

A decorative border composed of numerous overlapping, thin brown rectangular outlines of various sizes and orientations, surrounding a central white square.

ÉTLAP

MENÜ CARD

BRUSCHETTÁK
BRUSCHETTES (WITH) ▪ BRUSCHETTEN MIT

Bazsalikomos – mozzarellás – hámozott paradicsomos, olívaolajjal

Basil – Mozzarella – Peeled Tomato – Olive-oil

Basalikum – Mozzarella – geschälte Tomaten – Olivenöl

650.-

Érlelt füstölt sonkás – mozzarellás

Mellowed Smoked Ham – Mozzarella

Geräucherte Schinken – Mozzarella

700-

Pesto krémes - mozzarellás koktélpáradicsommal

Pesto Cream – Mozzarella – Cherry Tomato

Pesto Creme – Mozzarella – Kirschtomaten

750.-

Csirkés szárított paradicsommal, zöldsalátával, parmezán sajttal

Chicken – Dried Tomato – Salad – Parmigiano

Hühnchen – getrocknete Tomaten – Blattsalat – Parmesankäse

880.-

Pulykás főtt tojással, lollo rosso, paradicsommal

Turkey – Boiled Egg – Lollo Rosso – Tomato

Pute – gekochtem Ei – Lollo Rosso – Tomate

880-

Tonhalas (paradicsom, tonhal, fetasajt, hagyma, olívbogyó)

Tuna (Tomato, Tuna, Feta, Onion, Olives)

Tunfisch (Tomate, Tunfisch, Fetakäse, Zwiebel, Oliven)

880.-

Vegetáriánus (camembert sajt, uborka, főtt sárgarépa, rucola)

Vegetarian (Camembert, Cucumber, Boiled Carrot, Rucola)

Vegetarisch (Camembert, Gurken, gekochte Karotten, Rucola)

700.-

LEVESEK
SOUPS ■ SUPPEN

Zöldséges csirkehúsleves

Chicken Soup with Vegetables

Hühnchenfleischsuppe mit Gemüse

550.-

Burgonyakrém-leves, zöldségszalmával

Cream of Potato Soup with „Vegetables Straw”

Kartoffelcremesuppe mit „Gemüseheu”

550.-

Paradicsomos pesto krémleves sajtforráccsal

Pesto Soup with Tomato and „Cheese Shavings”

Tomaten-pestocremesuppe mit geriebenem Käse

650.-

Gazpacho (hideg uborkaleves) brokkolicsírával

Gazpacho (Cold Cucumber Soup) with Broccoli Germs

Gazpacho (kalte Gurkensuppe) mit Brocollikeimen

600.-

OLASZ SALÁTÁK
ITALIAN SALADS ■ ITALIANISCHE SALATE

Caprese – paradicsom, mozzarella, olívabogyó, bazsalikom.

Caprese – Tomato, Mozzarella, Olives, Basil

Caprese – Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basalikum

1200.-

Business kevert saláta roston sült csirkemellel, parmezán sajttal

Business – Mixed Salad with Barbecued Chicken Breast and Parmigiano

Business – Gemischter Salat mit Hühnchenbrust vom Rost und Parmesankäse

1450.-

Blansírozott zöldspárga kerti zöldségekkel, tökmagolajjal

Blanched Green Asparagus with Vegetables and Pumpkin Seed Oil

Blanchierte Spargel mit Gartengemüse und Kürbiskernöi

1200.-

Mediterrán szárnyassaláta citrusokkal, fenyőmagokkal hintve, olívabogyóval

(jégсалáta, lollo rosso, radicchio)

Mediterranean Poultry Salad with Citrus, Pine Nut, Olives

(Iceberg Lettuce, Lollo Rosso and Radicchio)

Mediterraner Geflügelsalat mit Citrusfrüchten, Tannenkernen, Oliven

(Salat, Lollo Rosso und Radicchio)

1500.-

Sült kéksajtos endíviasaláta, fekete szezámaggal, roston sült csirkemellel

Endives with Roast Blue Cheese, Black Sesames and Barbecued Chicken Breast

Endiviensalat mit gebratener Blaukäse, Hühnchenbrust

vom Rost und schwarzem Sesam

1600.-

Balzsamos sonkasaláta (galambsaláta, lollo rosso, rucola, jégsaláta)

Ham Salad with Balsamic Vinegar (Dove Salad, Lollo Rosso, Rucola, Iceberg Lettuc

Schinkensalat mit Balsamico, Lollo Rosso, Rucola und Salat

1450.-

Zöldhagymás-bélszíncsíkos vadrizs-saláta, hámozott paradicsommal

Wild Rice Salad with Green Onion, Loin and Peeled Tomato

Lendebraten mit Lauch, Wasserreissalat und geschälten Tomaten

1950.-

Ropogósra sült fokhagymás aquadella olívás ruccolával.

