



Vig Marjú  
étterem



# KEDVES VENDÉGÜNK!

---

A pesti Duna-korzó közepén álló Vigadóban 2017 novemberében fészket rakott a VakVarjú színes, jókedvű és végletekig bohém új családtagja, a VígVarjú. Aki tudja, hogyan kell felhőtlenül mulatni, jókat enni, igazi magyar úr módjára átélni az „egyszer élünk” hangulatot. Egy új színfolt a magyar éttermek világában, ahol minden erőnkkel azon vagyunk, hogy napról napra megújuló finomságainkkal elkényeztessük a mulatni vágyó pesti publikumot, amelybe Ön is beletartozik.

És ha már jobban szeret majd nálunk (l)enni, mint otthon, akkor el is értük a célunkat!

Legyen a vendégünk, és vigadjon a Varjúval!



# 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!

# VÍGVARJÚ „HÜTTE”, AVAGY FORRÓ TÉLI ITALOK (0,4 l)

Meleg almás-gyömbéres limonádé 1 590 Ft

Meleg szilvás-szegfűszeges limonádé 1 590 Ft

Winterberry Punch 2 890 Ft

*Erdei gyümölcsös Tatratea likőr, meleg hibiszkusztea, bogyós gyümölcsök.*

Ginger Punch 3 190 Ft

*Árpád gyömbérpárlat, gőzölt almalé, menta tea, citrom, méz, aszalt narancs.*

## GYÜMÖLCSÖS FRÖCCSÖK



Bodzás-mentás fröccs 1 890 Ft

*100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirágszörpjével készül.*



Málnás rosé fröccs 1 890 Ft

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

# VARJÚSÁG!

Kóstolja meg forró téli italainkat!



# HÁZI JEGES GYÜMÖLCSTEÁK

Red Berry Ice Tea

*A kerek erdő bogyós gyümölcsreiből készült tea főzet gurulós málnaszemekkel.*

1 690 Ft



Fresh Mint Ice Tea

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

1 690 Ft

# SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozé fröccs

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

2 190 Ft

Sárgabarackos-rozmaringos alkoholmentes fröccs

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

2 190 Ft

Driver Spritz

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

2 890 Ft

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

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

2 990 Ft

Negroni Sbagliato Liberta

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

3 190 Ft

# APERITIF KOKTÉLOK

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 290 Ft

*Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.*

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

3 290 Ft

*Toszkán citromlikőrrel, prosecco-val, szódával, sok-sok citrommal és friss bazsalikkal készült klasszikus aperitif.*

Cuba Libre Spice (Plantation Original Dark rum, Blinderow Cola Yuzu, aszalt ananász)

3 290 Ft

*Könnyed, fűszeres karibi rumok keverékének találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.*

Mojito Mango Splash (Blinderow Mango Mojito, fehér rum, menta, lime)

3 190 Ft

*Klasszikus mojito egy kis egzotikus kalanddal, mango-mojito kraft szódánkkal.*

Americano (Campari, Miró Rosso, szóda)

3 190 Ft

*Az ikonikus Americano, a Vermuth és Campari duója.*

Paloma Tequila (Tequila blanco, J. Gasco Soda Rosa, pink grapefruit, kakukkfű)

3 290 Ft

*Mexico egyik kedvelt koktélja, a tonik finom buborékosságával és citrusos könnyedséggel.*

Negroni Miró (BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Campari, Miró Riserva, friss narancs)

3 980 Ft

*A klasszikus Negroni koktél saját ginünkkel készítjük, 1 évig fahordóban érlelt katalán vermuth-tal és narancslikőrrel.*

El Patron (Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

4 190 Ft

*A mezcal füstös mély íze a guava trópusi jegyeivel és egy csipet málnás gyümölcsösséggel.*



