



KEDVES VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy betért hozzánk!

A Várkert Bazárban, Buda ékszerdobozában megálmodott éttermünk lenyűgöző kilátással, modern eleganciával és páratlan kiszolgálással várja Önöket! A történelmi környezet és a bájos stílus tökéletes harmóniát alkot nemcsak éttermünk atmoszférájában, hanem séfünk fogásaiban is. A hagyományos magyar konyha által ihletett ételeink egy-egy vakvarjús csavarral kényeztetik a betérőket, így minden pillanat emlékezetes gasztronómiai utazássá válhat! A teljes VarjúVár-élményért látogasson el hozzánk nyáron is, rooftop teraszunkról a pesti panoráma csodás látványa teszi felejthetetlenné az itt töltött időt.

Távozáskor vigyen magával egy darabot ebből az élményből,
és ha újra átélné, térjen vissza hozzánk!

 A VarjúVár csapat



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!



VARJÚSÁG!

Kóstolja meg forró téli italainkat!

VAKVARJÚ „HÜTTE”, AVAGY FORRÓ TÉLI ITALOK

Meleg almás-gyömbéres limonádé

1 690 Ft

Almalé gőzölve, citrusokkal és gyömbérsziruppal megbolondítva.



Meleg narancsvirág-fahéj limonádé

1 690 Ft

Gubi Kapitány narancsvirág szörpje gőzölve, lédús citrusokkal és illatos fahéjjal bolondítva.

Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé

1 690 Ft

Szüretlen szilvalé citrusokkal és illatos szegfűszeggel forralva.



Rosso Toddy

2 590 Ft

Prémium vörös vermut, Gubi Kapitány narancsvirág szörpje és friss citromlé melengető fúziója, szegfűszeggel megbolondítva.

Aperol Punch

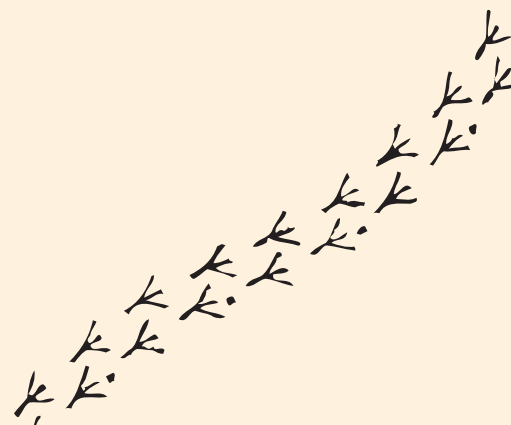
2 890 Ft

*Klasszikus Aperol almalével és illatos téli fűszerekkel felforralva.
A nyár kedvence hűvösebb napokra.*

Kókusz Grog

3 490 Ft

Kókuszos rum, édes ananászlé és friss citromlé, felmelegítve hozza el a karibi hangulatot.



SPRITZ BÁR



Málnás roséfröccs

2 490 Ft

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



Bodzás-mentás fröccs

2 490 Ft

Fehérborral, a Spájz Szörp 100% hazai bodzaszörpjével és szódával.

Cuba Libre Yuzu (BlindCrow Cola Yuzu, érlelt rum, liofilizált lime)

2 980 Ft

Könnyed karibi rum találkozása a japán citromos kézműves kólánkkal.

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 390 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

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

3 390 Ft

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

Cava Sangria (Nordés Blanco Vermouth, narancslé, Cava, szóda, fahéjszirup, narancs, fahéjrúd, csillagánizs)

3 490 Ft

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

Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa Aperitivo, MATCH Floral Tonic, szóda, lime, menta)

3 690 Ft

Vérnarancs, mangó és acai bogyó fúziója: egy selymesen gyümölcsös, szódával pezsgővé varázsolt különlegesség.

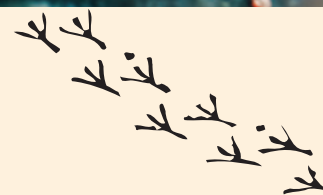
Paloma Spicy (Tequila blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, gyömbérszirup, liofilizált lime, kakukkfű, bükkfán füstölt só)

3 690 Ft

Igazi mexikói élmény a grapefruitszóda kellemes aromájával, gyömbér és kakukkfű fűszerességével, és csipetnyi füstölt sóval megbolondítva.



BÁR KÜLÖNLEGESSÉGEK



Mojito Mangó Eau de Lime (BlindCrow Mangó Mojito, érlelt rum, Angostura, menta, lime parfüm)

3 490 Ft

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

Strawberry Margarita (tequila, narancslikőr, limelé, eperpüré, kardamomhab)

3 980 Ft

Friss, epres, tequilás koktéلكlasszikus, amit kis kardamomhab tesz igazán különlegessé.

Crownstar Martini (vodka, vanílialikőr, maracujapüré, maracuja, bodzapezsgő)

4 280 Ft

A méltán népszerű maracujás Pornstar Martini kis varjúcsavarral, bodzapezsgővel kínálva.

Negroni Sfumato (Banhez Mezcal, Cocchi Storico Vermouth, Bitter Terza, friss narancs)

4 690 Ft

Különleges Negronink „füstös” csavarral, klasszikus rosso vermutból, rebarbarás gyógynövénylikőrből és kézműves mezcalból.

