

Víg Varjú
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!

BUBORÉK BÁR



Málnás rozéfröccs

2 190 Ft

Gubi Kapitány málnaszörpjével készül, 100% magyar málnából.



HUGO – bodzás-mentás fröccs

2 190 Ft

Fehérborral, a Spájz Sörp 100% hazai bodzasörpjével és szódával.

Cuba Libre Yuzu (Blinderow Cola Yuzu, fehér rum, liofilizált lime)

2 980 Ft

Könnyed karibi rum találkozása a japán citrommal kevert kézműves kólánkkal.

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

2 980 Ft

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

VakVarjú Spritz (Aperol, görögdinnye, Prosecco)

3 390 Ft

Közkedvelt szupersztár görögdinnyével megbolondítva.

Per Se Spritz (Per Se Aperitivo, marula tonik, narancs peel)

3 390 Ft

Portugália kedvenc frissítő aperitívója citrusos tonikkal, narancssal.

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

3 390 Ft

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

Cherry Vermouth Spritz (Bodegas Yzaguirre Blanco Vermouth, J.Gasco cseresznyés tonic, fahéjrúd, citrom peel)

3 390 Ft

Kellemesen fűszeres, hűsítő cseresznyés vermut tonik.

Americano 2.0 (Bodegas Yzaguirre Rosso Vermouth, Per Se Aperitivo, szóda, friss narancs)

3 690 Ft

Az ikonikus Americano ibériai változata: katalán vermut és ligur Per Se Aperitivo duója.

Paloma Tequila (Tequila reposado, J.Gasco Sodarosa, pink grapefruit, kakukkfű)

3 690 Ft

Citrusos tequila élmény a grapefruit szóda kellemes aromájával.

VARJÚSÁG!

Pezsej velünk egész nyáron!





ABSTINENCE
CAPE SPICE
NATURAL FLAVORED SODA WATER
WITH SPICES FROM ALTERNATIVE

SOFŐRBARÁT KEDVENCEK



Epres-bazsalikomos alkoholmentes rozéfröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített rozébor, a Spájz Szörp 100% hazai eperszörpje, eperdarabok és friss bazsalikom.

Sárgabarackos - rozmaringos alkoholmentes fröccs

2 190 Ft

Alkoholmentesített fehérbor, aszalt barack, sárgabarackszirup és rozmaring.

Driver Spritz - Alkoholmentes „Aperol” Spritz

2 990 Ft

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

Lemon Spritz - Alkoholmentes „Limoncello” Spritz

2 990 Ft

*Pallini Limoncello Zero Alcohol, szóda, friss citrom és menta
a tökéletes olasz életérzéshez.*



Epres Virgin Mojito

3 290 Ft

Abstinence Cape Spice alkoholmentes rum, a Spájz Szörp díjnyertes eperszörpje, lime, menta, eper.

Negroni Sbagliato Liberta

3 190 Ft

Olasz kedvenc alkoholmentes összeállításban: Martini Vibrante alkoholmentes vermut, Torres Natureo 0.0.% alkoholmentesített pezsgő, narancsszirup.

Galícia Garden

3 290 Ft

Sofőrbarát Gin & Tonik: Nordes 0'0 % alkoholmentes galíciai gin & Barker Quin Hibiscus tonic, pink grapefruit, rozmaring, boróka.

GIN & TONIC BAR

BlindCrow Gin, Barker & Quin Marula Tonic, narancs, boróka 3 290 Ft

Vadon termő gyümölcsökkel és bio fűszerekkel készült saját ginünk, citrusos-marulás tonikkal megbolondítva.

Tarsier Oriental Pink Gin, Barker & Quin Hibiscus Tonic, málna, kakukkfű 3 690 Ft

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

Caorunn Blood Orange, Barker & Quin Marula Tonic, dehidratált vérnarancs, rózsabors 3 690 Ft

Vérnarancsos skót gin, Dél-Afrika kedvenc gyümölcsével, marulával ízesített tonikkal.

Mermaid Pink Gin & BlindCrow Hop Tonic, friss eper, boróka 3 890 Ft

Eperrel, bodzával, 11 féle fűszernövénnyel lepárolt brit gin, hidegkomlózott kézműves citrusos tonikkal.

