



Vak  Varyú  
étterem





# Kedves Vendégünk!




Köszönjük, hogy betért hozzánk!

Budapest szívében egy sokszínű, a magyaros konyhát és ízeket szem előtt tartó, otthonos éttermet álmodtunk meg. Konyhafőnökünk kreativitásért nem megy a szomszédba, játékos csavarokkal, igazi szenvedéllyel alkotja meg éttermünk fogásait. A klasszikus ízek és a meglepő kombinációk egyaránt helyet kaptak étlapunkon, hiszen tiszteljük a hagyományokat, de ugyanennyire fontosnak tartjuk az újító szemléletet is. A VakVarjú Pest egy olyan étterem, ahol minden azért van, hogy Ön jól érezze magát!

Minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra többet nyújtsunk vendégeinknek. Ha már jobban szeret majd nálunk (l)enni, mint otthon, akkor értük el mi is a célunkat.

Reméljük, megtisztel bennünket a jövőben is!

 a VakVarjú Étterem csapata



# FOLYTATÓDIK 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!

## VakVarjú „hütte”, avagy forró téli italok (0,4 l)

Meleg almás-gyömbéres limonádé	1 590 Ft
Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé	1 590 Ft
Winterberry Punch <i>Erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök.</i>	2 690 Ft
Ginger Punch <i>Árpád gyömbérpárlat, gőzölt almalé, menta tea, citrom, méz, aszalt narancs.</i>	2 890 Ft

## Gyümölcsös fröccsök

Bodzás-mentás fröccs <i>100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül.</i>	 1 690 Ft
Málnás rosé fröccs <i>Gubi kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.</i>	 1 690 Ft



VARJÚSÁG!

Kóstolja meg forró téli italainkat!



## Házi jeges gyümölcssteák

### Red Berry Ice Tea

*A kerek erdő bogyós gyümölcsreiből készült teafőzet gurulós málnaszemekkel.*

1 590 Ft

### Fresh Mint Ice Tea

*Hűsítő mentás gyümölcsfőzet, Gubi kapitány kézműves csalánszörpjével, friss lime-mal és mentalevelekkel.*



1 590 Ft

## Sofőrbarát kedvencek

### Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozé fröccs

*Alkoholmentesített spanyol rozé borral, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerést elnyert, 100% magyar eperszörpjével és bazsalikkal.*



1 980 Ft

### Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

*Alkoholmentesített chilei fehérborral, aszalt barackkal, sárgabarack-sziruppal és rozmaringgal.*

1 980 Ft

### Driver Spritz

*Torres Natureo 0.0% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup, szóda. Stílusos alternatíva, ha nem akar lemondani a pezsgésről!*

2 790 Ft

### Abstinate Cape Spice alkoholmentes gin & J.Gasco Soda Rosa, aszalt mangó, fahéj

*„Sofőrbarát” koktél alkoholmentes ginnel, cukormentes grapefruit tonikkal, egy csipet mangóval és fahéjjal.*

2 890 Ft

### Negroni Sbagliato Liberta

*Martini Vibrante alkoholmentes vermouth, alkoholmentes gin, Torres Natureo 0.0% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup. A Negroni Sbagliato olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban.*

2 980 Ft

# Aperitif koktélok

- VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco) 2 980 Ft  
*Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.*
- Limoncello Spritz (Santoni Limoncello, prosecco, szóda, citrom, friss bazsalikom) 2 980 Ft  
*Toszkán citromlikőrrel, prosecco-val, szódával, sok-sok citrommal és friss bazsalikommall készült klasszikus aperitif.*
- Cuba Libre Spice (Plantation Original Dark rum, Blindcrow Cola Yuzu, aszalt ananász) 2 890 Ft  
*Könnyed, fűszeres karibi rumok keverékének találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.*
- Mojito Mango Splash (Blindcrow Mango Mojito, fehér rum, menta, lime) 2 890 Ft  
*Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mango-mojito kraft szódánkkal.*
- Americano (Campari, Miró Rosso, szóda) 2 890 Ft  
*Az ikonikus Americano, a Vermuth és Campari duója.*
- Paloma Tequila (Tequila blanco, J. Gasco Soda Rosa, pink grapefruit, kakukkfű) 2 980 Ft  
*Mexico egyik kedvelt koktélya, a tonik finom buborékosságával és citrusos könnyedséggel.*
- Negroni Miró (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Campari, Miró Riserva, friss narancs) 3 890 Ft  
*A klasszikus Negroni koktélt saját ginünkkel készítjük, 1 évig fahordóban érlelt katalán vermuth-tal és narancslikőrrel.*
- El Patron (Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna) 3 890 Ft  
*A mezcal füstös mély íze a guava trópusi jegyeivel és egy csipet málnás gyümölcsösséggel.*





