



Vak  Varyú  
étterem



# KEDVES VENDÉGÜNK!

---

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

A kultúra és gasztronómia fellegvárának számító XIII. kerületi éttermünkben minden mozdulatunkkal a felejthetetlen élmények megteremtésére törekszünk, aminek legfontosabb alapelve a vendégközpontú kiszolgálás. A finom fogások felett pezsgő diskurálások hallatszódhatnak minden szegletből, az egyik asztalnál neves kortárs magyar írók, a másiknál külföldi turisták, a harmadiknál magyar törzsvendégeink élvezik a hamisítatlan VakVarjús miliőt. Konyhafőnökünk törzsvendégeink szája íze szerint állítja össze időről-időre megújuló chefajánlatát az újlipótvárosiak kedvenc fogásaival. Éttermünk filozófiája szerint a boldog élet fontos pillére a közös ünnep, amikor egy család vagy egy baráti társaság az asztal köré ülve jókat eszik, beszélget és felüdíti lelkét.

Reméljük megtisztel bennünket a jövőben is!

A VakVarjú Újlipótváros 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 / 3 290 Ft

Torino, Olaszország (8 cl)

*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, 3 390 Ft

fahéjruúd, csillagánizs)

*Kellemesen fűszeres, fahéjas, szegfűszeges, narancsos, buborékos fehér Sangria.*

Il Giardino Fizz (Canone Occidentale Vermouth di Torino Superior Extra Dry, 3 390 Ft

Thomas Henry Pink Grapefruit, kakukkfű, pink grapefruit)

*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 olívabogyós 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 körteszörpjével és gyömbérsörppel 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.*



Meggyszörp zamatos meggysemekkel

*A Full Natural 100% magyar meggyszörpjéből.*

# 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 csalánsörpjével, 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!

Kacsamájmousse 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

Fekete kagyló fehérboros vajmártásban

*A kagyló fekete, a bor fehér. Ez a fogásunk mégis az egyik legszínesebb előételünk.*

3 980 Ft



Kacsamájmouse bodzazselé alatt, barackchutney-val és kaláccsal



VarjúPapa tatárbeefsteakje friss zöldségekkel, vadkovászos házi kenyérrel



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



Fekete kagyló fehérboros vajmártásban



## VARJÚSÁG!

Bazsalikomos paradicsomleves  
vegán fetamorzsával

# LEVESEK

Tyúkhúsleves húsával, julienne zöldségekkel és házi tésztával



2 890 Ft

*„A levesnek le kell ülededni, 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!*

Legényfogó leves



2 980 Ft

*A legenda szerint egy ravasz szakácsnő ezzel a levessel csalta asztalhoz a legválogatósabb legényeket is. Aki egyszer megkóstolta, nemcsak repetázott... hanem maradt is. Azt beszélik, aki nálunk eszi, annak még a varjú és a kacska, amiből készítjük, is megsúgja: „Ez bizony visszajárós hely!”*

Hideg eperkrémleves lime-os túrómousse-szal



2 790 Ft

*Édes, savanykás, frissítő, krémes! Már ezen négy jelző miatt is érdemes megkóstolni édes indításnak!*

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 kenyerünk érkezik!  
Tejmentes fogás*

Bazsalikomos paradicsomleves vegán fetamorzsával



2 790 Ft

*Ciao! Ha rajong az olaszos életérzésért, erre a levesre azt fogja mondani: Va bene, azaz minden rendben!  
Tejmentes fogás*



Cézár saláta grillezett csirkemellel és parmezán forgáccsal



Gödöllői töltött csirkecombfilé illatos jázminrizszel és vajon párolt zöldborsóval



Konfitált kacsacomb káposztás cvekedlivel és akácmezes almával



Érlelt sonkával bordírozott szűzderék sült fokhagymás burgonyapürével és habzó vajon piritott karottával

# FŐÉTELEK

## VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel  
gluténmentes panírral is kérhető!

Cézár saláta grillezett csirkemellel és parmezán forgácsal

5 690 Ft

*Érezze igazi cézárnak magát, és élvezze a finom ízek harmóniáját!*

Gödöllői töltött csirkecombfilé illatos jázminrizszsel és vajon párolt zöldborsóval

5 690 Ft

*Gödöllő nemcsak kastélyáról, hanem töltött csirkéjéről is legalább annyira híres.*

*A nagy magyar klasszikust nem mindennapi módon tálaljuk!*

Rosé kacsamell sült túrófánkkal, nektarinchutney-val



6 690 Ft

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel. Egy kacsamell*

*sem kívánhatna szebb véget! Leheletnyi nektarinchutney-val, és indulhat a fánki!*

