

ELŐÉTELEK - STARTES - ANTIPASTI - VORSPEISEN

Vindős mangalica pecsenyehús zsírával

- hidegen, paprikával, paradicsommal, zöldségekkel, házi kenyérrel -

Potted meat - cold roast pork in fat

Tradizionale arrosto freddo di maiale sotto grasso

Kalter Schweinebraten und fett auf Bauernart

1.800.-

Magyaros fatál a spajzból

- füstölt és hentesárú háziasan, környékbeli sajtokkal -

Regional cold cuts - sausage, ham, bacon, salami, cheese

Antipasto misto di terra stile ungherese

- salsiccia, prosciutto, lardo, salame, formaggio -

Ungarischen kalte platte

1.800.-/fő

Bruschetta friss paradicsommal és bazsalikommal

Bruschetta with tomatoes and basil

Bruschetta con pomodoro e basilico

Brushetta mit Tomaten und Basilikum

1.200.-

Tatár bifsztek piritóssal

Minced tenderloin in „Tatar” style with toast

Bistecca alla tartara con pane fritti

Beefsteak Tatare mit Toastbrot

3.200.-

LEVESEK - SOUPS - ZUPPE - SUPPEN

Fácánleves szarvasgombás daragaluskával

Pheasant soup with semolina dumplings
Zuppa di fagiano con gnocchi di semolino
Fasanensuppe mit Griessklösschen

1.200.-

Erdészné levese vargányából, csészében

Porcini mushrooms soup with potato dumplings
Zuppa di Funghi porcini con gnocchi di patate
Steinpilzsuppe mit Kartoffelknödeln

990.-

Mediterrán paradicsomleves mozzarellával

Tomato soup with mozzarella cheese
Zuppa di pomodoro con mozzarella
Tomatensuppe mit Mozzarella-Käse

990.-

Csipetkés gulyásleves

Original Hungarian beef-gulash soup
Zuppa di gulasch con carne di manzo all Ungherese
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffel
csészében / small **990.-** tányérban / big **1.800.-**

Hideg gyümölcs krémleves

Cold seasonal fruit cream soup
Zuppa fredda di frutta fresca di stagione
Saisonalen Kalte Fruchtsuppe

990.-

KÖNNYŰ NYÁRI ÉTELEK - LIGHT DISHES

FACILE PIATTI - LEICHTE GERICHTE

Házi spagetti bazsalikomos paradicsom raguval

Spaghetti with tomato and basil sauce
Spaghetti con sugo al pomodoro e basilico
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

2.400.-

Bárányhúsos tagliatelle pecorinóval

Homemade tagliatelle with Lamb Ragout
Tagliatelle con Ragú di Agnello
Hausgemachte Tagliatelle mit Lammragout

2.800.-

Grillezett gomolyasajt olívaolajos kevert salátával

Grilled cheese with mixed salat
Formaggio griglia con insalata mista
Gegrillte käse mit gemischtem Salat auf Mediterran Art

2.600.-

Tejfölös-kapros tökfőzelék borjúpörkölttel

Hungarian style squash with dill sauce with veal stew
Zucca in umido con Spezzatino di vitello
Kürbis Eintopf mit Kalbspaprikasch

2.400.-

Fogasfilé rántva, burgonya pürével

Fried Pike perch fillet with mashed potatoes
Filetto di lucioperca impanati e fritti con purea di patate
Gebratener Zanderfilet mit Stampfkartoffeln

3.990.-

Fogasfilé vajmártással, zöldségekkel

Pike perch fillet with beurre blanc sauce and vegetables

Filetto di lucioperca con salsa di burro e verdure

Zanderfilet mit Buttersoße und Gemüse

4.600.-

Csirkemellfilé serpenyős zöldségekkel

Roasted chicken breast with peas and buttered vegetables

Arrosto petto di Pollo con piselli e verdure al burro

Gebratene Hühnerbrust mit Erbsen und Buttergemüse

2.800.-

Borjú bécsi petrezselymes burgonyával

Veal viennese cutlet with parsley potatoes

Costoletta di vitello alla milanese con patate

Wiener Kalbsschnitzel mit Petersilie Frühkartoffeln

3.500.-

Steak marhabélszínből grillezett zöldségekkel és burgonyával

Tenderloin steak with grilled vegetables and potatoes

Bistecca con patate e verdure

Lendensteak mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln

6.400.-

Kis adag főételekre 75%-os árat számolunk!