# 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.*
- Hautefeuille Elderflower Gin & BlindCrow Hop Tonic, kakukkfű, pink grapefruit 2 990 Ft  
*Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, kakukkfűvel és friss pink grapefruittal.*
- Caorunn Blood Orange & Barker Quin Marula Tonic, vérnarancs, boróka 3 190 Ft  
*Vérnarancsos skót gin, Dél-Afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal*
- Masons of Yorkshire Pear and Pink Peppercorn Gin & BlindCrow Hop Tonic, körte, rózsabors 3 290 Ft  
*Körtével, rózsaszín borssal párolt brit díjnyertes gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, tökéletes GT verzióban.*
- Tarsier Oriental Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 390 Ft  
*Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel*
- Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic friss eper, boróka 3 590 Ft  
*Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövényvel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal.*
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozsmaring 3 790 Ft  
*A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.*
- Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1.& BlindCrow Hop Tonic, aszalt ananász, szegfűbors 3 980 Ft  
*Egzotikus ázsiai fűszerekkel készült gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal párosítva.*
- LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozsmaring 3 980 Ft  
*Természetes ízesítésű, kirobbyanóan mangós, illatos gin hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal készítve.*
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 3 980 Ft  
*Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!*
- Monkey 47 & J.Gasco Soda Rosa, áfonya 3 980 Ft  
*47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szórával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.*



# 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 limonádé

*100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.*



## Körtés limonádé

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



## Epres limonádé

*A Spájz szörp 100% magyar, Great Taste Awards elismerést elnyert eperszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, bazsalikomlevéllel, szódával felengedve.*

## Sárgabarackos-rozmaringos limonádé

*Friss citrom, narancs és lime juice, sárgabarackszirup, rozmaring, szódával felengedve.*

# Cukormentes limonádék

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)



## Levendulás-zsályás limonádé

*A Spájz szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített levendulaszörpjével készül, friss citrom és lime juice-zal, szódával felengedve.*

## Mangós-kókuszos limonádé

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

CUKORMENTES  
VARJÚSÁG!



# Házi szörpök

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

*Gubi kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.*

Meggyeszörp zamatos meggysemekkel

*A Full Natural 100% magyar meggyeszörpjéből.*

## Ásványvizek

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

690 Ft (0,33 l)

1 190 Ft (0,75 l)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

750 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



# Üdítők

BlindCrow - Cola Yuzu

*Yuzuval- japán fűszeres citrommal ízesített „varrrjú kóla”.*

890 Ft (0,33 l)

BlindCrow - Hop Tonic

*Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.*

890 Ft (0,33 l)

BlindCrow - Mangó Mojito

*Mangópüré és frissítő menta, szórával felspriccelve, majd dobozba zárva.*

890 Ft (0,33 l)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Kinley Ginger Ale, Fanta

790 Ft (0,25 l)

J.Gasco Tonic

*Sodarosa, Cseresznyés*

950 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Tonic

*Marula, Hibiszkusz*

950 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes

*Pink Tonic*

950 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

*narancs, alma, ananász, őszibarack*

850 Ft (0,25 l)

FuzeTea

*citrom, őszibarack*

850 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

*görögdinnye, fehér guava*

980 Ft (0,25 l)



BlindCrow



Mango Mojito

VARJÚSÁG!

Kóstolja meg kézműves üdítőinket!