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 490 Ft

Alkoholmentesített rozébor, Gubi Kapitány eperszőrpje, eperdarabok és friss bazsalikom.



Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 490 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, sárgabarackszirup, aszalt barack és friss rozmaring.

Driver Spritz - alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

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

Lemon Tea Spritz - alkoholmentes „Limoncello” Spritz

3 390 Ft

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

Galícia Garden

3 490 Ft

Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordés 0,0 % alkoholmentes galíciai gin & MATCH Floral Tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.

L'Antidote Spritz

3 690 Ft

Kirobbanóan gyógynövényes és frissítő spritz, alma- és szőlőalapú pezsgő, fűszeres vermut és enyhén kesernyés tonik tökéletes játéka.

Negroni Free

3 490 Ft

Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Undone Not Vermouth alkoholmentes vermut, Nordés 0,0% alkoholmentes gin, Undone Not Aperitivo.

Palomita - alkoholmentes Paloma koktél

3 490 Ft

Alkoholmentes „tequilából” grapefruitszódával, friss pink grapefruittal és rozmaringgal.





VARJÚSÁG!

Válasszon alkoholmentes koktéjaink közül!



GIN & TONIC BAR



BlindCrow Gin, MATCH Mediterranean Tonic, narancs, boróka 2 990 Ft

Vadon termő gyümölcsökkel és biofűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-fűszeres tonikkal megbolondítva.

Kapriol Blood Orange & Peach Gin, Thomas Henry Pink Grapefruit, aszalt barack 3 790 Ft

Könnyed, friss és gyümölcsös gin-tonik. Vénarancs és barack egy hatalmas helyben!

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel, J. Gasco cseresznyés tonik, füge, kakukkfű 3 890 Ft

Édes füge és fűszeres babérlevél csodás elegye cseresznyés tonikkal.

Egy igazán különleges ízélmény!

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom, MATCH Mediterranean tonik, körtészelet, kardamom 4 090 Ft

Királykörtével, kardamommal készült francia gin találkozása a zsályás, rozmaringos, bazsalikomos mediterrán tonikkal.

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin, MATCH Floral Tonic, málna, kakukkfű 4 190 Ft

Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin-tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.

Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, szárított citrom 4 190 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, liofilizált eper, boróka 4 190 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, rozmarin 4 190 Ft

Citrusos, sós adriai gin, barcelonai olíva bogyós limonádéval párosítva.

Páratlan élmény gin-tonik rajongóknak!



HÁZI LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 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.



Bodza-licsi limonádé

A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág és licsi szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.



Körtés-gyömbéres limonádé

A Full Natural 100% magyar körte- és gyömbérszörpjével készül, friss citrom-, lime és narancs juice-szal, szódával felengedve.



Meggy-kakukkfű limonádé

A Full Natural magyar meggy-, és Gubi Kapitány kakukkfű szörpjével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felspriccelve.



Epres-rebarbarás limonádé

A Spájz Szörp Great Taste Awards elismerést elnyert magyar eperszörpjéből rebarbarapürével, friss citrom- és lime juice-szal, szódával felengedve.

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Áfonyás-levendulás limonádé

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

Mangós-kókuszos limonádé

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



VARJÚSÁG!

Fedezze fel limonádéink új ízeit!



HÁZI SZÖRÖK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp zamatos málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Otello szörp gurulós szőlőszemekkel

Gubi Kapitány KisVarjagnak készített szörpjéből.

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK, JEGES TEÁK

Cappy

narancs, alma, ananász, őszibarack

980 Ft (0,25 l)

FuzeTea

citrom, őszibarack

980 Ft (0,25 l)

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

850 Ft (0,33 l)

1 550 Ft (0,75 l)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

950 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)

ÜDÍTŐK

BlindCrow Family Drinks – Cola Yuzu

990 Ft (0,33 l)

Japán fűszeres citrommal ízesített saját kólánk.

BlindCrow Family Drinks – Hop Tonic

990 Ft (0,33 l)

Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.

BlindCrow Family Drinks – Mangó Mojitó

990 Ft (0,33 l)

Mangópürés frissítő menta szódánk.

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

950 Ft (0,25 l)

J. Gasco Tonic – Cseresznyés

990 Ft (0,2 l)

Thomas Henry Tonic – Pink Grapefruit

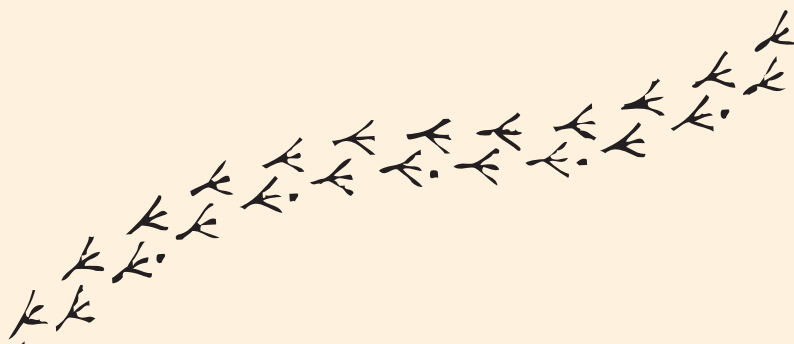
990 Ft (0,2 l)

Le Tribute Tonic – Olive Limonade

1 490 Ft (0,2 l)