Crunchy Roast Aquadella with Garlic, Rucola and Olive-oil

Knusprig gebratene Aquadelle mit Oliven und Rucola

1600.-

Vöröslencsés-kapros lazacsaláta radicchio

Salmon Salad with Red Lentils, Dill and Radicchio

Lachs mit roten Linsen, Dill und Radicchio Salat

1550.-

TÉSZTÁK
PASTA ▪ NUDELNGERICHTE

Gnocchi tejszínes csirkével, zöldborsóval, mozzarellával.

Gnocchi with Creamed Chicken, Green Peas and Mozzarella
Gnocchi mit Hühnchen mit Sahnesoße, Erbsen und Mozzarella

1400.-

Fűszeres olasz paradicsomos penne négysajtos koronával

Spicy Italian Penne with Tomato and „Four Cheese Crown”
Würzige italienische Penne mit Tomatensoße und „4-Käsen-Krone“

1500.-

**Pappardelle zöld spárgával,
fokhagymás hollandi mártással, parmezán sajttal**

*Pappardelle with Green Asparagus,
Garlic Hollandaise Sauce and Parmigiano*
*Pappardelle mit grüner Spargel,
hollandaise Soße mit Knoblauch und Parmesankäse*

1500.-

Édes chilis zöldsézsza csirkehússal, bébikukoricával

Green Pasta with Sweet Chili, Chicken and Baby Corn

Grüne Nudeln mit süßer chili und Hühnchenfleisch und Baby-Mais

1500.-

Almával és sonkával sült pappardelle cukkiniforgáccsal

Pappardelle with Apple, Ham and „Courgette Shavings”

Mit Äpfeln und Schinken gebratene pappardelle mit „Zucchini-splittern“

1500.-

Vargányás pappardelle.

Pappardelle with Porcine Funghi

Pappardelle mit Steinpilz

1600.-

Spenótos spagetti, parmezán sajttal

Spaghetti with Spinach and Parmagiano

Spaghetti mit Spinat und Parmesankäse

1400.-

KÍMÉLŐ SZÁRNYAS ÉTELEK
LIGHT POURTLY FOODS
LEICHTE GEFÜGELGERICHTE

**Csirkemell tournedos sült camemberttel, paradicsommal,
vajban párolt zöldségekkel körítve**

*Chicken Breast Tournedos with Roast Camembert, Tomato and Steamed
Vegetables with Butter*

*Hühnchenfleischfilet mit gebratenem Camembert, Tomaten
und in Butter gedünstetes Gemüse*

1600.-

**Csirkemell roston, szárított paradicsommal,
illatos korianderrel, borsos burgonyával**

Barbecued Chicken Breast with Dried Tomato, Balmy Coriander and Pepper Potato

*Hühnchenfleisch vom Rost mit getrockneten Tomaten,
Koriander und pfeffrigen Kartoffeln*

1600.-

**Durva borsban sült csirkemell filé, hagymapürés vajastészta-korongon,
grill camemberttel, párolt zöldségekkel**

*Chicken Breast Fillet on Buttered Pasta Puck with Pepper, Onion Puree,
Grilled Camembert and Steamed Vegetables*

*In gemahltem Pfeffer gebratene Hühnchenfleischfilet auf einer Buttermilchplatte
mit Zwiebelpurée, gegrilltem Camembert und gedünstetem Gemüse*

1600.-

Mézen sült csirkemell filé karamellizált körtével, burgonyakrokettel

*Chicken Breast Fillet fried on Honey, with Caramelized
Pear and Potato Croquette*

*In Honig gebratenes Hühnchenfleischfilet mit karamellisierte
Birne und Kartoffelkroketten*

1600.-

Steak pulykamell Provance cukkinivel, párolt vadrizzsel

*Turkey Breast Steak with Provance Courgette and Steamed Wild Rice
Steak Putenbrust mit Provance Zucchini und gedünstetem Wasserreis*

