

NYITVATARTÁS:
HÉTFŐ-SZOMBAT: 11:30-00:00
VASÁRNAP: 11:30-22:00



RENDELÉS, INFORMÁCIÓ:
(+36 70) 679-7949



© CSIKISOROZO_MECHWARTLIGET

f TILTOTTCSIKISOROZO

📍 CSIKISOROZO_MECHWART

🌐 CSIKISOROZO-MECHWART.HU

SÉF AJÁNLAT

HALÁSZLÉ

3990.-

SZARVASBURGER ÁFONYÁS LILAHAGYMA LEKVÁRRAL,
GORGONZOLÁVAL ÉS SÜLT ÉDESBURGONYÁVAL

6490.-

CSOMBOROS TÖLTÖTT KÁPOSZTA

4990.-

AJÁNLAT GYEREKEKNEK:

RÁNTOTT CSIRKEMELL CSÍKOK, HASÁBBURGONYÁVAL

1900.-

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK! ENJOY YOUR MEAL!

NYITVATARTÁS:
HÉTFŐ-SZOMBAT
11:30-00:00
VASÁRNAP
11:30-22:00
* * * * *

OPENING HOURS:
MONDAY-SATURDAY
11:30-00:00
SUNDAY
11:30-22:00



ASZTALFOGLALÁS,
INFORMÁCIÓ
/ CONTACT:

(+36 70) 679-7949

CÍM: 1024 BUDAPEST,
KELETI KÁROLY UTCA 9.
(MECHWART LIGET)



For English menu please scan the QR code

@CSIKISOROZO_MECHWARTLIGET

@CSIKISOROZO_MECHWART

TILTOTTCSIKISOROZO

CSIKISOROZO-MECHWART.HU

FEDEZD FEL ERDÉLYT!®

NÁLUNK MINDENKI SZÉKELYFÖLDÖN ÉREZHETI MAGÁT
EGYEDI KÉZMŰVES SÖRÖK • CSIPETNYI VARÁZS • SZÉKELY SZERETET • NÉPTÁNC



Tiltott Csíki Söröző & Étterem a Mechwart Ligeten



Itt nálunk Székelyföldre talál az, aki rajong az erdélyi ízekért és kézműves sörökért. Az étterem-söröző koncepciója hűen tükrözi márkánk filozófiáját: csak természetes összetevőket használunk (legyen szó sörrel vagy étellel); mindenben legyen egy kis székely szeretet; „üdit, táplál és felvidít”. A Tiltott Csíki Söröző Mechwart liget étel-és itallapján a már megszokott és közkedvelt minőségi sörök és ptyókacsipszek mellett egyedi, különleges ízekkel rendelkező ételkompozíciók kaptak helyet. Vendégeink közelebből is megismerkedhetnek a sörfőzés fortelyaival, ugyanis a Csíki Sör Manufaktúra jóvoltából telepítve lett üzlethelyiségünkbe egy mini sörfözde. A használt technológia megegyezik Csíkszentsimon sörfözdéjével. ■

A MANUFAKTÚRA

A CSÍKI SÖRFŐZÉS TÖBB
MINT FÉL ÉVEZREDES
MÚLTRA TEKINT VISSZA



WWW.CSIKISOR.HU

Djank

A csíki sörfőzés több mint fél évezredes múltra tekint vissza, első írásos említése 1548-ból származik, amely Antonio Possentino della Compagnia di Gesù jezsuita szerzetes Transilvania című munkájában található.

A Csíki-medence ideális a sörfőzésre. Az ott található tektonikus és vulkanikus lemezek jellegzetes, kristálytiszta forrásvizet eredményeznek, amely elengedhetetlen a

kizárólag vízből, árpamalátából és komlóból főzött Csíki Sör minőségéhez és ízéhez.

Ezen kívül a sörfőzés korai kialakulásához járult hozzá az is, hogy az ottani ködös-fagyos klíma nem kedvez sem a szőlő, sem más gyümölcsök (pl. szilva, barack) termesztésének, így a csíkiaknak bor és pálinka helyett, maradt a sör.

A nagy hidegnek viszont volt egy

jó oldala is: kora ősztől egészen késő tavaszig volt a helyes erjesztéshez és a megfelelő tároláshoz elengedhetetlen jég az Olt folyón.

A régi székely ember a sörfőzést „sernevelésnek” mondta. Nem főzte, hanem „nevelte” a sört. És ez tényleg így van, hiszen a sörfőzés nagy szakértelemet és odafigyelést igénylő folyamat: fel kell nevelni, gondját kell viselni, mint a gyermeknek. ■



Csíki Sör Manufaktúra sörfözdeje



Folytatás a 10. oldalon



TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ – ÉTEL- ÉS ITALLAP

TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐ GASZTRONÓMIÁJA

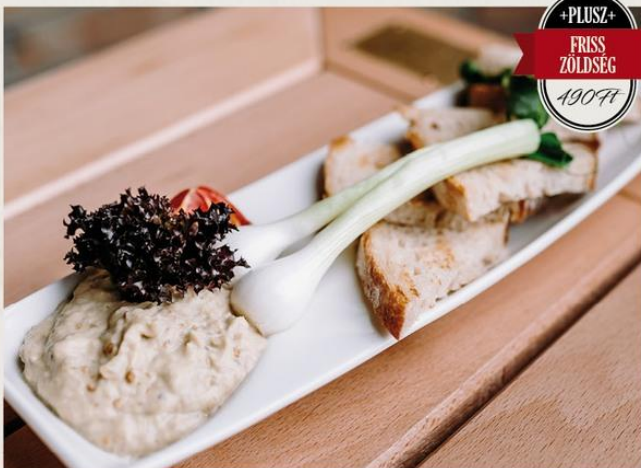
A magyar konyha világhírét nagyrészt a kikitűnő, különleges erdélyi konyhának köszönheti. Az erdélyi falvak és városok népe, a polgárság asszonyai igen sokat tördtek a háztartással, a konyhával, de még a nagyurak, fejedelmek feleségei is fontos

feladatuknak tartották a háztartás vezetését, a főzést, és a maguk patyolatkezelével sem restelltek megfogni és megforgatni a főzőkanalat. Ezt a fajta főzés iránti szenvedélyt visszük el a Tiltott Csíki Sörözőink konyhájába.

A TRADICIONÁLIS FOGÁSAINK ALAPANYAGAI ERDÉLYBŐL ÉRKEZNEK

CSÍKI CSALOGATÓ ELŐÉTELEK

ELŐCSALOGATJA AZ ÉTVÁGYAT, HOGY UTÁNA TISZTÁRA NYALOGASSA A NAGYTÁLAT



+PLUSZ+

FRISS ZÖLDSÉG

490 Ft

1. VINETE ERDÉLYI HÁZI KENYÉRREL

Amíg azon gondolkodik, milyen Csíki Csámcsogóval töltsen meg bendőjét, fogadja szeretettel előételként vineténket. Sokféleképpen nevezik még a népszerű, széles körben elterjedt ételt: hol salamontökének, hol törökökbaknak, Székelyföldön vineta-nak hívják. Ön biztos padlizsánként ismeri.