Konfitált kacsacomb káposztás cvekedlivel és akácmézes almával



6 190 Ft

*Ez az a fogás, amit a nagy is csak ünnepnap készített -*

*mi viszont nem bírtuk ki addig! - Tejmentes fogás*

VakVarjú Schnitzel snidlinges bécsi burgonyasalátával



5 490 Ft

*Osztrák sógoraink kedvence VakVarjú módra. A puha hosszúkaraj*

*a ház saját készítésű, fehérkenyérmorzsját öltötte magára.*

Érlelt sonkával bordírozott szűzderék sült fokhagymás burgonyapürével



6 190 Ft

és habzó vajon pirított karottával

*Eme malacleány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája*

*és annak a mamája, és annak a...*

Vörösboros marhapofa pörkölt pankó morzsában sült juhtúrós sztrapacskával

5 980 Ft

és kápiapaprika-salátával

*Volt pofánk ezt a nemes húst ilyen izgalmas köretekkel tálalni.*

*Úgy véljük, marhára finom lett!*

Kímélve sült vaddisznógerinc pirított polentával, erdei gombás pecsenyeszafttal



6 490 Ft

és sült pak choy-jal

*Hosszú sorokat írhatnánk arról, miért ez az egyik legfinomabb fogásunk.*

*De ettől most megkíméljük... A vaddisznógerincnél ez már bevált!*

# FŐÉTELEK

Hátszínsteak hollandi mártással, szalonnás kelbimbóval és rántott karfiollal 7 890 Ft

*Igazi háromnemzetes diplomáciai találkozó: amerikai steak, francia eredetű hollandi szósz, magyar rántott karfiol. A kelbimbó meg csak nézi, hogy került ő ide...*

Konfitált marhanyak vadasan, házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal 6 690 Ft

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

Bélszínsteak lecsókrémmel, pirított parászburgonyával, hízott kacsamájjal és vajban párolt zöldborsóval 9 980 Ft

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

Fokhagymán pirított tigrisrák tejszínes-bébi-parajos tagliatellével 5 690 Ft

*A paraj bébi, a taglia is ezzel van tele, a rák tigris, de a fokhagyma, na az ízig-vérig magyar!*

Grillezett lazacderék mogyorókrusztában, édesburgonyapürével és fokhagymás mangolddal 6 790 Ft

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

Vöröstonhal-steak mangós-gránátalmás bulgursalátával 6 590 Ft

*Oly könnyű ez a fogásunk, hogy TONnányit meg lehetne enni belőle!*

Grillezett kérges kecskesajt fügechutney-val és citrusos zöldsalátával 5 980 Ft

*Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!*

Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival 5 290 Ft

*Mennyi, de mennyi érvünk van e pelmenyi mellett! Többek között, hogy hús nélkül készítjük, vegetáriánus vendégeinknek (is) a nagy örömére!*



Konfitált marhanyak vadasan,  
házi szalvétagombóccal és tejfölhabbal



Zöldséges pelmenyi snidlinges tejföllel és sült brokkolival



Vöröstonhal-steak mangós-gránátalmás bulgursalátával



Bélszínsteak lecsókrémmel, pirított parászburgonyával,  
hízott kacsamájjal és vajban párolt zöldborsóval



# 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



Túrógombóc puszedlis tejföllel



Baszk sajtorta eperraguval



Málnás étcsokoládémousse feketeszeder-coulis-val  
mandulás morzsával

# DESSZERTEK

Madártej citrusos hablabdákka

*Időpontváltás! 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, tartósítószerk 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

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

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

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 390 Ft

VARJÚSÁG!

Levezetés?  
Csak lazán és könnyedén!





# VARJÚSÁG!

AranyVarjú  
kézműves American Pale Ale sörünk



## CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(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 Zitrone	990 Ft (0,33 l)
Estrella Damm Lemon <i>(Legismertebb spanyol sörklasszikus citromos, alkoholmentes verziója.)</i>	1 290 Ft (0,25 l)
Szent András Sörfözde 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 kivonatával 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

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

(4 cl)

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



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

(4 cl)

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 érelve.)

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



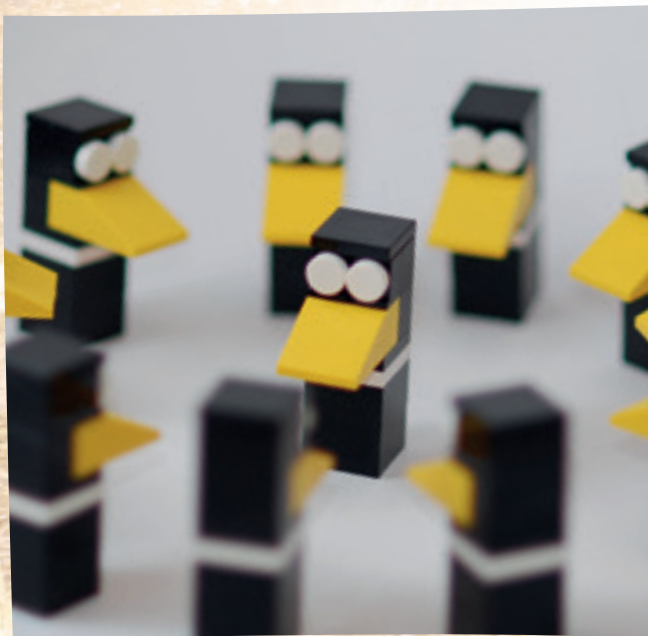
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



# VAKVARJÚ ÉTTEREM

Újlipót

1133 Budapest, Bessenyei u. 4-6.

Asztalos Gergely – üzletvezető • Németh László – konyhafőnök

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 398 62 55

ujlipot@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)**