



Vak  Varyú  
étterem



# KEDVES VENDÉGÜNK!

---

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

A Duna kék hullámainak közvetlen közelében, a múlt század hangulatát felidézõ, teljesen felújított csónakházban álmodtuk meg éttermünket. Foglaljon hát helyet ebben a természetközeli miliõben, ahol a kerthelyiségét különleges atmoszféra lengi körül, köszönhetõen a karnyújtásnyira lévõ folyónak és a rajta úszkáló vadkacsáknak. A festõi környezet, az állandóan pulzáló pezsgés mindig kreatív chefjeinket is naponta megihleti, az új benyomások, friss ihletek a legízletesebb fogások képében azonnal megjelennek a tányérokra. Izgalmas halételekkel teli nemzetközi konyhával várjuk Önt, hogy már csak az legyen a dolga, hogy minél több közös élményt gyűjtsön össze családjával és barátaival a nálunk eltöltött idõ alatt.

Reméljük megtisztel bennünket a jövõben is!

A VakVarjú Csónakház csapata



# FOLYTATÓDIK A VARJÚGAZDA ÉLÉSKAMRÁJA PROGRAMUNK!



Célunk, hogy a tányérokra és poharakba minél több hazai gazda magyar portékája kerülhessen!

*„Magyar vendéglősként fontos számunkra, hogy egyre több hazai termelővel működjünk együtt, hosszútávon biztos üzleti partnerként állhassunk mellettük, számukra megbízható és tervezhető bevételi forrást, valamint fejlesztési és fejlődési lehetőséget biztosítsunk. Miközben a legjobb minőségű és legízletesebb portékákból készíthetjük ételeinket, italainkat vendégeink számára, megmutathatjuk azt is, mennyi tehetséges és szenvedélyes gazda dolgozik országunkban.”*

Semsei Rudolf, az étteremcsalád tulajdonosa



Keresse étlapunkon a VarjúGazda jelöléseket, és biztos lehet benne, hogy magyar gazda 100%-ban hazai termékét fogyasztja!

# BUBORÉK BÁR



Málnás roséfröccs

*Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.*

2 190 Ft



Bodzás-mentás fröccs

*Fehérborral, a Spájz Szörp 100% hazai bodzasörpjével és szódával.*

2 190 Ft

Cuba Libre Yuzu (Blinderow Cola Yuzu, fehér rum, liofilizált lime)

*Könnyed karibi rum találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.*

2 980 Ft

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

*Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.*

3 290 Ft

Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa Aperitivo, marula tonic, szóda, lime, menta)

*Vérnarancs, mangó és vadon élő marula fúziója: egy selymesen gyümölcsös, szódával pezsgővé varázsolt különlegesség.*

3 290 Ft

Per Se Spritz (Per Se Aperitivo, marula tonik, narancs peel)

*Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.*

3 290 Ft

Limoncello Spritz (Santoni Limoncello, Prosecco, szóda, citrom, friss bazsalikom)

*Toszkán citromlikőrrel, Proseccóval, szódával, citrommal és friss bazsalikkal.*

3 290 Ft

Paloma Spicy (Tequila blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, gyömbérszirup, liofilizált lime, kakukkfű, bükkfán füstölt só)

*Igazi mexikói élmény a grapefruit-szóda kellemes aromájával, gyömbér és kakukkfű fűszerességével, és csipetnyi füstölt sóval megbolondítva.*

3 490 Ft



VARJÚSÁG!

Pezsegy velünk egész nyáron!



## BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEI

Mojito Mangó Eau de Lime (Blinderow Mango Mojito, érelt rum, Angostura, menta, lime parfüm)

3 290 Ft

*Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mangó-mojito kraft szódánkkal, lime permettel.*

Strawberry Margarita (tequila, narancslikőr, lime-lé, eperpüré, kardamomhab)

3 780 Ft

*Friss, epres, tequilás koktél klasszikus, melyet kis kardamom hab tesz igazán különlegessé.*

Crownstar Martini (vodka, vanília likőr, maracuja püré, maracuja, bodzapezsgő)

3 980 Ft

*Méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.*

Negroni Sfumato (Banhez Mezcal, Cocchi Storico Vermouth, Amaro Santoni, friss narancs)

4 490 Ft

*Saját Negronink „füstös” csavarral klasszikus rosso vermutból, rebarbarás gyógynövénylikőrből és kézműves mezcállal.*

# VARJÚSÁG!

Egy kis ízelítő az olasz és spanyol  
vermutok világából!