Ételkülönlegességünk alapja a több körben perzselt padlizsán, amelyet ezután egy éles késsel 76 apró darabra vágunk (ha nem hiszi, járjon utána), így kapjuk meg a kívánt krémes pürét, amelyet házi majonézünkkel teszünk még különlegesebbé.

Tálaláskor félbehastított hagymát rakunk étünk tetejére.



2. SZÉKELY TÁL 2 MEGTERMETT LEGÉNY VAGY 4 ÉHES ASSZONY RÉSZÉRE

Minőségi, különböző húsalapanyagokból összeválogatott székely tálát kínálunk két, tényleg megtermett legény részére. Vagy négy fehérnép számára. Vagy két nemrég ebédelt legény és két nagyon éhes fehérnép részére.

Lényeg, hogy nagyétkűek legyenek azok, akik székely bátorsággal esnek neki a zamatos, kalóriadús falatoknak. A tálunkon Székelyföld legjavát szolgáljuk fel, van a tálon minden, ami szemnek és szájnak kívánatos. Válogatásunkban megtalálható a csülök, a kolbász és a szalámi egyaránt, amelyeket sajtvalogatással koronázunk meg.

Kísérőnek házi friss cipóval kedveskedünk.

2490 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csíki Sör

5990 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Székely Sör

LEVESEK

KEVERGESSE, KAVARGASSA, SZÜPÜRCSÖLJE, FALJA GYORSAN, HOGY JÓL LAKHASSON, EGY JÓ LEVES EL NEM MARADHAT



3. CSORBA LEVES HÚSGÖMBÖCCSEL

Erdélyt sokan a vérszomjas vámpírok és a medvék vadregényes földjeként ismerik. És ez részben nagyon is igaz. (Azt mindenki döntse el maga, melyik részben.) Erdély híret erősíti továbbá a világon páratlan kulturális öröksége és gasztronómiája. Az itteni asztalokon évtizedek óta a csorba az erdélyi levesek királya. Neve a Közel-Keleten „savanyú levest” jelent, napjainkban eme étket hússal vagy hús nélkül egyaránt készítik. Fogásunk különlegessége a savanyításban rejlik, amelynek részleteit Séfünk gondosan őrzi a recept titkaként. (Ennél jobban már csak a székely atyafik vigyázták a magyar határt.)

A sertéshúsból készült gömböc jelképezi székely szeretetünk nagyságát, amellyel készítettük e finom fogást.

Csésze: 1790 Ft
 Tányér: 2490 Ft



4. PARTIZÁN GULYÁSLEVES

Nem is annyira régen, olyan 200 évvel ezelőtt (már akkor is), a 'Kalapos király' idejében, mi magyarok, mindent megtettünk annak érdekében, hogy nyelvünk, hagyományaink és szokásaink megmaradjanak. Ekkortájt történt, hogy az amúgy már a parasztság és katonaság körében elterjed gulyás, lakodalmi fogás lett, nemzeti szimbólummá vált. Sokáig nem volt igazán magas rangú étel a köznemesi, főnemesi és polgári asztalokon, egyenesen férfi ételnek tekintették. Marhahúsból elkészíteni viszont drága volt. Így már, ahogy a székely is mondja: "úri" fogás lett. Hisz őrzője a gulya is, csak intakt állapotban látott marhát, négy lábbal, szarvakkal, bőrbe kötve, soha másképp.

Most éttermünkben - ha marhát nem is látunk - a legfrissebb növénydekhúsból készül eme világhírű hungarikum, amit gazdagon zöldséggel, kevés majoránnával és köménymaggal fűszerezve szolgálunk fel.

Tál: 3490 Ft

HIRDETÉS

LEGYÉL TE IS A CSIKI SÖR MANUFAKTÚRA

Hop(s)mestere!

- SÖRFŐZŐMESTER -

JÓL JÖNNE EGY CSAPATÉPÍTŐ PROGRAM, DE MÁR MINDENT KIPRÓBÁLTATOK? LEHETNE EGYEDI AZ IDEI SZÜLETÉS NAP, DE SENKINEK SEMMI ÖTLETE? LEGÉNYBŰCSÚT SZERVEZEL, DE MÁR A PROGRAMKERESÉS NÉL ELAKADTÁL?

A Csiki Sör Manufaktúra jóvoltából telepítve lett üzlethelyiségünkbe egy mini sörfőzde. A használt technológia megegyezik Csíkszentsimon sörfőzdéjével.

VÁRUNK MINDENKIT, AKI SZERETNÉ MEGFŐZNI A SAJÁT SÖRÉT!

HA EGY IGAZÁN KÜLÖNLEGES ÉLMÉNYT SZERETNÉL, AKKOR...

FŐZD MEG A SAJÁT SÖRÖDET!

ELJÖTT A TE IDŐD!
SÖRÖD



Részletekért kérünk, érdeklődj személyesen éttermünkben vagy a következő telefonszámon: +36 70 679 79 49

CSÍKI CSÁMCSOGÓ FŐÉTELEK

TÚRJE FEL AZ INGUJJÁT, LAZÍTSON BLÚZÁN, GOMBOLJA KI A GATYAGOMBOT, JÖNNEK A COMBOK ÉS ZAMATOS FALATOK



5. ARANYOZOTT KARAJ BURGONYASALÁTÁVAL

A székely tudósok, mikor épp nem kutattak, arra jöttek rá, hogy a híres bécsi szelet eredetileg nem is Bécsből származik, hanem egyenesen Milánóból. Az ember magát becsapván érezve, gondolván lopott dógot lopni bocsánatos, egyik tudós is elkezdte feleségével otthon fejleszteni. Saját elkészítési módot alkotott meg az asszon', amelyet éttermünk Séfje alapos odafigyeléssel elsajátított az évek során.

A sertéskarajunk, tenyérnyi nagyságúra, és 3,5 mm vastagságúra van potyolva (=a klopfolás művészete Székelyföldön). Jó szokásunkhoz híven sóval és borssal fűszerezük, majd megforgatjuk a szegények aranyában. Ez a panír tartalmazza a titkos összetevőt, amelynek színe megtévesztésig hasonlít a Transylvanian Csiki Sör Goldhoz (aki nem hiszi, bátran ellenőrizze).

Köretként héjában sült, ecetes krumplisalátát szolgálunk fel, amit csemegeuborkával és hagymával tettünk még különlegesebbé.



AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Gold



6. SÜLT FLEKKEN SÖRÖS-HAGYMÁS BURGONYÁVAL

Ha a flekken mesélni tudna, ez az étlap is jóval hosszabbra nyúlna! Kezdve a leghíresebb erdélyi flekkennel, amit a szeretett kolozsvári Flekken csárdában sütöttek annak idején. Igazi népi program, amely összehozza a családok apraját nagyját. Kizárólag sertésfarjából készítjük, sósan-borsosan, ahogy azt kell, centi vastagra lapítva.