# GIN & TONIC BAR

- BlindCrow Gin & Barker Quin Marula Tonic, narancs, galagonya 3 290 Ft  
*Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.*
- Hautefeuille Elderflower Gin & BlindCrow Hop Tonic, kakukkfű, pink grapefruit 3 290 Ft  
*Bodzavirágos, kamillás, „gyógynövényes” francia gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, kakukkfűvel és friss pink grapefruittal.*
- Caorunn Blood Orange & Barker Quin Marula Tonic, dehidratált vérnarancs, boróka 3 490 Ft  
*Vérnarancsos skót gin, Dél-Afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal.*
- Masons of Yorkshire Pear and Pink Peppercorn Gin & BlindCrow Hop Tonic, körte, rózsabors 3 490 Ft  
*Körtével, rózsaszín borssal párolt brit díjnyertes gin hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal, tökéletes GT verzióban.*
- Tarsier Oriental Pink Gin & Barker Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 590 Ft  
*Málnás, licsis, sárkánygyümölcsös pink gin tonik málnaszemekkel és friss kakukkfűvel.*
- Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic friss eper, boróka 3 890 Ft  
*Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövénnel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikunkkal.*
- Gin Mare Capri & J.Gasco Cseresznyés Tonic, meggy, rozmaring 3 990 Ft  
*A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.*
- Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1.& BlindCrow Hop Tonic, aszalt ananász, szegfűbors 4 190 Ft  
*Egzotikus ázsiai fűszerekkel készült gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal párosítva.*
- LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozmaring 4 190 Ft  
*Természetes ízesítésű, kirobbanóan mangós, illatos gin hidegkomlózott citrusos kézműves tonikunkkal készítve.*
- Hendricks & Fitch and Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 4 390 Ft  
*Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejthetetlen lesz!*
- Monkey 47 & J.Gasco Soda Rosa, áfonya 4 190 Ft  
*47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szódával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad.*



# LIMONÁDÉK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

## „Old school” limonádé

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

## „Mojito” limonádé

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



## Bodzás limonádé

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



## Körtés limonádé

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



## Epres limonádé

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

## Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

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

# CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



## Levendulás - zsályás limonádé

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

## Mangós - kókuszos limonádé

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

# HÁZI SZÖRПӨK

egységesen: 1 590 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

*Gubi kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.*



Meggyzörp zamatos meggysemekkel

*A Full Natural 100% magyar meggyzörpjéből.*

## ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

790 Ft (0,33 l) 1 350 Ft (0,75 l)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

850 Ft (0,33 l)

Szóda

100 Ft (0,1 l)



# ÜDÍTŐK

BlindCrow – Cola Yuzu

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

990 Ft (0,33 l)

BlindCrow – Hop Tonic

*Citrusos komló áztatásával készült kellemesen fűszeres tonikunk.*

990 Ft (0,33 l)

BlindCrow – Mangó Mojito

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

990 Ft (0,33 l)

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

890 Ft (0,25 l)

J.Gasco Tonic

*Sodarosa, Cseresznyés*

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Tonic

*Marula, Hibiszkusz*

990 Ft (0,2 l)

Fitch & Leedes

*Pink Tonic*

990 Ft (0,2 l)

Cappy gyümölcslevek

*narancs, alma, ananász, őszibarack*

950 Ft (0,25 l)

FuzeTea

*citrom, őszibarack*

950 Ft (0,25 l)

Grante gyümölcslevek

*görögdinnye, fehér guava*

990 Ft (0,25 l)

VARJÚSÁG!

Kóstolja meg kézműves üdítőinket!



# ELŐÉTELEK

VígVarjú csippentés házi focaccia-val  
(tonhalkrém, padlizsánkrém, aszalt paradicsomos fetakrém)

3 980 Ft

*Ismét beutaztuk a világot a legfinomabb étvágyhozó krémek receptjeiért. Ősztől egy karakteres tonhalkrém, egy mediterrán ízvilágú fetasajtkrém és az örök kedvenc Erdélyből, a füstös padlizsánkrém érkezik a fadobozban!*

Kecskesajtmousse, színes céklák, törökméz, áfonya-coulis

3 980 Ft

*A kecskére káposzta helyett színes céklát bízunk. MEKK-kora ötlet volt!*

Libamáj-ganache, lilahagyma-lekvár, birsalma-coulis, sós mogyorós crumble,  
házi kalács