1600.-

Steak pulykamell padlizsánpürével, parászburgonyával

*Turkey Breast Steak with Eggplant Puree and Brand Potato
Steak Putenbrust mit Auberginenpurée und „Glut Kartoffeln*

1500.-

**Serpenyőben, fenyőmagos morzsában sült pulykamell,
zöldspárga-ceruzákkal, párolt rizszel**

*Pan-Fried Turkey Breast with Pine Nut Breadcrumbs,
Green Asparagus and Steamed Rice*

*In Bröseln und Tannenkernen in Pfanne gebratenes Putenbrust
mit „Spargel-Röhren“ und gedünstetem Reis*

1700.-

Libamell filé mustármártással és káposztás burgonyapürével

*Goose Breast Fillet with Mustard Sauce and Cabbage Potato Puree
Gänsebrustfilet mit Senfsoße und Kartoffelpurée mit Kohl*

2200.-

**Libamell filé tárkonyos paradicsommártással, szálaspaprikával,
petrezselymes burgonyával**

*Goose Breast Fillet with Tarragon Tomato Sauce,
Stringy Spinach and Boiled Parsley Potato*

*Gänsebrustfilet mit einer Tomatensoße
mit Estragon, Spinat, und Kartoffeln mit Petersilie*

2200.-

STEAK ÉTELEK

STEAKS

Bélszín steak vörös puy lencsével, friss lilahagymával, steakburgonyával

Steak Loins with Red Puy Lentils, Fresh Onion and Steak Potato

Lendenbraten mit roten puy Linsen, frischen Zwiebeln und Steak-Kartoffeln

3800.-

Friss korianderes bélszín steak fehérbabbal, sült parázsburgonyával

Steak Loins with Fresh Coriander, White Beans and Roast Brand Potato

Lendenbraten mit frischer Koriander, Weissbohnen und gebratenen Kartoffeln

3800.-

Bélszínlepeny tojásos lecsóval töltve, paprikás mártással, gnocchival

Steak Pie filled with Egg Ratatouille, with Red Pepper Sauce and Gnocchi

*Lendenbraten-Fladen gefüllt mit Paprikaeintopf mit Eiern,
dazu eine Paprikasofe und Gnocchi*

3800.-

„BÍBOR” bélszíncsíkok csípősen, zöldborsal, újhagymás burgonyával

Hot Steak Loins „BÍBOR” with Pepper and Potato with Spring Onion

Scharfe BÍBOR Lendenbraten-streifen mit Pfeffer und Kartoffeln mit Lauch

3800.-

HALÉTELEK
SEAFOODS ■ FISCHGERICHTE

Fogasfilé fehérborban párolva, friss tárkonyal, paradelle tésztával

Zander steamed in White Wine, with Fresh Tarragon and Pasta Paradelle
Zanderfilet, in Weisswein gedünstet, mit frischem Estragon und Papardelle Nudeln

2400.-

**Fogasderék zsemlemorzás köntösben, tejszínes lazacmártással,
zöld fűszerekkel, jázmin rizzsel**

Zander in Breadcrumbs with Cream Salmon Sauce, Herbs and Jasmine Rice
*Zander mit einem Semmelbrösel-Mantel mit einer Lachs-Sahnesoße,
grünen Gewürzen und Jasminreis*

2500.-

Fogas paella zöldségesen

Zander Paella with Vegetables
Zander-paella mit Gemüse

2650.-

KÖRETEK
GARNISHES ▪ BEILAGEN

Párolt jázmin rizs vagy vadrizs
Steamed Jasmine Rice or Wild Rice
Jasmin Reis, oder Wasserreis

350.-

Hasábburgonya
Pommes Frites

450.-

Steak burgonya
Steak Potato
Steak-Kartoffeln

450.-

Parázsburgonya
Brand Potato (small, round, roast Potato)
Glut-Kartoffeln (kleine, ganze gebratene Kartoffeln)

