



Étlap / Menu



VÁROSLIGET CAFÉ & RESTAURANT

– BUDAPEST ROMANTIKÁJA –

A Korcsolyacsarnok gyönyörűen felújított központi épületében éttermünk, a Városliget Café & Restaurant anno 1895 hívogat. A történelmi környezetbe költöztetett, szerethetően mai kávéház századfordulós polgári konyhát, tradicionális magyar értékeket kínál. Egyedülálló panorámával, történelmi relikvia- és fotókiállítással várjuk vendégeinket. A hely különlegességei közé tartozik a kétféle frissen pörkölt kávébab keverékéből főzött Liget kávé és az ízletes tányérhús.

A tágas tér több részre tagolódik, a vendég kedve szerint választhat tágasabb vagy kuckósabb helyet. Körülötte polcok régi játékokkal, sporteszközökkel, új és régi könyvekkel, de a hatalmas ablakokon kitekintve is csudát lát: lenyűgöző kilátást a Vajdahunyad várra, amely esti fényben úgy tündököl, mint egy meseillusztráció.



Nyitvatartás:

hétfőtől-vasárnapig 12:00 – 22:00 óráig

konyha 12:00 – 21:30 óráig

H-1146 Olof Palme Sétány 5. | +36 30 869 14 26 | www.varosligetcafe.hu | info@varosligetcafe.hu

VÁROSLIGET CAFÉ & RESTAURANT

– THE ROMANCE OF BUDAPEST –

Our restaurant is situated in the beautifully renovated Skating Hall, Városliget Café & Restaurant anno 1895. The restaurant is located in a historical environment what offers traditional Hungarian dishes and values from the turn of 19th century. We provide a truly unique panorama and a historical exhibition of relics and photos to our guests. Our signature products are the Liget Coffee which is made of two kinds of special freshly roasted coffee beans and not mention our delicious tender beef.

The facility is divided into several spaces, so our guests may choose from a spacious or a cosy homelike one as well. The whole area is surrounded by old toys, sport instruments and chistorical books, but view of the Vajdahunyad Castle is the one that always leave our guests speechless. If you visit us in the evening, you will make sure that it looks like exactly a picture in a fairy tale.



Opening hours:

Monday to Sunday 12:00 a.m. – 10:00 p.m.

kitchen 12:00 a.m. – 9:30 p.m.

H-1146 Olof Palme Sétány 5. | +36 30 869 14 26 | www.varosligetcafe.hu | info@varosligetcafe.hu

1 € / 350 Ft | A végösszeghez 15% szervizdíjat számolunk fel. | The 15% service charge is added to the grand total.


KÜLÖNLEGESSÉGEINK



OUR SPECIALITIES



Kacsamáj Paté savanyított zöldségekkel, piritóssal 4990 Ft


 *Csillagút édes szamorodni*
2290 Ft / 1 dl / 6,54 € / 1 dl

Duck liver paté, pickled vegetables and toast 14,26 €

1 7 10



Sütőtökrémleves tökagós koronával 2890 Ft


 *Szóke Paskoni Chardonnay*
2490 Ft / 1,5 dl / 7,11 € / 1,5 dl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed pastry 8,26 €

1



Tradicionalis marhagulyás csipetkével 3490 Ft


 *Városliget Cuvée*
1790 Ft / 1,5 dl / 5,11 € / 1,5 dl

Traditional Goulash soup with fresh bread 9,97 €

1 3 9



Ropogós kacsacomb párolt káposztával,
stircelt burgonyával, borban párolt almával 9290 Ft

 *Takler Cabernet Franc*
2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl

Crispy duck leg with steamed cabbage, apple in wine, potato medallions 26,54 €

9

KÜLÖNLEGESSÉGEINK



OUR SPECIALITIES



Ökörpofa vadasan, szalvétagombóccal 8190 Ft
Pfneiszl Merlot



1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl

Ox cheek in creamy vegetable sauce with bread dumplings
23,40 €

1. 3. 7. 9. 10.



Pisztáciás fehérsokoládé torta málnafagylalttal 3490 Ft
Pistachio white chocolate cake
with raspberry ice cream
9,97 €

1. 3. 7. 8.



Csülök rilette házi savanyúsággal, piritóssal 4990 Ft
Káli Olaszrizling



1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl

Knuckle rilette with pickled vegetables and toast 14,26 €

1. 7. 10.



Spicces füge respektus (Ország tortája 2023) 3290 Ft
„Spicces füge respektus” (Cake of the state 2023)
9,40 €

3. 7. 8.