MATCH Tonic – Mediterranean, Floral

1 590 Ft (0,2 l)



YBL-MENÜ

Amuse bouche – napi ajánlat

Kacsamájterraine vörösboros békikörtével,
fűszeres körtechutney, cékla, mustármag, pirított kalács

1, 10

Pear Bellini (Érett körte és alkoholmentes Bortolomiot könnyed kombinációja)

Sauska Villány – Brut Nature

Tejfölös vaddisznóraguleves, zsálya, zöldségek, kovászos kenyér

1, 7

Rosé kacsamell, ropogós polenta, hagyma gravy, kecskesajtmousse, savanyított salotta

1, 3, 6, 7, 10

Botanic Essence (Rétegzett gyümölcsösség, vibráló savakkal és mentás lecsengéssel)

Jakab Badacsony – Pinot Noir Easy 2023

Muflon vadasan, színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérterraine

1, 3, 7, 9, 10

Antidote Spritz (Kesernyés citrusos aperitif élmény, BlindCrow Hop-tonikkal)

Vida Péter Szekszárd – Valles Prémium Bikavér 2020

Császármorzsa, fűszeres-rumos szilvalekvár

1, 3, 7

Apricot- Earl grey cooler (Tea, barack és fahéj tökéletes harmóniája)

1413 Disznókő – Édes Szamorodin Tokaj 2022

Meglepetés

Menü italok nélkül 22 500 Ft/fő

Menü alkoholmentes
kocktélssorral 27 900 Ft/fő

Menü borsorral 27 900 Ft/fő

DUNA-MENÜ

Amuse bouche – napi ajánlat

Diós kéksajtkrém, aszalt paradicsom, citrusos zöldek

7, 8

Ginger & Tonic (Fűszeres frissesség, gyömbérrel és zöldfűszerekkel)

Hétszőlős Szőlőbirtok Tokaj – Hárslevelű BIO 2024

Karfiolkrémleves, ropogós túll, színes karfiolrózsák

1, 3, 7

Roston sült tőkehal, kagylómousseline, zsályás paszternákpüré,
sáfránymártás, pisztrángkaviár, gombahomok

3, 4, 7, 14

SageSour (Selymes textúra, friss zsályával, alkoholmentes spanyol ginnel)

Kislaki – Légli Géza – Balatonboglár / Chardonnay Parcella Válogatás 2025

Kárpáti fogasfilé, pirított garnéla, ördögszekérgomba,
kapros vajmártás, édesburgonya, sült salotta, koktélrákszoté

1, 2, 4, 7, 10

DillSpritz (Ropogós, üde gyümölcsösség friss uborkával, bodzával)

Folly Arborétum Badacsony – Kéknyelű 2025

Áfonyás étcsokoládémousse

3, 6

Cocoa Old Fashioned 0% (Régi klasszikus, alkoholmentes köntösben,

kakaó esszenciával és mandarinnal)

Áts Károly Tokaj – Áts cuvée 2023

Meglepetés

Menü italok nélkül 22 500 Ft/fő

Menü alkoholmentes
koktélsorral 27 900 Ft/fő

Menü borsorral 27 900 Ft/fő

ELŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

Előételeinket rendelheti
gluténmentes pékáruval is!

Varjúvár kenegetők:

4 290 Ft

füstös tojáskrém, pirított tökmag, diós kéksajtkrém, céklás hummusz

Három krém, három személyiség – de oly kedvesek, hogy mindegyiket kenyérre lehet kenni!

3, 7, 8, 11

Kacsamájterriner, vörösboros, fűszeres szilvachutney, cékla, mustármag,
pirított kalács



5 490 Ft

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

Mi, magyarok, mindenhogyan szeretjük a kacsa máját.

1, 10

Francia marhatatár, tojássárgája-pehely, szarvasgombás majonéz,
cornichon uborka



5 490 Ft

*VarjúGazdánk, Dembrovski Sándor a legjobb hazai szarvasmarhát hozza el nekünk
nádudvari tanyájáról. Bár a tatárok anno a franciáknak is törtek borsot az orruk alá,
előételünk kiválóságán bizonyosan nem vesznének össze!*

3, 10

Serpenyős tigrisrák fehérboros-tejszínes mártásban, bébispenót, sült paradicsom,
focaccia



4 490 Ft

*Ez a tigris nem harap, csak rabul ejt: tejszínes mártásban érkezik,
focacciával kitunkolva az igazi!*

1 (kizárólag a focaccia tartalmazza), 2, 7

VarjúGazda csippentés:

mangalicatepertő, parasztmájás, füstölt kolbászok, abált szalonna, Alpokalja

„Kis kerek Camembert” és „Magyartarka Kemény sajt”, hagymacsalamádé, kovászos kenyér

Igazi VarjúGazda-randevú: a mangalica Gesztelyről, Hajdu Katáék birtokáról,

a sajtválogatás pedig Répcevisről, Németh Balázsék családi gazdaságából repült a tányérra.

1 (kizárólag a kovászos kenyér tartalmazza), 7, 10



4 790 Ft



Varjúvár kezegetők: füstös tojáskrém,
pirított tökmag, diós kéksajtkrém, céklás hummusz



Kacsamájterriner, vörösboros, fűszeres szilvachutney,
cékla, mustármag, pirított kalács



Francia marhatatár, tojássárgája-pehely,
szarvasgombás majonéz, cornichon uborka



Serpenyős tigrisrák fehérboros-tejszínes mártásban,
bébispenót, sült paradicsom, focaccia



VARJÚSÁG!

