



WISTRO33

# BISTRO MENU



## STARTERS & TAPAS - ELŐÉTELEK ÉS TAPASOK

		HUF
Palkó Hárslevelű 2017	<b>FARMERS HAM SELECTION SERVED WITH CORIANDER GUACAMOLE, TOMATO TAPENADE AND RUSTIC HOMEMADE BREAD</b> <b>TERMELŐI SONKÁK KORIANDESER GUACAMOLÉVAL ÉS PARADICSOM TAPENÁDDAL, GYÖKÉRKENYÉRREL (1)</b> <i>(Serrano, Kras, San Danielle, Deer sausage)</i> <i>(Serrano, Kras, San Danielle, szarvas kolbász)</i>	3.500
Palkó Kassaváros 2018	<b>CHEESE SELECTION WITH BIO BUCKWHEAT BREAD AND GREEN WALNUT JAM</b> <b>SAJTVÁLOGATÁS BIO HAJDINÁS VEKNIVEL ÉS ZÖLD DIÓLEKVÁRRAL (1, 7, 8)</b> <i>(6 months old Manchego, Goat cheese in red wine coat, Grana Padano, Burrata)</i> <i>(6 hónapos Manchego, Vörösborsos kecskesajt, Grana Padano, Burrata)</i>	3.500
Miklós Csabi Móri Chardonnay 2017	<b>HUGE OLIVES SELECTION WITH TUNA PASTE, HUMMUS AND ANCHOVIES</b> <b>ÓRIÁS OLIVAVÁLOGATÁS TONHALKRÉMMELEL, HUMUSSZAL ÉS SZARDELLÁVAL (1, 3, 4)</b>	2.900
Palkó 5 puttonyos Tokaji Aszú 2008	<b>DUCK LIVER PATE WITH PISTACHIOS AND QUINCE TOKAJ JELLY</b> <b>PISZTÁCIÁS KACSAMÁJ PÁSTÉTOM BIRSALMÁS TOKAJI ZSELÉVEL (1)</b>	4.200

## SOUPS - LEVESEK

Bodri Kadarka 2017	<b>TRADITIONAL GRAY CATTLE GOULASH / TRADICIONÁLIS SZÜRKEMARHA GULYÁSLEVES (9)</b>	1.900
Palkó Báthori 2018	<b>COGNAC PHEASANT CONSOMMÉ / KONYAKOS FÁCÁNERŐLEVES (1, 3, 9)</b>	2.100

## SALADS - SALÁTÁK

Homola Parti Szél 2017	<b>GRILLED GOAT CHEESE WITH FERMENTED BEETROOT AND BALSAMIC SALAD</b> <b>GRILLEZETT KECSKESAJT FERMENTÁLT CÉKLÁVAL, BALZSAMOS SALÁTÁVAL (8, 10)</b>	3.200
Dubicz Mátrai Sauvignon Blanc	<b>CEASAR SALAD WITH CHICKEN OR PRAWN</b> <b>CEASAR SALÁTA CSIRKÉVEL VAGY GARNÉLARÁKKAL (2, 3, 4, 10)</b>	3.900