Sisteregve kerül a tányéjára, jó fokhagymásan, hogy utána csak az igazítól kapjon csókokat! Sörös-hagymás burgonyával, salátával és tejfölös mártogatással tálalva úgy megtölti a legüresebb bendőt is, hogy utána jó darabig nem fog kopogni a szeme!

Egy tálnyi Székelyföld az asztalán, frissen, melegen, ropogósan.



AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Székely Sör



7. SEBES PISZTRÁNG TÚRÓS PULISZKÁVAL

Vadregényes erdeinkben, a különleges aprógyümölcsökön és gombákon kívül, a sebes erdélyi patakokban, újabb csodát fedezhetünk fel: a pisztrángot. A pisztrángászás mestersége viszont komoly tudomány. Elsősorban ismerni kell rejtekhelyeit, s aki ezt tudja, villámgyorsan ránthatja ki a vízből őket egymás után. S hogy halászik a székely? Ahogy él – erővel, fúrfanggal. É sebes hal, friss és tiszta levegőn nevelkedett, nem hiába nevezik úgy, hogy a „hegyi patakok hala”. Fogásunkat a rostlapon való sütés előtt, csakis kristálytisztaságú parajdi sóval fűszerezzük.

Köretként természetesen igazi juhtúrós puliszkát szolgálunk fel, valamint egy olyan szószot, amit miccsünköz hasonlóan szintén a románoktól vettünk át (de szintén tökéletesítettük): A MUZSDÉJ.



AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Unfiltered Csiki IPA (Pixi kedvence)



8. TILTOTT BURGER

Mi székelyek, 1563 évvel ezelőtt (még hun korunkban) szamar- és lóhúsból csináltuk burgerünket. Az alaposan ledarált húsokat kaskastejben pácoltuk, fűszerezéshez nyenyeremálét és zszisepöcaromát használtunk. A recept azóta változott: székelymarhából készítjük hamburgerhúsunkat, amely jószág születésétől haláláig tápláló gyógynövényeket fogyasztott, nagy nagy öröme (saját elbeszéléséből tudjuk).

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 3700 Ft
 Köret: 1190 Ft
 (szalmapityóka)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Silver



9. CSIKI MICS HÁZI MUSTÁRRAL

Egy jó dolog a románoktól, amit át is vettünk tőlük (természetesen mi azért tökéletesítettük). A mititej vagy mititei (más néven mics, jelentése „picikék”) az erdélyi konyha jellegzetes étele. Eredeti recept szerint bárányhúst is tartalmaz, de mi ezen is csavartunk egyet (a csaváros észjárásunkkal): csak marha- és sertéshús keverékéből, fokhagymával és fekete borsal fűszerezett, kb. 10 centiméter hosszú rudakat készítünk, amelyet grillen, lobogó lángon sütünk meg, hogy az így felforrósított íncsiklandozó mics rudak már csak egy hűsítő mustárfürdőre vágyjanak. Különleges házi készítésű mustárunk alapja a 100%-ban székely havasi mézből készített Transylvanian Csiki Sör Honey sörünk, aminek édes jellege tökéletesen ellensúlyozza a hús fűszerességét.

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 3500 Ft
 Köret: 1190 Ft
 (szalmapityóka, kevert salátával)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Honey



10. CSÜLÖK „GÓBÉ MÓDRA”

„A góbéval nem érdemes ujjat húzni, mert úgyis túljár az ember eszén. A góbé addig forgatja a szót, hogy végül neki lesz igazsága.” Ugyanígy nem lehet vitatkozni lehengerlő csülökkülönlegességünkkel sem. Markáns íze és ropogóssága egyértelműen jelzi, az étel helyet követel magának a fogások között az asztalon. Nem hagyható ki a Tiltott Csiki Söröző étkeinek feltérképezéséből.

Méltó kísérőként sörös-hagymás pityókat szolgálunk fel, tejszínes tormamártással.

Főétel: 4600 Ft
 Köret: 1190 Ft
 (sörös-hagymás serpenyős pityóka, tejszínes torma)

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Tiltott Csiki Sör



11. SZÁSZ KOLBÁSZ ECETES LILAHAGYMÁVAL, CSÍPÓS MUSTÁRRAL

Kicsit haragszunk a szászokra, mert otthagytak minket Erdélyben a románokkal cívakodni. Nem szorulunk mi segítségre, de azért mégis'na... Úgy buggyan ki a kolbászból a belé töltött sajt, amilyen gyorsan és határozottan törtek ki a szászok Erdély szívéből. Ebbe a fantasztikus szász kolbászba a sok százéves erdélyi hagyományok alapján, a fogarasi havasokból származó tejből készült olvadós trappista sajt kerül. Mi betartjuk a törvényt, akár sörből, akár a kolbászból van szó: a kolbász 25 százalékát (se többet, se kevesebbet) töltjük meg sajttal, ahogy az a nagykönyvben meg van írva. Elkészítés után roppan és feszül, mielőtt kibuggyan belőle a tányérra gereblyézett lilahagyma-bogyára a fantasztikus sajt. Mi ehhez gyártunk egy Régi Receptes Könyv alapján hargitai chilit és egész mustármagot tartalmazó mustárt, ami pont annyira csípős, hogy kiemelje a finom hús perzselt, élénk ízét.

Köretnek igazi erdélyi szalmapityókat szolgálunk fel.

Főétel: 2790 Ft
 Köret: 1190 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Transylvanian Csiki Sör Brown



VEGETÁRIÁNUS

12. KECSKESAJT GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL, ÁFONYÁS LILAHAGYMA LEKVÁRRAL

Annak ellenére, hogy a székely ember húst hússal eszik, néha muszáj kivételt tennie. Habár az erdélyi háztartásokban a bárány nagyobb népszerűségnek örvend - a medvék körében is -, egy alig használt kecske szintén értékes a haszonállatok sorában. A kecskesajt éttermünkben igazi kuriózum, B-vitaminokban pedig közel annyira gazdag, mint egy frissen csapolt Csíki Sör. Megvetjük a grillezett zöldségágyat, és bebújtatjuk mellé az édeskrumplit is, amit tökéletes pirított sajttunkkal koronázunk meg.

Ezt az amúgyis ígéretes tálat mézes-mustáros öntettel leöntjük, és máris kerülhet az asztalra.



Főétel: 5200 Ft

AJÁNLOTT SÖRKÍSÉRET: Unfiltered Csíki IPA

ALLERGÉNEK LISTÁJA

- (A) GLUTÉNTARTALMAZÓ GABONAFÉLE (Búza, Rozs, Árpa, Zab, Tönköly, Kamutbúza vagy ezek hibrid változata) és a belőle készült termékek
- (B) RÁKFÉLÉK és a belőlük készült termékek
- (C) TOJÁS és a belőle készült termékek
- (D) HAL és a belőle készült termékek
- (E) FÖLDIMOGYORÓ és a belőle készült termékek
- (F) SZÓJABAB és a belőle készült termékek
- (G) TEJ (Laktóz) és a belőle készült termékek
- (H) DIÓFÉLE (Mandula, Mogyoró, Dió, Kesudió, Pekándió, Brazil dió, Pistácia) és a belőle készült termékek
- (I) ZELLER és a belőle készült termékek
- (M) MUSTÁR és a belőle készült termékek
- (N) SZEZÁMMAG és a belőle készült termékek
- (O) KÉN-DIOXID és SO₂-ben kifejezett SZULFITOK
- (P) CSILLAGFÜRT és a belőle készült termékek
- (R) PUHATESTŰEK és a belőlük készült termékek

CSÍKI CSEMEGE DESSZERTEK

REMÉLJÜK, MARADT MÉG HELY A BENDŐBEN AZ ÉDESSÉGEKNEK!