# VERMUTERIA / VAKVARJÚ VERMUT BÁR

- Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth / Katalónia, Spanyolország (8 cl) 1 890 Ft  
*Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vermut szegfűszeg, koriander, vanília, fahéj, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával.*
- Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország (8 cl) 1 990 Ft  
*Jellegzetes galíciái növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol likőrbor.*
- Canone Occidentale Vermouth di Torino Superior Extra Dry / Torino, Olaszország (8 cl) 3 290 Ft  
*Cortese szőlőlevéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.*
- Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország (8 cl) 3 290 Ft  
*Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos bor alap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.*
- Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, Per Se Aperitivo, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjruúd, csillagánizs) 3 390 Ft  
*Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.*
- Il Giardino Fizz (Canone Occidentale Vermouth di Torino Superior Extra Dry, Thomas Henry Pink Grapefruit, kakukkfű, pink grapefruit) 3 390 Ft  
*Hamisítatlanul mediterrán, gyógynövényes kert bodzával, kakukkfűvel és a grapefruit-szóda pezsgésével a pohárban.*
- Bicicletta (Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth, Aperol, szóda, narancs, olíva) 3 490 Ft  
*Az ikonikus Americano koktél frissítő, mediterrán verziója Aperollal, édes spanyol vermuttal, szódával.*

# SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 190 Ft

*Alkoholmentesített rozébor, Gubi kapitány 100% hazai eperszőrpje, eperdarabok és friss bazsalikom.*



Körtés-zsályás alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

*Alkoholmentesített fehérbor, Full Natura hazai körtéből készült szörpje, friss körte, zsálya.*

Driver Spritz – Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 890 Ft

*Alkoholmentes pezsgő, Undone Not Aperitivo, szóda. Stílusos alternatíva, ha nem akar lemondani a pezsgésről!*

Lemon Tea Spritz – Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 190 Ft

*Pallini Limonzero Zero Alcohol alkoholmentes Limoncello likőr friss citrommal, mentával, jázmin-, Darjeeling-, és fehér teákkal készült sparkling tea-vel frissítve.*

Baby Bellini – Frissítő édes őszibarackos-licsis pezsgőkocktél

3 190 Ft

*Alkoholmentes barackos pezsgő, szóda, licsi szirup, friss barack, rozmaring.*

Galícia Garden

3 190 Ft

*Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordés 0,0% alkoholmentes galíciai gin, Barker & Quin Hibiscus tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.*

Negroni Free

3 190 Ft

*Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Martini Vibrante alkoholmentes vermut, Nordés 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Aperitivo.*

Palomita – Alkoholmentes Paloma koktél

3 190 Ft

*Alkoholmentes tequilából, grapefruit-szódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal.*



# GIN & TONIC BAR

- BlindCrow Gin, Barker & Quin Marula Tonic, narancs, galagonya 2 990 Ft  
*Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.*
- Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 590 Ft  
*Egy verhetetlen, könnyed, friss és gyümölcsös Gin-Tonik. Vénarancs, barack egy hatalmas kehelyben!*
- Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonic, füge, kakukkfű 3 690 Ft  
*Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal. Egy igazán különleges ízélmény!*
- June by G'Vine Royal Pear & Cardamom, Match Mediterranean tonik, körteszelet, kardamom 3 890 Ft  
*Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása frissítő zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.*
- Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, Match Floral Tonic, málna, kakukkfű 3 980 Ft  
*Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.*
- Gin Mare Capri & J. Gasco cseresznyés Tonic, meggy 3 980 Ft  
*A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.*
- Puerto de Indias Diamond White Strawberry, Match Floral Tonic, friss eper, boróka 3 980 Ft  
*Egyedi fehér eper, jázminvirág, és acai bogyó édesen virágos és gyümölcsös íz kombinációja.*
- Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus, Le Tribute Olive limonádé, citrom peel, kapribogyó, rozmaring 3 980 Ft  
*Citrusos sós adriai gin, barcelonai olívbogyós ginnel párosítva. Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!*