Gin Mare Capri & J.Gasco cseresznyés tonic, meggy, kakukkfű 4 190 Ft

A magyar cseresznyéből készített olasz tonikhoz a Capri szigetéről származó citrommal és bergamottal turbózott spanyol ginklasszikussal találtunk teljes összhangot.

LA SU MGO Mango Gin & BlindCrow Hop Tonic, dehidratált mangó, rozsmaring 4 190 Ft

Természetes ízesítésű, kirobbanóan mangós, illatos gin, hidegkomlózott citrusos kézműves tonikkal készítve.

Hendrick's, Fitch & Leedes Pink Tonic, uborka, rózsabors 4 390 Ft

Az uborka mellé most rózsavíz és rózsabors érkezik. Felejtethetetlen lesz!

Monkey 47 & J.Gasco Sodarosa, áfonya 4 490 Ft

47 fűszer egyenesen a Fekete-erdőből. Grapefruit szódával és aszalt áfonyával még biztosan nem próbáltad!

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.



Epres - rebarbarás limonádé

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



Bodzás - uborkás limonádé

100%-ban magyar alapanyagból, a Spájz Szörp Great Taste Awards elismerését elnyert bodzavirág- és uborkaszörpjéből, friss citrom és lime juice-zal, uborka peel-lel, majd szódával felengedve.



Körtés - gyömbéres limonádé

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

Sárgabarackos - rozmaringos limonádé

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

CUKORMENTES LIMONÁDÉK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)



Levendulás - zsályás limonádé

A Spájz Szörp 100% magyar, cukormentes, szukralózzal édesített levendula-zsálya 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 SZÖRPOK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

100% magyar gyümölcsből készült kistermelői szörpök



Málnaszörp gurulós málnaszemekkel

Gubi Kapitány 100% magyar kézműves málnaszörpjéből.



Meggyászörp zamatos meggysemekkel

A Full Natural 100% magyar meggyászörpjéből.

HÁZI JEGES GYÜMÖLCSTEÁK

egységesen: 1 690 Ft (0,45 l)

Red Berry Ice Tea

A Kerek Erdő bogyós gyümölcséből készült tea főzet gurulós málnaszemekkel.



Fresh Mint Ice Tea

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

ÁSVÁNYVIZEK

Szentkirályi (szénsavas, szénsavmentes)

Römerquelle (szénsavas, szénsavmentes)

Szóda

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

850 Ft (0,33 l)

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, Coca-Cola Cherry, Kinley Tonic,
Kinley Pink Tonic, Kinley Ginger Ale, Fanta

890 Ft (0,25 l)

J.Gasco Sodarosa Evia Tonic / J.Gasco Prémium Cseresznyés Tonic

990 Ft (0,2 l)

Barker & Quin Marula Tonic / Barker & Quin Hibiscus Tonic

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)

ELŐÉTELEK

VígVarjú csippentés házi focacciával
(tonhalkrém, padlizsánkrém, aszalt paradicsomos fetakrém)

3 980 Ft

A halrajongók kedvenc uszonyosából készült tonhalkrémet, egy isteni aszalt paradicsommal megbolondított fetakrémet Zeus ajánlásával, és füstös padlizsánkrémet rejt fadobozunk. Házilag készült, olívaolajos fociacciánkkal kínáljuk. Szívesen megcsippentjük, ha azt hiszi, ez csak álom!

Tormás kecskesajtmousse, málna, paprika, paradicsomlekvár

4 390 Ft

MEKKhökkentően finom íz kombináció tormával, málnával, paprikával és paradicsommal. MOUSSE-áj megkóstolnia!

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

5 590 Ft

*Édesen. Sósan. Melegen. Hidegen. Mellék- vagy főszerepben.
Mi magyarok mindenhogyan szeretjük a liba máját.
A nagymama házi kalácsával kínáljuk.*

Szent Jakab kagyló, zeller, zöldalma, petrezselyem

5 390 Ft

*Miért éppen a fésűskagyló lett Szent Jakab és a zarándokok jelképe?
Számos legenda kering erről, de egy valamiben biztosak vagyunk:
ezért a fogásunkért megéri elzarándokolni hozzánk!*

Marhatatár, marinált zöldségek, kápiapaprika-coulis

5 290 Ft

*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!*





Tormás kecskesajtmousse, málna, paprika, paradicsomlekvár



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



Szent Jakab kagyló, zeller, zöldalma, petrezselyem



Marhatatár, marinált zöldségek, kápiapaprika-coulis



VARJÚSÁG!