Karfiolkrémleves, ropogós tüll,
színes karfiolrózsák



LEVESEK

Fácán-consommé, zöldborsó, csigatészta, julienne zöldségek



3 490 Ft

A consommé „derített” erőleves. Mi fácánnal varázsolunk még jobb kedvet hozzá, elfogyasztása után a mosoly garantált!

1, 3, 9

Gulyásleves, kovászos házi kenyér



2 980 Ft

Van, aminek nem lehet és nem is kell ellenállni. Ilyen egy tökéletes gulyásleves, amihez ropogós héjú házi kovászos kenyerünk érkezik! VarjúGazdánk, a Fajsi Paprika Manufaktúra 100%-ban magyar pirospaprikája minden cseppjében garantálja a magyaros virtust!

1, 9

Tejfölös vaddisznóraguleves, zsálya, zöldségek, kovászos házi kenyér



3 190 Ft

Mi mást is mondhatnánk erre a tökéletes levesre? Malaca van, ha ezt választja!

1, 7

Karfiolkrémleves, ropogós tüll, színes karfiolrózsák



2 890 Ft

Karfiolrózsák tüllszoknyában? Kérem, ez már haute cuisine!

1, 3, 7





Tanyasi csirkepaprikás, házi galuska,
tojáskrém, dehidratált tojás



„Gödöllői csirkecombfilé”,
ropogós sajtrokett, zöldborsópüré, savanyított shimeji



Rosé kacsamell, ropogós polenta, hagyma gravy,
kecskesajtmousse, savanyított salotta



Roston sült hízott kacsamáj, fahéjas zellerpüré,
zöldalmák, kalácspuding, petrezselyem

FŐÉTELEK

VARJÚSÁG!

A VakVarjú Schnitzel
gluténmentes panírral is kérhető!

Tanyasi csirkepaprikás, házi galuska, tojáskrém, dehidratált tojás



5 890 Ft

A nagymamánktól jól tudjuk: a jó csirkepaprikásnak nincs szüksége nagy szavakra.

Csak jó csirkére, jó paprikára a Fajsi Paprikamanufaktúrából és egy kis időre.

1, 3, 7

„Gödöllői csirkecombfilé”, ropogós sajtkrokett, zöldborsópüré, savanyított shimeji

5 890 Ft

Nem kell hozzá kastély: ez a csirke önmagában is királyi bánásmódot kapott.

1, 3, 6, 7, 10

Rosé kacsamell, ropogós polenta, hagyma gravy, kecskesajtmousse, savanyított salotta

7 290 Ft

Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.

Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!

1, 3, 6, 7, 10

Roston sült hízott kacsamáj, fahéjas zellerpüré, zöldalmák, kalácespuding, petrezselyem

8 980 Ft

Ami serpenyőben serceg, az rossz nem lehet! Különösen, ha egy illatozó

kacsamájról van szó! A „körítés” édes meglepetés.

1, 3, 6, 7, 9

VakVarjú Schnitzel pankómorzsában, parmezános burgonyapüré



5 790 Ft

Ahogy a VarjúVár Nagy Szakácskönyvben írva vagyon: friss hosszúkaraj

ropogós, aranyló bundában, Itália legkedveltebb sajtjával kevert burgonyapürével.

1, 3, 7

Cigánypecsenye Gesztelyi mangalicatarjából,

ropogós Anna-burgonya, kakastaréj, lecsóajvár, savanyított hagyma



7 590 Ft

A tarja gesztelyi, a taréj ropogós. VarjúGazdánk válogatott mangalicáiból

egy több mint 200 éve megálmodott és azóta is hódító körettel – az Anna-burgonyával.

7, 10

FŐÉTELEK

Sous-vide szűzpecsenye, lilakáposzta-krém, juhtúrós sztrapacska, borsos jus, szalmaburgonya

6 390 Ft

Eme malacleány szigorúan szűzies életet élt, csakúgy, mint mamája és annak a mamája, és annak a...

1, 3, 6, 7, 11

Hátszínsteak, sült póréhagymás tört burgonya, zöldbors-sabayon, szalonnás kelbimbó



8 980 Ft

A szabályon sosem változtatunk: a friss hátszín mindig VarjúGazdánk nádudvari tanyájáról érkezik hozzánk!

6, 7

Muflon vadasan, színesrépa-brunoise, szarvasgombás kenyérterrine

6 790 Ft

Legvadabb fogásunk, hiszen a muflon mellett még a gomba is szarvas!

1, 3, 7, 9, 10

Bélszínsteak a Dembrovsky-tanyáról, hízott kacsamáj, misós édesburgonya, tökmagos salotta, fermentált burgonyachips



10 890 Ft

Két nagygágyú egy tányéron. Nem tudunk közülük választani.

6, 8

Báránypartó palócosan, répapüré, zöldbab, szalonna, ropogós égetett tészta, tejfölhab, kapor

7 980 Ft

A bárányok hallgatnak. Helyettük meséljen ez a remek fogásunk, amely önmagáért beszél!