# Előételek

**VARJÚSÁG!**  
Előételeinket rendelheti  
gluténmentes pékáruval is!



Kacsamájmosse Tokaji borzselé alatt, körtetextúrákkal és kaláccsal

*Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a kacsamáját. VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői mézével készül krémesen lágyra.*



4 980 Ft

VarjúPapa tatárbeefsteak színes hagymasalátával, pirított vadkovászos házi kenyérral

*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!*

4 950 Ft

VakVarjú csippentés házi focaccia-val: erdélyi padlizsánkrém,  
aszalt paradicsomos kecskesajt, bazsalikompezstós hummusz

*Ismét beutaztuk a világot étvágyhozó krémekért! Ezúttal a közel-keleti csicseriborsókrém bazsalikompezstóval, a görög mitológiában az istenek eledelének számító kecsketejből készült lágy sajtkrém aszalt paradicsommal, és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban, méghozzá házilag készült, olívaolajos fociaciánkkal!*



3 890 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

*Valójában ez az étel nem a Hortobágyról származik. Nevét az 1958-as Brüsszeli világkiállításra kapta. Alapos válogatás után, a legszebb és legvonzóbb csirkék combjaiból készítjük, az eredeti recept alapján a Fajszi Paprika Manufaktúra legkiválóbb édesnemesével fűszerezve.*



3 690 Ft

Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val

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

4 190 Ft





Kacsamájmouse Tokaji borzselé alatt,  
körtetextúrákkal és kaláccsal



VakVarjú csippentés házi focaccia-val: erdélyi padlizsánkrém,  
aszalt paradicsomos kecskesajt, bazsalikompestós hummusz



Hortobágyi húsos palaesinta



Tigrisrák parajos paradicsommártásban, focaccia-val





# VARJÚSÁG!

Palócleves mangalicával,  
vajbabbal és füstölt pirospaprikával



# Levesek



## Marhahúsleves svábgyömböccel és julienne zöldségekkel



2 950 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 marhára igaza volt!*

## Palócleves mangalicával, vajbabbal és füstölt pirospaprikával



2 790 Ft

*Oly finom és tökéletes, hogy a legnagyobb palócot, Mikszáth Kálmánt is megihletné egy gasztro-novellára!*

## Gombakrémleves kecskesajtmorzsával és gombachips-szel



2 690 Ft

*MEKkerülhetetlen levesünk igazi gombabomba VarjúGazdánk, Király István legízletesebb gombáiból.*

## Csupros gulyásleves búbbal



3 290 Ft

*Van, aminek nem lehet, és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez frissen kelesztett tésztából kalapot is sütünk!*

## Póréhagymás burgonyakrémleves ropogós kolbászmorzsával, zöldalma-brunoise-val



2 590 Ft

*Nem egy mezei krumplileves érkezik, az egyszer biztos! A franciák vichyssoise-nak nevezik, tökéletes krémleves az őszi és téli napokon. Ne hagyja ki!*





Bakonyi préselt csirke pirított shiitake gombával  
és ropogós bundában sült juhtúrós sztrapacskával



Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel  
és akácmezes-kardamomos szilvaráguval



Hízott kacsamáj édesburgonyapürével  
és sóban sült balzsamecetes céklával



Érlelt sonkával bordírozott szüzderék kelkáposztás burgonyapürével  
és pirított shiitake gombával

# Főételek

**VARJÚSÁG!**

A VakVarjú Schnitzel  
gluténmentes panírral is kérhető!



Cajun csirkemell korianderes tabulésalátával, raitával és grillezett pak choi-jal  
*Mediterrán, ázsiai és arab ízek legjobb párosítása, kontinensek találkozása egy fogásban.  
Utazza be a világot egyetlen tányéron!*



5 390 Ft

Bakonyi préselt csirke pirított shiitake gombával és ropogós bundában sült juhtúrós sztrapacskával

*Amihez sztrapacskát hoznak, az csak jó lehet – tartja a mondás. Ha ki van rántva, akkor duplán jó!*

5 590 Ft

Tépett kacsa hússztozzapreti tésztával, pirított vargányával, fava babbal, friss parmezánnal, paradicsomos rukkolával

*Hány mássalhangzó van a sztozzapretiben? Amíg megszámolgatja, talán már el is tűnt tányérjáról e remek fogás lóbabostúl, vargányástúl!*

5 490 Ft

Rosé kacsamell káposztás cvekedlivel és akácmézes-kardamomos szilvaraguval

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!  
Ráadás képp VarjúGazdánk, Gőcze Zsolt termelői méze tökéletesíti almakompótunkat.*