KÜLÖNLEGESSÉGEINK



OUR SPECIALITIES



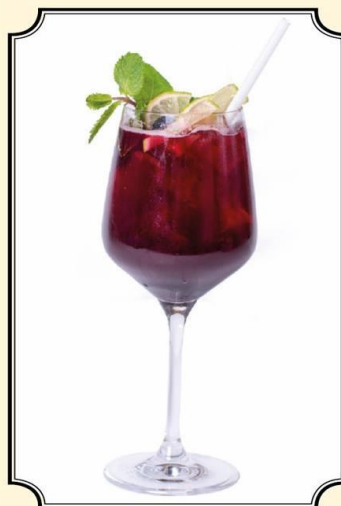
Liget kávé 1690 Ft
Liget Coffee 4,83 €



Zöld kávé (brazil santos) 1490 Ft
Green coffee (brasil santos) 4,26 €



Városliget limonádé
1690 Ft
Városliget lemonade
4,83 €



Városliget Spritz
3290 Ft / 9,40 €

KÜLÖNLEGESSÉGEINK



OUR SPECIALITIES



Forró csokoládé 1490 Ft
Hot chocolate 4,26 €



Városliget cappuccino 1390 Ft / 3,97 €



Sütőtökös-kardamomos
limonádé 1690 Ft
Pumpkin-cardamom
lemonade 4,83 €



Fahéjas-almás
limonádé
1690 Ft
Cinnamon-apple
lemonade
4,83 €

ELŐÉTELEK



STARTERS



Angus carpaccio 6490 Ft
Mészáros Kadarka Prémium
2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl
Angus carpaccio with toast 18,54 €

1. 7. 9. 10.



Burrata friss paradicsommal és
bazsalikompesttóval 6490 Ft
Bock Rosé
1690 Ft / 1,5 dl / 4,83 € / 1,5 dl
Burrata with fresh tomatoes and basil pesto 18,54 €

7. 8.



Lazacatár avokádóval 5890 Ft
Paulus Rosé Frizzante
1490 Ft / 1 dl / 4,97 € / 1 dl
Salmon tatar with avocado 16,83 €

1. 4. 7.



Csülök rilette házi savanyúsággal, pirítóssal 4990 Ft
Káli Olaszrizling
1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl
Knuckle rilette with pickled vegetables and toast 14,26 €

1. 7. 10.

LEVESEK



SOUPS



Tradicionális marhagulyás csipetkével 3490 Ft

Városliget Cuvée



1790 Ft / 1,5 dl / 5,11 € / 1,5 dl

Traditional Goulash soup with fresh bread 9,97 €

1 3 9



Jókai bableves füstölt csülökkel 3290 Ft

Mészáros Kadarka Prémium



2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl

Bean soup „Jókai” style with smoked ham, sausage 9,40 €

1 3 7 9



Sütőtökrémleves tökmagos koronggal 2890 Ft

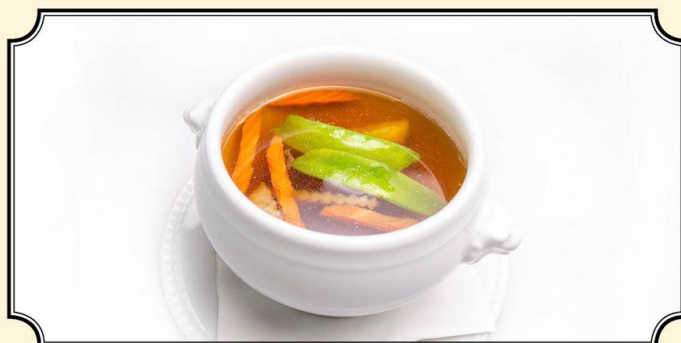
Szőke Paskomi Chardonnay



2490 Ft / 1,5 dl / 7,11 € / 1,5 dl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed pastry 8,26 €

1



Házi húsleves daragaluskával, zöldségekkel 2990 Ft

Meat broth with vegetables and semolina noodles 8,54 €

1 3 7 9

– TÖRTÉNETE –

A Tányérhús az Osztrák Magyar Monarchia idejéből származó „nemes étel”, amely kezdetben I. Ferenc József császárnak köszönhető népszerűségét, kedvenc étele lévén. Hamarosan az egész birodalomban elterjedt az arisztokrata és polgári konyhákban, így vált a magyarok közkedvelt fogásává. Igazi gasztrotörténeti klasszikus, amelyet kizárólag kiváló magyar alapanyagokból készítünk, extra levesbetétekkel és köretekkel szolgálunk fel Önnek.

AHOGYAN MI KÉSZÍTJÜK

A csontot és a zöldségeket a vöröshagymával együtt hideg vízben feltesszük főni.

Amikor felforrt, lehabozzuk, és csak ekkor adjuk hozzá a marhahúst, így az értékes nedvek és zamatok a húsból maradnak.

A levest sóval, szemes borssal ízesítve, lassú tűzön, gyöngyöztetve mintegy 12 órán át főzzük.