1, 3, 6, 7

Fusilli spaccati, mustáros pirított bélszíncsíkok, kakukkfűmorzsa, aszalt paradicsomos-fokhagymás gremolata



7 490 Ft

Signor Spaccati megérkezett Itáliából, és rögtön magyar bélszínnel barátkozott össze.

1, 3, 7, 10

Van még ám főételünk, lapozzon!





Hátszínsteak, sült póréhagymás tört burgonya,
zöldbors-sabayon, szalonnás kelbimbó



Belsőzínsteak a Dembrowszky-tanyáról, hízott kacsamáj,
misós édesburgonya, tökmagos salotta, fermentált burgonyachips



Fusilli spaceati, mustáros pirított belszínésíkok,
kakukkfűmorzsa, aszalt paradicsomos-fokhagymás gremoláta



Roston sült tőkehal, kagylómousseline, zsályás paszternákpüré,
sáfránymártás, pisztrángkaviár, gombahomok

FŐÉTELEK

Kárpáti fogasfilé, pirított garnéla, ördögszekérgomba,
kapos vajmártás, édesburgonya, sült salotta, koktélrákszoté

*A ruhát a fogasra, a fogast a gyomorba! Nálunk ez a szokás,
kérjük, ne cserélje fel a sorrendet!*

2, 4, 7, 10



7 190 Ft

Roston sült tőkehal, kagylómousseline, zsályás paszternákpüré,
sáfránymártás, pisztrángkaviár, gombahomok

*Gasztrokarnevál a tányéron, de ne tessék megijedni:
nem került homok a gépezetbe. Csak gomba.*

3, 4, 7, 14

6 890 Ft

Sótésztában sült füstölt zeller, parmezános arancini,
tárkonyos vajmártás, cseresznye, ropogós hajdina

A zeller állítólag afrodiziákum. Mi nem ígérünk csodát, csak egy jó vacsorát.

1, 3, 7, 9



5 590 Ft

Alpokalja füstölt tehéngomolya, sült bébi római saláta,
édesburgonya-fondant, paszternákropogós

*Az Alpokaljáról, Répcevisről, Németh Balázs családi gazdaságából érkezik
a bükkfán füstölt friss gomolya. A kézműves mennyiség és a saját kaszálóról
származó szalma garantálja a különleges ízeket.*

7



6 390 Ft

Misós glazúros padlizsán, kókuszos répapüré,
szezámos grillezett újhagyma, csicsóka

A padlizsán messzire merészkedett: misóval, csicsókával és szezámmal ázsiai kalandba kezdett.

11



5 690 Ft

GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 950 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

1, 3, 9



Csibefutam 1, 3

(rántott pipimell sült krumplival)

Pinocchio kedvence 1, 3, 7, 9

(bolognai spagetti reszelt sajttal)

Némó kedvence 1, 2, 3, 4, 7

(halrudacsák burgonyapürével)

Macskafogó 1, 3, 7

(rántott sajt párolt rizzsel)



SALÁTÁK, SAVANYÚSÁGOK

Házi káposztasaláta 12

890 Ft

Tejfölös uborkasaláta 7, 12

980 Ft

Csípős almapaprika 10, 12

890 Ft

Kis kevert VakVarjú saláta 10, 12

1 690 Ft

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



Sömlói galuska



Császár morzsa, fűszeres-rumos szilvalekvár



Túrógombóc, barnavajas pankómorzsa, édes tejföl, tejfölropogós



Fehérsokoládés gesztenyekrém,
szilva, feketeszemes töltelék, tésztaropogós

DESSZERTEK

Somlói galuska

2 890 Ft

Nem kell neki korona: a somlói galuska régóta elfoglalta helyét a magyar desszertek trónján.

1, 3, 7, 8

Császármorzsa, fűszeres-rumos szilvalekvár

3 190 Ft

Nem tudjuk, Ferenc József hogyan szerette, de ebben a formában mi biztosan megszavazzuk.

1, 3, 7

Túrógombóc, barnavajas pankómorzsa, édes tejföl, tejfölropogós



2 980 Ft

VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögzös túrójából, ízig-vérig hazai tejből készül. Fogyasszuk hazafias büszkeséggel!

1, 3, 7

Áfonyás étcsokoládémousse, feketeszeder-coulis-val,
mandulás morzsával



2 950 Ft

Ne mondja, hogy tele a hasa, ezt még mousse-áj megkóstolnia!

3, 6

Fehérsokoládés gesztenyekrém, szilva, feketeszézamos túll,
tésztaropogós

2 890 Ft

A gesztenye és a szilva estélyre készültek. Fekete túllben jelentek meg.

1, 3, 7, 11

KÁVÉK, MATCHA, FORRÓ ITALOK

Espresso	790 Ft
Dupla Espresso	1 390 Ft
Ristretto, Macchiato, Hosszú kávé	790 Ft
Cappuccino	990 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejhabbal)</i>	1 090 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto forró tejjel és tejhabbal)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos forró tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csoki, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagyi, tej és tejszínhab)</i>	1 790 Ft
Forró csokoládé <i>(Fehér csokoládé, cukorkmentes étcsokoládé, sós karamellás vagy narancsos-fahéjas ízben)</i>	1 690 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft
Matcha Latte zabtejjel	1 290 Ft
Mangós Matcha Latte zabtejjel	1 590 Ft

DILMAH TEA

1 490 Ft

Earl Grey <i>(bergamott ízesítésű fekete tea),</i>	Ceylon Green Tea <i>(ceyloni prémium zöld tea)</i>
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöld tea),</i>	Erdei gyümölcs <i>(áfonya-gránátalma mix)</i>
Csipkebogyó-hibiszkusz tea	

Dobay Cukrászdák
már 3 helyszínen Budapesten!

www.dobaycukraszda.hu



VARJÚSÁG!