Hideg tökleves

LEVESEK

Marhahúsleves, házi tészta, gyökérzöldségek és vele főtt omlós marhahús



2 980 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



3 290 Ft

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

Hideg töklevés

2 890 Ft

TÖKéletes leves a forró napokra. Tök igaza van, ha ezt választja felfrissüléséhez!

Legényfogó leves



3 190 Ft

A legenda szerint a férfi szívéhez a gyomrán keresztül vezet az út. Úgy tartották, ha egy lányos anya el szeretne volna kápráztatni a vőjelöltet, akkor egy igazi, férfinak való, kiadós, finoman pikáns húsos levessel kínálta. Hogy ne legyen kétséges a finomság funkciója, nevet is kapott: legényfogó leves. A mi levesünk nemcsak a férfi-, hanem a hölgszíveket is rabul ejti!



Cajun csirkemell, fehérrépakrém,
gőzölt tárkonyos dara rétes, gyökérchips



Rib-eye steak, polentakrém, kimchi majonéz,
gremolata, cukkinispagetti



Malacporchetta, rakott burgonya, tökéletes tojás



Rosé kacsamell, édesburgonya, cikória, brie sajt

FŐÉTELEK

Csirkepaprikás spaetzle-vel és tejföllel

5 390 Ft

Spéci bécsi späetzle spatulával szaggatva deszkáról a lobogó vízbe, majd leszűrve a tányérodra! Pirospaprikával készült csirkepörköltünkkel már egyetlen falat után előnt a magyar életérzés!

Cajun csirkemell, fehérrépakrém, gőzölt tárkonyos dara rétes, gyökérchips

5 790 Ft

A csirke Cajun, a dara tárkonyos, de ne aggódj — egyik sem vesz össze a tányérodon!

Rosé kacsamell, édesburgonya, cikória, brie sajt



6 890 Ft

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

VígVarjú Schnitzel bécsi burgonyasalátával



5 790 Ft

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.

Sertésszűz, serrano sonka, lencsefalafel, feta sajt

6 390 Ft

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

Malacporchetta, rakott burgonya, tökéletes tojás



6 790 Ft

Amihez rakott krumplit hoznak, az csak jó lehet – tartja a mondás. Ezt vallják porchettát kedvelő olasz, és a tökéletes tojásért rajongó angol vendégeink is!

Rib-eye steak, polentakrém, kimchi majonéz, gremolata, cukkinispagetti



8 980 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.

FŐÉTELEK

Marha bélszínsteak, lecsó, fűszeres burgonyalepény

10 890 Ft

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

Báránygerinc, sárgaborsó, babsaláta



7 190 Ft

Nálunk nem babra megy a játék, ha bárányhúsról van szó!

Muflon, bourguignon-mártás, ördögszekérgomba, színes répák, gyöngyhagyma, pirított dödölle

6 980 Ft

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

Vaddisznótarja, paprikáskrumpli, kolbászmorzsa



6 790 Ft

Paprikáskrumpli újratöltve - most vaddisznóval és kolbászmorzsával, amitől még a kanász is leteszi a botot!

Halibutfilé, parmezános arancini, parajkrém, brokkoli, parmezánchips

6 890 Ft

Hollywood? Nem, halibut! S bár a hal lapos, ez fogásunkról egyáltalán nem mondható el!

Lazacsteak, kesu-miso, cukkinilepény, sült hagyma, zöldfűszer-szószt

7 190 Ft

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

Zellersteak, zellerchips, zellerkrém, zöldses bulgur



5 190 Ft

A zeller erősítő hatását már az ókori görögök is ismerték, igazán népszerűvé azonban a 17. században vált, amikor a francia király szeretője rendszeresen feltálatlatta az uralkodónak, állítva...De inkább próbálja ki mindenki ezt a remek húsmentes fogást!