We charge the small portion at price of 75% of the original price!

Piccole porzioni di cibo per il 75% aspetta che il prezzo!

Sie müssen für die kleine Portzion 75% des Preises zahlen!

Halas és tészta ételekből kis adagot nem készítünk!

MAGYAROS ÉTELEK - HUNGARIAN DISHES

PIATTI UNGHERESI - UNGARISHE HAUPTGERICHTE

Fokhagymás harcsafilé krumplis lecsóval

Hungarian style catfish fillet with potato ratatouille
Filetto di siluro con peperonata e potato alla Ungherese
Welsfilets mit Kartoffel-Ratatouille auf Ungarische Art

4.400.-

Zalai tejfeles dödölle vargányamártással

Region styled potato dumplings with sour cream, Porcini sauce
Regionale gnocchi di patate con crema e Salsa di porcini
Regional Kartoffelnocken mit Sauerrahm und Steinpilzsoße

2.400.-

Magyaróvári rántott csirkemell rizi-bizivel

- sonkás, gombás, sajtos raguval töltve -

Breaded chicken fillet stuffed with ragu (mushrooms, ham, cheese), ries
Petto di pollo ripieno e fritto con risi e bisi
Panierte Hühnerbrust mit Pommes - Gefüllt mit Pilzen, Schinken und Käse

2.800.-

Cigánypecsenye hasáburgonyával

Roasted pork chop with garlic, with potato chips

Arrosto bracirole di maiale con aglio e con patate fritte Knoblaucher Zigeunerbraten mit Pommes Frites

2.400.-

Rókagombás vadmalac pörkölt zalai dödöllével

Hungarian wild boar stew with chanterelles, potato dumplings Stufato di cinghiale ai funghi galletti con
gnocchi di patate

Wildschwein-Paprikasch mit Pfifferlingen und Kartoffelknödeln

2.950.-

Borjúprikás házi galuskával

Hungarian veal stew with home-made dumplings
Spezzatino di vitello con gnocchetti caserecci di casa
Kalbspaprikasch mit hausgemachten Nockerln
2.950.-

Rozmaringos báránysült burgonyával

Oven baked Hungarian lamb with potato and onions
Agnello al forno e patate con cipolle
Ofen Gebraten Lamm und gerösteten Kartoffeln
4.800.-

Családi bőségtál - Family platter

- Magyaróvári rántott csirkemell, Rántott borda, Rántott sajt, Rostonsült csirkemell, Cigánypecsenye, Sültburgonya, Rizs, saláta, tartár -
- Breaded cutlet, Fried cheese, Roast pork cutlets and chicken breast, French fries, Rice, Salad, tatar sauce -
- Maiale milanese, Formaggio fritto, Petto di pollo ripieno e fritto, Arrosto di maiale e pollo, Patate, riso, insalata, salsa tartara -
- Wienersnitzel, Panierte Hühnerbrust gefüllt, Gegrillte hähnchenbrust und Schweinefleisch, gebratener Käse, Pommes frites, Reis, Salat, tartarsosse -
2 főre/pers. 6.500.- 2+2 főre/pers. 11.500.-

**Számunkra természetesen, hogy a felsorolásból
kimaradt egyszerűbb ételeket Vendégeinknek elkészítjük!**

Árainkra 8% szervízdíjat számolunk fel !