# HÁZI LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

„Old school” limonádé

*Friss citrom és lime juice cukorsziruppal bolondítva, szódával felengedve.*

„Mojito” limonádé

*Menta, friss citrom és lime juice cukorsziruppal, szódával felengedve.*



Bodzás-uborkás limonádé

*Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág szörpjéből és uborka szörpjével, friss citrom és lime juice-zal, majd szódával felengedve.*



Körtés-gyömbéres limonádé

*A Full Natural 100% magyar körtészörpjével és gyömbérszörppel készül, friss citrom, lime és narancs juice-zal, szódával felengedve.*



Epres-rebarbarás limonádé

*Gubi kapitány 100% magyar eper-rebarbaraszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.*

# CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)



Áfonyás-levendulás limonádé

*A Spájz Szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített áfonya-levendula szörpjével készül, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.*

Mangós-kókuszos limonádé

*Cukormentes mangó- és kókuszszirup, friss citrom juice, szárított limekarika, szódával felengedve.*

# HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

*100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök*



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

*Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.*



Meggyeszörp zamatos meggysemekkel

*A Full Natural 100% magyar meggyeszörpjéből.*

# HÁZI TEÁK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

Red Berry Ice Tea

*Kerek erdő bogyós gyümölcseiből készült főzet gurulós piros bogyós gyümölcsszemekkel.*



Fresh Mint Ice Tea

*Frissítő citrusos mentatea-főzet Gubi kapitány csalánszörpjével, friss citrommal és lime-mal.*

# ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi *(szénsavas, szénsavmentes)*

790 Ft (0,33 l)    1 390 Ft (0,75 l)

Römerquelle *(szénsavas, szénsavmentes)*

890 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



BlindCrow



Mango Mojito



# ÜDÍTŐK

Blinderow Family Drinks - Cola Yuzu

*Yuzu - japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.*

890 Ft (0,33 l)

Blinderow Family Drinks - Hop Tonic

*Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.*

890 Ft (0,33 l)

Blinderow Family Drinks - Mangó Mojito

*Mangó püré, frissítő menta szódával felspriccelve*

890 Ft (0,33 l)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gyömbér, Fanta, Kinley Tonic,  
Kinley Pink Tonic, Kinley Purple, Kinley Ginger Ale

850 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic - Cseresznyés

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin tonik - Marula

950 Ft (0,2 l)

Thomas Henry tonik - Pink Grapefruit

950 Ft (0,2 l)

Le Tribute tonic - Olive limonade

1 290 Ft (0,2 l)

Match tonic - Mediterranea, Floral

1 490 Ft (0,2 l)

Cappy

*narancs, alma, ananász, őszibarack*

950 Ft (0,25 l)

FuzeTea

*citrom, őszibarack*

950 Ft (0,25 l)

Scuba Kombucha - Barack - Zöldtea

*Prémium minőségi kombuchával fermentált tea, a zöldtea lágyágával,  
lédús magyar barackkal.*

1 290 Ft (0,33 l)

# ELŐÉTELEK

## VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti  
gluténmentes pékáruval is!

Kacsamájmosse bodzazselé alatt, barackchutney-val és kaláccsal

*Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben.*

*Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját.*

*VarjúGazdánk, Göcse Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.*



4 980 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteakje friss zöldségekkel, vadkovászos házi kenyérrel