5 290 Ft

*Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben. Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a liba máját. Ezúttal lágy ganache-t készítünk belőle, amit a magyarok egyik kedvenc gyümölcsével, színekkkelelve tálalunk.*

Bükkfán füstölt lazacfilé, wasabis majonéz, édesköményes saláta, uborka

4 690 Ft

*A lazac és a japán konyha legnépszerűbb ízesítő alapanyagának, a japán vízitormából készült wasabinak a gyümölcsöző kapcsolatát bükkfa füsttel mélyítettük tovább.*

Marhatatár, marinált zöldségek, kápiapaprika-coulis

5 190 Ft

*A nyers hús nyereg alatti puhítása elődeink kedvelt szokása volt, talán innen eredhet az elkészítési mód. Egy biztos, a tatárok nem ízesítették ilyen finomra a marhabélszint!*





Kecskesajtmousse, színes céklák, törökméz, áfonya-coulis



Marhatatár, marinált zöldségek, kápiapaprika-coulis



Bükkfán füstölt lazacfilé, wasabis majonéz,  
édesköményes saláta, uborka



Libamáj-ganache, lilahagyma-lekvár, birsalma-coulis,  
sós mogyorós crumble, házi kalács





## VARJÚSÁG!

Mangalica-raguleves, koriander,  
burgonyagombóc

Uak

# LEVESEK

## Marhahúsleves, házi tészta, gyökérzöldségek és vele főtt omlós marhahús



2 890 Ft

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

## Gulyásleves búbbal



2 980 Ft

*A hagyományos gulyásleves első receptje több mint 200 éves, 2017-ben Hungarikum elismerést is kapott. Emeljük frissen kelesztett tésztából sültt búbunkat legkedvesebb levesünk előtt, amiben a Fajszi Paprikamanufaktúra 100%-ban magyar pirospaprikája is garantálja a magyaros virtust!*

## Mangalica-raguleves, koriander, burgonyagombóc

3 150 Ft

*Ízig-vérig magyar mangalicából, magyar virtussal készített, testet-lelket melengentő ragu pehelykönnyű krumpligombóccal.*

## Meleg körteleves, karamellizált gesztenye, körtekompót, pirított kesudió



2 690 Ft

*A festő a vászonra, a chef a tányérra álmodja meg saját őszi tájképét. Nekünk a körtés csendélet a kedvencünk!*



Cajun csirkemell, karfiolpüré, színes karfiolok,  
beluga lencse, lime-os karfiol-kuszkusz



Rosé kacsamell, pirított polenta, sütőtökpüré,  
marinált színes cékla, pirított tökmag



Malacporchetta, juhtúrós sztrapaeska, bajor káposzta



Marhabélszínsteak, petrezselymes püré,  
marinált mógyoróhagyma, pirított gombák

# FŐÉTELEK

Csirkepaprikás spaetzle-vel, tejföllel

*Spéci bécsi spaetzle spatulával szaggatva deszkáról a lobogó vízbe, majd a tányérjára!  
Hamisítatlan magyar remekmű, amit a Fajszi Paprikamanufaktúra  
100%-ban magyar paprikájával teszünk igazán tökéletessé!*



4 980 Ft

Cajun csirkemell, karfiolpüré, színes karfiolok, beluga lencse,  
lime-os karfiol-kuszkusz

*Kontinensek találkozása a tányéron, egy falatban olvasztottuk össze a creol konyha,  
a Közel-Kelet, és Észak-Amerika ízeit!*



5 290 Ft

Rosé kacsamell, pirított polenta, sütőtökpüré, marinált színes cékla,  
pirított tökmag

*Vákuum alatt lassan párolt, serpenyőben megpirított bőrrel.  
Egy kacsamell sem kívánhatna szebb véget!*



6 690 Ft

VígVarjú Schnitzel bécsi burgonyasalátával

*Ahogy a VígVarjú Nagy Szakácskönyvben írva vagyon: friss hosszúkaraj ropogós,  
aranyló bundában, mellé pedig az osztrákok legkedveltebb burgonyasalátája,  
amihez a metélőhagymán kívül egy csepp ecetet és olajat adunk csupán.*