Service charge - Costo del servizio - Servicepreise : 8 %

SALÁTÁK - SALADS - INSALATA - SALATE

Házi savanyúságok, vegyes savanyúság

- alma paprika, hagyma, káposzta, kovászos uborka -
Home made pickles: Cucumbers, Cabbage, Paprika -
Sopraffini sottaceti: cavoli, cetriolo, pepe caldo
Hausgemachte Essiggemüse : Apfelpaprika, Gurken, Kraut

680.-

Friss saláták, vegyes primőr saláta

- káposzta, paradicsom, fejes saláta -
Mixed salad - Tomatoes, cucumbers, cabbage, lettuce
Insalata mista - pomodori, cavoli, lattuga, cetrioli
Gemischter Salat - Kraut, Tomaten, Gurken, Kopfsalat

kicsi/small 680 nagy/big 1.200.-

Tejfölös-kapros uborka saláta

Cucumber salad with sour cream, garlic and dill
Insalata di cetrioli e panna con aglio e aneto
Gurkensalat mit Knoblauch und Sahne mit Dill

750.-

Mediterrán kevert saláta

- zöldsaláták, paradicsom, olívaolaj, balsamico -
Mixed lettuce with tomato and green salads
Insalata mista alla Mediterranea
Mediterran-Salat mit Tomaten

1.200.-

Görög saláta Fetával

Mixed greek salads with Feta
Insalata greca con formaggio feta
Griechischer Salat mit Feta-Käse

kicsi/small 880 nagy/big 1.500.-

Desszertek - Desserts - Dolce - Süßspeisen

Gundel palacsinta

Gundel pancakes - filled with walnut cream, chocolate sauce
Crepes alla Gundel - farcito con crema di noci, salsa di cioccolato
Gundel Pfannkuchen - Nuss, Schokolade

880.-

Somlói galuska

Homemade sponge cake with chocolate and vanilla sauce
Pan di spagna Crema alla vaniglia e con salsa al cioccolato Hausgemachte Somlauer Nockerln

990.-

Tökös-mákos rétes tejföl fagyival

Homemade pumpkin-poppy seed strudel with sour cream ice cream
Strudel di zucca-papavero con gelato crema acida
Hausgemachte Kürbis-Mohn Strudel mit Sauerrahm Eis

990.-

Citrom sorbet

Lemon sorbet - Sorbetto al limone - Zitronensorbet

990.-

Házi torta, sütemény, pohárkrémek

- napi ajánlat szerint a vitrinből -

Homemade cakes, cup of cream - please ask a waiter
Torta e crema di coppa - Si prega di chiedere un cameriere
Hausgemachte Kuchen und cream becher - Bitte fragen Sie Kellner

880.-

Sajtválogatás

Mixed chees - Piatto di formaggi - Käseplatte

1.500.-

Fehérborok:

Figula Olaszrizling 2016 1dl / 0,75 400.- / 2.800.-

Figula Pincészet Balatonfüred - száraz - dry

- 100 % olaszrizling 20-50 éves tőkéről Balatonszőlős és Csupak mészköves, homokköves lankáiról teljes érettségben szüretelve. Egyszerűbb ételekhez tisztán ajánljuk. Fröccsben is kiváló, igazi szomjoltó!

- We can recommend it next to simple dishes. This wine is also excellent like spritzer.

Günzer Lezser 2016 1dl / 0,75 400.- / 2.800.-

Günzer Zoltán Villány - száraz - dry

- Friss, üde, laza könnyen iható szomjoltó száraz fehérbor. Chardonnay és Saugvinon Blanc házasítás.

- Easy-going, just like its name (Leisure) suggests: a blend of Chardonnay and Sauvignon. Fresh acidity, reductive character..

Pannonhalmi Tricollis 2016 1dl / 0,75 500.- / 3.500.-

Pannonhalmi Apátsági Pince - száraz

Az Apátságban most a Olaszrizling+Rajnai rizling+Tramini fajtákat házasították össze, így elegáns, friss és gyümölcsös bort ihatunk.

- Three hills, three grape varieties: Olaszrizling, Riesling and spicy Tramini with lively citrus and white flowers. Nicely ripened fruit, several rounds of selection, reductively made.