A benne lévő marhaszegyet teljes puhulásakor, nagyjából 4-5 óra után emeljük ki a léből.

Amikor elkészült, lezárjuk és pihentetjük.

A húst a levesben főtt zöldségekkel együtt előmelegített tálban daragaluskával kínáljuk.

A velőt forrón, pirítóson tálaljuk

A húshoz almás tormát, pirított burgonyát, meggy mártást vagy spenótot ajánlunk.

Az évszázados tradíciót követve igazi ínycucc fogást készítünk, amelynek különleges élményét most Önnek kínáljuk, Kedves Vendég!

– TÁNYÉRHÚS HISTORY –

The tender beef is one of the most popular traditional dishes of the Austro-Hungarian Monarchy, since it was the favorite meal of Franz Joseph I., emperor of Austria. Later it spread throughout the entire monarchy, so it was prepared in every kitchens of aristocrats and bourgeois as well. Tányérhús thus is an original gastro-historical classic. We only use top quality Hungarian meat and vegetables, served with special toppings and garnishes.

THE WAY WE PREPARE IT

We start boiling the bone and vegetables with onion in cold water.

When it comes to the boiling point, we skim it and we add the meat, so the precious moisture and aromas do not leave the meat. We cook the soup on slow fire for 12 hours.

When the meat perfectly softens, we take it out and we flavour our broth. When it is done, we seal it and let it rest.

We offer the meat on a preheated plate with vegetables and dumplings.

We empty the marrow from the bone and serve it on hot toast.

For the meat we recommend horseradish with apple, fried potatoes, sour cherry- or spinach sauce. Following the century-old tradition we prepare a truly gourmet meal which is now being offered to you, our Dear Guests!



FOGYASZTÁSI JAVASLAT / MEAL SUGGESTION

- 1 Marhahúsleves topfban, vefelőtt zöldségekkel, daragaluskával. Velőscsont pirítós kenyérrel, fokhagymával.
Meat-broth with vegetables and semolina noodles. Marrow-bone on garlic toast.
- 2 Omlós marhaszegy stircelt burgonyával, almás tormával. Választható mártások: meggy vagy tejszínes paraj.
Tender beef brisket with potato medallions, apple horseradish. Sauce options: sour cherry or creamy spinach.



Káli Olaszrizling

1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl

1 3 7 9

11 990 Ft / 34,26 €


FŐÉTEL



MAIN COURSES



Paprikás csirke kapos-túrós csuszával,
szalonnapörccel 5490 Ft


 *Mészáros Kadarka Prémium*
2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl

Chicken paprikash with dill savoury curd pasta
and bacon 15,69 €

1 3 7



Ropogós kacsacomb párolt káposztával,
stircelt burgonyával, borban párolt almával 9290 Ft


 *Takler Cabernet Franc*
2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl

Crispy duck leg with steamed cabbage, apple in wine, potato
medallions 26,54 €

9



Ökörpofa vadasan, szalvétagombóccal 8190 Ft


 *Pfneiszl Merlot*
1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl

Ox cheek in creamy vegetable sauce with bread dumplings
23,40 €

1 3 7 9 10



Rántott szűz burgonyapiürével, körtecompóttal 6990 Ft

 *Babarczi Sauvignon Blanc*
1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl

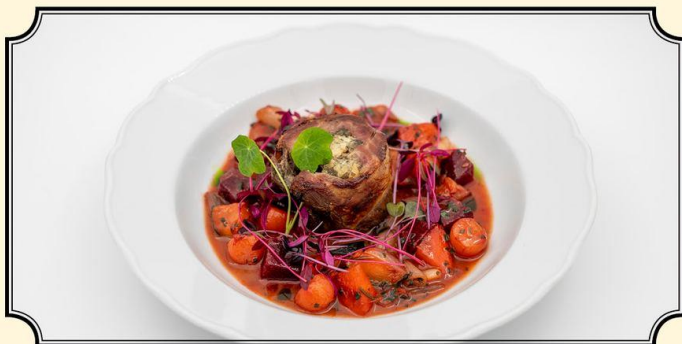
Fried pork tenderloin, mashed potato and pear compot
19,97 €

1 3 7

FŐÉTEL



MAIN COURSES



Lassan sült bányász serpenyős zöldségekkel 9490 Ft

Pfneiszl Merlot



1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl

Slowly baked lamb with pan fried vegetables

27,11 €

9



Rizstésztába tekert párolt zöldségek sáfránymártással,
vadrizzsel (vegán) 5490 Ft