*A nyers hús nyereg alatti puhítása elődeink kedvelt szokása volt, talán innen*

*eredhet az étel. Egy biztos, a tatárok nem ízesítették ilyen finomra a marhát!*



4 890 Ft

VakVarjú csippentés házi focacciával:

erdélyi padlizsánkrém, kápiapaprikás humusz, lágy kecskesajtkrém

*Kápiával megbolondított csicseriborsókrémet, a görög mitológiában az istenek  
eledelének számító kecsketejéből készült lágy sajtkrémet és füstös padlizsánkrémet  
rejt fadobozunk. Házilag készült, olívaolajos focacciánkkal kínáljuk.*

*Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!*



3 980 Ft

Calamari fritti aiolival és bravas szósszal

*Todo-frito, Calamari! Tú entiendes?*



4 290 Ft

Tigrisrák fokhagymás-chilis vajmártásban, focacciával

*Ázsia egyik legnépszerűbb előétele elképesztő illattal érkezik az asztalhoz,  
hozzá tökéletes kiegészítő lesz a pikáns vajmártás és a méltán népszerű  
olasz lepénykenyér.*

4 190 Ft



Kacsamájmouse bodzazselé alatt, barackchutney-val és kaláccsal



VakVarjú csipentés házi focacciával: erdélyi padlizsánkrém, kápiapaprikás humusz, lágy kecskesajtkrém



Calamari fritti aiolival és bravas szósszal



Tigrisrák fokhagymás-chilis vajmártásban, focacciával



Vak Varjú



## VARJÚSÁG!

Mangalica palócleves  
kaporos tejjöllel

# LEVESEK

Tyúkhúsleves húsával, julienne zöldségekkel és házi tésztával



2 890 Ft

*„A levesnek le kell ülepedni, magába kell szállani, mint annak az embernek, aki mindenféle ál és hamis dolgokért felforrott életében. Akkor jön meg a húslevesnek is az igazi zamata, amikor az első forráson már túl van” – írta Krúdy Gyula. A gasztronómia tudós írójának ebben is nagyon igaza volt!*

Szürkeharcsa-halászlé



3 690 Ft

*VarjúGazdánk, a Fajszi Paprika Manufaktúra legkiválóbb fűszerpaprikájából Úszögedi módon készítjük. Egy karika csipős paprika és egy karéj kenyér biztosan érkezik mellé!*

Eperkrémleves kókuszos túrógombóccal



2 790 Ft

*A legfinomabb fogásokhoz néha elég három hozzávaló. Mi azonban még különlegesebbé tettük frissítő levesünket VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra díjnyertes rögös túrójából készült kis gombóccal!*

Csupros gulyásleves vadkovászos házi kenyérrel



3 290 Ft

*Van, aminek nem lehet, és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez ropogós héjú házi kovászos kenyérünk érkezik! Tejmentes fogás*

Mangalica palócleves kapos tejföllel



3 590 Ft

*VarjúGazdánk Gesztelyi mangalicáiból oly finomat varázsoltunk, hogy a legnagyobb palócot, Mikszáth Kálmánt is megihletné egy novellára!*



Feketeerdei sonkába göngyölt csirkemell tejszínes parajjal,  
cheddar sajtos Hasselback-burgonyával



Rosé kacsamell sült túrófánkkal, nektarinchutney-val



Omlós szüzderék kaporos vargányapaprikással  
és juhtúrós császármorzsával



Reszelt borjúmáj pirított burgonyával és házi csalamádéval

# FŐÉTELEK

## VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel  
gluténmentes panírral is kérhető!

Feketeerdei sonkába göngyölt csirkemell tejszínes parajjal,  
cheddar sajtos Hasselback-burgonyával

*VarjúMama német unokatestvére, Blinde Krähe receptje alapján...*



5 790 Ft

Mátrai borzaska rizibizivel, tejfölhabbal és Gruyère sajttal

*Egy igazi klasszikus borzasan és svájci akcentussal.*

5 490 Ft

Rosé kacsamell sült túrófánkkal, nektarinchutney-val

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget! Leheletnyi nektarinchutney-val, és indulhat a fánki!*



6 690 Ft

Omlós szűzderék kapros vargányapaprikással és juhtúrós császármorzszával

*Nem kell aggódnunk, senkinek a dereka nem bánja majd ezt az ételt. Sőt! A sertés legfinomabb részéből alkottuk és a gombák császárával szervírozzuk! Egy morzsa se maradjon belőle!*