Mátrai Muscat Ottonel 2015/16 1dl / 0,75 500.- / 3.500.-

Szőke Mátyás és Zoltán Gyöngyöstarján - félédes - demisweet

- Frissességének és lágyságának köszönhetően könnyű desszertbor. A narancsvirágra emlékeztető illatok és ízek intenzívek, de nem túlzóak.

- This wine is very fresh and soft so an excellent wine next to desserts. The smells and tastes can remind us to orange blossom.

Káli Kövek Rezeda Olaszrizling 2015 0,75 4.800.-

Káli Kövek Borászat Köveskál - száraz - dry

- A Balaton-felvidéki hegyekből, a Fekete-hegy, Hegyestű, Tagyon hegy és Szent György-hegy szépen beérett terméséből, vulkáni talajról. Közepes test, selymes, kerek savak, ásványos, hosszú lecsengés

- An Riesling blend from the Balaton Uplands hills, from volcanic soil. Medium-bodied, silky, round acidity, slight almond Bitterness and a long finish.

Saugvinon Blanc Selection 2015 0,75 4.800.-

Kristinus Borbirtok Kéthely - száraz - dry

- Nem túl erőszakos, de behízelt saugvinon blanc-os illatok, jól eltalált ízvilág, könnyed, szerethető test, amit a savak tesznek izgalmassá: a Balaton sava-borsa. Bodza, harmatos pázsit, inkább frissítő, hajnali napfelkelte nyár közepén.

- The Badacsony, Csobánc, Somló and Saint George- hill's Olaszrizling in a bottle. The characteristic fruitiness complemented with a hint of mint and a faint metallic aroma. The color is a turquoise shade similar to that of Lake Balaton. A modern classic from the Balaton-highlands

Tokaji Hold and Holló 2015 0,75 4.800.-

Holdvölgy Borászat Mád - száraz - dry

- 4 fajtára építve készült el a házasítás (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta). Gyümölcsös illat, izgalmas és feszes savak Lendületét hosszan megőrzi, utóízében is játékos és provokatív marad.

- Based 4 typical Tokaj grapes varieties (Furmint, Hárslevelű, Yellow Muscat, Zeta).Fruity scent, exciting and tight acids Keeps its momentum long and remains playful and provocative in the aftertaste.

Tokaji Zéta Szamorodni 2008 0,5 13.800.-

Holdvölgy Borászat Mád - édes - sweet

- Ez a kifinomult stílusú szamorodni a Holdvölgy-dűlő és a fajta tökéletes házasága. Cukorban közelítik a hatputtonyos aszúk cukortartalmát, de kivételes savtartalmával mégis vibráló és lendületes a végeredmény. Hosszú lecsengéssel, egyedi stílusával és ízvilágával varázslatos bort kóstolhatunk.

- This sophisticated styled samorodni is from the perfect marriage of the Moon Valley and the grape variety. It has nearly a 6 puttonyos aszú's sugar content but it's exceptional acidity gives an entrancingly vibrant and lively character. The long finish, the unique style and the spicy and fruity taste makes this wine so magical.

Rose

Tiffan Villányi Rose 2016 1dl / 0,75 400.- / 2.800.-

Tiffan Imre és Fia Villánykövesd - száraz - dry

- Friss, könnyen iható gyümölcsös rosé oportóból. Tisztán vagy fröccsben is kiváló.

- Fresh, fruity rose from two types. This wine is excellent without and with water too.

Vylyan Kakas Rose 2016 0,75 3.800.-

Vylyan Pincészet Kisharsány - száraz - dry

- Új, idej. Friss, gyümölcsös, összetett, sokízű rozé.

- Fresh, fruity rose.

Vörös

Villányi Portugieser 2016 1dl / 0,75 400.- / 2.800.-

Tiffan Imre és Fia Villánykövesd - száraz - dry

- **Friss, könnyen iható gyümölcsös idei oportó. Tisztán vagy fröccsben is kiváló.**

- Fresh, fruity oporto from two types. This wine is excellent without and with water too.