Városliget Irsai Olivér
1490 Ft / 1,5 dl / 4,26 € / 1,5 dl

Vegan steamed vegetable rolls with saffron sauce
and wild rice 15,69 €

4

7



Rib-eye steak (220 g) Anna burgonyával,
házi káposztasalátával 14 990 Ft



Takler Cabernet Franc
2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl

Rib-eye steak (220 g) with casserole potato
and home made cabbage salad 42,83 €

1

7

9

BÁRMIKOR



ANYTIME



Grillezett gomolya sült zöldségekkel, csicsókapürével 5990 Ft

Káli Olaszrizling



1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl

Hungarian „gomolya” cheese with roasted vegetables and sunchoke purée 17,11 €

7 9



Parajos túróval töltött tészta csőben sütvé 5490 Ft

Bock Rosé



1690 Ft / 1,5 dl / 4,83 € / 1,5 dl

Pasta gratin stuffed with spinach & cottage cheese 15,69 €

1 3 7



Langaló füstölt tarjával, fokhagymás tejfellel 4490 Ft

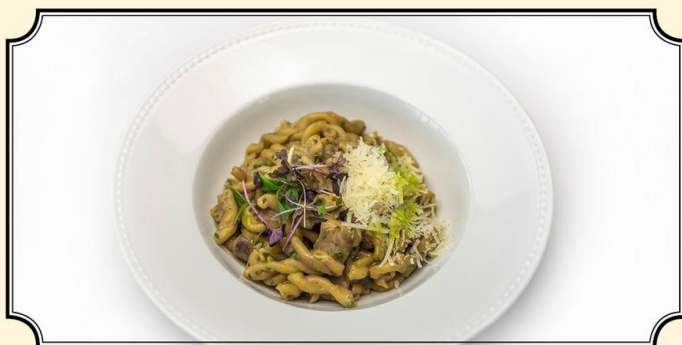
Városliget Irsai Olivér



1490 Ft / 1,5 dl / 4,26 € / 1,5 dl

„Langallo” with garlic sour cream 12,83 €

1 7



Erdei gombás házi tészta parmezánnal 4690 Ft

Szóke Paskomi Chardonnay



2490 Ft / 1,5 dl / 7,11 € / 1,5 dl

Home made pasta with porcini and parmesan 13,40 €

kérhető gluténmentes tésztával is / available with gluten-free pasta

1 3 7

BÁRMIKOR



ANYTIME



Caesar saláta grillezett csirkemellel 5590 Ft

Szőke Paskomi Chardonnay



2490 Ft / 1,5 dl / 7,11 € / 1,5 dl

Caesar salad with roasted chicken breast 15,97 €

1 3 4 7 10



„Tányérhús” szendvics 5190 Ft

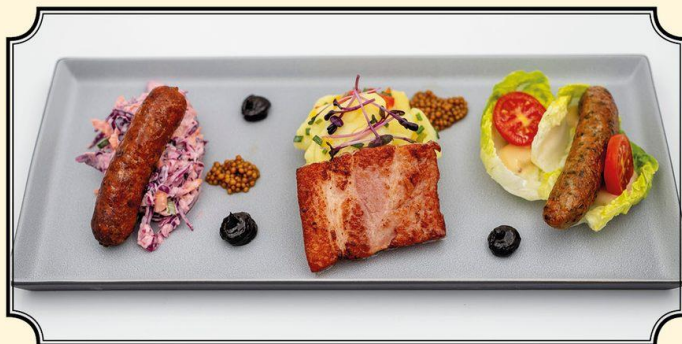
Áts Furmint



2590 Ft / 1,5 dl / 7,40 € / 1,5 dl

Tender beef sandwich 14,83 €

1 7 9 10



Magyaros húsválogatás házi salátavariációkkal 5590 Ft

Káli Olaszrizling



1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl

Hungarian pork selection with salad variations 15,97 €

3 4 7 9 10



Kacsamáj Paté savanyított zöldségekkel, pirítóssal 4990 Ft

Csillagút édes szamorodni



2290 Ft / 1 dl / 6,54 € / 1 dl

Duck liver paté, pickled vegetables and toast 14,26 €

1 7 10

DESSZERTEK



DESSERTS



Városliget Sacher 3390 Ft
„Városliget” Sacher 9,69 €

1. 3. 7. 8.



Somlói galuska 2890 Ft
Somlói dumplings (traditional Hungarian dessert) 8,26 €

1. 3. 7. 8.



Pisztáciás fehér csokoládé torta málnafagyalattal 3490 Ft
Pistachio white chocolate cake with raspberry ice cream 9,97 €

1. 3. 7. 8.



Meggyes rétes vaníliafagyalattal 2990 Ft
Sour cherry strudel with vanilla ice cream 8,54 €

1. 3. 7. 8.

Cukrászatunk vállalja egész torták elkészítését is többféle méretben.
További információért érdeklődjön kollégáinknál.