6 590 Ft

Hízott kacsamáj édesburgonyapürével és sóban sült balzsamecetes céklával

*Különleges kényeztetés testnek és léleknek. Ha ízlett, ne fukarkodjon a dicsérettel, hadd hízzon a májunk!*



8 690 Ft

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával

*Oszt rák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj a ház saját készítésű, fehérkenyér-morzsját öltötte magára.*



panírral is  
kérhető

5 290 Ft

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék kelkáposztás burgonyapürével és pirított shiitake gombával

*Eme malac leány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája és annak a mamája, és annak a...*

5 690 Ft

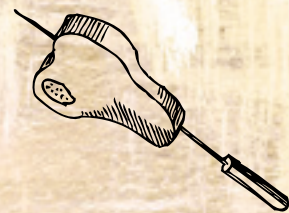
Ropogós malaccsülök fokhagymás pecsenyeszafittal, bajor káposztával és rozmaringos héjas burgonyával

*Emberes adag, amiben még bajor barátaink sem találhatnának semmi kifogást! Illatos, roppanós, omlós!  
Nem is kell ennél több!*



5 890 Ft

# Főételek



Töltött káposzta füstölt csülökkel, kacsakolbásszal és vadkovászos kenyérral

5 290 Ft

*A töltött káposzta első magyar leírása 1695-ben jelent meg, a magyar gasztrokultúra egyik fontos fogását legalább 400 éve fogyasztjuk. Na de, próbálta már a kacsakolbászos változatot?*

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal

6 190 Ft

*A piros zsírosbödönök mélyén megbújó hússzeletek sokunk gyerekkorát megszépítették. Épp ezeket az ízeket és a hús utánozhatatlan omlósságát igyekszünk visszaidézni ezzel a népszerű eljárással, a konfitálással.*

Göcseji áfonyás szarvaspörkölt pirított dödöllével



5 950 Ft

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

Bélszínsteak mustármagos krémsajttal, lyoni hagymával,

9 890 Ft

csicsókás burgonya gratin-nal és cukorborsóval

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

Roston sült lazacsteak thai karfiolpürével, quinoával, korianderes karfiolraguval és shiitake gombával



6 390 Ft

*„Váljék egészségére!” – mondjuk az étkezések után. Erre a superfoodra különösen igaz e mondás, hiszen telis tele pakoltuk csupa egészséges hozzávalóval!*

Bőrén sült fogasfilé „Rácosan” lecsóval és vele sült burgonyával

5 890 Ft

*Rác a rácson! Mi magyarok szőrén üljük a lovat, és bőrén sütjük a fogast!*

Grillezett füstölt tehéngomolya fügechutney-val és citrusos zöldsalátával



5 690 Ft

*Az Alpokaljáról, Répcevisről, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik a Bükkfán füstölt friss gomolya. A kézműves mennyiség és a saját kaszálóról származó szalma garantálja a csodás ízeket. A tányért magyar fűgével készült chutney-val és friss salátával koronázzuk.*

Vegán moussaka



5 490 Ft

*Olyan finom lett ez a vagány vegán fogás, hogy erre még a görög istenek is csak annyit mondanának: Daxi, azaz rendben!*



Töltött káposzta füstölt csülökkel, kacsakolbásszal  
és vadkovászos kenyérral



Konfitált marhanyak vadasan,  
házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



Bőren sült fogasfilé „Rácosan” lecsóval és vele sült burgonyával



Vegán moussaka



**VARJÚSÁG!**  
HAHÓ GYEREKEK! VÁR A GYEREKSAROK!

## Gyermekmenük (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 590 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

*(rántott pipimell sült krumplival)*

Pinocchio kedvence

*(bolognai spagetti reszelt sajttal)*

Némó kedvence

*(halrudacsák burgonyapürével)*



Macskafogó

*(A rántott sajt mellé a Körösök völgyében termesztett, biogazdálkodásból származó Valoryz magyar rizs érkezik!)*

## Saláták, savanyúságok

Házi káposztasaláta

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta

980 Ft

Csípős almapaprika

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta

1 590 Ft





Császár morzsa házi baracklekvárral



Varjú Mama aranyaluszkája vaníliásodóval



Árvácska-torta



Mandarinós étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val  
mandulás morzsával