400.-

Krokkett
Croquettes
Kroketten
450.-

Burgonyapüré
Potato puree
Kartoffelpurée
450.-

Párolt zöldségek
Steamed Vegetables
Gedünstetes Gemüse
600.-

Grill zöldségek
Grilled Vegetables
Gegrilltes Gemüse
850.-

SALÁTÁK
SALADS ■ SALATE

Káposztasaláta

Coleslaw

Kohlsalat

450.-

Csemegeuborka

Cucumber Pickles

Gewürzgurken/Essiggurken

450.-

Uborkasaláta

Cucumber Salad

Gurkensalat

550.-

Paradicsomsaláta

Tomato

Salad

Tomatensalat

550.-

Insalata mist

Insalata Mist

Insalata mist/gemischter Salat

680.-

DESSZERTEK
DESSERTS ▪ NACHSPEISEN

Profiterol
580.-

Csokoládé brownie
Chocolate Brownies
Schokoladen-Brownie
580.-

Espresso Brulee
500.-

Citrom sorbet mentával

Lemon Sorbet with Mint

Zitronen-sorbet mit Minze

500.-

Joghurtos pancake, erdei gyümölcsökkel

Pancake with Yogurt and Forest Fruits

Pfannkuchen mit Joghurt und Waldfrüchten

680.-

Mákarfémogyorós csokoládéöntettel

Poppy parfait with Hazelnut Chocolate Sauce

Mohn-Parfait mit einer Nüsse-Schokosoße

750.-

FAGYLALT KELYHEK
ICE CUPS ■ EISBECHER

Banánsplit (vaníliafagylalt friss banánnal)

Banana Split (Vanille Ice Cream with Fresh Banana)

Bananasplit (Vanilleneis mit frischen Bananen)

850.-

Melba (vaníliafagylalt őszibarackkal díszítve)

Melba (Vanille Ice Cream with Peach)

Melba (Vanilleneis mit Pfirsich dekoriert)

850.-

Giovanni (dió- és csokoládéfagylalt öntetekkel és díszítve)

Giovanni (Walnut and Chocolate Ice Cream with Sauces and Decoration)

Giovanni (Walnuss- und Schokoladeneis mit verschiedenen Soßen)

850.-

Nosztalgia kehely
(vanília-, citrom- és eperfagylalt, díszítve)

Vintage Cup

(Vanille, Lemon and Strawberry Ice Cream with decoration)

Nostalgie-becher

(Vanillen-, Zitronen- und Erdbeereis, geschmückt)

850.-

Vegyes kehely
(igény szerinti fajtájú fagylaltok öntettel, tejszínhabbal és
ostyával díszítve)

Mixed Cup

(Optional Ice Creams with Sauce, Whipped Cream and Wafer)

Gemischter Becher

(Eis nach Wahl mit Soße, Schlagsahne und Oblate)

850.-

REGGELI ÉTLAP (7órától-11 óráig)
FRÜHSTÜCKSMENÜ (07-11 Uhr)
BREAKFAST MENU (07-11 am)

Lágy tojás vajjal és kétszersült chiabattával

Gekochtes Ei (mit weichem Eigelb) mit Butter und Chiabatta-Zwieback
Soft-boiled egg with butter and rusk chiabatta

750.-

Tojásrántotta

Rührei

Scrambled eggs

680.-

Magyaros rántotta

Rührei nach ungarischer Art

Scrambled eggs in Hungarian style

850.-

Ham & Eggs

Ham & Eggs

850.-

Főtt virsli mustárral, ketchuppal, tormával
Gekochte Würstchen mit Senf, Ketchup und Meerrettich
Cooked sausage with mustard, ketchup and horseradish

680.-

Méz, dzsem, vaj
Honig, Marmelade, Butter
Honig, jam, butter

580.-

Hideg reggeli (sonka, téliszalámi, kolbász, sajt, vaj, primőrök)
Kaltes Frühstück (Schinken, Salami, Wurst, Käse, Butter, Frisches Gemüse)
Cold Breakfast (ham, salami, sausage, cheese, butter, firstlings)

950.-

Tatárbifsztek vajjal, friss lilahagymával, primőrökkel
Tataren Beefsteak (gehacktes, rohes rindfleisch)
mit Butter, Frischen Zwiebeln und Gemüse
Tartar Beefsteak with butter, fresh onion and firstlings

1950.-

Bruschetták is rendelhetők reggelire (étlap 1. oldal)

Bruschetten für Frühstück (1. seite)

Bruschettes for breakfast (1. site)

Business menüajánlat
(hétfőtől – péntekig, 12 órától 15 óráig) Menüár: 1500.- Ft

**Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét,
hogy fél adag étel rendelése esetén
az ár 70%-át számítjuk fel!**