DESSZERTEK



DESSERTS



Spicces füge respektus (Ország tortája 2023) 3290 Ft
„Spicces füge respektus” (Cake of the state 2023) 9,40 €

3 7 8



Tonkababos áfonya mousse (cukormentes) 3190 Ft
Tonka bean cranberry mousse (sugar-free) 9,11 €

3 7 8



Máglyarakás 3290 Ft
Hungarian bonfire stack 9,40 €

1 3 7 8



Mandarinos-mákos tartelette 2990 Ft
Mandarin tartlette with poppy seed 8,54 €

8

We provide the possibility of ordering (6-10-14 slices) cakes from our confectionery
For more information please ask our colleagues.

SPRITZ / KOKTÉL



SPRITZ / COCKTAIL

Aperol Spritz
3290 Ft / 9,40 €

Hugo
3490 Ft / 9,97 €

Whisky Sour
4190 Ft / 11,97 €

Városliget Spritz
3290 Ft / 9,40 €

Városliget Spritz
alkoholmentes / alcohol free
2290 Ft / 6,54 €

Mojito
2890 Ft / 8,26 €

Fruit Mojito
3290 Ft / 9,40 €

Gin vagy / or vodka tonic
2990 Ft / 8,54 €

Vodka Limonádé / Klasszikus, epres-rózsaborsos,
gyömbéres-uborkás / Vodka lemonade / classic,
strawberry-pink pepper, ginger-cucumber
2990 Ft / 8,54 €

Kir Royal
3190 Ft / 9,11 €

Virgin Mojito
2290 Ft / 6,54 €

Tubi szóda / Tubi with soda
3690 Ft / 10,54 €

Keverje ízlése szerint / Mix it as You like

Ginek & Tonicok

Tanqueray (4 cl)
2290 Ft / 6,54 €

Kinley
1090 Ft / 3,11 €

Hendrick's (4 cl)
3190 Ft / 9,11 €

Fever-Tree Premium
Indian 1790 Ft / 5,11 €

Chameleon (4 cl)
3190 Ft / 9,11 €

Fever-Tree Bodza /
Elderflower
1790 Ft / 5,11 €

Mare Mediterranean
3190 Ft / 9,11 €

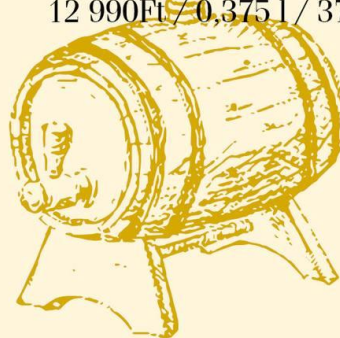
Fever-Tree Mediterranean
1790 Ft / 5,11 €

HABZÓBOR / PEZSGŐ SPARKLING WINE

Paulus Rosé Frizzante
1490 Ft / dl / 4,97 € / dl
10 990 Ft / palack / 31,40 € / bottle

Hungária Extra Dry
1990 Ft / dl / 6,63 € / dl
14 990 Ft / palack / 42,83 € / bottle

Sauska Rosé Brut
12 990 Ft / 0,375 l / 37,11 € / 0,375 l



A ház borai / Wines of the house

Városliget Irsai Olivér

1490 Ft / 1,5 dl / 4,26 € / 1,5 dl
7490 Ft / palack / 21,40 € / bottle

Városliget Kékfrankos Rosé

1490 Ft / 1,5 dl / 4,26 € / 1,5 dl
7490 Ft / palack / 21,40 € / bottle

Városliget Cuvée

1790 Ft / 1,5 dl / 5,11 € / 1,5 dl
8990 Ft / palack / 25,69 € / bottle*Fehérbor / White wines*

Káli Olaszrizling

1990 Ft / 1,5 dl / 5,69 € / 1,5 dl
9990 Ft / palack / 28,54 € / bottle

Babarczi Sauvignon Blanc

1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl
9490 Ft / palack / 27,11 € / bottle

Áts Furmint

2590 Ft / 1,5 dl / 7,40 € / 1,5 dl
12 990 Ft / palack / 37,11 € / bottle

Szőke Paskomi Chardonnay

2490 Ft / 1,5 dl / 7,11 € / 1,5 dl
12 490 Ft / palack / 35,69 € / bottle*Rosé / Rose wines*

Bock Rosé

1690 Ft / 1,5 dl / 4,83 € / 1,5 dl
8490 Ft / palack / 24,26 € / bottle

Váli Rosé

1790 Ft / 1,5 dl / 5,11 € / 1,5 dl
8990 Ft / palack / 25,69 € / bottle*Vörösbor / Red wines*

Pfnész Merlot

1890 Ft / 1,5 dl / 5,40 € / 1,5 dl
9490 Ft / palack / 27,11 € / bottle

Mészáros Kadarka Prémium

2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl
11 490 Ft / palack / 32,83 € / bottle