Grillezett kecskesajt friss, kevert salátával, gránátalmával, citrus dresszingsel

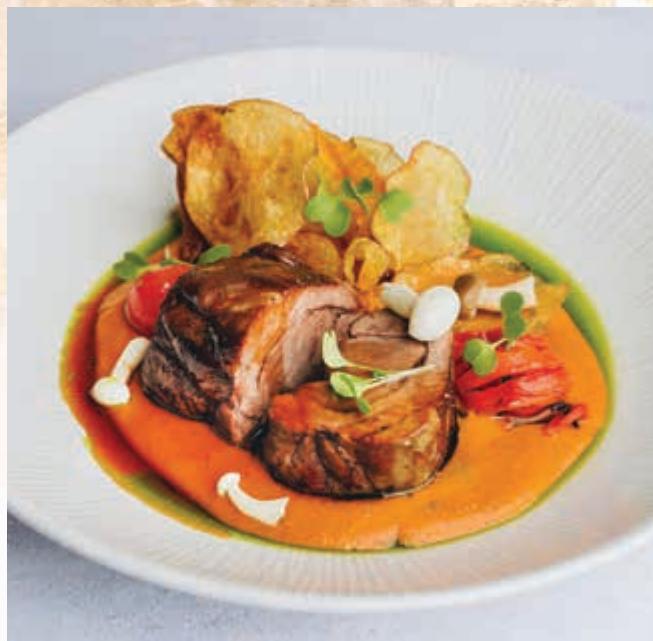


6 190 Ft

Mekkfejtük, mekkérgeltük és kemencénkben jól mekksütöttük. Remekk lett!



Marha b lsz insteak, lecsó, fűszeres burgonyalep ny



Vaddiszn tarja, paprikáskrumpli, kolb szmorzsa



Muflon, bourguignon-mártás,  rd gszek rgomba, színes r p k, gyöngyhagyma, pirított dödölle



Lazaasteak, kesu-miso, cukkinilep ny, sült hagyma, zöldfűszer-sz sz



VARJÚSÁG!

Hahó gyerekek! Vár a gyereksarok!



GYERMEKMENÜK (120 cm alatt)

Danny DeVito ajánlásával

egységesen: 3 790 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

Friss zöldségekkel, könnyű citrusos dresszingsel



VígVarjú Somlói



Madártej habgaluskával



VígVarjú Máglyarakás



Málnás étcsokoládémousse málnahabbal és mandulás morzsával

DESSZERTEK

VígVarjú Somlói

2 890 Ft

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

VígVarjú túrógombóc

2 890 Ft

VarjúGazdánk, a Csengőtej Manufaktúra rögzös túrójából, ízig vérig hazai tejből, tradicionális módon, tartósítószerrel nélkül készül. Fogasszuk hazafias büszkeséggel!

Madártej habgaluskával

2 690 Ft

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



VígVarjú Máglyarakás

2 890 Ft

A máglyarakás a magyar desszertek dámája - rétegekbe bújtatott alma, lágyan ölelő habkorona, és egy kis fahéjjal fűszerezett nosztalgia. Egyszerre kifinomult és otthonos, mint egy nagymama Chanel kosztümében.

Málnás étcsokoládémousse málnahabbal és mandulás morzsával

2 980 Ft

Tele a hasa? De ezt még mousse-áj megkóstolnia!



KÁVÉK, FORRÓ ITALOK

Espresso	790 Ft
Doppio Espresso	1 390 Ft
Ristretto	790 Ft
Macchiato <i>(espresso kis tejhabbal)</i>	790 Ft
Hosszú kávé <i>(espresso hosszan felengedve)</i>	790 Ft
Cappuccino <i>(espresso gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	990 Ft
Flat White <i>(dupla ristretto gőzölt tejjel és tejhabbal)</i>	1 490 Ft
Wiener Melange <i>(hosszú kávé, méz, habos tej, fahéj)</i>	1 190 Ft
Latte macchiato <i>(espresso sok-sok tejhabbal)</i>	1 090 Ft
Irish Coffee <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>	1 790 Ft
Forró csokoládé <i>(fehércsokoládé, cukormentes étcsokoládé, klasszikus tejcsokoládé, pisztáciás csokoládé)</i>	1 690 Ft
VígVarjú kávékülönlegesség bögrével	3 590 Ft

DILMAH TEA

1 490 Ft

Earl Grey <i>(bergamot ízesítésű feketetea),</i>	Ceylon Green Tea <i>(ceyloni prémium zöldtea),</i>
Marokkói menta <i>(mentaleveles zöldtea),</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
VígVarjús ünnepléséhez!