## MAIN COURSES - FŐÉTELEK

BŐJT Egri Bikavér 2015	<b>BEEF TENDERLOIN IN "BUDAPEST" STYLE / BÉLSZÍN "BUDAPEST" MÓDRA</b> <i>(Green pea puree, ratatouille, duck liver, Shimeji mushrooms)</i> <i>(Zöldborsópüré, ratatouille, kacsamáj, Shimeji gomba)</i>	6.500
Palkó Báthori 2018	<b>SALMON IN "KÁRPÁTY" STYLE OVER A BED OF SPINACH</b> <i>(sauteed spinach with garlic, white and brown mushrooms, white wine, dill sabayon)</i> <b>LAZAC "KÁRPÁTY" MÓDRA SPENÓT ÁGYON (2, 4, 7)</b> <i>(fokhagymás spenótágy, fehér és barna gombák, fehérbor, kapros sabayon)</i>	5.800
Günzer Portugieser 2018	<b>DUCK BREAST WITH CAULIFLOWER TEXTURES AND DRIED SOUR CHERRY WITH CINNAMON</b> <b>KACSEMELL KARFIOL TEXTÚRÁKKAL FAHÉJAS ASZALT MEGGYEL (7)</b>	4.900
Palkó Kassaváros 2018	<b>PURPLE GNOCCHI IN BLUE CHEESE SAUCE WITH PINE NUTS AND PAK CHOI</b> <b>LILA GNOCCHI KÉKSAJT MÁRTÁSBAN FENYŐMAGGAL PAK CHOI-JAL (1, 3, 7, 8)</b>	3.500
Heimann Merlot 2016	<b>WILD BOAR STEW WITH ROASTED DUMPLINGS AND SHEEP CHEESE</b> <b>VADDISZNÓ PÖRKÖLT JUHTÚRÓS GALUSKÁVAL (1, 3, 7)</b>	5.900
Gere Cabernet Sauvignon 2015	<b>"WISTRO33" HOMEMADE DEER BURGER IN BLACK BUN WITH PAN FRIED SWEET POTATO</b> <b>AND SMOKEY TOMATO SAUCE (optional in traditional bun)</b> <b>"WISTRO33" HÁZI SZARVASBURGER FEKETE ZSEMLÉBEN ÉDESBUROGYÁVAL</b> <b>ÉS FÜSTÖS PARADICSOMSZÓSSZAL (választható hagyományos zsemlével) (1, 3, 4, 7, 11)</b>	3.800

## DESSERTS - DESSZERTEK

Palkó Jégbor 2018	<b>COCONUT CHIA PUDDING WITH CINNAMON PLUMS / KÓKUSZTEJES CHIAMAG FAHÉJAS SZILVÁVAL</b>	1.700
GRAHAM'S Six Grapes	<b>SOMLO TRIFLE / SOMLÓI GALUSKA (1, 3, 5, 7, 8)</b>	2.100

### ALLERGÉNEK LISTÁJA / LIST OF ALLERGENS

(1) Glutén / Gluten (2) Ráktétel / Crustaceans (3) Tojás / Eggs (4) Halak / Fish (5) Földimogyoró / Peanuts (6) Szójabab / Soybeans (7) Tej / Milk (8) Diófélék, mandula / Nuts (9) Zeller / Celery (10) Mustár / Mustard (11) Szezám / Sesame seeds (12) Kén-dioxid / Sulphur dioxide and sulphites (13) Csillagfű / Lupin (14) Puhatestűk / Molluscs

Áraink Forintban (HUF) és Euróban (EUR) értendők és tartalmazzák a mindenkor hatályos ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számítunk fel.

The prices are in HUF and EUR, and inclusive of current rate of VAT. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

Amennyiben kérdése lenne ételallergia és intolerancia tekintetében, kérjük forduljon bármely csapattagunkhoz.

Please ask any of our team members if you require any information regarding allergies or intolerances.



# DRINKS - ITALLAP

## WISTRO33

### GIN

4 cl

Beefeater	1 500 Ft
Bombay Sapphire Gin 40%	1 800 Ft
Hendrick's Gin	2 800 Ft
Tanqueray London Dry Gin 43.1%	2 400 Ft
Monkey 47 Gin 47%	5 000 Ft

### LIQUEURS/LIKŐRÖK

4 cl

Campari	1 000 Ft
Aperol	1 000 Ft
Baileys	1 400 Ft
Jägermeister	1 400 Ft
Zwack Unicum	2 000 Ft
Kahlua	1 500 Ft
Limoncello Garrone	1 400 Ft
Cointreau	1 400 Ft
Disaronno	1 400 Ft
Frangelico	1 400 Ft

### COGNAC/BRANDY

4 cl

Courvoisier VS Cognac	2 000 Ft
Martell VSOP Cognac	3 500 Ft
Hennessy Fine de Cognac DD	3 000 Ft
Remy Martin XO	6 000 Ft
Metaxa 5 csillagos Brandy	1 400 Ft

### TEQUILA

4 cl

Jose Cuervo Reposado Especial Tequilla	1 400 Ft
Jose Cuervo silver	1 400 Ft
1800 Anejo 100% Agave Tequilla	3 300 Ft