Takler Cabernet Franc

2290 Ft / 1,5 dl / 6,54 € / 1,5 dl
11 490 Ft / palack / 32,83 € / bottle*Desszertbor / Dessert wine*

Csillagút Szamorodni

2290 Ft / dl / 6,54 € / dl
11 490 Ft / palack / 32,83 € / bottle

PÁLINKA / SNAPS



RÖVID / SPIRITS

Árpád Pálinka / Snaps

Premium Kajsziparack
Apricot

1990 Ft / 2 cl 3990 Ft / 4 cl
5,69 € / 2 cl 11,40 € / 4 cl

Premium Piros Vilmoskörte
Red Williams Pear

1990 Ft / 2 cl 3990 Ft / 4 cl
5,69 € / 2 cl 11,40 € / 4 cl

Premium Bársony Birs
Velvet Quince

1990 Ft / 2 cl 3990 Ft / 4 cl
5,69 € / 2 cl 11,40 € / 4 cl

Prémium Fekete Berkenye
Black Chokeberry

1990 Ft / 2 cl 3990 Ft / 4 cl
5,69 € / 2 cl 11,40 € / 4 cl

Premium Lepotica Szilva
Lepotica Plum

1790 Ft / 2 cl 3590 Ft / 4 cl
5,11 € / 2 cl 10,26 € / 4 cl

Dupla 40 Ágyas Cigánymeggy

Double 40 Gypsy Cherries

1790 Ft / 2 cl 3590 Ft / 4 cl
5,11 € / 2 cl 10,26 € / 4 cl

Dupla 60 Ágyas Kajsziparack
Double 60 Apricot

1990 Ft / 2 cl 3990 Ft / 4 cl
5,69 € / 2 cl 11,40 € / 4 cl

Campari (8 cl)

2990 Ft / 8,54 €

Absolut (4 cl)

1990 Ft / 5,69 €

Tanqueray (4 cl)

2290 Ft / 6,54 €

Hendrick's (4 cl)

3190 Ft / 9,11 €

Mare Mediterranean (4 cl)

3190 Ft / 9,11 €

Chameleon (4 cl)

3190 Ft / 9,11 €

Havana (4 cl)

3 éves / 3 years

1990 Ft / 5,69 €

Beluga Noble (4 cl)

3190 Ft / 9,11 €

Jack Daniels (4 cl)

1990 Ft / 5,69 €

Johnnie Walker

Double Black (4 cl)

3590 Ft / 10,26 €

Laphroaig (4 cl)

10 éves / 10 years

4490 Ft / 12,83 €

Maker's Mark (4 cl)

3190 Ft / 9,11 €

Unicum / Unicum Szilva (4 cl)

1990 Ft / 5,69 €

Jägermeister (4 cl)

1990 Ft / 5,69 €

Grand Marnier (4 cl)

2290 Ft / 6,54 €

Rémy Martin V.S.O.P. (4 cl)

3690 Ft / 10,54 €

Rémy Martin XO (4 cl)

9990 Ft / 28,54 €

Calvados V.S.O.P (4 cl)

3390 Ft / 9,69 €

Bailey's (6 cl)

2490 Ft / 7,11 €

Olmecca Blanco (4 cl)

2290 Ft / 6,54 €

SÖR



BEER

Staropramen csapolt / Draft beer
1490 Ft / 0,3 l / 4,26 € / 0,3 l
1790 Ft / 0,5 l / 5,11 € / 0,5 l

Borsodi csapolt / Draft beer
1390 Ft / 0,3 l / 3,97 € / 0,3 l
1590 Ft / 0,5 l / 4,54 € / 0,5 l

Beck's (0,5 l)
1690 Ft / 4,83 €

Hoegaarden(0,33 l)
2490 Ft / 7,11 €

Stella Artois alkoholmentes /
non alcoholic (0,33 l)
1490 Ft / 4,26 €

Bajnok Cseh söreink Champion Czech beer

Holba prémium világos sör (0,5 l)
Holba Premium lager beer
2590 Ft / 7,40 €

Litovel prémium barna sör (0,5 l)
Litovel Premium dark beer
2590 Ft / 7,40 €

Litovel Gustav vörös sör (0,5 l)
Litovel Gustav semi-dark beer
2890 Ft / 8,26 €

Magyar kisüzemi söreink Hungarian artisanal beer

Fóti Pils (0,5 l)
2890 Ft / 8,26 €

Zirci Apátsági Dubbel
Zirci Apátsági Dubbel semi-dark beer
(0,33 l)
2490 Ft / 7,11 €

Zirci Apátsági szüretlen levendulás búzasör Zirci
Apátsági lavender wheat beer
(0,33 l)
2490 Ft / 7,11 €



LIMONÁDÉ, HÁZI SZÖRP



LEMONADE, HOME STYLE CORDIAL

(0,4 l)