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 matcha teával, zabtejjel és mangópürével.)*

1 590 Ft

ÉTKEZÉS UTÁN – KÁVÉ MELLÉ

Fig Whiskey

3 990 Ft

(whiskey, Bisetti fügelikőr, citromlé, almaeider, liofilizált füge, rozmarin)

Fügés, mediterrán érzés a whiskey kedvelők részére.

Banana Colada

3 990 Ft

(Kick the Rules Banana Tequila krémlikőr, Rosemont Rhum Ananas, ananászlé, liofilizált ananász, menta)

Kókuszos-ananászos klasszikus banános tequila krémlikőrrel és csipetnyi ananászos rummal megbolondítva.

Negroni Iberico

4 590 Ft

(BlindCrow - VakVarjú kézműves gin, Per Se Aperitivo, Bodegas Yzaguirre Rosso Vermouth, friss narancs)

A Negroni saját ginünkkel készül, katalán vermuttal és portugál narancsos aperitívóval keverjük.

El Patron

4 590 Ft

(Mezcal, citrom, guavalé, liofilizált málna)

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

VARJÚSÁG!

Levezetés?
Csak lazán és könnyedén!



VARJÚSÁG!

AranyVarjú
kézműves American Pale Ale sörünk



CSAPOLT SÖRÖK

AranyVarjú *(kézműves APA)*

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Soproni

1 190 Ft *(0,3 l)*

1 790 Ft *(0,5 l)*

3 590 Ft *(1 l)*

Edelweiss búzasör

1 290 Ft *(0,3 l)*

1 890 Ft *(0,5 l)*

3 690 Ft *(1 l)*

Mort Subite Kriek

1 290 Ft *(0,25 l)*

1 890 Ft *(0,4 l)*

4 590 Ft *(1 l)*

(belga meggyes sör)

ÜVEGES SÖRÖK

Heineken

1 090 Ft *(0,33 l)*

NOAM *(Bajor szűretlen prémium lager sör. European Beer Star és Cannes Lion Design díjnyertes müncheni sör.)*

1 980 Ft *(0,33 l)*

Heineken 0.0% *(alkoholmentes)*

1 090 Ft *(0,33 l)*

KISÜZEMI FŐZDÉK SÖREI, CIDER *(0,33 l)*

Szent András Sörfőzde Majdnem IPA

1 890 Ft

Szent András Sörfőzde Majdnem Mangós IPA

1 990 Ft

First Craft Mexicano

1 990 Ft

Horizont Budapest Hazy Queen New England IPA

2 490 Ft

Pannonhalmi Főapátság Dubbel

2 490 Ft

Budaprés Cider Komlós 2021/22

2 390 Ft

ÉTVÁGYCSEPPEK, PÁRLATOK

Campari Bitter	1 590 Ft (4 cl)
Kosher szilva	1 890 Ft (4 cl)
Aperol	2 490 Ft (8 cl)
Per Se Aperitivo (24 féle fűszerből, gyógynövényből álló autentikus portugál aperitiv ital.)	2 990 Ft (8 cl)
Christian Drouin Calvados VSOP (Válogatott almából készült, almaborból kétszeres lepárlással főzött, boros tölgyfahordóban érlelt aromatikusan párlat.)	3 690 Ft (4 cl)

VODKA

	(4 cl)
Finlandia	1 290 Ft
Absolut Blue Vodka	1 490 Ft
Eiko Handcrafted Vodka (Hokkaido szigetéről származó kristálytisztaság, háromszoros lepárlású japán vodka.)	2 790 Ft
Grey Goose Original (Ötszörös lepárlású, tiszta, elegáns francia vodka.)	3 190 Ft
Beluga Noble (Szibériai artézi víz, méz, zab és máriatövis-kivonattal készült rozs alapú orosz vodka.)	3 490 Ft