5 490 Ft

Sertésszűz, dijoni jus, konfitált lilaburgonya, pirított gombák, baconchips,  
savanyított uborka

*Úrimuri a javából! I. Ferenc József nagy kedvencének karakteres változatával,  
a sertés legnemesebb húásával és az őszi erdők és mezők finomságaival.*



6 190 Ft

Malacporchetta, juhtúrós sztrapacska, bajor káposzta

*Amihez sztrapacskát hoznak, az csak jó lehet – tartja a mondás.*

*Ezt vallják porchettát kedvelő olasz, és a káposztáért rajongó bajor vendégeink is!*

5 980 Ft

Marhabélszínsteak, petrezselymes püré, marinált mogoróhagyma, pirított gombák

*250 grammos vesepecsenye, melynek e hely lelkes cheffe mestere!*

*Rendelje veresen, esetleg perzselten. Elengedhetetlen egy kellemes esthez. Kedvence lesz!*



9 890 Ft

# FŐÉTELEK

Rib Eye steak, édesburgonya-variációk, ördögsekérgomba, karamellizált répa, marinált shimeji



8 690 Ft

*A rib eye steaket a vadnyugati cowboyoknak köszönhetjük. Ők már régen rájöttek, hogy a legjobb ízű hús a bordák körül található. Mi pedig megtaláltuk azt a magyar őstermelőt, aki a legjobb hazai szarvasmarhát hozza el nekünk Nádudvarról.*

Szarvasgerinc, mogyorós nudli, lilakáposzta, sóban sült zeller

7 850 Ft

*A vadhús nemes, a körítés ötletes – nem is kell több egy remek fogáshoz!*

Muflon vadasan, szalvétagombóc, sült színes répák, tejföl

7 190 Ft

*A knédli, vagy knödel, esetleg gőzgombóc vagy szalvétagombóc valamilyen formában az egykori Osztrák-Magyar Monarchia összes országában megtalálható.*

*A muflonnal igazán vadító párost alkotnak, majd meglátja!*

Báránylapocka, zakuszká, négyféle babragu, marinált lilahagyma, kápia



7 190 Ft

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

Tonhalsteak, mangó-avokádó saláta



7 490 Ft

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

Halibutfilé, parmezános arancini, parajkrém, vad brokkoli, parmezánchips

6 890 Ft

*Halivúd? Nem! Halibut! Vagyis laposhal, egyáltalán nem lapos körítéssel.*

Indiai csicseriborsó curry, vöröslencse, koriander, naan kenyér



5 190 Ft

*नान रोटी के साथ भारतीय छोल की करी – Találja ki, mit írtunk ide!*

*A megfejtést irkafirkánkra várjuk!*

Grillezett füstölt gomolya, friss saláta, gránátalmás dresszing



5 980 Ft

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



Rib Eye steak, édesburgonya-variációk, őrögszekérgomba,  
karamellizált répa, marinált shimeji



Muflon vadasan, szalvétagombóc, sült színes répák, tejföl



Báránylapocka, zakuszká, négyféle babragu,  
marinált lilahagyma, kápia



Halibutfilé, parmezános arancini, parajkrém,  
vad brokkoli, parmezánchips



# VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek! Vár a gyereksarok!



# GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 590 Ft

Egy csésze húsleves és az alábbi finomságok egyike:

Csibefutam

*(rántott pipimell sült krumplival)*

Pinocchio kedvence

*(bolognai spagetti reszelt sajttal)*

Némó kedvence

*(halrudacsákak 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





VígVarjú Sornlói



Madártej habgaluskával



Crème brûlée, fahéj, zöldalma



Kókusztejes chiapuding, erdei gyümölcs

# DESSZERTEK

## VígVarjú Somlói

*Ebben a karikadesszertben fellelhető minden nosztalgikus íz és összetevő, ami az igazi somlói galuskát jellemzi. Megjelenése mégis igazán újhullámos!*