Klasszikus (kérhető cukormentesen)

Classic (sugar-free also available on request)

1490 Ft / 4,26 €

Fajéhas-almás / Cinnamon-apple

1690 Ft / 4,83 €

Sütőtökös-kardamomos / Pumpkin-cardamom

1690 Ft / 4,83 €

Fűszeres-szilvás / Spicy-plum

1690 Ft / 4,83 €

Városliget

(áfonyás-levendulás / cranberry-lavender)

1690 Ft / 4,83 €

Házi szörp

(bodza, málna, cukormentes meggy)

Home style cordial

(elderflower, raspberry,

sugar free sour cherry)

1490 Ft / 4,26 €

ÜDÍTŐ, ÁSVÁNYVÍZ

SOFT DRINKS

Nordaq szűrt víz/ filtered water (0,33 l)

890 Ft / 2,54 €

Nordaq szűrt víz/ filtered water (0,75 l)

1490 Ft / 4,26 €

Jeges tea (0,4 l) / Ice tea (0,4 l)

1390 Ft / 3,97 €

Facsart narancs (0,2 l)

Freshly squeezed orange juice (0,2 l)

1990 Ft / 5,69 €

Theodora (0,33 l)

990 Ft / 2,83 €

Theodora (0,75 l)

1590 Ft / 4,54 €

Acqua Panna (0,25 l)

1490 Ft / 4,26 €

Acqua Panna (0,75 l)

2190 Ft / 6,26 €

Perrier (0,33 l)

1490 Ft / 4,26 €

Cappy gyümölcslevek (0,2 l)

Cappy fruit juice (0,2 l)

1090 Ft / 3,11 €

Coca-Cola, Zero, Tonic,

Gyömbér/ginger, Fanta, Sprite (0,2 l)

1090 Ft / 3,11 €

Red Bull / sugar-free (0,33 l)

1990 Ft / 5,69 €

KÁVÉ, TEA, FORRÓ ITALOK



COFFEE, TEA, HOT DRINKS

Liget kávé / Liget coffee
1690 Ft / 4,83 €

Espresso
1290 Ft / 3,69 €

Macchiato
1290 Ft / 3,69 €

Caffe latte
1390 Ft / 3,97 €

Cappuccino
1390 Ft / 3,97 €

Hosszú kávé / Long coffee
1290 Ft / 3,69 €

Melange
1490 Ft / 4,26 €

Ír kávé / Irish coffee
2490 Ft / 7,11 €

Zöld kávé / Brazil Santos / Green coffee
1490 Ft / 4,26 €

Latte macchiato
1490 Ft / 4,26 €

Caffe latte variációk / Caffe latte variations
(mogyorós, vaníliás / hazelnut, vanilla)
1590 Ft / 4,54 €

Caffe latte caramel
(cukormentes / sugar-free)
1590 Ft / 4,54 €

Dilmah filteres tea / tea bag
1390 Ft / 3,97 €

Dilmah szálas tea / leaves tea
1590 Ft / 4,54 €

Jeges kávé / Ice coffee
1990 Ft / 5,69 €

Jeges kávé variációk /vanília, mogyoró/
Iced Coffee variations /vanilla, hazelnut/
2190 Ft / 6,26 €

Espresso tonic
2290 Ft / 6,54 €

Forró csokoládé / Hot chocolate
1490 Ft / 4,26 €

Forró csokoládé ízesített /vanília, mogyoró/
Hot chocolate flavoured /vanilla, hazelnut/
1690 Ft / 4,83 €

Forralt bort citrusokkal / Mulled wine
1590 Ft / 4,54 €

Karamellás-gesztenyés melengető
Hot caramel-chestnut drink
1690 Ft / 4,83 €

Kérhető alternatív tejjel is (laktózmentes, sárgaborsótej, mandulatej)
You can choose other milks (lactose-free, yellow peas milk, almond milk)

ALLERGÉN JELÖLÉSEK



ALLERGENS SIGN

Ételeink az alábbi allergéneket tartalmazhatják

Az ételek mellett található számok az allergén fajtát jelölik!

Our dishes may contain the following allergens!

The numbers under the name of a dish refer to specific allergens that might be found in the dish.