SXRD 2015 KF+CF+ME 1dl / 0,75 600.- / 4.200.-

Heimann Családi Pincészet Szekszárd - száraz - dry

- **SXRD, azaz Szekszárd. Fiatalos, lédús, szekszárdi házasítás, van benne tannin, közben tiszta gyümölcs, jó ivású, örömet ad. Egyharmad-egyharmad kékfrankos, cabernet franc és merlot, pici sagrantinóval megfűszerezve. A merlot és a cabernet két fontos szereplő, a kékfrankos jól ellenpontozza a világfajtákat.**

- SXRD - that is Szekszárd. It has tannins but it's also full of pure fruit and is a pleasurable wine with good drinkability. Around one-third of each Kékfrankos, Cabernet Franc and Merlot, spiced up with a touch of Sagrantino. The Merlot and the Cabernet Franc are the two most important ingredients with the international varieties nicely counterbalanced by the Kékfrankos.

Sauska Cuvee13 2015 SY+CS+ME+CF 0,75 4.800.-

Sauska Pincészet Villány - száraz - dry

- **Syrah, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, kézi szüretből, géppel válogatva, egy hónapos tartályos hidegerjesztéssel, fél éves másod- és harmadtöltésű francia hordós érleléssel.**

- Crispy fruitiness, smooth tannins; a fresh experience. Long finish with many flavours. Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, hand harvested, machine selected, with a month-long cool fermentation in tanks and half a year of ageing in second- and third-fill French barrels.

Tréfli Cuvee 2013 BB+KO+TU+ME+CF 0,75 4.800.-

Thummerer Vilmos Eger - édes - sweet

- **Természetesen édes egri cuvée olyan izgalmas fajtákkal, mint a blauburger, a kékoportó és a turán. Mellette merlot és cabernet franc húsz éves tőkékről, két éven át vegyes hordóban érlelve. Lágú savú, vastag, 45 gramm természetes maradék cukrával kifejezetten édes, behízelt vörösbor azoknak, akik így szeretik.**

- Six blue grape varieties fermented to sweet in tanks. Medium-bodied, flavoursome red wine with a sweet taste originating from the residual sugar. Intense nose, low alcohol content, subtle acidity.

Szekszárdi Merlot 2015 0,75 4.800.-

Heimann Családi Pincészet Szekszárd - száraz - dry

- Gyümölcsös, érett bor finom savakkal. Nagy potenciáljával tartalmazabb sültekhez vagy étkezés után sajt mellé ajánljuk.

- Fruity, riped wine with light acids. This big potential wine is recommend next to roasted meats or after dihes next to some cheeses.

Villányi Merlot 2013 0,75 6.800.-

Tiffan Imre és Fia Villánykövesd - száraz - dry

- Igazi mediterrán jegyekkel, gyümölcsös, villányi...

- Fruity, mediterranean style, from Villány.

Günzer Villányi Kadarka 2015 0,75 6.400.-

Günzer Zoltán Villány - száraz - dry

- Jellegzetes ősi magyar fajta. Kiváló testes, gyümölcsös bor. Nagyon érett szőlőből szüretelve Villány déli katlanjaiból.

- Typical ancient Hungarian kind of wine. Great full-bodied, fruity wine. The harvest was from very riped grapes in the south cauldron of Villány.

Ördögárok 2009/2011 ME+CS+CF 0,75 7.500.-

Günzer Zoltán Villány - száraz - dry

- Klasszikus bordói cuvee a legdélebbi villányi dűlőből. Az évjárat magas mustfokot és koncentrált beltartalmat eredményezett. Két évig érett nagy- és kisméretű új tölgyfa-hordóban. Sötét, mély, gazdag és nagytestű.

- Classic Bordeaux cuvee from the most southern vineyards of Villány. Because of the characteristics of the year the wine has high must degree and concentrated nutrient content.

