



Üzletvezető

Konyhafőnök

Bozó Zoltán

Szél János
(mesterszakács)

Elérhetőségek
+3662 / 245 726
+3620 / 482 2774
www.bandula.hu
bagolyvar@bagolyvarclub.hu

Étterem nyitva tartás
11⁰⁰ - 23⁰⁰
Konyha nyitva tartása 22⁰⁰-ig

Kedves Vendégeink!

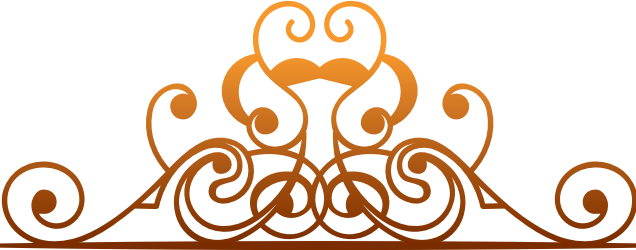
Az Önök elégedettsége visszajelzése rendkívül fontos a számunkra. A szolgáltatásaink minőségének fenntartásához és az esetleges hibák orvoslásához fontos, hogy vendégeinktől azonnali visszajelzést kapjunk. Kérjük, hogy amennyiben az ételeink, italaink vagy a kiszolgálás minőségével kapcsolatosan bármilyen kifogásuk, észrevételük van, úgy azt nyomban szíveskedjenek jelezni a munkatársainknak vagy az üzletvezetőnek vagy közvetlenül Bónus István tulajdonosnak. Az a célunk, hogy az éttermünkből a vendégek elégedetten távozzanak, ezért mindent megteszünk annak érdekében, hogy a kellő időben jelzett hibát azonnal kijavítsuk, azonban az utóbb, esetleg napokkal később jelzett problémákon utólagosan már nem feltétlenül tudunk segíteni. Köszönjük, hogy az észrevételeivel segíti a munkatársaink munkáját.
Tisztelettel: Bagolyvár munkatársai

Bónus István (tulajdonos) +3620 / 9231 769
bonus@bandula.hu

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a.
Flambírozás 2 cl Portorico rummal 545 Ft

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!
(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)





ÉTLAP



II. kategóriájú üzlet

ELŐÉTELEK

- Tatárbeefsteak* 4 490 Ft
(finomra vágott bélszínderék fűszerekkel enyhén csípősre keverve, friss zöldségekkel, vajjal, piritóssal tálalva)
- Caesar saláta grillezett csirkemell csíkokkal* 2 990 Ft
(tépett saláta, paradicsommal, uborkával, frissen sült csirkemell csíkokkal, parmezán forgácsokkal)
- Füstölt lazac gyümölcsökkel* 3 590 Ft
(lazacfilé gyümölcsökkel, piritóssal tálalva)
- Lúdtépertő lilahagymával, friss zöldségekkel* 3 990 Ft
(friss libaháj saját zsírjában sütve, lilahagymával, friss zöldségekkel tálalva)
- Haltepertő rántott hagymakarikával* 3 490 Ft

LEVÉSEK

- Fülesleves* 1 990 Ft
(citromos, tárkonyos sertésraguleves, kaporos túrógombócokkal)
- Gulyásleves bográcsban* 2 190 Ft
- Tyúkhúsleves* 1 590 Ft
(kapirgálós falusi tyúkhól készült gyöngyöző húsleves csigatésztával, metéltre vágott tyúkhússal, zöldségekkel tálalva)
- Jókai bableves füstölt csülökkel, kolbásszal, tejjel* 1 990 Ft
- Tárkonyos vadragu leves* 1 990 Ft
(gazdag vadragu leves tejszínnel dúsítva, tárkonylevéllel ízesítve)
- Pontyhallé bográcsban filézett pontyból* 3 190 Ft
- Francia póréhagymaleves* 1 490 Ft
(póréhagymaleves bacon-nel, fehérborral, worchesterrel ízesítve)
- Gyümölcsleves tejszínhabbal* 1 490 Ft

HALÉTELEK

- Ponty kívánság szerint roston, rántva, orly módra* 3 690 Ft
- Szürke harcsa roston* 220 Ft/dkg
- Tejfölös szürke harcsapaprikás túrós csuszával* 5 190 Ft