### RUM

4 cl

Havana 3	1 500 Ft
Kraken Black Spiced Rum 40%	2 500 Ft
Ron Zacapa Centenario 23Y	4 000 Ft

### VERMOUTH

8 cl

Martini Bianco	2 000 Ft
Martini Extra Dry	2 000 Ft
Martini Rosato	2 000 Ft

### VODKA

4 cl

Russian Standard	1 500 Ft
Grey Goose Vodka	2 500 Ft
Beluga	3 000 Ft

### WHISKY

4 cl

<b>IRISH</b>	
Jameson	1 500 Ft

#### AMERICAN

Jack Daniel's DD	1 700 Ft
Maker's Mark Bourbon	2 000 Ft

#### SCOTCH

Blended	
Monkey shoulder	2 200 Ft
Single Malt	
Caol Ila /Islay Malt/ 12	3 900 Ft
Laphroaigh 10	2 800 Ft
Glenfarclas 21	5 000 Ft

#### JAPANESE

Nikka From The Barrel 51,4%	2 500 Ft
-----------------------------	----------

### PÁLINKA

4 cl

BESTILLO Alma / Apple	2 000 Ft
BESTILLO Szilva /Plum	2 000 Ft
BESTILLO Gönci Barack / Peach	2 000 Ft
BESTILLO Piros Vilmoskörte/Pear	2 000 Ft
BESTILLO Feketeribizli /Blackcurrant	2 500 Ft
BESTILLO Málna / Raspberry	3 600 Ft

### BEERS/SÖRÖK

Heineken	
Non alcoholic 0,33L / Alkoholmentes	850 Ft
Heineken 0,33L	950 Ft
Edelweiss Hefetrüb 0,5L	1 290 Ft
Unfiltered Raspberry wheat	
Szüretlen málnás búza 0,33L	1 550 Ft
Dreher Gold 0,5L	900 Ft
Dreher Red Ale 0,5L	1 100 Ft

### SOFT DRINKS/ÜDÍTŐK

Coca-Cola 0,25L	800 Ft
Coca-Cola Zero 0,25L	800 Ft
Fanta 0,25L	800 Ft
Kinley Ginger / Gyömbér 0,25L	800 Ft
Fever Tree Prémium Tonic Water 0,2L	1 100 Ft
Fever Tree Nat. Light Tonic Water 0,2L	1 100 Ft
Red bull (classic, sugar free) 0,25L	1 200 Ft

### ÁSVÁNYVÍZ/MINERAL WATER

Sparkling / Szentkirályi dús 0,33L	600 Ft
Still / Szentkirályi mentes 0,33L	600 Ft
Sparkling / Szentkirályi dús 0,75L	900 Ft
Still / Szentkirályi mentes 0,75L	900 Ft
Evian 0,33L	1 100 Ft

### BIO SQUASH AND JUICES

#### HÁZISZÖRPÖK ÉS GYÜMÖLCSLEVEK 4 dl

Frissen préselt alma / Apple	1 200 Ft
Frissen préselt narancslé / Fresh orange juice	1 500 Ft

Bio Squash and juices (elder, strawberry, buckthorn, lavender)

Bio vagy házi szörpök (bodza, eper, homoktövis, levendula)	1 200 Ft
Házi jeges tea / Ice Tea	1 200 Ft

### COFFEE / KÁVÉ

Ristretto	700 Ft
Espresso	700 Ft
Double Espresso	1 100 Ft
Cappuccino	900 Ft
Americano	800 Ft
Cafe Latte	1 000 Ft
Melange	1 000 Ft
Hot chocolate / Forró csokoládé	1 200 Ft
Baileys Coffee	2 000 Ft
Irish Coffee	2 000 Ft

### TEA

Peppermint Infusion with Cinnamon	1 500 Ft
Lively Lime and Orange Infusion	1 500 Ft
Fragrant Jasmine Green Tea	1 500 Ft