TEQUILA, MEZCAL

	(4 cl)
El Jimador Tequila Blanco (100% agave-ből érlelés nélküli tequila.)	2 190 Ft
Vivir Blanco (100%-ban prémium kék Weber agave-ből készült, tiszta, selymes, többszörös díjnyertes blanco tequila.)	3 490 Ft

Casamigos Reposado Tequila *(George Clooney hollywoodi színész mexikói főzdejében kézzel válogatott, hét éves 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 agave kemencében gőzölve, majd erjesztve, lepárolva, és 12 hónapig amerikai fehér tölgyfahordóban érlelve.)* 4 190 Ft

Bozal Single Maguey Mezcal 47% *(Vadon termő Durangensis agavéből hagyományos eljárással rézüstben lepárolt füstös mezcal különlegesség.)* 4 190 Ft

GIN

(4 cl)

Blind Crow Gin *(Vadontermő gyümölcsökkel, galagonyával, sevillai narancs-, és citrom héjával, levelével, valamint biofűszerekkel, ánizzsal és kakukkfűvel készült varrrjú gin.)* 1 890 Ft

Caorunn Blood Orange Gin *(A skóciai gin különkiadása, vérnarancs, vörösberkenye, kínai fahéj és mocsári mirtusz egyvelegével.)* 2 190 Ft

Tarsier Oriental Pink Gin *(Málna, licsi, sárkánygyümölcs és galangagyökér lepárlásával készült gyümölcsös gin.)* 2 290 Ft

Mermaid Pink Gin *(Kisüsti lepárlóban eperrel, tengeri édesköménnyel, bodzával, paradicsommal, citromhéjjal, komlóval, korianderrel, angyalgyökérrel, édesgyökérrel, borókával, és orrisgyökérrel főzött gazdag ízvilágú pink gin.)* 2 890 Ft

Hendrick's *(Egyedi aromájú skót gin rózsaszírom- és uborkaesszenciával.)* 2 990 Ft

LA SU MGO Mango Gin *(Friss mangóval, levendulával, narancshéjjal, kardamommal, csillagánizzsal infúzált természetes aromájú spanyol gin.)* 3 190 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

Monkey 47 *(Ginkülönlegesség a németországi Fekete-erdőből, 47 egyedi összetevőből.)* 3 490 Ft

WHISKEY, WHISKY

(4 cl)

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 sherryhordóban érlelt whiskey. A benne lévő gabonawhiskey egyedi 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

Skócia

Glenmorangie Lasanta 12 years / Highland	(Bourbonhordóban érlelt, majd Oloroso sherrys hordóban minimum 12 évig utóérlelt single malt.)	3 290 Ft
Kilchoman Mahir Bay / Islay	(Elegáns, kellemesen tőzegfüstös, sherrys 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 sherrys hordókban, Solera-rendszerrel érlelt single malt.)	4 190 Ft
Ardbeg An Oa / Islay	(Újraégetett Pedro Ximenez sherrys és használt bourbonhordókban érlelt, extra füstös, sós, jódos whisky.)	4 190 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.)* 3 490 Ft

USA

Jack Daniel's / Tennessee *(80% kukoricából, 12% rozsból és 8%-ban árpamalátából kerül lepárlásra, majd juharfaszénen szűrik le az enyhén füstös, édeskés íz elérése érdekében.)* 1 890 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.)* 2 490 Ft

Buffalo Trace Bourbon / Kentucky *(Amerika legöregebb lepárlójának ikonikus whisky-je. Jim Murray's Whisky Bible 95 pont.)* 2 490 Ft

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

Japán

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 / Puerto Rico	1 590 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.)	2 090 Ft
Rum Nation Guatemala Gran Reserva (Kiváló minőségű cukornád-melaszból fermentált és desztillált, majd magas páratartalom mellett 4 évig bourbon hordóban érlelt guatemalai rum.)	2 790 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva / Venezuela (Ex-bourbon hordóban érlelt 12 éves cukornádpárlat.)	2 990 Ft
Rosemont Rhum Ananas / Canada (Costa Rica-i ananász hújának kipréselt leve, Guetamalából és Kolumbiából származó cukornád-melasszal párolva, majd francia tölgyfahordóban érlelve.)	3 190 Ft
A.H. Riise XO Reserve Rum / Virgin szigetek (A Virgin-szigetekről származó könnyed, rendkívül fűszeres, maximum 20 évig érlelt rum.)	3 190 Ft
Auténtico Nativo Overproof 54% / Panama (Étcsokoládéval infúzált, ex-bourbon hordókban érlelt 8 éves rum.)	3 490 Ft
Zacapa Centenario 23 éves / Guatemala (Sűrített cukornádléből, ún. cukornádmézből lepárolt, ex bourbon-, ex sherry-, és Pedro Ximénez hordókban Solera rendszerrel érlelt rum.)	4 290 Ft