<i>Pisztráng rozmaringos fokhagymával</i>	130 Ft/dkg
<i>Süllő ízlés szerint roston vagy rántva</i>	220 Ft/dkg
<i>Süllő roston lazacos zöldsalátával</i>	5 290 Ft
<i>Lazacsteak roston sütve</i>	5 590 Ft
<i>Lazacsteak tigrisrák koronával</i>	6 590 Ft
<i>Grillezett lazacderék Kárpáthy módra</i> (roston sült lazacderék, tejszínes, kapros, gombás rákraguval)	5 990 Ft
<i>Homár egészben ráksalátával, grillezett garnélával</i>	16 900 Ft
<i>Tigrisrák farok szezámmagos bundával</i>	5 490 Ft
<i>Békacomb rántva</i>	5 290 Ft

— SZÁRNYASOK —

<i>Bagolysaláta grillezett csirkemell csíkokkal</i> (tépett saláta, paradicsommal, uborkával, frissen sült csirkemell csíkokkal, Feta sajttal tálalva, tzatziki öntettel)	3 390 Ft
<i>Bagoly „nuggets”</i> (csirkemell csíkok grillfűszerezve és rántva)	2 790 Ft
<i>Ropogós kacsasült vegyes karamellizált gyümölcscsel</i>	130 Ft/dkg
<i>Kemencés libacomó</i> (kemencében sült libacomók vöröskáposztával, burgonyapürével, jus-vel)	5 990 Ft
<i>Kalocsai libatoll</i> (kemencében sült libacomók egy szelet roston sült libamájjal)	6 890 Ft
<i>Fokhagymás mustárban pácolt csirkemell roston sütve</i>	2 690 Ft
<i>Pulyka Cordon Bleu</i>	3 190 Ft
<i>Óvári pulykamellfilé roston tejszínes, fűszeres spagettivel</i> (roston sült pulykamell szelet sonkával, gombával, reszelt sajttal kemencében sütve)	3 890 Ft
<i>Mandulás aszalt szilvával töltött pulykamell rántva</i>	3 190 Ft
<i>Pikáns juhtúróval töltött pulykamell</i>	3 190 Ft
<i>Lúdmáj roston vagy rántva</i>	6 990 Ft
<i>Erdélyi lúdmájszeletek</i> (libamáj roston gombás, uborkás, paradicsomos, sajtos, fehérboros raguban)	7 690 Ft
<i>Lúdmájjal töltött pulykamell</i>	5 290 Ft

— BÁRÁNYHÚSBÓL —

Roston sült báránycsülök gazdagon körítve 180 Ft/dkg
(petrezselymes burgonyával és rozsmaringos sült zöldségekkel)

Báránysült Savoyai módra 4 990 Ft
(sült bárányszelet sonkás, gombás mártással, rásütött sajttal)

— SERTÉSHÚSBÓL —

Santorini füstölt csülök kapros tejfölös gnocchival 4 290 Ft
(kockára vágott főtt-füstölt csülök gombával, tejszínnel összeforralva)

Cigánypecsenye 3 190 Ft
(fokhagymás nyakast roston hirtelen megsütjük,
kakastaréj-szalonnával és ropogósra sült hagymával tálaljuk)

Szögedi sertésszelet 3 190 Ft
(metéltre vágott Pick szalámi, csemege uborkával, sajttal keverve,
a sertéshúsba töltve, rántva)

Nemesember pecsenyéje 3 590 Ft
(Nemesember sertésszűzét velővel, gombával, sajttal és sonkával csöben sütjük)

„Bagoly” borda 3 190 Ft
(sertésborda pirosra sütve hagymás, csirkemájjas, gombás, sonkás,
fűszeres, szaftos raguval)

Velővel töltött szelet 3 190 Ft

— MARHAHÚSBÓL —

Chateaubriand (dupla bélszín) 11 900 Ft

Carmen Bélszín burgonya krumplival 6 990 Ft
(szalonnás, lilahagymás, gombás, paradicsomos ragu házi barna mártásban)

Tégláskerti bélszín derék roston sült füstölt sajttal és libamájjal 7 990 Ft

Budapest bélszín 7 990 Ft
(lecsós, zöldborsós raguval, egy szelet roston sült libamájjal tálalva)

Stroganoff bélszín 5 890 Ft
(bélszín csirkék, gombás, uborkás, szalonnás, tejszínes mártásban)

Chilis bélszín 5 890 Ft
(hirtelen sült bélszín csirkék,
enyhén csípősen fűszerezett chilis babbal, kukoricával)