# KOKTÉLOK - COCKTAILS

## WISTRO33

### SIGNATURE

	HUF
<b>MEMORISE OLD FASHIONED</b>	4.500
<i>Zacapa 23, chocolate bitter, orange bitter, fig, fig syrup</i> <i>Zacapa 23, csokoládébitter, narancsbitter, fügeszirup, füge</i>	
<b>SPARKLER</b>	2.700
<i>Bombay Sapphire, Pimms, lime juice, Grenadine, tonic, ginger ale, thyme</i> <i>Bombay Sapphire, Pimms, limelé, Grenadine, tonik, gyömbér, kakukkfű</i>	
<b>SILENT NIGHT MARTINI</b>	3.700
<i>Russian Standard, Kahlua, Frangelico, Baileys, ristretto</i> <i>Russian Standard, Kahlua, Frangelico, Baileys, ristretto</i>	
<b>ILLUSION</b>	3.500
<i>Tanqueray, lime juice, raspberry puree, raspberry, rosewater, Palkó Hársss</i> <i>Tanqueray, limelé, málnapüré, rózsavíz, málna, Palkó Hársss</i>	
<b>FLAMING LOVE</b>	3.500
<i>Kraken Black Spiced, Disaronno, grapefruit juice, pineapple juice, raspberry</i> <i>Kraken Black Spiced, Disaronno, grapefruitlé, ananászlé, málna</i>	
<b>HENDRICKS TWIST</b>	3.950
<i>Hendricks-cucumber infusion, Fever Tree, lemon-lime spiral</i> <i>Hendricks-uborka infúzió, Fever Tree, citrom-lime spirál</i>	
<b>TRICKY BARREL</b>	2.500
<i>Courvoisier, ginger, lime, fresh orange, fresh mint, sparkling water</i> <i>Courvoisier, gyömbér, lime, narancs, menta, szénsavas ásványvíz</i>	

### GIN TONIC

<b>BEEFEATER</b>	2.950
<i>Fever Tree Indian Tonic, lemon, orange, juniper berries, coriander</i> <i>Fever Tree Indian Tonic, citrom, narancs, borókabogyó, koriander</i>	
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	3.500
<i>Fever Tree Indian Tonic, lime, lemon, minth, thyme</i> <i>Fever Tree Indian Tonic, citrom, lime, menta, kakukkfű</i>	
<b>TANQUERAY</b>	3.500
<i>Fever Tree Indian Tonic, grapefruit</i> <i>Fever Tree Indian Tonic, grapefruit</i>	
<b>MONKEY47</b>	3.950
<i>Fever Tree Indian Tonic, juniper berries, Chinese cassia, hibiscus extract</i> <i>Fever Tree Indian Tonic, borókabogyó, kínai fahéj, hibiszkusz kivonat</i>	

### WINTER COCKTAIL SELECTION

<b>WINTER PASSION</b>	2.500
<i>Baileys, Grenadine syrup, cream, chocolate filings</i> <i>Baileys, Grenadine szirup, tejszín, csokoládéreszelék</i>	
<b>SNOWFLAKE</b>	2.500
<i>Russian Standard, Cointreau, lime juice, honey, sugar syrup</i> <i>Russian Standard, Cointreau, limelé, méz, cukorszirup</i>	
<b>CLAUS GROG</b>	3.000
<i>Kraken, lime juice, honey, clove, cinnamon, orange peel, ginger ale</i> <i>Kraken, limelé, méz, szegfűszeg, fahéj, narancshéj, ginger ale</i>	
<b>EXOTIC GIFT</b>	3.000
<i>Havanna, lime juice, sugar syrup, kiwi, ginger ale</i> <i>Havanna, limelé, cukorszirup, kivi, ginger ale</i>	