BRANDY, KONYAK

(4 cl)

Metaxa 5*	1 190 Ft
Hennessy VS.	2 690 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.)	3 690 Ft

VERMOUTH

(8 cl)

Martini Extra Dry	(Extra száraz fehér vermut olívbogyóval.)	1 690 Ft
Bodegas Yzaguirre Clasico Blanco Vermouth	(Szegfűszeg, korainder, vanília, fehér üröm és további 80 különböző fűszernövény alkoholos áztatásával készült likőrbor.)	1 990 Ft
Bodegas Yzaguirre Rojo Vermouth	(Spanyolország legkedveltebb vermutja.)	1 990 Ft
Bodegas Yzaguirre Rojo Reserva Vermouth	(Tölgyfahordóban 12 hónapig érlelt vörös vermut.)	2 490 Ft
Martini Vibrante	(Alkoholmentes vörös vermut Torinóból, friss narancssal.)	2 490 Ft

LIKŐR, KESERŰ

(4 cl)

Bailey's		1 790 Ft
Kick the Rules Banana – Banános tequila krémlikőr	(Édes, krémes banánlikőr a mexikói Jalisco megyéből származó agavéből készült tequilával.)	1 790 Ft
Kick the Rules Watermelon – Görögdinnyés tequila krémlikőr	(A spanyol fiatalok kedvelt tequila alapú, gyümölcsös, laktózmentes itala.)	1 790 Ft
Briottet Crème de Figue Liqueurs	(Fügelevéből készült francia prémium likőr.)	1 890 Ft
Jägermeister		1 890 Ft
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista		1 890 Ft
Unicum Orange		1 990 Ft
Limoncello Santi	(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.)	2 390 Ft



VarjúPapa rosé



VarjúPapa pálinkája



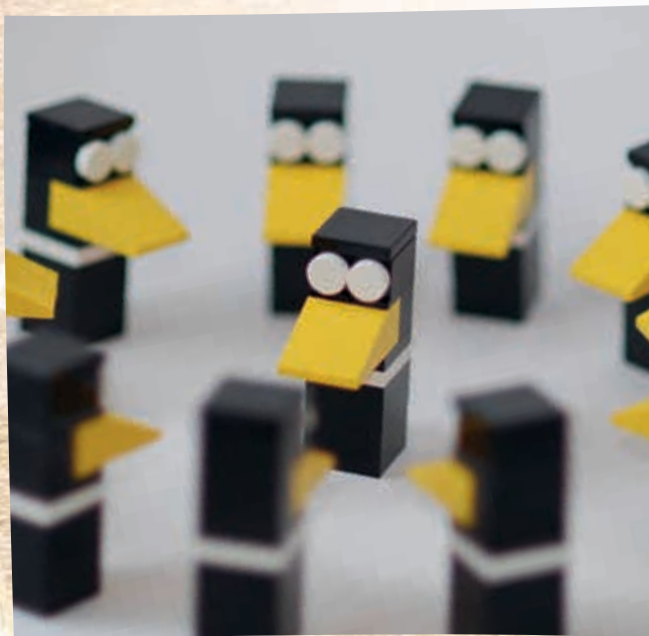
VarjúPapa chilikrém



VakVarjú bögre



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



VakVarjú lego



VakVarjú póló

(a színekről és mintákról érdeklődjön kollégáinknál)



VÍGVARJÚ ÉTTEREM

Pesti Vigadó

1051 Budapest, Vigadó tér 2.

Kurucz István – üzletvezető • Dózsa Krisztián – konyhafőnök

ASZTALFOGLALÁS:

+ 36 1 426 11 32

vigvarju@vakvarju.com

NYITVATARTÁS:

hétfő-vasárnap: 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