13. TÚRÓGOMBÓC PANKÓMORZSÁBAN, FAHÉJAS SZILVAMÁRTÁSSAL

Erdélyi nagymamáink legkiválóbb receptjét összeszedve hoztuk létre az ínycsiklandó túrógombócot, amelyet pankómorzsás aszalt szilvával szervírozunk a kedves vendégnek. Nem a megszokott apró golyókat kapja, de nem ám! Már-már kislabdának nevezhető méretű adunk, hogy a bendőjét eme csodás desszerttel egész estére megtöltse. Szinte olvad a szánkban, olyan puha és omlós, hogy nem lehet betelni vele; ráadásul különleges fahéjas aszalt szilvalekvárunkkal keveredve olyan ízkaavakád jön létre, amely a legborúsabb napokat is képes szebbé varázsolni!



1990 Ft



14. BARNA SÖRÖS CSOKITORTA MÁLNAZSELÉVEL

Erdélyi havasaink és medvéink ereje összpontosul eme különleges süteményben. Barna sörös, csokoládés piskótájának misztikus éj színe a erdők mélységét idézi, amely a krémes erdei gyümölcszelével lesz igazán teljes.

A medvék erejével átítatott tortaszületet a lágy tejszínes mascarpone krém finomítja, amely, mint a hajnal első fénysugarai, úgy töri meg a fenséges sötétséget.



1890 Ft



CSÍKI CSEMPÉSZ

RÖVID ITALOK



TILTOTT CSÍKI SÖRPÁRLAT

A Tiltott Csíki Sörpárlat a Csíki Sör Manufaktúra egyik büszkesége. Az erdélyi, magyarországi és felvidéki megmérettetéseken a szakmai zsűri arany- és ezüstérmekkel díjazta a terméket.

4 cl 1990 Ft



TILTOTT CSÍKI JÉGÁFONYA SÖRPÁRLAT

A díjnyertes Tiltott Csíki Sörpárlat nagy sikerén felbuzdulva, a könnyed, gyümölcsös ízvilágok kedvelőinek kedveskedve, elkészítettük sörpárlatunkat a Transylvanian Csíki Sör Blueberry-ből is.

4 cl 1990 Ft



CSÍKI CSEMPÉSZ VODKA

A Csíki Csempész Vodka egy hagyományos recept szerint, kizárólag ivóvíz és finomszesz felhasználásával készült, 37,5% alkoholtartalmú minőségi szeszesital. Méltán viseli az orosz „zsvivaja voda” (az élet vize) kifejezésből származtatott vodka nevet.

4 cl 1590 Ft



CSÍKI CSEMPÉSZ ÁFONYA VODKA

A Csíki Csempész Áfonya Vodka egy hagyományos vodkarecept és egy antioxidánsban gazdag erdei gyümölcs, a kokozja (áfonya) házasságából született. Az így létrejött lágy, aromadús ízvilág minden pillanata örömet szerez fogyasztóinak.

4 cl 1590 Ft



CSÍKI ÁFONYA és CSÍKI MEGGY LIKŐR

A hargitai mesék legfinomabb részleteit őrzik magukban likőrjeink, amelyet egy palackba zárva bárki hazavihet otthonába. Antioxidánsokban gazdag, egész gyümölcsökkel teli elixír, amely minden családi vacsora méltó alkoholos itala lehet.

4 cl 1590 Ft

A Csíki Spirits likőrjei áfonya és meggy ízekben csodálatos utazásra invitálnak az erdélyi havasok világába. Engedje, hogy elmerüljön az ízélményben, amelyet az intenzív ízvilág és az egész gyümölcsök frissessége tesz igazán különlegessé.

VENDÉGEINK MONDTÁK:

A sörhasam itt fér el a legjobban! – Sanyi
 Én minden programot ide szervezek. Azt is, amin részt sem veszek. – D. Tünde
 Itt végre egyiptomi fáraó lehetek... így hívják: „Gyere Rámszesz!” – ???
 Az alkohol nem boldogít. De baromira nyugtat. – Dezső
 Hatalmas az italválaszték! Először kétségbe is estem, mint lufiárus a nyílzáporban. – Ati



C S A P O L T

D R A U G H T B E E R

0,3l 0,5l

**TUDTAD,
HOGY A CSIKI SÖR
MAGYAR TULAJDONÚ?
KÖSZÖNJÜK, HOGY
MINKET VÁLASZTASZ!**

*A Tiltott Csíki Sör
csapatja*



***** TILTOTT CSIKI SÖR	6%	1090 Ft ...	1590 Ft
* CSIKI SÖR RASPBERRY	1,2%	1190 Ft ...	1790 Ft
***** CSIKI SÖR GOLD	6%	1190 Ft ...	1790 Ft
**** CSIKI SÖR SILVER	4,5%	1090 Ft ...	1590 Ft

B O T T L E D B E E R

Ü V E G E S



TILTOTT CSIKI SÖR

Árpamalátá, a legjobb minőségű segesvári komló, élesztő és forrásvíz felhasználásával készül. A lefőzött sörlé nálunk természetes úton érlelődik, a folyamatot enzimekkel és más adalékokkal nem gyorsítjuk fel. Nem pasztörizáljuk, ezzel is gazdagabb ízvilágot nyújtva a kedves fogyasztónak. Magas 6% alkoholtartalmú, Bock típusú lager sör, amely üdít, táplál és felvidít.

6%

500 ml
1590 Ft

Transylvanian CSIKI SÖR SILVER

4,5% alkoholtartalmú, alsó erjedésű lager típusú sör. *Simonffy Árpád* sörfőző mesterünk személyes ajánlásával és titkos receptje alapján készül háromféle malátából és több komlóval, amelynek köszönhetően az íze keserűsebb, mint a Tiltott Csíki Söré. Többi sörünkhöz hasonlóan, nem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

4,5%

500 ml
1590 Ft

Transylvanian CSIKI SÖR BLUEBERRY

A kokója (áfonya) a Csíki-medence közkedvelt népi medicínája, szent hegyünk, a Hargita ajándéka. A Transylvanian Csíki Sör Blueberry alsóerjedésű, alapsörét (91%-a Tiltott Csíki Sör) tekintve Bock típusú, ízesített sör, amely áfonyalé hozzáadásával készül. Különleges színe is ezt tükrözi. Alkoholtartalma 4,7%.