Business menu
(Monday-Friday, from 12 to 15 hour) Menu price: 1500.- HUF

*We draw attention to our guests, that if you order a half portion,
70% of the price we charge!*

Business Menüangebot
(Montag-Freitag von 12 bis 15 Uhr) Preis: 1500.-HUF

*Wir verweisen die lieben Gäste, dass bei der Bestellung einer halben Portion
70% des Originalpreises verrechnet wird.*

ITALLAP ■ DRINKS ■ GETRÄNKE

APERITIFEK (8CL)

APERITIFS (8cl)

Martini (Rosso, Bianco, Dry) 700.-
Campari 700.-

WHISKY (4 cl)

Johnnie Walker Red Label 750.-
Ballantine's 750.-
Four Roses 750.-
Jim Beam 750.-
Jack Daniel's 900.-
Jack Daniel's Gentleman Jack 1400.-
Jack Daniel's Single Barrel 1800.-
Chivas Regal 1200.-

LIKŐRŐK (4 cl)

LIQUEURS - LIKÖRE (4 cl)

Bailey's 750.-
Kahlua 750.-
Cointreau 900.-
Charleston Exotic Fruit 700.-

KONYAKOK (4 cl)

COGNAC (4cl)

Hennessy Fine de Cognac 1500.-
Rémy Martin V.S. 1200.-
Courvoisier V.S. 1500.-
Metaxa***** 1200.-
Zwack Maximilian 600.-

VODKÁK (4 cl)

VODKA (4cl)

650.-
Finlandia 700.-
Eristoff Red 750.-
Absolut
(Blue, Citron, Kurant)

PÁLINKÁK (4 cl)

SPIRITS (4cl)

SCHNAPS (4cl)

Ó Barack 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ 750.-

Apricot 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Aprikose 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Ó Cseresznye 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ 750.-

Cherry 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Kirsche 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Ó Körte 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ 750.-

Pear 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Birne 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Ó Szilva 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ 750.-

Plum 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

Pflaume 44v/v – SZICSEK PÁLINKAHÁZ

	<i>4 cl</i>
Magony Mézes Körte – SZICSEK PÁLINKAHÁZ	880.-
<i>Honey Pear – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Honig-Birne – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
Magony Mézes Meggy – SZICSEK PÁLINKAHÁZ	880.-
<i>Honey Sour Cherry – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Honig-Sauerkirsche – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
Magony Mézes Barack – SZICSEK PÁLINKAHÁZ	880.-
<i>Honey Apricot – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Honig-Aprikose – SZICSEK PÁLINKAHÁZ</i>	
Szilva Light 38v/v - MATHEUS PÁLINKAHÁZ	850.-
<i>Plum Light 38v/v - MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Pflaume Light 38v/v - MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
Vilmoskörte Light 38v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ	850.-
<i>Williams Pear Light 38v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Wilhelmsbirne Light 38v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	

	<i>4 cl</i>
Alma Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ	990.-
<i>Apple Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Apfel Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
Kajszibarack Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ	990.-
<i>Apricot Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Aprikose Classic 50v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
Fürtös Meggy Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ	1100.-
<i>Sour Cherry Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Sauerkirsche Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
Birsalma Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ	1350.-
<i>Quince Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	
<i>Quitte Spirit 60v/v – MATHEUS PÁLINKAHÁZ</i>	

BOROK

WINES

WEIN

Palackkal (0,75 l) és kimérve is

(a bottle (0,75 l) or loose as well)

(eine ganze Flasche (0,75) auch möglich)

dl palack

Sir Irsai 2010 - Haraszty Pincészet

száraz fehérbor - *dry white wine - trocken weiß Wein*

300.- 2250.-

Villányi Olaszrizling 2010 - Gere Attila

száraz fehérbor - *dry white wine - trocken weiß Wein*

320.- 2400.-

Chardonnay barrique 2009 – Figula Balázs

száraz fehérbor - *dry white wine - trocken weiß Wein*

500.- 3750.-

Muscat Ottonel 2010 - Juhász Testvérek

félédes fehérbor

semi-sweet white wine - halbsüß weiß Wein

280.- 2100.-

GYOMORKESERÚK 4(cl)

BITTERS (4cl)

MAGENBITTER (4 cl)

Unicum	700.-
Unicum Next	700.-
Jägermeister	700.-

GINEK (4cl)