6 590 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

*Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű, fehérkenyérmorzszáját öltötte magára.*



panírral is  
kérhető

5 490 Ft

Reszelt borjúmáj pirított burgonyával és házi csalamádéval

*Ha ízlett, ne fukarkodjon a dicsérettel: hadd hízzon a májunk!*



5 290 Ft

Színes borskéregben sült borjúgerinc lecsókrémmel és pirított polentával

*Gánica, mamaliga, görhe - ha ismeri a polenta ezen népi elnevezéseit, rászolgált a borjúgerincre! Ha nem...Hát akkor is!*

6 690 Ft

Göcseji áfonyás szarvaspörkölt pirított dödöllével

*Vadító zalai étel, a tájegység legnépszerűbb köretével, a burgonyával készült dödöllével, amit cinke, gánca, sterc vagy zsámiska néven is ismerhetnek. Tejmentes fogás*



5 980 Ft

# FŐÉTELEK

## VARJÚSÁG!

Lávakövön sült ínycsiklések!

Bélszínsteak zöldborsmártással és burgonya mille-feuille-jel

*Vesepecsenye, melynek e hely lelkes chefje mestere! Rendelje veresen, esetleg perzselten. Elengedhetetlen egy kellemes esthez. Kedvence lesz!*



9 490 Ft

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

*A marhanyak olyan omlós, hogy elolvad a szánkban, a szalvétagombócunk pedig puha, mint a nagyi ölelése.*



6 590 Ft

Hekk & chips kovászosuborka-relish-sel

*A Balaton „legnépszerűbb halát” nálunk dunai kilátással kóstolhatja meg csónakburgonyával és koviubival. - Tejmentes fogás*



5 790 Ft

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével

*A paraj bébi, a rák tigris, de a fokhagyma, na az ízig-vérig magyar!*



5 690 Ft

Grillezett lazacderék mogyorókrusztában, édesburgonyapürével és fokhagymás mangolddal

*Ez aztán egy derék lazac! Mogyoróban sült úriember, fokhagymás mangolddal a karján.*



6 590 Ft

Lávakövön sült fogasfilé skordáliával és fetás szőlősalátával

*A skordália egy görög női név is lehetne, de mi a görög konyha fokhagymás burgonyapüréjét hívjuk így. Ebéd után pedig indulhat a szirtaki!*



6 390 Ft

Grillezett füstölt tehéngomolya fügechutney-val és citrusos zöldsalátával

*Az Alpokaljáról, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik ez a Bükfán füstölt friss gomolya. A tányért magyar fügével készült chutney-val koronázzuk meg.*



5 890 Ft

Lávakövön sült karfiol gránátalmás tabouleh-val, mentás raitával

*A lávakő használatának több gyógyító hatást is tulajdonítanak, de ami biztos: a rajta sült karfiol szuperegészséges!*



5 190 Ft



Bélszínsteak zöldborsmártással és burgonya mille-feuille-jel



Hekk & chips kovászosuborka-relish-sel



Grillezett lazacderék mogyorókrusztában,  
édesburgonyapürével és fokhagymás mangólddal



Lávakövön sült karfiol gránátalmás tabouleh-val,  
mentás raitával



# VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek!  
Vár a gyereksarok!



# GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 950 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

*(rántott pipimell sült krumplival)*

Pinocchio kedvence

*(bolognai spagetti reszelt sajttal)*

Némó kedvence

*(halrudacskák burgonyapürével)*



Macskafogó

*(rántott sajt párolt rizzsel)*



# SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft

*Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel*



Madártej citrusos hablabdákkal



VakVarjú klasszik somlói galuska



Baszk sajtorta eperraguval



Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val  
mandulás morzsával

# DESSZERTEK

Madártej citrusos hablabdákka

*Időpontváltozás! Mostantól minden nap hajnali 3:40-kor tekinthető meg a nyilvános varjúfejés gazdaságunkban.*