2 690 Ft

## VígVarjú túrógombóc

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

*Fogyasszuk VÍGan, hazafias büszkeséggel!*



2 790 Ft

## Madártej habgaluskával

*Légies tojáshab vaníliaszín lágy sodón lebegve. Bár nevének eredetét senki nem tudja, garantáljuk, hogy egy jókedélyű étkezés tökéletes lezárása lesz.*



2 590 Ft

## Crème brulée, fahéj, zöldalma

*Könnyű krém, mely a legenda szerint Ady Endre múzsájának és szerelmének, Brüll Adélnak is nagy kedvence volt.*

2 690 Ft

## Kókusztejes chiapuding, erdei gyümölcs

*Azték zsályaként futott be insta-karriert a chia, ez a Közép- és Dél-Mexikóban, valamint Guatemalában őshonos virágzó superfood. Közép-Amerikából érkezett, és hogy ne érezze magát egyedül Magyarországon, egy egzotikus gyümölcsöt, a kókuszt választottuk hozzá párként.*



2 690 Ft

# KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	750 Ft
Doppio Espresso	1 350 Ft
Ristretto	750 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejjel)</i>	750 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	750 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejjel)</i>	950 Ft
Flat white <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejjel)</i>	1 450 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 150 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejjel)</i>	1 050 Ft
Ír kávé <i>(hosszú kávé, ír whiskey, barna cukor, tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Bailey's mokka <i>(espresso, Bailey's, csokoládé, habos tej)</i>	1 690 Ft
Jegeskávé <i>(hosszú kávé, vaníliafagylalt, tej és tejszínhab)</i>	1 690 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládés, cukormentes étcsokoládés, klasszikus tejszokoládé, pisztáciás csokoládé)</i>	1 490 Ft
VakVarjú kávékülönlegesség bögrével	2 990 Ft

VARJÚSÁG!

Dobay Cukrászdák már 3 helyszínen Budapesten!

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



# MATCHA ITALOK

Matcha Latte

*(forró tradicionális japán matcha tea zabtejjel)*

1 290 Ft

Vaníliás Matcha Frapuccino

*(habos-vaníliás matcha frapuccino)*

1 390 Ft

Mangós Matcha Latte

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

1 590 Ft

# DILMAH TEA

Earl Grey

*(bergamot ízesítésű feketetea)*

1 390 Ft

Ceylon green tea

*(ceyloni prémium zöldtea)*

1 390 Ft

Marokkói menta

*(mentaleveles zöldtea)*

1 390 Ft

Erdei gyümölcs

*(áfonya-gránátalma mix)*

1 390 Ft

Csipkebogyó-hibiszkusz tea

1 390 Ft



VARJÚSÁG!

AranyVarjú  
kézműves American Pale Ale sörünk



## CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú <i>(kézműves APA sörünk)</i>	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>
Soproni	1 090 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 590 Ft <i>(0,5 l)</i>	2 990 Ft <i>(1 l)</i>
Edelweiss búzasör	1 190 Ft <i>(0,3 l)</i>	1 790 Ft <i>(0,5 l)</i>	3 490 Ft <i>(1 l)</i>
Mort Subite Kriek <i>(belga meggyes sör)</i>	1 290 Ft <i>(0,25 l)</i>	1 890 Ft <i>(0,4 l)</i>	4 490 Ft <i>(1 l)</i>

## ÜVEGES SÖRÖK

Heineken	1 090 Ft <i>(0,33 l)</i>
Heineken 0.0% <i>(alkoholmentes)</i>	1 090 Ft <i>(0,33 l)</i>

## KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA <i>(alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 890 Ft
Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA <i>(mangós, alkoholmentes felsőerjesztésű sör)</i>	1 890 Ft
First Craft Mexicano <i>(alsóerjesztésű magyar kukoricásör citromgerezddel)</i>	1 980 Ft
Szent András Sörfőzde Napkincs <i>(szűretlen bajor búzasör)</i>	1 980 Ft
Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA <i>(World Beer Awards 2019 Specialty IPA - Hungary Winner)</i>	2 490 Ft
Pannonhalmi Főapátság Dubbel <i>(gelga típusú, apátsági, felsőerjesztésű, szűretlen barnasör)</i>	2 490 Ft
Budaprés Cider Komlós 2021 <i>(négyféle almafajtából készült, komlózott kisüzemi cider)</i>	2 390 Ft



## ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campari Bitter	1 590 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 890 Ft (4 cl)
Aperol	1 490 Ft (8 cl)
Christian Drouin calvados VSOP <i>(Válogatott almából készült almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)</i>	2 990 Ft (4 cl)

## VODKA

	(4 cl)
Finlandia	1 190 Ft
Absolut Blue Vodka	1 490 Ft
Eiko Handcrafted Vodka <i>(Hokkaido szigetéről származó kristálytisza, háromszoros lepárlású japán vodka.)</i>	2 490 Ft
Grey Goose Original <i>(Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)</i>	2 890 Ft
Beluga Noble <i>(Szibériai artézi víz, méz, zab, és máriatövis kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)</i>	3 490 Ft

## TEQUILA, MEZCAL

	(4 cl)
El Jimador Tequila Blanco <i>(100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)</i>	1 850 Ft
El Jimador Tequila Reposado <i>(100% agave-ből 2 hónapig tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	1 850 Ft
La Cofradia Anejo <i>(100% Blue agave-ből lepárolt, 2 évig fehér tölgyfahordóban érlelt tequila.)</i>	3 290 Ft
Local mezcal <i>(Agave növény „szívéből”, és annak gyümölcséből készült kellemesen füstös prémium, ún. pechuga mezcal.)</i>	3 790 Ft
Se Busca Mezcal Anejo <i>(Hagyományos eljárással, Espadín agave-ből desztillált, 2 évig francia tölgyfahordóban érlelt Anejo mezcal.)</i>	3 790 Ft

# GIN

(4 cl)

- Blind Crow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 850 Ft
- Hautefeuille Elderflower Gin *(Franciaországi bodzavirág, kamillavirág, csipkebogyó, vadvirágok és búza párlata.)* 1 950 Ft
- Caorunn Blood Orange Gin *(A Skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)* 1 950 Ft
- Masons of Yorkshire Pear & Pink Peppercorn Gin *(Yorkshire-ben, a fekete tea őshazájában készült körtés, rózsaszín borsos ginkülönlegesség. 2018 World Gin Awards aranyérem.)* 2 250 Ft
- Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 250 Ft
- Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orris gyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)* 2 850 Ft
- Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)* 2 980 Ft
- Bobby's Pinang Raci Spice Blend No.1. *(Galangával, gyömbérrel, babérlevéllel és kurkumával „felturbózott” holland ginklasszikus.)* 2 990 Ft
- LA SU MGO Mango Gin *(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)* 2 980 Ft
- Gin Mare Capri *(Spanyolország legnépszerűbb ginjének Capri szigetéről elnevezett különkiadása. A népszerű mediterrán ízt citrom és bergamot teszi frissé és izgalmassá.)* 2 980 Ft
- Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből 47 egyedi összetevőből.)* 3 290 Ft

# WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

## Skócia

Ballantine's *(A világ egyik legnépszerűbb kevert whisky-je 57 féle maláta whisky-ből, és kukorica whisky-ből keverve.)* 1 490 Ft

Arran Barrel Reserve / Highland *(100% bourbon hordós érlelésű, elegáns single malt whisky.)* 2 690 Ft

Highland Park Viking Honour 10 years / Highland *(Ex-sherrys hordóban 10 évig érlelt single malt whisky.)* 2 890 Ft

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

Kilchoman Mahir Bay / Islay *(Elegáns, kellemesen tőzefüstös, sherry-s, és oloroso hordókban finiselt whisky Islay szigetéről. Best Islay Single Malt Whisky of the Year 2015.)* 3 590 Ft

Glenfiddich 15 years / Speyside *(Amerikai bourbon, és sherry-s hordókban, solera -rendszerrel érlelt single malt.)* 4 190 Ft