Hátszín szelet Rézi néni módra 5 390 Ft
(roston sült hátszín zúzott fokhagymával, ropogós bacon-nel,
sült hagymakarikákkal)

Velencei hátszín 5 390 Ft
(natúr hátszín sült paradicsomkarikákkal, mozzarellával)

Marhapörkölt 3 890 Ft

LAKOMÁK NAGYÉTKÜEKNEK

Szárnyaslakoma 6–8 főre 26 990 Ft

(ropogós kacsasült, libacomb, pulykamell és csirkemell roston, lila párolt káposztával, grillezett zöldségekkel, vajon párolt fahéjas almászeletekkel és kemencés tepsis burgonyával tálalva)

Sertéstál 6–8 főre 26 990 Ft

(sült-pácolt tarja, Szögedi sertésszelet, fokhagymás sertéskaraj, füstölt csülök egészben kemencében sütv, lila párolt káposztával, grillezett zöldségekkel, vajon párolt fahéjas almászeletekkel és kemencés tepsis burgonyával)

Négy személyes sültés tál 15 990 Ft

(Rántott sajt, spárgás csirke, mandulás aszalt szilvás pulyka rántva, cigánypecsenye steak burgonyával, sült zöldségekkel, kukoricás rizzzel és burgonya krökettel)

„Bagolytál” két személyre 6 490 Ft

(rántott szelet, párizsi szelet, bundázott csirkemell csíkok, cordon bleu, fokhagymás natúrszelet, mustáros csirkemell két személyre tálalva)

„Halfatál” hazai vizekből két személyre 9 490 Ft

(roston sült harcsafilé, rántott süllőfilé, haltepertő, pontyfilé Orly módra)

Kemencében sült füstölt csülök két személyre 90 Ft/dkg

kemencében sült forgatott burgonyával tálalva

— VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK —

Rántott camembert áfonyalekvárral 2 690 Ft

Fűszeres juhtúróval töltött gombafejek rántva 2 690 Ft

Mozzarella grillezve friss salátával, magvakkal 3 490 Ft

— TÉSztÁK —

Téjszínes, erdei gombás tagliatelle baconchips-szel 3 290 Ft

Bolognai Spagetti 2 690 Ft

(spagetti darálthúsos paradicsomos raguval és Trappista sajttal)

Túrós csusza 2 690 Ft

→ MÁRTÁSOK ←

Tzatziki	690 Ft
Tartármártás	690 Ft
Tejszínes gombamártás	990 Ft
Zöldborsmártás	990 Ft

→ SALÁTÁK ←

Görög saláta	990 Ft
Paradicsomsaláta	890 Ft
Uborkasaláta tejföllel	890 Ft
Csemegeuborka	790 Ft
Káposztasaláta	790 Ft
Salátatál négy személyre (mindenből egy kicsi)	2 790 Ft

→ KÖRETEK ←

Sült zöldség	1 350 Ft
Jázmin rizs	790 Ft
Hasábburgonya	990 Ft
Kukoricás-sajtos rizs	890 Ft
Petrezselymes burgonya	990 Ft
Burgonyapüré	1 090 Ft
Burgonyakrokkett	990 Ft
Vajon párolt fahéjas almászeletek	1 090 Ft
Almás krokkett	990 Ft
Steak burgonya (házi)	990 Ft

→ DESSZERTEK ←

Club kehefy (gyümölcssaláta vanília-fagyalittal, tejszínhabbal)	990 Ft
Házi somlói	1 490 Ft
Gesztenyepüré	990 Ft
Gundel palacsinta	1 490 Ft
Túrós palacsinta vaníliamártással és gyümölcssalátával (karamell locsolással tálalva)	1 490 Ft
Odvas palacsinta (fahéjas almatöltelekkel, vanília öntettel és fahéjszórással)	1 490 Ft

→ CSEMEGÉK ←

Földimogyoró	490
Ft	
Pisztácia	990 Ft
Kesudió	990 Ft



ITALLAP



— ÁSVÁNYVIZEK —

<i>NaturAqua (0,33 l)</i> <i>szénsavas és szénsavmentes változatban</i>	450 Ft
<i>NaturAqua (0,75 l)</i> <i>szénsavas és szénsavmentes változatban</i>	890 Ft
<i>Aqua Panna (0,75l) - szénsavmentes</i>	1 290 Ft
<i>San Pellegrino (0,75l) - szénsavas</i>	1 290 Ft