GIN (4 cl)

Seagram's Extra Dry	700.-
---------------------	-------

TEQUILÁK (4cl)

TEQUILA (4 cl)

Olmecca Silver	800.-
Olmecca Gold	900.-

RUMOK (4cl)

RUM (4 cl)

Bacardi Superior	700.-
Bacardi Gold	800.-
Bacardi Premium Black	800.-
Bacardi (8 years)	1300.-
Captain Morgan Black	900.-

KOKTÉLOK

COCTAILS

Martini Coctail	<i>950.-</i>
Mojito	<i>1200.-</i>
Piña Colada	<i>1200.-</i>
Sex on the Beach	<i>1200.-</i>
Orgazmus/Orgasm	<i>1300.-</i>
Tequila Sunrise	<i>1400.-</i>
Swimming Pool	<i>1300.-</i>
Cuba Libre	<i>1300.-</i>
Sangria	<i>900.-</i>
B 52	<i>1200.-</i>

	<i>dl</i>	<i>palack</i>
..... Bodri Rozi Rosé 2010 – Bodri pincészet Rose wine - Rose Wein	300.-	2250.-
Egri Bikavér 2008 - Juhász Testvérek száraz vörösbor - dry red wine - trocken rot Wein	350.-	2625.-
Szekszárdi Kékfrankos 2008 – Vida Péter száraz vörösbor - dry red wine - trocken rot Wein	300.-	2250.-
Vylyan Montenuovo cuvée 2007 (cab f, merlot, syrah) száraz vörösbor - dry red wine - trocken rot Wein	600.-	4500.-
Egri Tréfli cuvée 2007 – Thummerer Vilmos édes vörösbor - sweet red wine - süß rot Wein	400.-	3000.-

PEZSGÓK

CHAMPAGNE

SEKT

„BB” Spumanten (0,2 l)	<i>900.-</i>
„BB” Spumanten (0,7 l)	<i>2000.-</i>
Hungária Extra Dry (0,2 l)	<i>1300.-</i>
Hungária Extra Dry (0,7 l)	<i>3000.-</i>
Asti Martini (0,7 l)	<i>4200.-</i>
Törley alkoholmentes (0,7 l)	<i>2000.-</i>
<i>Alcohol free - Alkoholfrei</i>	

CSAPOLT SÖRÖK
DRAFT BEER
BIER VOM ZAPF

Soproni pohár (0,3 l)	270.-
<i>Soproni glass (0,3 l)</i>	
<i>Soproni Glas (0,3 l)</i>	
Soproni korsó (0,5 l)	450.-
<i>Soproni jar (0,5 l)</i>	
<i>Soproni Krug (0,5 l)</i>	
Heineken pohár (0,25 l)	325.-
<i>Heineken glass (0,3 l)</i>	
<i>Heineken Glas (0,3 l)</i>	
Heineken korsó (0,5 l)	650.-
<i>Heineken jar (0,5 l)</i>	
<i>Heineken Krug (0,5 l)</i>	

ÜVEGES SÖRÖK

BOTTLED BEER

FLASCHENBIER

Gösser (0,33 l) 320.-

Gösser natúr citrom (0,33 l) 320.-

Gösser Lemon (0,33 l)

Gösser Natur Zitrone (0,33 l)

Krusovice (barna sör 0,33 l) 520.-

Krusovice (Dark beer) (0,33 l)

Krusovice (Schwarzbier) (0,33 l)

Edelweiss (búzasör 0,5 l) 600.-

Edelweiss (Wheat beer) (0,5 l)

Edelweiss (Weizenbier) (0,5 l)

ROSTOS ÜDÍTŐK

JUICES ■ GETRÄNKE MIT FRUCHTFLEISCH

Cappy (0,2 l)

őszibarack, alma, ananász, körte, narancs 280.-

multivitamin, eper, paradicsom

peach, apple, pineapple, pear, orange

multivitamin, strawberry, tomato

Pfirsich, Apfel, Ananas, Birne, Orange

Multivitamin, Erdbeere, Tomate

ÁSVÁNYVIZEK

MINERAL WATER ■ MINERALWASSER

NaturAqua

szénsavas és -mentes (0,25 l) 260.-

sparkling or still

mit und ohne Kohlensäure

Szentkirályi O₂ (0,33 l)