# Desszertek

## VarjúMama aranygaluskája vaníliásodóval

*Huszonnégy karátos desszert VarjúGazdánk diójával dúsítva.*



2 790 Ft

## Császármorzsa házi baracklekvárral

*Az egyik népszerű elmélet szerint I. Ferenc József kedvenceként lett népszerű az akkori Osztrák-Magyar Monarchia területén „Kaiserschmarrn” néven, ami aztán szó szerinti fordításban császármorzsaként lett a mi nagy kedvencünk is.*

2 690 Ft

## Túrógombóc puszedlis tejföllel

*VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögös túrójából, ízig vérig hazai tejből, tradicionális módon, tartósítószerrel nélkül készül. Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!*



2 690 Ft

## VakVarjú klasszik somlói galuska

*A legismertebb magyar édességet klasszikus formájában készítjük, könnyű piskótával, lágy vaníliakrémmel és isteni csokoládéöntettel!*



2 590 Ft

## Árvácska-torta

*Dobay Cukrászműhelyünk a Magyarország Tortája 2024 versenyen indított, döntőbe került tortája. Földimogyoróval, homoktövisrel, feketeribizlivel és nagy adag szeretettel készült!*

2 590 Ft

## Mandarinos étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val mandulás morzsával

*Tele a hasa? Ezt a mindenmentes, szuperkönnyű édességet azért még mousse-áj megkóstolnia!*

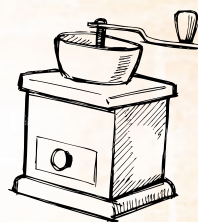


2 690 Ft



# Kávék, forró italok

Espresso	690 Ft
Doppio Espresso	1 290 Ft
Ristretto	690 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	690 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	690 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejjel)</i>	890 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 390 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 090 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	990 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 490 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 490 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, klasszikus tejszokoládé, pisztáciás csokoládé)</i>	1 390 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 690 Ft



Dobay Cukrászdák már  
3 helyszínen Budapesten!  
[www.dobaycukraszda.hu](http://www.dobaycukraszda.hu)



## Matcha italok

Matcha Latte

*(forró tradicionális japán matcha tea zabtejjel)*

1 190 Ft

Vaníliás Matcha Frappuccino

*(habos-vaníliás matcha frappuccino)*

1 290 Ft

Mangós Matcha Latte

*(jeges matcha latte japán matchateával, zabtejjel és mangópürével)*

1 490 Ft

## Dilmah tea

Earl Grey

*(bergamot ízesítésű feketetea)*

1 290 Ft

Ceylon green tea

*(ceyloni prémium zöldtea)*

1 290 Ft

Marokkói menta

*(mentaleveles zöldtea)*

1 290 Ft

Erdei gyümölcs

*(áfonya-gránátalma mix)*

1 290 Ft

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 290 Ft





VARJÚSÁG!

AranyVarjú  
Kézműves American Pale Ale sörünk



## CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA)</i>	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>	9 890 Ft <i>sörzsiráf (3 l)</i>
Soproni	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 590 Ft <i>(0,5 l)</i>	2 980 Ft <i>(1 l)</i>	8 790 Ft <i>sörzsiráf (3 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>	9 490 Ft <i>sörzsiráf (3 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 190 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 390 Ft <i>(1 l)</i>	10 900 Ft <i>sörzsiráf (3 l)</i>

## ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

Heineken 0.0% *(alkoholmentes)*



980 Ft *(0,33 l)*

980 Ft *(0,33 l)*

## KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 690 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA <i>(mangós, alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 790 Ft <i>(0,33 l)</i>
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör citromgerezddel)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 890 Ft <i>(0,33 l)</i>
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA – Hungary Winner)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barnasör)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>
Budaprés Cider Komlós 2021 <i>(Négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	2 290 Ft <i>(0,33 l)</i>



## ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campari Bitter	1 390 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 790 Ft (4 cl)
Aperol	2 290 Ft (8 cl)
Christian Drouin calvados VSOP (Válogatott almából készült almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat)	2 790 Ft (4 cl)

## VODKA

	(4 cl)
Finlandia	1 090 Ft
Absolut Blue Vodka	1 350 Ft
Eiko Handcrafted Vodka (Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, háromszoros lepárlású japán vodka.)	2 350 Ft
Grey Goose Original (Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)	2 690 Ft
Beluga Noble (Szibériai artézi víz, méz, zab, és máriatövis kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)	3 150 Ft