Rendeljen Dobay-tortát következő
VakVarjús ünnepléséhez!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

Soproni

Paulaner Original Münchener Hell lager

Edelweiss búzasör

Mort Subite Kriek

(belga meggyes sör)

1 490 Ft *(0,3 l)*

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 590 Ft *(0,3 l)*

1 390 Ft *(0,3 l)*

1 390 Ft *(0,25 l)*

1 980 Ft *(0,5 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

2 190 Ft *(0,5 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

3 890 Ft *(1 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

4 190 Ft *(1 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

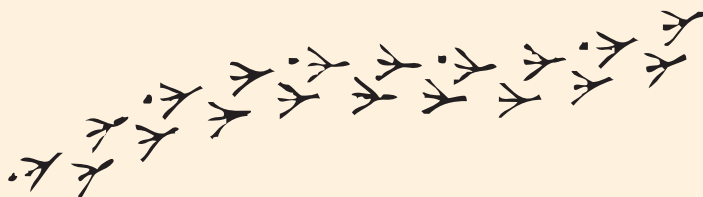
4 590 Ft *(1 l)*

ÜVEGES SÖRÖK, CIDER (0,33 l)

Heineken	990 Ft
Soproni Citrus Szűretlen Lager	990 Ft
Moritz Epidor <i>(Strong lager háromszorosan pörkölt malátával, gazdag karamellás és aszalt gyümölcsös jegyekkel Barcelona legrégebbi sörfőzdéjéből.)</i>	1 980 Ft
MONYO Brewing Gluténmentes IPA <i>(Könnyed IPA aranybarna megjelenéssel, fűszeres, citrusos, kissé gyantás ízvilággal, enyhén keserű lecsengéssel.)</i>	2 490 Ft
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(Belga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barna sör.)</i>	2 690 Ft
BudaPrés Cider – Birs 2024 <i>(Valódi birsalmával együtt préselt, különleges aromájú, harmonikus kisüzemi cider.)</i>	2 690 Ft

ALKOHOLMENTES SÖRÖK (0,33 l)

Heineken 0,0%	990 Ft
Gösser Natur Zitrone	990 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem IPA	2 390 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem Meggyes	2 690 Ft
Paulaner Hefe Weissbier 0,0% <i>(alkoholmentes búzasör)</i>	1 890 Ft



ÉTVÁGYCSEPPEK, APERITIFEK

Campari Bitter	(A milánói kávéházak 1860 óta tartó, időtlen, rubinvörös klasszikusa. Titkos recept alapján készülő, karakteresen keserű, fűszeres és citrusos mestermű, a tökéletes étvágygerjesztő és Negroni-alap.)	1 690 Ft (4 cl)
Bitter Terza	(A „Modernkori Campari”, kevesebb kesernyével, gazdag beltartalommal. Kézműves vörös bitter, 22-féle gyógynövény lágy, selymesen fűszeres és elegáns egyensúlyát nyújtja.)	2 190 Ft (4 cl)
Amaro Montenegro	(Könnyed, citrusos karakterű bolognai gyomorkeserű. Narancshéjas, korianderes és teás jegyekben gazdag, lágyan édeskés tónusai miatt kiváló étvágygerjesztő.)	2 190 Ft (4 cl)
Aperol	(A spritzkultúra ikonja; élénken narancsos, finoman rebarbarás és édeskésen kesernyés ízvilág.)	2 690 Ft (8 cl)
Sarti Rosa Aperitivo	(Frissítő, gyümölcsös aperitívó szicíliai vérnarancssal, maracujával és mangóval.)	3 090 Ft (8 cl)

VERMUTERIA – VAKVARJÚ VERMUT-BÁR

Miró Rosso Vermouth / Katalónia, Spanyolország	(Hamisítatlanul spanyol stílusú édes vörös klasszikus több, mint 100 éves recept alapján. Mediterrán gyógynövények, rozmaring, kakukkfű és édeskömény tökéletes, édeskés-kesernyés egyensúlya.)	2 190 Ft (8 cl)
Nordés Vermouth Blanco / Galícia, Spanyolország	(Jellegzetes galíciai növényekkel, zsályával, salicorniával, babérlevéllel készült üdítően gyógynövényes és sós, enyhén kesernyés, fűszeres spanyol fehér likőrbor.)	2 390 Ft
Canone Occidentale Vermouth di Torino Superiore Extra Dry / Torino, Olaszország	(Cortese szőlő levéből, kakukkfűvel, rozmaringgal, kamillával és bodzavirággal ízesített, elegáns, száraz vermut a torinói őshazából.)	3 490 Ft

Cocchi Storico Vermouth di Torino / Torino, Olaszország *(Giulio Cocchi 1891-ből származó eredeti receptjének újjászületése. Muskotályos boralap, piemonti borsmenta, citrom, üröm, kardamom, angyalgyökér fűszerezéssel.)* 3 490 Ft

