIAI ITALOK / INDIAN DRINKS

111. Mango lassi



850 Ft/2dl
1490Ft/4dl

112. Édes Lassi / Sweet Lassi

750 Ft/2dl
1050Ft/4dl

113. Sós Lassi/ Salt Lassi



750 Ft/2dl
1050Ft/4dl

114. Sharbat

- Rózsaszírupból készült nyári ital
- Summer drink made of rose syrup

990 Ft

115. Mangólé / Mango Juice

790 Ft

116. Licsilé / Lychee Juice

790 Ft

117. Gránátalmalé / Pomegranate juice

790 Ft

LIMONÁDÉK / LIMONADE

118. Citromos / Lemon

1490 Ft

119. Narancsos / Orange

1490 Ft

UDÍTÓK / SOFT DRINKS

120.	Natúr Aqua (Szénsaumentes / still)	650 Ft
121.	Natúr Aqua (Szénsas / carbonated)	650 Ft
122.	Coca-cola	690 Ft
123.	Coca-cola Light	690 Ft
124.	Kinley ginger	690 Ft
125.	Kinley tonic	690 Ft
126.	Fanta (Naracs / Orange)	690 Ft
127.	Fanta (Bodza)	690 Ft
128.	Ice-tea (Citrom / Lemon)	690 Ft
129.	Ice-tea (Őszibarack / Peach)	690 Ft
130.	Almalé / Apple Juice	790 Ft
131.	Narancslé / Orange Juice	790 Ft
132.	Peach Juice / Baracklé	790 Ft

FORRÓ ITALOK / HOT DRINKS

133.	Espresso	690 Ft
134.	Cappuccino	790 Ft
135.	Americano	790 Ft
136.	Lungo	790 Ft
137.	Coffee Late	790 Ft
138.	Fekete Tea / Black Tea	790 Ft
139.	Zöld Tea / Green Tea	790 Ft
140.	Indiai Masala Tea / Indain Masala Tea	790 Ft