2 690 Ft

Túrógombóc puszedlis tejföllel

*VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögös túrójából, ízig-vérig hazai tejből, tradicionális módon, tartósítószer nélkül készül.*

*Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!*



2 790 Ft

VakVarjú klasszik somlói galuska

*A magyar desszertek koronázatlan királynője könnyű piskótával, lágy vaníliakrémmel és isteni csokoládéöntettel!*

2 690 Ft

Baszk sajtorta eperraguval

*Gazta tarta - ez nem gaz tortát jelent, hanem baszk nyelven a sajtortát. És náluk az eper is marrubia. Így lesz tökéletes az ízharmonia!*



2 890 Ft

Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val  
mandulás morzsával

*Tele a hasa? De ezt még mousse-áj megkóstolnia!  
Ettől biztos nem megy fel a cukra!*



2 890 Ft

# KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Presszó kávé <i>(testes, rövid és erős)</i>	750 Ft
Doppio Espresso	1 350 Ft
Ristretto	750 Ft
Macchiato <i>(presszó kis tejjel)</i>	750 Ft
Hosszú kávé <i>(presszó hosszan felengedve)</i>	750 Ft
Cappuccino <i>(krémesen lágy presszókávé habosra gőzölt tejjel és tejjel)</i>	950 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto kávé forró tejjel és tejjel)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Latte macchiato <i>(presszó sok-sok tejjel)</i>	1 050 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 550 Ft
Bailey's mokka <i>(presszó, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 550 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 650 Ft
Forró csoki <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 550 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft

Dobay Cukrászdák  
már 3 helyszínen Budapesten!

[www.dobaycukraszda.hu](http://www.dobaycukraszda.hu)



**VARJÚSÁG!**

Rendeljen Dobay-tortát következő  
VakVarjús ünnepléséhez!

# MATCHA ITALOK

Matcha Latte

*(Forró, tradicionális japán matcha tea zabtejjel.)*

1 190 Ft

Mangós Matcha Latte

*(Jeges matcha latte japán matcha teával, zabtejjel és mangópürével.)*

1 490 Ft

# DILMAH TEA

1 390 Ft

Earl Grey *(bergamott ízesítésű feketetea),* Ceylon Green Tea *(ceyloni prémium zöldtea)*

Marokkói menta *(mentaleveles zöldtea),* Erdei gyümölcs *(áfonya-gránátalma mix)*

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

VARJÚSÁG!

Levezetés?  
Csak lazán és könnyedén!





## CSAPOLT SÖRÖK

AranyVaryú *(kézműves APA)*

1 490 Ft *(0,3 l)*

1 980 Ft *(0,5 l)*

3 890 Ft *(1 l)*

Soproni

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

Paulaner Original Münchener Hell lager

1 590 Ft *(0,3 l)*

2 190 Ft *(0,5 l)*

4 190 Ft *(1 l)*

Edelweiss búzasör

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Mort Subite Kriek

1 390 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

4 590 Ft *(1 l)*

*(belga meggyes sör)*

# ÜVEGES SÖRÖK

Heineken	990 Ft (0,33 l)
Soproni Citrus Szüretlen Lager	990 Ft (0,33 l)
NOAM <i>(Bajor szüretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)</i>	1 980 Ft (0,33 l)
Monyó Brewing gluténmentes IPA <i>(Könnyed Ipa aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szüretlen barna sör.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)
Budaprés Cider Komlós 2023 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider.)</i>	2 490 Ft (0,33 l)

# ALKOHOLMENTES SÖRÖK

Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	990 Ft (0,33 l)
Gösser Natur Zitroné	990 Ft (0,33 l)
Estrella Damm Lemon <i>(Legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 290 Ft (0,25 l)
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(Alkoholmentes felsőerjesztésű sör.)</i>	2 290 Ft (0,33 l)

## ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campani Bitter	<i>(1860 óta változatlan receptúrával, több mint 60 féle összetevőből összeállított keserű likőr.)</i>	1 490 Ft (4 cl)
Amaro Camati	<i>(Mandulafa, keserű narancs, kínaifa, mentol és tárnicis kivonataival készült könnyed, díjnyertes olasz gyógynövénylikőr.)</i>	2 290 Ft (4 cl)
Aperol	<i>(Narancs, rebarbara, kínaifa felhasználásával megalkotott népszerű likőr.)</i>	2 490 Ft (8 cl)
Amaro Santoni	<i>(Kínai rebarbarával, íriszvirággal, olajfa levelével, és további 31 féle fűszernövény áztatásával készült illatos toszkán gyomorkeserű.)</i>	2 590 Ft (4 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	<i>(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával, és mangóval.)</i>	2 690 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo	<i>(24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitív ital.)</i>	2 890 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP	<i>(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	3 490 Ft (4 cl)

## VODKA

Absolut Blue Vodka		(4 cl) 1 490 Ft
Grey Goose Original	<i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	2 980 Ft
Beluga Noble	<i>(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)</i>	3 150 Ft
Meili vodka by Jason Momoa	<i>(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával. „Világ Legjobb Vodkája” TAG Global Spirits Awards 2024.)</i>	3 490 Ft

## TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

Mijenta Blanco Tequila *(Prémium tequila 100% kék Weber agávéből. Többszörösen díjnyertes tequila Jalisco-felföldről, Arandas városából.)*

2 980 Ft

Banhez Mezcal Artesanal *(Oaxaca-i közösségi mezcal, melyet a 28 mexikói családból álló UPADEC termelői szövetkezet készít Ejutla régiójában. Hagyományos módszerekkel készül: földalatti kemencében sült agávéből, tahonával zúzva, spontán erjesztéssel és réz alembikben lepárolva.)*

2 980 Ft

Casamigos Reposado Tequila *(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdéjében kézzel válogatott, hétéves 100% kék agávéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)*

3 980 Ft

Don Julio Anejo Tequila *(Jalisco felföldjén termesztett 7-10 éves kék agavé kemencében gőzölve, majd erjesztve, lepárolva és 12 hónapig amerikai fehér tölgyfahordóban érlelve.)*

3 980 Ft

## GIN

(4 cl)



Blind Crow Gin *(Vadon termő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs- és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)*

1 690 Ft

Kapriol Blood Orange & Peach Gin *(Zamatos őszibarack és lédús vérnarancs mellett oregano, rozmaring, csipkebogyó és menta is fűszerezi ezt a kirobbanóan gyümölcsös gin-t.)*

1 990 Ft

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs és galanga gyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)*

2 290 Ft

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom *(Francia szőlőpárlat alapú ginlikőr király körtével és kardamommal infúzálva.)*

2 290 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír gin különlegesség fügével, babérlevéllel, és toszkán borókával infúzálva.)*

2 690 Ft

Puerto de Indias Diamond *(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)* 2 980 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)* 3 290 Ft

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus *(Tengerpartot idéző ásványos-sós korty Montenegroból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 390 Ft

## WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

### Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 2 980 Ft

Kilchoman Mahir Bay / Islay *(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherry-s és Oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)* 3 490 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon- és sherry-s hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)* 3 690 Ft

Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximénez sherry-s és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 3 890 Ft

## Írország

Jameson <i>(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)</i>	1 890 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen „feketére” égetett bourbon- és sherryhordóban érlelt whiskey.)</i>	2 490 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whiskey. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Oloroso Sherry hordókban.)</i>	3 290 Ft

## USA

Makers Mark / Kentucky <i>(Prémium kategóriás whisky egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)</i>	1 980 Ft
Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee <i>(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)</i>	2 090 Ft
Buffalo Trace Bourbon / Kentucky <i>(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whiskey-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)</i>	2 490 Ft

## Japán

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 <i>(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)</i>	3 390 Ft
Hibiki Japanese Harmony <i>(A három legjobb Japán whiskylepárló válogatott maláta- és gabona whiskyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whisky.)</i>	3 980 Ft

## RUM, RUMLIKŐR

(4 cl)

Abuelo Anejo Blanco / Panama (2-3 évig tölgyfahordóban érlelt, majd aktív szenes szűrővel áttetszővé szűrt rum.)