VODKA

(4 cl)

Absolut Blue Vodka 1 590 Ft

Grey Goose Original *(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)* 3 190 Ft

Beluga Noble *(Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozsalapú orosz vodka.)* 3 490 Ft

Meili vodka by Jason Momoa *(Jason Momoa hawaii színész társalapításával forgalomba hozott vodka. Montanai tavaszi búza, kukorica, árpa és a Sziklás-hegységből nyert tiszta forrásvíz egyszeres lepárlásával készül. „Világ Legjobb Vodka” TAG Global Spirits Awards 2024.)* 3 690 Ft

GIN

(4 cl)

 BlindCrow Gin *(Vadon termő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillei narancs- és citromhéjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 890 Ft

Kapriol Blood Orange & Peach Gin *(Zamatos őszibarack és vérnarancs mellett oregánó, rozmaring, csipkebogyó és menta is fűszerezi ezt a kirobbanóan gyümölcsös gint.)* 2 390 Ft

Tarsier Lychee & Raspberry Pink Gin *(Málna, licsi, sárgánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 490 Ft

June by G'Vine Royal Pear & Cardamom *(Francia szőlőpárlat-alapú ginlikőr királykörtével és kardamommal infúzálva.)* 2 490 Ft

Drumshanbo Gunpowder Fig & Laurel *(Ír ginkülönlegesség fügével, babérlevéllel és toszkán borókával infúzálva.)* 2 990 Ft

Puerto de Indias Diamond *(Egyedi, fehér eper / pineberry 24 órás áztatásával, majd lassú lepárlással készült exkluzív andalúz gin.)* 3 290 Ft

Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamott teszi frissé és izgalmassá.)* 3 490 Ft

Oyster Fine de Claire Adriatic Gin Wild Citrus *(Tengerpartot idéző ásványos-sós kordy Montenegroból, frissen szedett vad citrusokkal, gyantás borókával, kardamommal és csipetnyi kamillával.)* 3 590 Ft

TEQUILA, MEZCAL

(4 cl)

Mijenta Blanco Tequila *(Prémium tequila 100% kék Weber-agavéből. Többszörösen díjnyertes tequila Jalisco-felföldről, Arandas városából.)* 3 190 Ft

Banhez Mezcal Artesanal *(Oaxaca-i közösségi mezcal, melyet a 28 mexikói családból álló UPADEC termelői szövetség készít Ejutla régiójában. Hagyományos módszerekkel készül: föld alatti kemencében sült agavéből, tahonával zúzva, spontán erjesztéssel és réz alembikben lepárolva.)* 3 190 Ft

Casamigos Reposado Tequila *(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hétéves 100% kék agavéből, kisüsti lepárlással lepárolt, majd hét hónapig amerikai tölgyfahordóban érlelt tequila.)* 4 190 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.)* 4 190 Ft



RUM, FÜSZERES RUM

(4 cl)

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

1 690 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.)*

2 190 Ft

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

2 990 Ft

Rum Nation Meticho Coconut / Panama *(Bársonyos panamai rumalap érett kókusz, krémes karamell és lágy vanília trópusi harmóniájával.)*

3 350 Ft

Rhum Barbancourt 8 YO Five Stars / Haiti *(Friss cukornádléből, francia konyak-technológiával készült, rendkívül elegáns és gyümölcsös párlat.)*

3 490 Ft

Black Tot Finest Caribbean Rum / Guyana, Barbados, Jamaica *(Az egykori brit tengerészet receptje ihlette, teljesen cukormentes, testes, étcsokoládés, kávé és fűszeres prémium blendelt rum.)*

3 790 Ft

Planteray PXXO / Barbados *(Pedro Ximénez sherrys hordóban érlelt extra „őreg” karibi rum.)*

3 890 Ft

Botran Solera 18 / Guatemala *(Zacapa rum testvérpárlata, komplexebb ritkaság, amely 18 év ex-bourbon, újraégetett bourbon, Oloroso sherry és portói hordós Solera-érlelést kapott.)*

4 190 Ft



KONYAK, BRANDY, CALVADOS

(4 cl)

- Milenario Solera Reserva Brandy / D.O. Jerez, Spanyolország *(Régi sherryhordókban, Solera-rendszerben 3 évig érlelt andalúz különlegesség, vaníliás, aszalt mazsolás és pörkölt mogyorós jegyekkel.)* 1 790 Ft
- Hennessy VS Cognac / Cognac, Franciaország *(A világ legnépszerűbb, élénk, tölgyes, klasszikus konyakja.)* 2 690 Ft
- Martell VSOP / Cognac, Franciaország *(Egy 1840 óta készített, komplex és elegáns konyak, melynek címkéje a Napkirály, XIV. Lajos előtt tiszteleg.)* 3 690 Ft
- Christian Drouin Calvados VSOP / Normandia, Franciaország *(Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)* 3 690 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