— ROSTOS GYÜMÖLCSLEVEK —

	<u>1dl</u>
<i>Almalé szűrt (100%)</i>	195 Ft
<i>Körte nektár (50%)</i>	195 Ft
<i>Meggy nektár (50%)</i>	195 Ft
<i>Narancslé (100%)</i>	195 Ft
<i>Őszibarack nektár (50%)</i>	195 Ft

— ÜDÍTŐITALOK —

	<u>2,5 dl/üveg</u>
<i>Coca Cola / Light / Zero</i>	490 Ft
<i>Fanta narancs</i>	490 Ft
<i>Fanta citrom - bodza</i>	490 Ft
<i>Sprite Zero</i>	490 Ft
<i>Kinley Tonic</i>	490 Ft
<i>Kinley Gyömbér</i>	490 Ft
<i>Red Bull</i>	990 Ft
<i>Cappy (ananász, eper, multivitamin)</i>	490 Ft
<i>Ice Tea (Rauch) citromos, barackos (dl)</i>	180 Ft
<i>Limonádé (1dl)</i>	220 Ft
<i>Frissen facsart narancslé (1 dl)</i>	600 Ft

FORRÓ ITALOK

Dilmah teák (filteres 2,5 dl)	650 Ft
Tea méz	150 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

	2dl
Csokoládé	650 Ft
Fehér csokoládé	650 Ft
Mogyorós csokoládé	650 Ft

KÁVÉK

Presszókávé	490 Ft
Eszpresszó macchiato	550 Ft
Tejszínhabos kávé	550 Ft
Cappuccino	590 Ft
Cafe Latte	690 Ft
Melange (mézzel)	890 Ft
Jeges kávé	890 Ft
Olasz kávé (habos kávé amarettoval)	990 Ft
Ír kávé	1090 Ft

Kávéinkat koffeinmentes és laktózmentes változatban is elkészítjük,
növényi tejjel is kérhetőek (+200 Ft)

PÁLINKÁK

	0,2 dl	0,4dl
Cabernet Sauvignon	645 Ft	1 250 Ft
Körte	645 Ft	1 250 Ft
Szilva	645 Ft	1 250 Ft
Kajsziбарack	995 Ft	1 990 Ft
Birs	995 Ft	1 990 Ft



KÜLÖNLEGESSÉGEK

	0,4dl
Hennessy X.O.	4 990 Ft
Hennessy V.S.	1 990 Ft
Rémy martin V.S.	1 990 Ft
Johnnie Walker Black label	1 990 Ft
Laphroaig 10	2 490 Ft
Zacapa 23 Gran Reserva	3 490 Ft
Zacapa X.O.	4 990 Ft
Unicum riserva	1 790 Ft
Beluga Vodka	1 990 Ft
Hendrick's Gin	1 990 Ft
Fentimans Tonik (0,2l)	1 090 Ft

—❧ RÖVID ITÁLOK ❧—

	0,2dl	0,4dl
<i>Amaretto</i>	345 Ft	690 Ft
<i>Aperol</i>	395 Ft	790 Ft
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	395 Ft	790 Ft
<i>Bailey's</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Ballantine's</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Beefeater gin</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Chivas Regal (12 éves)</i>	745 Ft	1 490 Ft
<i>Cherry</i>	395 Ft	790 Ft
<i>Cointreau</i>	645 Ft	1 290 Ft
<i>Finlandia vodka</i>	445 Ft	890 Ft
<i>Jack Daniel's</i>	595 Ft	1 190 Ft
<i>Jägermeister</i>	445 Ft	890 Ft
<i>Jameson</i>	595 Ft	1 190 Ft
<i>Jim Beam</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Jim Beam Black</i>	645 Ft	1 290 Ft
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Malibu</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Metaxa *****</i>	545 Ft	1 090 Ft
<i>Portorico Rum</i>	545 Ft	1 090 Ft
<i>Sierra tequila silver</i>	545 Ft	1 090 Ft
<i>Smirnoff vodka red</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Tullamore Dew</i>	595 Ft	1 190 Ft
<i>Unicum</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Unicum Barista</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Unicum Szilva</i>	495 Ft	990 Ft
<i>Martini Bianco (1 dl)</i>		1 090 Ft
<i>Martini Dry (1 dl)</i>		1 090 Ft
<i>Campari (0,5 dl)</i>		990 Ft