1 490 Ft

Rum The Demon's Share 6 years / Panama („Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem palackba kerül. Örrdögien jó.)

1 890 Ft

Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)

2 650 Ft

Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász húsának kipréselt leve, Guetamalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)

2 980 Ft

Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)

3 590 Ft

Planteray PXXO / Barbados (Pedro Ximenez sherry-s hordóban érlelt extra „öreg” karibi rum.)

3 590 Ft

Zacapa Centenario 23 éves / Guetemala (Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex-bourbon-, ex-sherry-s-, és Pedro Ximénez hordókban Solera-rendszerrel érlelt rum.)

3 850 Ft

## BRANDY, KONYAK

Metaxa 5\*

(4 cl)

1 190 Ft

Hennessy VS.

2 390 Ft

Martell VSOP *(1840-ben készítették először. Címkéjét XIV. Lajos francia király képe díszíti, tisztelegve az 1715-ös esztendő előtt, a Martell konyakház első és a Napkirály utolsó esztendeje előtt.)*

3 490 Ft

## LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's

1 690 Ft

Jägermeister

1 790 Ft

Unicum

1 790 Ft

Unicum Szilva

1 790 Ft

Unicum Barista

1 790 Ft

Unicum Orange

1 790 Ft

Limoncello Santoni *(Olasz prémium citromos likőr.)*

1 790 Ft

Tatratea Original 52% *(Tea alapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)*

1 980 Ft

Unicum Riserva *(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)*

2 190 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



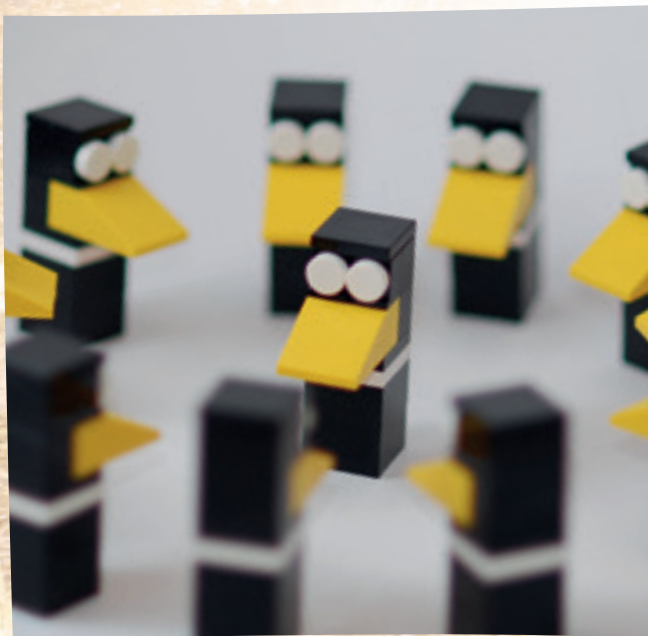
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



Ajándékozzon VakVarjú-élményt! Egy csipet varjú emlékebe...



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



# VAKVARJÚ ÉTTEREM

Pesterzsébet

1203 Budapest, Vízisport utca 12-18.

Szabó Róbert – üzletvezető • Prauda László – konyhafőnök

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 415 19 15

csonakhaz@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-vasárnap: 12:00-23:00

***És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?***

***Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz, kollégáink lelkes munkáját és az áfát.***

***További felárat nem számítunk fel, a borralalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.***

***Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk, így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.***

***Ételeink allergén összetevőiről részletes tájékoztatást tartalmazó dokumentum éttermünkben rendelkezésre áll.***

***Kérjük, fordulj bizalommal felszolgálóinkhoz, akik készséggel segítenek az eligazodásban.***

***A környezettudatos működés jegyében alapértelmezetten nem használunk szívószálat.***

***Ha azonban szeretnél, természetesen örömmel biztosítunk számodra.***

**[www.vakvarju.com](http://www.vakvarju.com)**