4,7%

**SZEZONÁLIS
TERMÉK** 500 ml
1790 Ft



Nagyon ütős! SZÉKELY SÖR

A Székely Sörben sem talál kukoricát. Vegyi anyagokkal nem avatkozunk a termékgyártás folyamatába. Eltarthatósága növelése érdekében mikroszűrő rendszert alkalmazunk, így meg tudjuk őrizni a termékünk kellemes és friss ízvilágát. Ajánljuk különböző tevékenységek, kalákák, kaszálás, szénahordás, ptyókaszadás, disznóvágás, fagyás hangulatának emeléséhez.

6%

500 ml
1590 Ft

Transylvanian CSIKI SÖR RASPBERRY

Ebben az 1,2% alkoholtartalmú sörben a csíki vadmalna frissítő hatásait és a Tiltott Csíki Sör tápláló erejét ötvöztük. Ez egy igazi sláger a gyümölcsös ízek kedvelőinek nyáron, vagy akár télen is. A többi sörünkhöz hasonlóan ez a nedű sem tartalmaz hozzáadott ipari enzimeket, tartósítószer, nem pasztörizáljuk és nem hígítjuk.

1,2%

500 ml
1790 Ft

Transylvanian CSIKI SÖR HONEY

A nedű egyedisége, hogy egy élesztő tartályba 10 000 liter sörléhez 1200 kilogramm, 100%-ban székely havasi vegyes virágmézet főztünk. E magas cukortartalmú mustból, 40 napos nevelés után 9% !!! alkoholtartalmú ünnepi sör született. Krónikások említése szerint, a mézsör őseink, a hunok kedvenc itala volt.

9%

500 ml
2590 Ft



S Ö R

A Hargita-hegység lábánál eredő források tiszta vizéből és csak minőségi alapanyagokból készül a sörök, amelyet egy szakértő és a csiki sörfőzés hagyományai iránt elkötelezett csapat állít elő

Csíkzsentsimonban. Receptjeinket szintén helyi erővel, a helyi hagyományokra építve, a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetemmel közösen dolgoztuk ki.



	0,3l	0,5l
***** UNFILTERED CSÍKI SÖR	6%.....1090 Ft ...	1590 Ft
***** CSÍKI SÖR BROWN	7%.....1190 Ft ...	1790 Ft
***** UNFILTERED CSÍKI IPA	5%.....1190 Ft ...	1790 Ft

HA SZÉKELYFÖLDÖN ÉLSZ VAGY JÁRSZ, KI NE HAGYD!

Látogass el Csíkzsentsimonba, a Csíki Sör Manufaktúrába!
Tel.: +40 755 030 895
e-mail: latogatokozpont@csikisor.hu

S Ö R



Transylvanian CSÍKI SÖR GOLD

A Tiltott Csíki Sört lassan és hosszabban érlelve született meg ez a kifinomult érzékek számára inycsiklandó, minőségi sör-különlegesség, a Transylvanian Csíki Sör Gold. A legalább 45 napig tartó érlelés új sörünk ízet karakteressé, bársonyossá, színét pedig arannyá változtatta. Aki megkóstolja, az tudni fogja:

A LASSAN ÉS HOSSZABBAN ÉRLELÉS ARANYAT ÉR!

6%

500 ml
1790 Ft



Unfiltered CSÍKI SÖR

A szűretlen, Unfiltered Csíki Sör gyártási folyamata nem tartalmazza a szűrést. Élesztősejteket tartalmaz, növelve sörünk tápértékét, B vitamin tartalmát, amelyek az emberi szervezet számára előnyösek, és csökkentik a másnaposság hatását. Az élesztősejtek jellemző kellemes ízt, egyedi aromát és mélysárga opális színt biztosítanak termékünknek.

SZEZONÁLIS TERMÉK

500 ml
1590 Ft



Unfiltered CSÍKI IPA

Az átlag sörökhöz képest 8x-os komlótartalmának és gyümölcsös ízvilágának köszönhetően egy igazi illat-, izkülönlegesség. A termék előállítása során Pale Ale és karamell malátát, valamint kétféle komlót, Centenialt és Cascade komlót használtunk, ez citrusos, kissé virágos ízvilág kölcsönöz a sörnek.

5%

SZEZONÁLIS TERMÉK

500 ml
1790 Ft



Transylvanian CSÍKI SÖR BROWN

Erős sört készítünk, erős embereknek. Havasok és rengetegek világa a miénk, kicsit vad, de nagyon is székely! Ezt tükrözi a Transylvanian Csíki Sör Brown is, amelybe tudásunk és szeretetünk mellett, a medve erejét csempesztük. 7% alkoholtartalmú, bock típusú, karakteres ízvilágú, kézműves barna sör.

Vigyázat, a medve nem játék!

7%

500 ml
1790 Ft



Transylvanian CSÍKI SÖR GINGER CHILI

A Transylvanian Csíki Sör Ginger chili 4,2% alkoholtartalmú életelixír, amelynek alapja a Bock típusú Tiltott Csíki Sör. Amikor ezt a különleges elixírt felbontja, kiáramlik belőle az élet eszenciája: mosolyok-könnyek, öröme-kbáratok, szerelmek és csalódások.

Chili bú, chili bá!

4,2%

500 ml
1890 Ft

NEM PASZTÓRIZÁLJUK

NEM HASZNÁLUNK ENZIMEKET

NEM TARTALMAZ TARTÓSÍTÓSZERT



A SÖRFŐZŐ MESTER

SAJÁT RECEPTEK ALAPJÁN

Simonffy Árpád András, szé-
kely ember vagyok. Erdély-
ben, Székelykeresztúron születtem
1959-ben. Korábban testnevelő ta-
nár és fociedző szerettem volna
lenni az FC Barcelona vagy a
Bayern München labdarúgócsa-
patánál, de a nevem és nemzetisé-
gem miatt változtatnom kellett az
akkori elképzeléseimen. (A tudá-
som és tehetségem meglelt volna
hozzá.) Gépészmérnökként ke-
rültem a sörgyártásba 1985-ben.
A későbbi években továbbké-

peztem magamat a nagyszébe-
ni Egyetemen, mint közgazdász.
Utána Németországban tanul-
tam, majd a Budapesti Corvinus
Egyetemen végeztem el a
sörfőzőmesteri felsőfokú képzést.
A sörgyártás rejtelmeivel a kilenc-
venes években kezdtem el alaposan
foglalkozni. Pályafutásom során
több mint 15 sörgyár fejlesztése
és beindítása fűződik a nevemhez.
Ezúton volt alkalmam megismer-
ni a nagy multinacionális cégek
és kisebb sörgyárak működését,

irányelveit, hangulatát. Ezen gyá-
rakban ma is gyártják a saját re-
ceptjeim által készített söröket.
2014 júniusától fonódott össze a
sorsom a Csíki Sör Manufaktúrá-
val. Jelenleg is itt tevékenykedem
és gyártjuk saját receptjeim által a
legjobb kézműves söröket. Ezen
sörök természetes alapanyagokból,
hagyományos termelési eljárással,
enzim és tartósítószer felhasználá-
sa nélkül készülnek. Söreinket nem
higítjuk és nem pasztörizáljuk. ■

”

Fogyassza söreinket
az én ajánlásommal
kedvére egészséggel!