Oxigénnel dúsított szénsavmentes ásványvíz 300.-

oxygenated still mineral water

mit O₂ angereichertes stilles mineralwasser

NaturAqua szénsavas (0,75 l)

450.-

Sparkling

mit Kohlensäure

SHAKEK (4dl)

SHAKES (4dl)

csokoládés, vaníliás, banános

Chocolate, Vanille, Banana

Schokolade, Vanille, Banane

850.-

LIMONÁDÉK (4 dl)

(frissen préselt gyümölcsből)

LEMONADES (4dl)

(from freshly squeezed fruit)

LIMONADEN (4dl)

(frisch gepresst aus Früchten)

citromos, narancsos, bodzás, Mojito, Piña Colada **650.-**

Lemon, Orange, Elderberry, Mojito, Piña Colada

Zitrone, Orange, Holunder, Mojito, Piña Colada

MELEG ITALOK

HOT DRINKS

HEISSE GETRÄNKE

Habos kakaó

450.-

Creamy cocoa

Kakao mit Schaum

Tejszínhabos kakaó

450.-

Cocoa with Whipped Cream

Kakao mit Schlagsahne

Karamell

450.-

Caramel

Karamell

Vaníliás tej

450.-

Vanilla Milk

Vanillenmilch

Forró csokoládé

(mandulás, fehércsokoládés, étcsokoládés, almás-fahéjas) 580.-

Hot Chocolate

(almond, white chocolate, dark chocolate, apple-cinnamon)

Heisse Schokolade

(Mandel, Weisse-, Bitterschokolade, Apfel-Zimt)

KÁVÉK „LAVAZZA”
COFFEE „LAVAZZA”
KAFFEE „LAVAZZA”

Espresso	280.-
Capuccino	330.-
Macchiato	350.-
Melange	400.-
Caffé Latte Macchiato	420.-
Bailey’s Latte & Macchiato	750.-

Koffeinmentes Kávé	380.-
<i>Decaffeinated coffee</i>	
<i>Kaffee ohne Koffein</i>	

Koffeinmentes Capuccino	430.-
<i>Decaffeinated capuccino</i>	
<i>Capuccino ohne Koffein</i>	

Jeges kává	590.-
<i>Ice Coffee</i>	
<i>Eiskaffee</i>	

Jeges csokoládé	690.-
<i>Ice Chocolate</i>	
<i>Eisschokoladentrunk</i>	

FRISSEN FACSART GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGLEVEK
FRESHLY SQUEEZED JUICES FROM FRUITS OR VEGETABLES
FRISCH GEPRESSTE FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE

1dl

Narancs - Orange

250.-

Grapefruit

250.-

Grapefruit – Lime

250.-

Grapefruit-Limette

Alma - Apple - Apfel

250.-

Ananász – Alma – Menta

250.-

Pineapple – Apple – Mint

Ananas – Apfel – Minze

Alma – Répa – Narancs – Menta

250.-

Apple – Carrot – Orange – Mint

Apfel – Karotte – Orange – Minze

Alma – Zeller – Paradicsom – Bazsalikom

250.-

Apple – Celery – Tomato – Basil

Apfel – Sellerie – Tomate – Basalikum

Paradicsom – Zeller – Bors

250.-

Tomato – Celery – Pepper

Tomate – Sellerie – Pfeffer

ÜVEGES ÜDÍTŐK

BOTTLED REFRESHING DRINKS

SOFTDRINKS

Coca-Cola (0,2 l)	260.-
Coca-Cola Light (0,2 l)	260.-
Sprite (0,2 l)	260.-
Kinley Tonic (0,25 l)	260.-
Kinley Ginger (0,25 l)	260.-
Fanta Narancs (0,2 l)	260.-
Fanta Citrom (0,2 l)	260.-
Nestea (0,25 l) (Citrom, barack)	260.-
Red Bull (0,25 l)	600.-

TEA „GOLDEN BRIDGE“

TEE „Golden Bridge“

Tea „Golden Bridge“

Ceylon OP high grow

Sri Lanka magasán fekvő teaültetvényeiről származó fekete tea, egyedülálló különleges ízével, erősségével.

Schwarzer Tee, stammend aus den hochgelegenen Teeplantagen Sri Lankas, einzigartig mit seinen besonderen Geschmack und Stärke.

Black tea from high-altitude tea-plantations of Sri Lanka, with its extraordinary, special taste and strength.