Villányi Kékfrankos 2014 0,75 7.800.-

Vylyan Pincészet Kisharsány - száraz - dry

- Tiszta vonalú és kiegyensúlyozott, nagy lendülettel és életkedvvel megáldott bor. A 12 hónapos érlelés a 225 literes, magyar tölgyből készült hordókban történt. Gyümölcsös, élénk savú, közepes testű és közepes tannin.

- Clean generous and balanced, with great momentum and living joyfully blessed wine. The 12-month aging in 225-liter Hungarian oak barrels. Fruity, lively acidity, medium body and moderate tannins.

Villányi Cabernet Saugvinon 2011

0,75

7.800.-

Vylyan Pincészet Kisharsány - száraz - dry

- **Harmonikus, tartalmas, elegáns, villányi. Fajtakarakterét a terroir színezi tovább. Illatából érett gyümölcsök és meleg, □ édes□ fűszerek áradnak. Nekünk évek óta ez a tökéletes Cabernet Saugvinon.**

- Harmonic, substantial, elegant - a wine from Villány. Its definitive varietal character is marked further by the terroir of Villány. The fragrance opens up with ripe fruitiness and subtle sweet-warm spicy tones. For us this is the perfect Cabernet Sauvignon.

Barbár 2012 ME+CF+TA+KF

0,75

15.000.-

Heimann Családi Pince Szekszárd

- **Egészen mély, feketébe hajló szín, fanyar gyümölcsök, ölelő szekszárdi édesség és frissesség játéka. Könnyed és izgalmas fűszeresség a kékfrankossal, a merlot és cabernet franc gyümölcsei, és finesz a tannattal. Nagy bor egy hosszú barátságból. alkohol 15%**

- Very dark, almost black in colour, with sour fruits and the interplay between embracing Szekszárd ripeness and freshness. Ági and the two Zolis have taken the big Bordeaux blend taken to a whole new level: with the lightness and exciting spiciness of the Kékfrankos, the fruit of the Merlot and Cabernet Franc, and the finesse of the Tannat.

Vylyan Duennium 2009 CS+CF+ME

0,75

22.000.-

Vylyan Pincészet Kisharsány - száraz - dry

- Csúcsbor. Csak ínyenceknek!

A legjobb területek válogatott szőlőiből készül, kizárólag a legjobb évjáratokban. A bor harmóniája a hosszú hordós és palackos érlelésnek köszönhetően alakul ki

- Top wine! Only for gourmets!

The winemaker made it from selected grapes of the best areas, exclusively in the best years. The harmony of the wine forms thanks to the bottle-ripping.

Pezsgő és Champagne

Hungária Extra Dry 1dl / 0,75 600.- / 3.800.-

Törley Pezsgőpincészet Etyek-Buda - száraz - dry

- **Friss, könnyen iható, a citrusok és a kevéske cukormennyiség behízeltgővé teszik. Jól lehűtve pazar ünneplő ital.**
- Fresh, easy drinking, a little bit of citrus and the amount of sugar made behízeltgővé. Well chilled drinks lavish celebrating.

Hungária Irsai Oliver Doux 0,75 3.800.-

Törley Pezsgőpincészet Etyek-Buda - édes - sweet

- **Lédús muskotályszőlő egy leheletnyi lezserséggel. Elegáns, mégsem fellengzős, karakteres, mégis gyengéd. Telt ízének köszönhetően friss gyümölcssaláták és gyümölcsös desszertek tökéletes kísérője.**
- Juicy muscat like grape with a touch of nonchalance. Everybody knows the enchanting personality of Irsai Olivér. Let yourself amazed by the fine yeastiness, fresh acidity and light sugar content

Bortolomiol Prosecco „Prior” Brut - DOCG 0,75 7.500.-

BORTOLOMIOL SPA - Valdobbiadene (TV) Italy - száraz - dry

- **Parfümös, friss, hosszú, krémes és mindig jóleső DOCG prosecco, azaz a legnemesebb területekről, nagyobb hozamkorlátozással készült pezsgő.**
- Perfumy, fresh, long, creamy and always a feel-good choice. It's DOCG, meaning that it comes from the most noble part. Serious yield-restriction, made close to Valdobbiadene.