CSÍKI SÖR MANUFAKTÚRA

A CSÍKSZENTSIMONI SZESZGYÁR FÉNYKORA ÉS HANYATLÁSA



A Csíki-medence ideális a
sörfőzéshez. Az itt találko-
zó tektonikus és vulkanikus le-
mezek jellegzetes, kristálytisza
forrsvizet eredményeznek, mely
elengedhetetlen a kizárólag víz-
ből, malátából és komlóból fő-
zött kézműves Csíki Sör minősé-
géhez és ízéhez.

Ezen kívül, a sörfőzés korai ki-
alakulásához járult hozzá az is,
hogy az itteni ködös-fagyos klíma
sem a szőlő, sem más gyümölcsök
(pl. szilva, barack) természetének
nem kedvező, így a csíkiaknak bor
és pálinka helyett, maradt a sör. A

nagy hidegnek viszont volt egy jó
oldala is: kora ősztől egészen késő
tavaszig volt a helyes erjesztéshez
és a megfelelő tároláshoz elenged-
hetetlen jég az Olt folyón.

Az alapköveket egy mocsaras, in-
goványos területen rakták le, a vas-
út közvetlen közelében. A szesz-
és keményítőgyárat 1942-ben a Sző-
vetség Gazdasági- és Hitelszövet-
kezet kolozsvári központja épít-
tette. Jött a háború, 1944 őszén
a visszavonuló csapatok a gyárat
leszerelték. 1945-ben egy bukaresi
társaság vette bérbe és
AMILEMN lévén helyezte üzem-

be, keményítő-, dextrin- és láda-
termelési tevékenységet folytatva.
A gyárat 1948-ban államosították.
Később a szeszgyártás is bekerült
a tevékenységi körébe.

Ezt majd fél évszázad kommuniz-
mus követte, miután 1991-ben avál-
latat Kereskedelmi Részvénytársasá-
gá alakult, állami alappal.

2014 őszére sok munkával, a
Kárpát-medence egyik legkiválóbb
sörfőző mesterével, valamint
a Sapientia Erdélyi Magyar Tu-
dományegyetem közreműködésé-
vel sikerült újjáéleszteni a le-

gendát és létrehozni a romokon
a ma oly jól ismert és látogatott
Csíki Sör Manufaktúrát.

A kereslet oly nagy a termék
iránt, hogy 2016-ban a Csíki Sör
megnyitotta a második kézműves
főzőházát, amellyel megnégysze-
rezte kapacitását. Az alapelvek az
új üzemben változatlanok: a ha-
gyományok betartása, szigorúan
csak víz, maláta és komló felhasz-
nálása modern kémiai anyagok és
eljárások nélkül, valamint a minő-
ség mindenképp előtérbe. ■



NEM KELL ERDÉLYBE UTAZNI, HOGY SZÉKELYFÖLDÖN LEHESSÜNK



TILTOTT CSÍKI SÖRÖZŐK

A Manufaktúra 2018-ban elindította a saját névvel fémjelzett franchise hálózatát. Folyamatosan újabb egységekkel bővül a hálózat, így nemcsak a boltok polcain, egyes vendéglátóhelyeken, illetve házhozszállítással, hanem igazi Tiltott Csíki Sörözőkben is elérhetőek a Csíki sörvariánsok és a Csempész termékek.

A sörözőinknek sajátos, egységes arculatot alakítottunk ki, amely várostól függetlenül tükrözi az általunk elképzelt alapideológiát, ami nem más, mint a „székely gasztronómiát, kultúrát és életményt átélni idegenben is”.

MECHWART LIGET
 NYUGATI TÉR
 SZEGED
 SZÉKELYUDVARHELY
 KÉZDIVÁSÁRHELY
 NAGYSZEBEN

SZÁSZRÉGEN
 TEMESVÁR
 BORSZÉK
 NAGYVÁRAD
 BUKAREST





”

JÓ CUCC

Csíki Sörökkel fogyasztva
semmiel össze nem hasonlítható
élményt nyújtanak.

A CSÍKI CSIPSZ TANÁCSADÓJA

LERAKTUK A CSÍKSZENTSIMONI CSIPSZGYÁR ALAPJAIT

Borbély György vagyok, Veszprém-ben születtem, és jelenleg Székesfehérváron, a királyok városában lakom. Miskolcon szereztem gépészmérnöki diplomát 1977-ben, de már 1981-ben elkezdtem az élelmiszeriparhoz (húsipar, hűtőipar és snack ipar) ahol 44 évig a mérnökövodától az ügyvezető igazgatóig sokféle pozícióban dolgoztam. 1992-ben kerültem a snack termékek közelébe, ahol rész vettem az első magyarországi zöldmezős beruházásban megépített Chio Kft. (jelenleg INTERSNACK) Kislángi gyárának építésében és beüzemelésében. Többszöri cégátalakulás és költözés kapcsán további beruházások alkalmával építettem csipsz-, snack-és kréker üzemeket a kollégáimmal, mert mindig szerettem csapatban dolgozni. 2016-

ban találkoztam Lénárd András Úrral egy budapesti székely fesztiválon, ahol egy söröshordó tetején „leraktuk a csíkszentsimoni Csipsz gyár alapjait”. Gyorsan bővült a csapat, gépész-és agrármérnök kollégákkal, fiatal, tette kész, érdeklődő, okos fiúkkal és lányokkal. Ők jelentik a piacon lévő csipszek töretlen minőségét. Talán a legfontosabb volt, hogy az agrármérnök kollégámmal megtaláltuk az erdélyi Csíki-medencében a megfelelő partnereket, akik már rendelkeztek megfelelő tapasztalattal a nagyüzemi pityóka termesztéshez. A csíkszentsimoni beruházásban a tulajdonossal egyetértésben, a projektvezető kollégámmal a jelenlegi legjobb gyártástechnológiákat sikerült kiválasztani, megvásárolni és beüzemelni. Így a csipsz és pellet gyártási vonal Svédországból

származik, a pityóka fogadó és manipulációs berendezések, valamint a pufulecetek gyártó extruder vonal Németországból. A csomagológépeket olaszországi cég szállította. A beüzemelés alatt és azóta is folyamatosan oktatjuk a kollégákat a magas minőségi, higiéniai elvárásokra, mivel valahol mi is vevők vagyunk a piacon, és a saját elvárásaink jelentik az etalont. Ennek eredményeképpen 2021-ben elnyertük az Érték és Minőség Nagydíjat. 2022-ben pedig IFS minősítést kapott a gyár. Ez is bizonyítja, hogy a befektetett munka meghozza az eredményt, ami alapján jó szívvel ajánlom a termékeinket mindenkinek. Csíki Sörökkel fogyasztva semmiel össze nem hasonlítható élményt nyújtanak. ■

CSÍKI CSIPSZGYÁR

JÓ CUCC, AMI INNEN KIKERÜL

A Csíki Sör párjaként a Csíki Csipszet álmodtuk meg, amelyek tökéletes ízharmoniót képeznek. A Csíki Csipsz gyárunk nem máshol található, mint Erdély szívében, ahol a mezőgazdaság egyik lényeges részét képezi a pityóka termesztés. Ennek a hagyományát őrzi a székely ember már évszázadok óta. Kiváló minőségű termékeinkhez a helyi gazdák biztosítják az alapanyagot, a székely pityókat.