390.-

Earl grey

Kiváló minőségű fekete teák speciális aromásított keveréke.

Gemischte, aromatisierte schwarze Teesorten von herausragender Qualität.

Mixture of special flavoured, high quality black teas.

390.-

Zöld tea Formosa Gunpowder

Grüner Tee Formosa Gunpowder

Green Tea Formosa Gunpowder

Kína világhírű teaültetvényén terem. Üde tealevelekből kis golyókat sodornak, ezzel a különleges formával,

ízével a világ egyik leghíresebb teája.

Wächst in einer der Weltberühmten Teeplantagen Chinas. Aus den frischen Teeblättern werden kleine

Kügelchen gerollt, mit dieser Form und Geschmack ist es einer der berühmtesten Teesorten der Welt.

Yields in a famous tea-plantation of China. They drift small balls from fresh Tea-leaves. With this

special form and taste it is one of the most famous tea of the world.

390.-

Gyümölcssteák vegyes szárított gyümölcsökből

Früchteteen aus gemischten getrockneten Früchten.

Fruit teas from mixed dried fruits

390.-

Erdei gyümölcs ■ Waldfrucht ■ Forest fruits

390.-

Mazsola, hibiszkusz, bodza, áfonya, feketeribizli

Rosine, Hibiskus, Holunder, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere

Raisin, hibiscus, elderberry, blueberry, blackberry

390.-

Vadcseresznye ■ Wildkirsche ■ Wild cherry

390.-

Vadcseresznye, hibiszkusz, csipkebogyó, alma, bodza

Wildkirsche, Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Holunder

Wild cherry, hibiscus, rosehip, apple, elderberry

390.-

Narancskoktél ■ Orangen Cocktail ■ Orange mix

390.-

Narancshéj, csipkebogyó, hibiszkusz, alma

Orangenschale, Hagebutte, Hibiskus, Apfel

Orange peel, rosehip, hibiscus, apple

990.-

Erdei szamóca ■ Wald-erdbeere ■ Forest strawberry

390.-

Erdei szamóca, alma, csipkebogyó, bodza, rózsaszirm, hibiszkusz

Wald-erdbeere, Apfel, Hagebutte, Holunder, Rosenblüte, Hibiskus

Forest strawberry, apple, rosehip, elderberry, rose petals, hibiscus

390.-

Barack ■ Pfirsich ■ Peach

390.-

Barack, hibiszkusz, csipkebogyó, mango, alma, citromhéj, napraforgó-szirom

Pfirsich, Hibiskus, Hagebutte, Mango, Apfel, Zitronenschale, Sonnenblumenblüte

Peach, hibiscus, rosehip, mango, apple, lemon peel, sunflower petals

390.-

Hegyi gyógytea ■ Heiltee vom Berg ■ Mountain herbal tea

Különféle hegyi gyógyfüvek keveréke.

Ein Gemisch aus verschiedenen Heilkräutern vom Berg.

Mixture of various mountain herbs.

390.-

Menta ■ Minze ■ Mint

390.-

Áraink forintban értendők és az Áfa-t tartalmazzák.

Prices are in HUF and include VAT.

Die Preise sind in HUF und enthalten die Mehrwertsteuer

BÍBOR CAFE & RESTAURANT

8800 Nagykanizsa, Petőfi u. 1.

Bíbor Business Center

Asztalfoglalás: (+36-93-) 738-966

E-mail: info@biborcenter.hu

Web.: www.biborcenter.hu

II. kategóriájú étterem

Üzemeltető: Gelencsér István B. e.v.

Konyhafőnök: Szécsényi Tibor

BÍBOR CAFE & RESTAURANT

8800 Nagykanizsa, Petőfi u. 1.

Bíbor Business Center

Reservations: (+36-93-) 738-966

E-mail: info@biborcenter.hu

Web.: www.biborcenter.hu

II. Restaurant Category

Operator: Gelencsér István B. e.v.

Kitchener: Szécsényi Tibor

BÍBOR CAFE & RESTAURANT

8800 Nagykanizsa, Petőfi u. 1.

Bíbor Business Center

Reservierung: (+36-93) 738-966

E-mail: info@biborcenter.hu

Web.: www.biborcenter.hu

Restaurant Klasse II.

Betreiber: Gelencsér István B. e.v.

Küchenchef: Szécsényi Tibor