Ardbeg An Oa / Islay *(Újraégetett Pedro Ximenez sherry-s és használt bourbon hordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)* 3 980 Ft

## Írország

Jameson *(Klaszikus, háromszoros lepárlású ír ikon.)* 2 190 Ft

Teeling Small Batch *(Kis tételben kiadott ír whiskey, ritka, rumoshordós utóérleléssel.)* 2 290 Ft

Jameson Black Barrel Select Reserve *(Háromszorosan lepárolt és kétszeresen, „feketére” égetett bourbon, és sherry hordóban érlelt whiskey. A benne lévő gabonawhiskey egyedí főzet, amit az évnek csak bizonyos szakában készítenek.)* 2 890 Ft

Redbreast 12 years *(Malátázott és malátázatlan árpából, háromszoros lepárlással, hagyományos ír ún. Pure Pot Still eljárással készített whisky. Érlelés 12 évig amerikai tölgyfahordókban és Olorosso Sherry hordókban.)* 3 590 Ft

## Skandinávia

Stauning Rye *(Dánia 2000 éves rozstermő területeiről származó malátázott rozsból és árpából, duplán desztillált, majd amerikai tölgyfahordóban érlelt, selymes, összetett ízvilágú dán whisky.)* 2 890 Ft

## USA

Jim Beam / Kentucky *(A világ legtöbbet eladott bourbon whiskey-je, ami garantáltan minimum 51%-ban kukoricából készül és 4 év érlelést követően kerül a polcokra.)* 1 790 Ft

Jack Daniel's / Tennessee *(80% kukoricából, 12% rozsból és 8%-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juhar-faszélen szűrik le az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)* 1 890 Ft

Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 190 Ft

Makers Mark / Kentucky *(A legnépszerűbb bourbon, könnyed és jóivású.)* 2 290 Ft

Jack Daniel's Gentleman Jack / Tennessee *(Kétszeres aktívszenes szűrés miatt füstös, lágy tennessee-i whiskey.)* 2 390 Ft

Woodford Reserve / Kentucky *(Az USA legtöbb szakmai díját elnyert bourbon-je, 72% kukoricából, 18% rozsból, 10% malátázott árpából készült.)* 2 790 Ft

## Ázsia

Amrut Indian Single Malt Whisky *(A Himalájánál termett, válogatott árpából készült, tölgyfahordós érlelésű indiai single malt whisky.)* 2 690 Ft

Nikka Taketsuru Pure Malt 2020 *(A Nikka alapítója, Masataka Taketsuru tiszteletére, két lepárlójának legjobb párlataiból készített blend.)* 3 690 Ft

Hibiki Japanese Harmony *(A három legjobb Japán whiskeylepárló válogatott maláta- és gabona whiskey-jeiből, ötféle hordótípusban érlelt prémium whiskey.)* 4 290 Ft

## RUM

(4 cl)

Bacardi Carta Blanca	1 590 Ft
Plantation Original Dark <i>(Könnyed, fűszeres, 3 évig amerikai tölgyfahordóban érlelt trinidad rum 15-20 éves jamaikai rummal keverve.)</i>	1 890 Ft
Rum The Demon's Share 6 years <i>(„Angyalok jussának” a hordós érlelés során elpárolgó veszteséget nevezik. Ezt a rumot a legenda szerint a démonok őrzik, így az elpárolgó mennyiség nem lehet az angyaloké, hanem palackba kerül. Örrdögien jó.)</i>	2 090 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva <i>(Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)</i>	2 790 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>(Tölgyfahordóban érlelt 12 éves venezuelai cukornádpárlat.)</i>	2 950 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum <i>(A Virgin-szigetekről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)</i>	3 090 Ft
Dictador 20 years <i>(Solera-rendszerben 14-24 év között érlelt kolumbiai rum.)</i>	3 590 Ft
Zacapa Centenario 23 éves <i>(A világ legnépszerűbb prémium rumja Guatemalából.)</i>	4 290 Ft

## BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 690 Ft
Cognac Meukow VSOP <i>(5 évig érlelt, lágy, aromagazdag VSOP az 1862-ben alapított Meukow Cognac-házból.)</i>	3 290 Ft

## VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	<i>(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)</i>	1 590 Ft
Miró Blanco	<i>(Narancshéjjal, liliommal, zöld korianderrel, szegfűszeggel és örömmel készült ürmös bor.)</i>	1 790 Ft
Miró Rosso	<i>(52 féle gyógynövénnyel ízesített katalán vörös likőrbor.)</i>	1 790 Ft
Miró Reserva	<i>(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)</i>	2 090 Ft
Martini Vibrante	<i>(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)</i>	2 490 Ft

## LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Fernet Branca Menta	<i>(40 féle gyógynövényből készült olasz aperitif ital.)</i>	1 790 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 890 Ft
Jägermeister		1 890 Ft
Bailey's		1 790 Ft
Limoncello Santoni	<i>(Olasz prémium citromos likőr.)</i>	1 890 Ft
Tatratea Original 52%	<i>(Tealapú gyógynövényes likőr a Magas-Tátrából.)</i>	2 190 Ft
Tatratea Forest Fruit 62%	<i>(Tealapú erdei gyümölcsös likőr északi szomszédainktól.)</i>	2 390 Ft
Unicum Riserva	<i>(Unicum felsőfokon. Tokaji hordóban, tokaji aszúval.)</i>	2 390 Ft



VarjúPapa rosé: 4 490 Ft/palack/elvitel



VarjúPapa pálinkája: 7 350 Ft/palack/elvitel



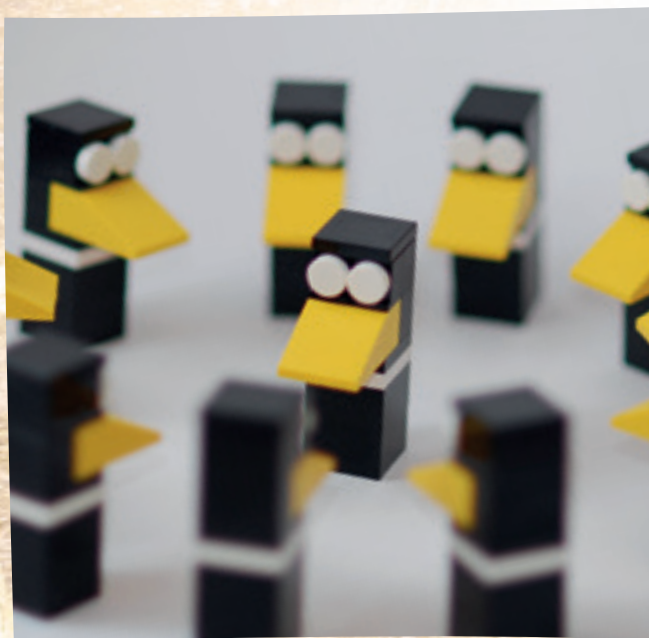
VarjúPapa chilikrém: 1 990 Ft/db



VakVarjú bögre: 2 890 Ft/db



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



VakVarjú lego: 1 090 Ft/db



VakVarjú póló: 4 390 Ft/db

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)





# VIGVARJÚ ÉTTEREM

Pesti Vigadó

Kurucz István - üzletvezető • Molnár Gyula - konyhafőnök

1051 Budapest, Vigadó tér 2.

Asztalfoglalás: + 36 1 426 11 32

vigvarju@vakvarju.com

Nyitvatartás: hétfő-vasárnap - 08:00-11:00, 12:00-23:30

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

*Az isteni étek díján túl, a boldogságot, amit elfogyasztásuk okoz,*

*kollégáink lelkes munkáját, a felszolgálati díjat és az áfát.*

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

*Éttermünk konyháján glutén-, és laktóztartalmú alapanyagokkal dolgozunk,*

*így a 100%-os allergénmentességet nem tudjuk garantálni a glutén- és laktózmentes jelzéssel ellátott ételeinkben sem.*

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