Büszkén mondhatjuk, hogy közel 30 gazdával tartjuk fent a közös munkát, és együtt alapozzuk meg a Csíki Csipsz gyártását. A begyűjtés és a precíz válogatás után a termés a pityókatárolóba kerül, ahol akár 6000 tonnát is raktározni tudunk. És, hogy minél hosszabb ideig tudjuk frissen tartani legfőbb alapanyagunkat, egy korszerű szellőztető technológiával láttuk el a tárolót. Gyárunkban megtalálható

berendezések modern technológiával működnek, amelyeket Németországból, Olaszországból és Svédországból szereltünk be. Ezek az eszközök csaknem lefedik a teljes snack technológiát, így olyan korszerű snack üzem a Csíkszentsimonban megvalósított Csíki Csipsz gyár, ahol a mai elvárásoknak megfelelő, legjobb minőségű termékeket tudjuk előállítani. ■



CSÍKI CSIPSZ
PREMIUM QUALITY TRANSYLVANIAN CHIPS



LEGÚJABB
TERMÉKEINK



www.facebook.com/csikicsipszhivatalos

www.instagram.com/csikicsipsz

www.tiktok.com/@csikicsipsz

www.csikicsipsz.com

LÁTOGATÓKÖZPONTOK



**ISMERD MEG
A SÖRFŐZÉS
TITKAIT!**



A sörfőzésnek évszázados hagyománya van Székelyföldön. Látogatási programjaink során az idelátogató vendégnek lehetősége van betekintést nyerni egy olyan üzem korszerű technológiájába, ahol lépésről lépésre követhető a kézműves sör készítésének folyamata.

Természetesen ahhoz, hogy a kóstoló jóleszen, meg kell vetni neki az ágyat. Ezért étkezési lehetőséget is biztosítunk: hagyományos sörhöz, hagyományos ételeket kínálunk.

A jelentkezés telefonos vagy e-mailes visszaigazolás után minősül konkrét foglalásnak. Kérésre (előzetes egyeztetés szükséges) cigány zenész szórakoztatja a kedves látogatókat a Tiltott Csíki Sör Manufaktúrában.

Azt szeretnénk, hogy látogatásuk ne múló emlék legyen, ezért lehetőségük van az ajándékboltunkban megvásárolni a Csíki Sörrel kapcsolatos emléktárgyakat. ■



FOGLALJ IDŐPONTOT MOST! +40 755 030 595



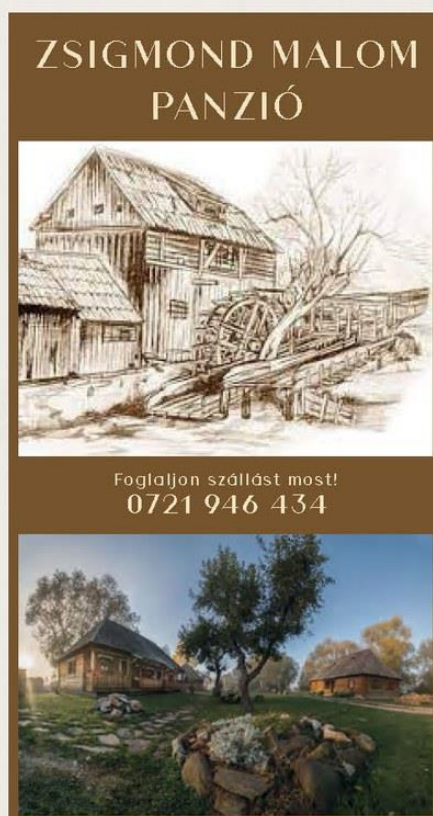
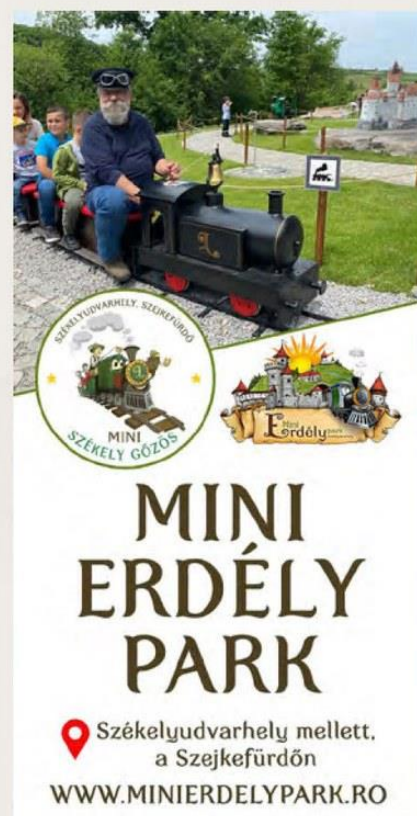
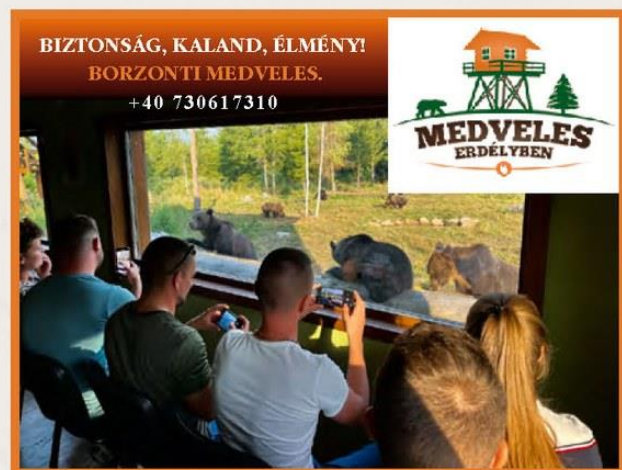
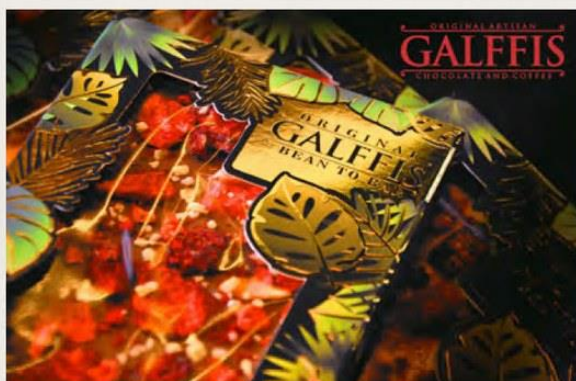
**EURÓPÁBAN
EGYEDI
LEHETŐSÉG**