Glutént tartalmazó gabonafélék	1.	Gluten
Rákfélék	2.	Crustaceans
Tojás	3.	Eggs
Hal és a belőle készült termékek	4.	Fish
Földimogyoró és a belőle készült termékek	5.	Peanuts
Szójabab és a belőle készült termékek	6.	Soya beans
Tej és az abból készült termékek (laktóz)	7.	Milk product / lactose
Diófélék	8.	Nuts
Zeller és a belőle készült termékek	9.	Celery
Mustár és a belőle készült termékek	10.	Mustard
Szezámag és a belőle készült termékek	11.	Sesame seeds
Kén-dioxid és szulfitek	12.	Sulphur dioxin
Csillagfürt és a belőle készült termékek	13.	Lupine
Puhatestűek és a belőlük készült termékek	14.	Molluscs

KÁVÉPÖRKÖLÉS



ROASTED COFFEE BEANS

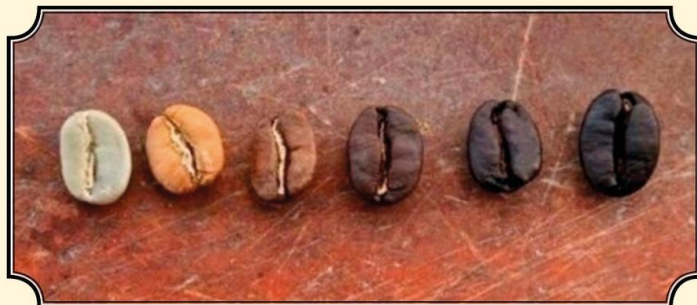
Éttermünkben képzett kávépörkölő mesterek helyben, frissen pörkölik a négyféle nyers kávébabból az étkezések megkoronázásául szolgáló feketét.

A világ kávétermelő országai közül a legjobbakból, Kolumbiából, Etiópiából, Brazíliából és Indiából származik a termés, mely pörkölést és darálást követően, forrázás után, aromákkal gazdagon kerül a csészékbe, prémium minőségű forró italok formájában.

A legegyszerűsebb minőséget keverékekkel érhetjük el, éppen ezért a Városliget Cafében kifejlesztettünk egy saját blendet, mely 70% Brazil Santos (arabica), 30% India Cherry (robusta) kávébabet tartalmaz. A pörkölési módok ízlés szerint változnak. Éttermünkben leggyakrabban a francia pörkölési módot alkalmazzuk, amikor a szemek felületét nagyon fényes, kissé olajos és sötét barna szín jellemzi. 3-4 nap állás után fogyasztható.

Our restaurant cooperates with professional coffee roasters who roast our four types of coffee beans freshly, on the spot, to provide a truly excellent finish after a meal. Our beans are from the biggest coffee nations in the world: Columbia, Ethiopia, Brazil and India. These brown little gems go through the process of roasting, grinding and boiling to end their lives as a premium quality drink.

The most consistent quality can be achieved by mixing different beans, and this is why Városliget Café has developed its own blend of 70% Brazil Santos (Arabica) and 30% India Cherry (Robusta). Roasting methods may vary according to tastes. Here in our restaurant we usually use a French method, which is characterised by a shiny, somewhat oily surface of the beans and a deep brown colour. The mixture is then left for 3-4 days before being served.





Cyánlatkérés

Kata Szilárd
szilard.kata@varosligetcafe.hu

 @varosligetcafe  @varosligetcafe

 @varosligetevent

www.varosligetcafe.hu



A Városliget Rendezvény közel 20 éves tapasztalattal rendelkezik privát és vállalati események szervezésében, megvalósításában. Legyen szó kisebb, „házon belüli” üzleti eseményről, protokoll rendezvényről vagy több száz-ezer fős „házon kívüli” partnertalálkozóról, családi napról, kollégáink teljes körű tanácsadással és megvalósítási koncepcióval segítik megrendelőink munkáját. Mindig az adott eseményre és cégre szabott ajánlattal és kivitelezéssel valósítjuk meg rendezvényeinket!

Amennyiben rendezvényhelyszínt keresel Budapesten, közel a belvároshoz – mégis távol a város zajától – a Városliget tökéletes választás!

Városliget Rendezvény has 20 years of experience organizing business and private events. Be it a smallscale 'in-house' business event, a protocol event or a partner meeting for some hundreds or thousands of 'out-of-house' attendees or even family days: our colleagues provide comprehensive advice and implementation concepts. Of course, we also provide tailor-made offers and arrangement for all events.

In case you are looking for a venue in Budapest around the city centre, yet away from the noise, Városliget is a perfect choice!

Dobosy József
Corporate Chef

Madácsi Miklós
Cukrász Chef / Pastry Chef

Fodor Máté
Üzletigazgató / Restaurant Director

Magicz Ildikó
Üzletvezető-helyettes / Assistant Restaurant Manager

Lutzki Dávid
Üzletvezető-helyettes / Assistant Restaurant Manager



VAROSLIGET_CAFE_FREE - **guest** – Jelszó / Password: **guest**
VAROSLIGET_CAFE_FREE_TERASZ – Jelszó / Password: **guestguest**



Köszönjük, hogy értékel bennünket a Tripadvisor-on.
Thank you for taking the time out to rate us on Tripadvisor.



www.facebook.com/varosligetcafe