# KOKTÉLOK - COCKTAILS

## WISTRO33

### CLASSIC

	HUF
<b>SALTY DOG</b>	2.000
<i>Russian Standard, grapefruit juice, salt crust</i> <i>Russian Standard, grapefruitlé, só kruszta</i>	
<b>APEROL SPRITZ</b>	2.700
<i>Aperol, Palkó Hársss, Sparkling mineral water, orange slices</i> <i>Aperol, Palkó Hársss, szénsavas ásványvíz, narancs szeletek</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	2.000
<i>Havanna, limejuice, sugarsyrup</i> <i>Havanna, limelé, cukorszirup</i>	
<b>NIKKA SOUR</b>	3.000
<i>Nikka from the Barrel, lemon juice, lime, sugar, eggwhite</i> <i>Nikka from the Barrel, citromlé, lime, cukor, tojásfehérje</i>	
<b>BUBBLE</b>	2.500
<i>Creme de Cassis, Triple sec, Angostura, Palkó Hársss</i> <i>Creme de Cassis, Triple sec, Angostura, Palkó Hársss</i>	
<b>DARK KISS</b>	2.500
<i>Sailor Jerry, Peachtree, lime juice, sugar, gingerbeer</i> <i>Sailor Jerry, Peachtree, limelé, cukor, gyömbérsör</i>	
<b>CHINA TOWN</b>	2.700
<i>Kwai Feh, Bombay Sapphire, lime juice, Homemade Vanilla syrup, fresh mint leaves, tonic</i> <i>Kwai Feh, Bombay Sapphire, limelé, házi vanillaszirup, menta, tonik</i>	
<b>AZTEC DREAM</b>	2.500
<i>Jose Cuervo Silver, St Germain, lime juice, basil, agave syrup</i> <i>Jose Cuervo Silver, St Germain, limelé, bazsalikom, agave szirup</i>	
<b>MARGARITA</b>	2.500
<i>Jose Cuervo, Cointreau, lime juice</i> <i>Jose Cuervo, Cointreau, limelé</i>	
<b>007 (VODKA MARTINI)</b>	3.000
<i>Russian Standard, Martini Bianco, lemon, olives</i> <i>Russian Standard, Martini Bianco, citrom, olivabogyó</i>	
<b>KIR ROYAL</b>	2.000
<i>Crème de Cassis, Hárss</i> <i>Crème de Cassis, Hárss</i>	

### MOCTAILS (0,4L)

<b>ROSEMARY BLUEBERRY SMASH</b>	1.500
<i>Blubberies, rosemary sprig, honey, fresh lemon, sparkling mineral water</i> <i>Áfonya, rozmaring, citrom, szénsavas ásványvíz</i>	
<b>WINTER KISS</b>	1.500
<i>Applejuice, applechips, clove, cinnamon, lemon, ginger</i> <i>Almalé, almachips, szegfűszeg, fahéj, citrom, gyömbér</i>	
<b>COCONUT COOLER</b>	1.500
<i>Coconut water, cucumber, lime juice, sugar, fresh mint leaves, sparkling water</i> <i>Kókuszvíz, uborka, limelé, cukor, menta, szénsavas ásványvíz</i>	

### LEMONADE/LIMONÁDÉK (0,4L)

BASED ON BIO HOME MADE SYRUP  
BIO HÁZI SZÖRP FELHASZNÁLÁSÁVAL

<b>CLASSIC</b>	1.200
<b>LAVENDER / LEVENDULÁS</b>	1.200
<b>MINT - CHERRY / MENTA-CSERESZNYE</b>	1.200
<b>CUCUMBER - ELDERBERRY / UBORKA-BODZA</b>	1.200
<b>CUCUMBER-BASIL / BAZSALIKOM-UBORKA</b>	1.200
<b>MINT / MENTÁS</b>	1.200
<b>CRANBERRY-ORANGE-GINGER / ÁFONYA-NARANCS-GYÖMBÉR</b>	1.500
<b>MANGO-CHILI / MANGÓ-CHILI</b>	1.500
<b>STRAWBERRY-BASIL / EPER-BAZSALIKOM</b>	1.500

Áraink Forintban (HUF) és Európában (EUR) értendőek és tartalmazzák a mindenkor hatályos ÁFÁ-t. A számla végösszegéhez 12% felszolgálati díjat számítunk fel. Amennyiben kérdése lenne ételallergia és intolerancia tekintetében, kérjük forduljon bármely MemoRise csapattaghoz. The prices are in HUF and EUR, and inclusive of current rate of VAT. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill. Please ask any of the MemoRise team members if you require any information regarding allergies or intolerances.