Egyedi módon Európa szerte az egyetlen gyár vagyunk, ahol lehetőséget nyújtunk az érdeklődők számára, hogy betekintést nyerjenek, és elkalauzoljuk azon az úton, amikor is a székely pityókából Csíki Csipsz készül. Izgalmas programot ajánlunk akár családoknak, barátoknak, csoportban vagy egyénileg. Tanítóknak, oktatóknak, akik szívesen hoznak a kíváncsi gyereksereget beavatni az egyik kedvenc nassolnivalójuk elkészülésében. A 10 éves kor alatti látogatókat kedvezményben is részesítjük. ■





#FEDEZDFELERDELYT





NEW PASZTÓRIZÁLJUK
HASZNÁLUNK ENZIMEKET
TARTALMAZ TARTÓSÍTÓSZERT



ITALOK / DRINKS

RÖVIDITAL

4 cl

CSÍKI SPIRITS

ÚJ/NEW Csíki Áfonya Likőr	1 590 Ft
ÚJ/NEW Csíki Meggy Likőr	1 590 Ft
Tiltott Csíki Sörpárlat	1 990 Ft
Tiltott Csíki Jégáfonya Sörpárlat	1 990 Ft
Csíki Csempész Vodka	1 590 Ft
Csíki Csempész Áfonya Vodka	1 590 Ft

PÁLINKA

EXCLUSIVE Ágyas meggy	2 490 Ft
EXCLUSIVE Besztercei szilva	2 490 Ft
EXCLUSIVE Vilmoskörte	2 490 Ft
EXCLUSIVE Jonathán alma	2 490 Ft
PRÉMIUM Kajsziparack pálinka	2 490 Ft

VODKA

Grey goose Original	2 700 Ft
Absolut	1 990 Ft

GYÓGYNÖVÉNYLIKŐR

Unicum	1 990 Ft
Jägermeister	1 990 Ft

WHISKY

Jack Daniel's (bourbon)	2 490 Ft
Jameson (irish blended)	1 990 Ft
Talisker 10 years	3 990 Ft
Monkey Shoulder (scotch blended malt)	2 490 Ft

RUM

Havana Club 7 years	2 590 Ft
Havana Club 3 years	1 990 Ft
Zacapa 23 years	5 490 Ft

GIN

MOM Gin	2 490 Ft
Opera	2 490 Ft

LIKŐR

Feeney's	2 490 Ft
----------	----------

BOR, PEZSGŐ

POHÁR: 1,5 dl

Balla Géza: Fizzy Habzóbor	1 600 Ft
Balla Géza: Ménesi Magyarád Fehér	1 600 Ft
Balla Géza: Sauvignon Blanc	1 800 Ft
Balla Géza: Rosé	1 600 Ft

Balla Géza: Kadarka	2 130 Ft
Balla Géza: Feketelányka	2 130 Ft
Balla Géza: Caberet Franc 2017 KOLNA	0,75 l 9 900 Ft
Petrény Pincészet: Legend (Bikavér) 2020	2 130 Ft
Petrény Pincészet: Pinot Noir 2015	2 480 Ft
Áts Pincészet: Áts Cuvée	1 dl 2 000 Ft
Carassia Classic Brut	0,75 l 13 900 Ft
Hungária Extra Dry	0,25 l 2 500 Ft

VÍZ

Borsec Ásványvíz - szénsavmentes	0,33 l 650 Ft
Borsec Ásványvíz - szénsavas	0,33 l 650 Ft
Borsec Ásványvíz - szénsavmentes	0,75 l 990 Ft
Borsec Ásványvíz - szénsavas	0,75 l 990 Ft
Szóda	1 l 750 Ft

ÜDÍTŐ

Limonádé (klasszikus, menta, bodza, erdei gyümölcs)	0,5 l 1590 Ft
Cappy narancs	0,25 l 790 Ft
Cappy alma	0,25 l 790 Ft
Cappy barack	0,25 l 790 Ft
Coca Cola	0,25 l 690 Ft
Coca Cola Zero	0,25 l 690 Ft
Fuze Tee (citrom, barack-hibiszkusz)	0,25 l 690 Ft
BalaTonic Natural Indian	0,2 l 1290 Ft
BalaTonic Sicilian Lemon	0,2 l 1290 Ft

PÖRGETŐ

Espresso, Ristretto, Americano	650 Ft
Dupla espresso	990 Ft
Espresso macchiato	650 Ft
Cappuccino	800 Ft
Caffé Latte	990 Ft
Melange	1190 Ft
Tea	990 Ft
Red Bull	0,25 l 1200 Ft

CSAPOLT SÖR

0,3 l 0,5 l

Tiltott Csíki Sör	1090 Ft	1590 Ft
Csíki Sör Raspberry	1190 Ft	1790 Ft
Csíki Sör Gold	1190 Ft	1790 Ft
Csíki Silver Light	1090 Ft	1590 Ft
Csíki Sör Brown	1190 Ft	1790 Ft
Unfiltered Csíki Sör	1090 Ft	1590 Ft
Unfiltered Csíki IPA	1190 Ft	1790 Ft

NYITVATARTÁS:

HÉTFŐ-SZOMBAT: 11:30-00:00

VASÁRNAP: 11:30-22:00



RENDELÉS, INFORMÁCIÓ:

(+36 70) 679-7949CÍM: 1024 BUDAPEST,
KELETI KÁROLY UTCA 9. (MECHWART LIGET)

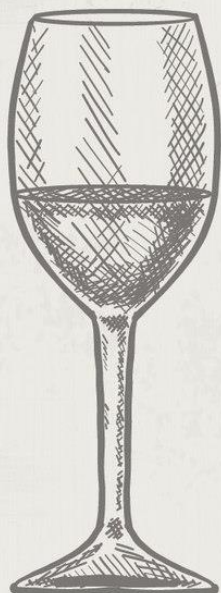
© CSIKISOROZO_MECHWARTLIGET

f TILTOTTCSIKISOROZO

d CSIKISOROZO_MECHWART

globe CSIKISOROZO-MECHWART.HU

ITALAJÁNLATUNK

**FRÖCCSÖK**.....*Balla Géza Sauvignon Blanc • Rosé cuvée*

Kisfröccs:..... 1 dl bor + 1 dl szódavíz 900 Ft

Nagyfröccs:..... 2 dl bor + 1 dl szódavíz 1700 Ft

Hosszúlépés:..... 1 dl bor + 2 dl szódavíz 1000 Ft

Házmester:..... 3 dl bor + 2 dl szódavíz 2600 Ft

Viceházmester:..... 2 dl bor + 3 dl szódavíz 1900 Ft

Háziúr Krúdy fröccs: 4 dl bor + 1 dl szódavíz 3300 Ft

Sport fröccs (lakó fröccs / kisházmester): 1 dl bor + 4 dl szódavíz 1200 Ft

KOKTÉLOK

Vodkaszóda 1700 Ft

Aperol Spritz 2500 Ft

Vodka tonic 2000 Ft

Cuba Libre 1700 Ft

Mom Gin tonic (erdei gyümölcs, Kinley tonic) 2790 Ft

Opera Gin tonic (lime, Balatonic Kaffir Lime) 3990 Ft