Veuve Clicquot Brut 0,75 26.000.-

Veuve Clicquot Ponsardin Champagne - száraz - dry

- **Élt egy fiatal hölgy Champagne szívében, aki férje hirtelen halálát követően szembefordulva minden társadalmi elvárással, úgy döntött: ő irányítja tovább a család pezsgőházát. Barbe Nicole Ponsardin nem csak birtokigazgatóként, újítóként is világhírűvé vált Madame Clicquot néven: pincemesterével együtt ők találták fel a rázóállványt, a tradicionális pezsgőkészítés egyik alapját. A Cuvée. Nagyjából a fele pinot noir, a másik felén chardonnay és pinot meunier osztozik. Aranysárga, kényeztető champagne brióssal, finom élesztős jegyekkel, fehér barackkal, ánizzsal és vaníliával. Óriási klasszikus.**
- About half of it is Pinot Noir, while the other half is Chardonnay and Pinot Meunier. A golden yellow, soothing Champagne with brioche and nice yeast notes, white-fleshed peach, aniseed and vanilla. A serious classic.

Pálinkák

	3cl	5cl
Szicsek Ópálinka - szilva, barack, körte	600.-	800.-
Mézes szilva - barack - meggy - körte	600.-	800.-
Prémium pálinkák többféle ízben	1.125.-	1.500.-

A bejáratnál lévő asztalnál teljes választékunk megtekinthető!

Whiskyk

	3cl	5cl
Teachers Blended	750.-	990.-
Glenfiddich 12 Years	1.500.-	2.000.-
Jameson '1780	750.-	990.-
Jameson Signature Reserve	1.800.-	2.400.-
Wild Turkey 101 Proof 8 Years 50,5%	1.125.-	1.500.-
Wild Turkey Rare Breed Limited 56.7%	2.850.-	3.800.-

Konyak-Brandy

	3cl	5cl
Metaxa *****	750.-	990.-
Villányi EXR Brandy	1.125.-	1.500.-
Ararat Brandy 7 years old	1.125.-	1.500.-
Ararat Nairi 20 years old	2.850.-	3.800.-
Baron Otard VSOP Cognac	1.800.-	2.400.-
Martell Cordon Bleu XO Premium Cognac	4.875.-	6.500.-

Röviditalok

	3cl	5cl
Pannonhalmi Bencés Gyomorkeserű	715.-	950.-
Bacardi	675.-	900.-
Smirnoff vodka Red	675.-	900.-
Beluga Vodka	1.650.-	2.200.-
Gordon's Gin	675.-	900.-
Baileys	750.-	990.-
Spitz rum	750.-	990.-
Tequila Sierra Silver	750.-	990.-
Martini -Bianco-Dry-Rosso	10cl	650.-

Sörök

Soproni pohár	0,3	420.-
Soproni korsó	0,5	600.-
Heineken	0,3	540.-
Soproni Démon Barnasör	0,5	540.-
Edelweiss búzasör	0,5	950.-
Gösser alkoholmentes sör	0,3	540.-

Kávék

Filicori Espresso	4cl	320.-
Filicori Capuccino vagy koffeinmentes	1dl	450.-
Latte macchiato	1dl	600.-
Melange, Forró csoki	1dl	600.-
Tea	2dl	380.-

Ásványvizek

Theodora	0,33 l	300.-
Theodora	0,75 l	600.-
San Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	950.-

Üdítők

Málnaszörp	1,00 l	999.-
Bodzaszörp	1,00 l	999.-Házi Limonádé
1,00 l	999.-	
Ice Tea	0,25 l	350.-
Granini paradicsomlé, csipkebogyó	0,20 l	450.-
Sió gyümölcslevek	0,25 l	350.-
Cola, Tonic	0,25 l	350.-
Szentkirályi - citrom, narancs, szőlő	0,33 l	350.-