## TEQUILA, MEZCAL

	(4 cl)
El Jimador Tequila Blanco (100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)	1 690 Ft
El Jimador Tequila Reposado (100% agave-ből 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)	1 690 Ft
La Cofradia Anejo (100% Blue agave-ből lepárolt, 2 évig fehér tölgyfahordóban érlelt tequila.)	2 980 Ft
Local mezcal (Agave növény „szívéből”, és annak gyümölcséből készült kellemesen füstös prémium, ún. pechuga mezcal.)	3 490 Ft
Se Busca Mezcal Anejo (Hagyományos eljárással, Espadin agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)	3 490 Ft

# GIN

(4 cl)

Blind Crow Gin <i>(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)</i>	1 690 Ft
Hautefeuille Elderflower Gin <i>(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)</i>	1 790 Ft
Caorunn Blood Orange Gin <i>(A Skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)</i>	1 790 Ft
Masons of Yorkshire Pear & Pink Peppercorn Gin <i>(Yorkshire-ben, a fekete tea őshazájában készült körtés, rózsaszín borsos ginkülönlegesség. 2018 World Gin Awards aranyérem.)</i>	1 990 Ft
Tarsier Oriental Pink Gin <i>(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)</i>	1 990 Ft
Mermaid Pink Gin <i>(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökérrrel, édesgyökérrrel, borókával, és orris gyökérrrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)</i>	2 590 Ft
Hendrick's <i>(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)</i>	2 790 Ft
Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1. <i>(Galangával, gyömbérrel, babérlevéllel és kurkumával „felturbózott” holland ginklasszikus.)</i>	2 790 Ft
LA SU MGO Mango Gin <i>(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)</i>	2 790 Ft
Gin Mare Capri <i>(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamot teszi frissé és izgalmassá.)</i>	2 890 Ft
Monkey 47 <i>(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevőből.)</i>	2 990 Ft

# WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

## Skócia

Ballantine's <i>(A világ egyik legnépszerűbb kevert whisky-je 57 féle maláta whisky-ből, és kukorica whisky-ből keverve.)</i>	1 290 Ft
Arran Barrel Reserve / Highland <i>(100% bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)</i>	2 490 Ft
Highland Park Viking Honour 10 years / Highland <i>(Ex-sherrys hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)</i>	2 690 Ft
Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland <i>(Bourbon hordóban érlelt, majd Oloros sherry-s hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)</i>	2 850 Ft
Kilchoman Mahir Bay / Islay <i>(Elegáns, kellemesen tőzefüstös, sherry-s, és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)</i>	3 290 Ft
Glenfiddich 15 years / Speyside <i>(Amerikai bourbon, és sherry-s hordókban, solera -rendszerrel érlelt single malt.)</i>	3 690 Ft
Arbeg An Oa / Islay <i>(Újraégetett Pedro Ximenez sherry-s és használt bourbon hordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)</i>	3 790 Ft

## Írország

Jameson <i>(Klaszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)</i>	1 790 Ft
Teeling Small Batch <i>(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumoshordós utóérleléssel.)</i>	1 950 Ft
Jameson Black Barrel Select Reserve <i>(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, és sherry hordóban érlelt whiskey. A benne lévő gabonawhiskey egyedi főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)</i>	2 490 Ft
Redbreast 12 years <i>(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)</i>	3 290 Ft

## Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlett, selymes, összetett ízvilágú dán whisky.)*

2 690 Ft

## USA

Jim Beam / Kentucky *(A világ legtöbbet eladott bourbon whiskey-je, ami garantáltan minimum 51%-ban kukoricából készül és 4 év érlelést követően kerül a polcokra.)*

1 590 Ft

Jack Daniel's / Tennessee *(80% kukoricából, 12% rozsból és 8%-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juhar-faszéren szűrik le az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)*

1 690 Ft

Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)*

1 890 Ft

Makers Mark / Kentucky *(A legnépszerűbb bourbon, könnyed és jóivású.)*

1 890 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)*

2 090 Ft

Woodford Reserve / Kentucky *(Az USA legtöbb szakmai díját elnyert bourbon-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)*