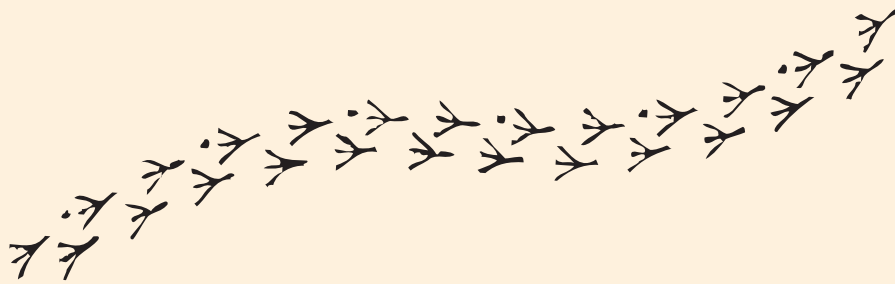
- Jameson / Írország *(Klasszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 2 390 Ft
- Maker's Mark / Kentucky, USA *(Prémium kategóriás whiskey egyedi összetétellel, 70% kukorica, 14% malátázott árpa és 16% vörös téli búza.)* 2 390 Ft
- Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee, USA *(Kétszeres aktívszén szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 490 Ft
- Glenmorangie Original 12 years / Highland, Skócia *(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)* 3 490 Ft
- Redbreast 12 years / Írország *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Oloroso sherryhordókban.)* 3 590 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside, Skócia	(Amerikai bourbon- és sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)	4 190 Ft
Ardbeg An Oa / Islay, Skócia	(Újraégetett Pedro Ximénez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)	4 290 Ft
Hibiki Japanese Harmony / Japán	(A három legjobb japán whiskeyleparló válogatott maláta- és gabonawhiskeyjeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)	4 290 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's	1 890 Ft
Jägermeister	2 090 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista, Unicum Orange	1 990 Ft
Limoncello Santoni	(Olasz prémium citromos likőr.) 1 990 Ft
Tatratea Original 52%	(Teaalapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.) 2 190 Ft
Unicum Riserva	(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.) 2 490 Ft





VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



VarjúPapa chilikrém



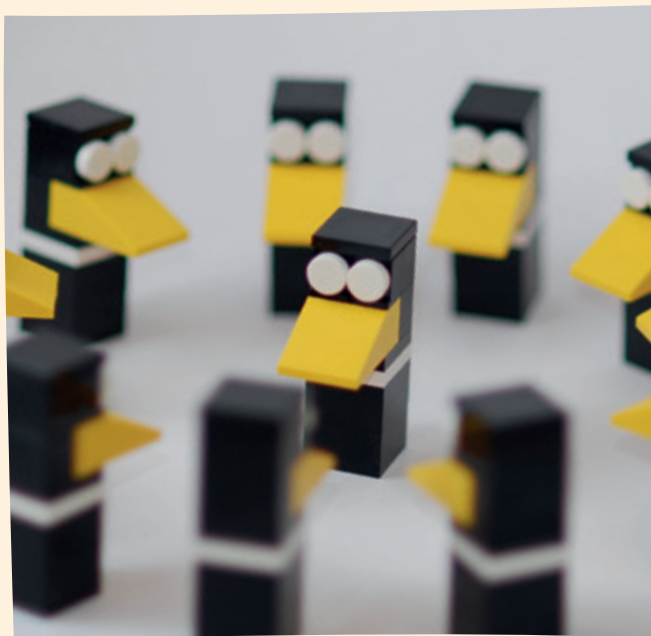
VakVarjú bögre



Táskatartó



VakVarjú zokni



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



Páros ajándékutalvány,
tökéletes minden alkalomra

Szülinapi
páros ajándékutalvány



Esküvős
páros ajándékutalvány



Csoportos
ajándékutalvány



ALLERGÉNEK

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Glutént tartalmazó gabonafélék | 8 | Diófélék |
| 2 | Rákfélék | 9 | Zeller |
| 3 | Tojás | 10 | Mustár |
| 4 | Hal | 11 | Szezámmag |
| 5 | Földimogyoró | 12 | Kén-dioxid és szulfitek |
| 6 | Szójabab | 13 | Csillagfűrt |
| 7 | Tej (laktózzal együtt) | 14 | Puhatestűek |



hozzáadott gluténmentes étel



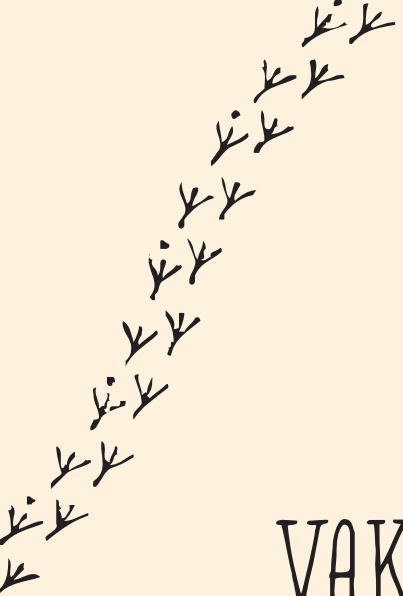
hozzáadott laktózmentes étel



vegetáriánus étel

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.



VAKVARJÚ VARJÚVÁR ÉTTEREM

Várkert Bazár – Öntőház udvar

Berki Tamás – üzletvezető • Parcssetich Ernő – chef

ASZTALFOGLALÁS:

+36 20 271 0957

varjuvar@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-csütörtök: 12:00-23:00

péntek-szombat: 12:00-24:00

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 borraivalót pedig kedves Vendégeinkre bízunk.

www.vakvarju.com