—❧ SÖRÖK ❧—

CSAPOLT SÖRÖK

<i>Paulaner (3 dl)</i>	775 Ft
<i>Paulaner (5 dl)</i>	1 290 Ft

ÜVEGES SÖRÖK

	5dl / üveg
<i>Dreher Classic</i>	790 Ft
<i>Stella Artois</i>	850 Ft
<i>Stella Artois /alkoholmentes/</i>	850 Ft
<i>Paulaner Hefe - Búza</i>	1 290 Ft
<i>Gösser Natur Zitrone /alkoholmentes/ (0,33l)</i>	690 Ft

PEZSGŐK

	<u>7,5 dl/palack</u>
<i>Törley /édes/száraz/ alkoholfmentes/</i>	3 200 Ft
<i>Asti Martini</i>	8 500 Ft
<i>Asti Cinzano</i>	7 500 Ft
<i>Henkell Trocken</i>	5 900 Ft
<i>Hungária extra dry</i>	5 900 Ft
<i>Kreinbacher extra dry</i>	10 900 Ft
<i>Kreinbacher brut</i>	13 500 Ft
<i>Veuve Clicquot</i>	39 000 Ft
<i>Moet & Chandon</i>	49 000 Ft
<i>Dom Perignon</i>	
<i>Kölyök pezsgő</i>	2 390 Ft

FEHÉR BOROK

SZÁRAZ

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Frittmann Irsai Olivér</i>	470 Ft	3 500 Ft
<i>György Villa Etyeki Chardonnay</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>György Villa Sauvignon Blanc</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>György Villa Zöld veltelini</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Olaszrizling</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Balla Géza Ménési Sauvignon Blanc</i>		5 900 Ft
<i>Kreinbacher Somlói Juhfark</i>		5 500 Ft
<i>Sauska Furmint</i>		6 900 Ft

FÉLÉDES

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Sike Tamás Muskotály Cserszegi</i>	470 Ft	3 500 Ft
<i>Tokaji Sárgamuskotály</i>	400 Ft	2 990 Ft

ÉDES

<i>Koch Snow wine</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Tokaji Szamorodni édes/száraz</i>	780 Ft	3 900 Ft
		<u>1dl</u> <u>5 dl/palack</u>
<i>Kiss István Tokaji Aszú 5 puttonyos</i>	2 200 Ft	11 000 Ft
<i>Gróf Degenfeld 5 puttonyos aszú</i>		21 900 Ft

ROSÉ BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5 dl/palack
<i>Frittmann Rosé</i>	470 Ft	3 500 Ft
<i>Riczu Tamás Rosé</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Dúzsi Rosé</i>		4 500 Ft
<i>Sauska Rosé</i>		5 500 Ft

VÖRÖS BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5dl/palack
<i>Gere Tamás Portugieser</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Gere Tamás Kékfrankos</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Gere Tamás Cabernet Sauvignon</i>	740 Ft	5 500 Ft
<i>György Villa Cabernet Sauvignon</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>György Villa Merlot</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Riczu Tamás Kikérics Cuvée</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Dúzsi Shiraz</i>		7 900 Ft
<i>Dúzsi Görögszó</i>		28 000 Ft
<i>Gere Attila Kopar</i>		17 500 Ft
<i>Heimann Merlot</i>		5 900 Ft
<i>Heimann Birtokbor</i>		7 900 Ft
<i>Riczu Tamás Prémium Kékfrankos</i>		9 900 Ft
<i>Sauska Cabernet Sauvignon</i>		8 500 Ft
<i>Sauska Cuvée 11</i>		10 500 Ft
<i>Sauska Cuvée 13</i>		6 900 Ft
<i>Takler Kadarka</i>		6 500 Ft
<i>Takler Bikavér</i>		7 900 Ft
<i>Takler Primarius</i>		19 900 Ft
<i>Takler Trio</i>		4 500 Ft

ÉDES

	1dl	7,5dl/palack
<i>Sike Tamás Medalion (félédes)</i>	470 Ft	3 500 Ft
<i>Sike Tamás Merlot</i>	470 Ft	3 500 Ft
<i>Thummerer Tréflü Cuvée</i>	790 Ft	5 900 Ft

*A borlapon nem található, limitált, exkluzív
borkészletről érdeklődjön a Sommelier kollégáknál.*