2 490 Ft

## Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky *(A Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)*

2 390 Ft

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 *(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)*

3 290 Ft

Hibiki Japanese Harmony *(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlett prémium whiskey.)*

3 890 Ft

## RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 190 Ft
Plantation Original Dark <i>(Könnyed, fűszeres, 3 évig amerikai tölgyfahordóban érlelt trinidad rum 15-20 éves jamaikai rummal keverve.)</i>	1 590 Ft
Rum The Demon's Share 6 years <i>(„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. Ördögien jó.)</i>	1 790 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva <i>(Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)</i>	2 490 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>(Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)</i>	2 650 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum <i>(A Virgin-szigetéről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)</i>	2 890 Ft
Dictador 20 years <i>(Solera-rendszerben 14-24 év között érlelt kolumbiai rum.)</i>	3 290 Ft
Zacapa Centenario 23 éves <i>(A világ legnépszerűbb prémium rumja Guatemalából.)</i>	3 850 Ft

## BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 090 Ft
Hennessy VS.	2 390 Ft
Cognac Meukow VSOP <i>(5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)</i>	2 890 Ft

## VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	<i>(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)</i>	1 290 Ft
Miró Blanco	<i>(Narancshéjjal, liliommal, zöld korianderrel, szegfűszeggel és ürömmel készült ürmös bor.)</i>	1 590 Ft
Miró Rosso	<i>(52 féle gyógynövénnyel ízesített katalán vörös likőrbor.)</i>	1 590 Ft
Miró Reserva	<i>(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)</i>	1 890 Ft
Martini Vibrante	<i>(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)</i>	2 190 Ft

## LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Fernet Branca Menta	<i>(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)</i>	1 550 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 550 Ft
Jägermeister		1 550 Ft
Bailey's		1 550 Ft
Limoncello Santoni	<i>(Olasz prémium citromos likőr.)</i>	1 690 Ft
Tatratea Original 52%	<i>(Tealapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)</i>	1 950 Ft
Tatratea Forest Fruit 62%	<i>(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)</i>	2 090 Ft
Unicum Riserva	<i>(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)</i>	2 090 Ft



VarjúPapa rosé: 4 490 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 7 350 Ft/palack/elvitel



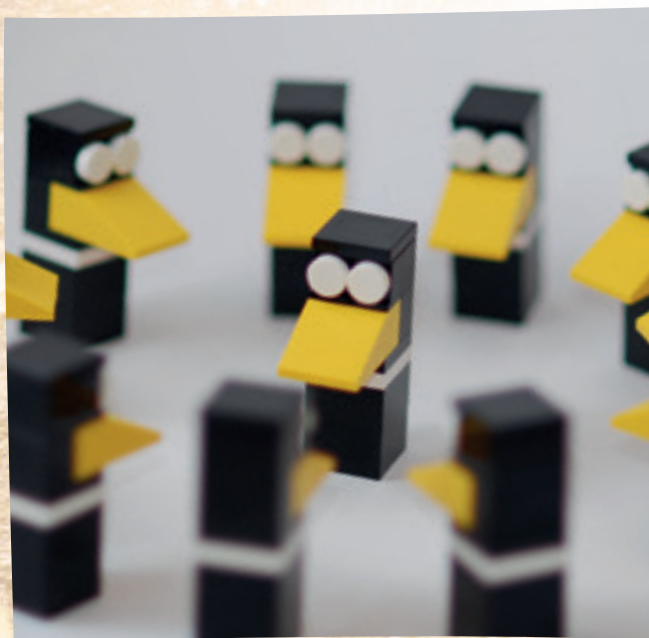
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 890 Ft/db



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



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 390 Ft/db  
(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)





# VakVarjú Étterem

Pest

Gulyás László – üzletvezető • Horváth Attila – konyhafőnök

1061 Budapest, Paulay Ede utca 7.

Asztalfoglalás: + 36 1 268 08 88

pest@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-vasárnap – 08:00-11:00, 11:30-23:30

*És hogy mi mindent tartalmaznak az étlapon szereplő áraink?  
Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz,  
kollégáink lelkes munkáját, a felszolgálati díjat és az áfát.*

*További felárat nem számítunk fel, a borraivalót 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.*

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