



Üzletvezető

Bozó Zoltán

Étteremvezető

Kispál Balázs Máttyás

Elérhetőségek

+3662 / 245 726

+3620 / 482 2774

www.bandula.hu

bagolyvar@bagolyvarklub.hu

Konyhafőnök

Szél János

mesterszakács

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 az nyomban szíveskedjenek jelezni a munkatársainknak vagy az üzletvezetőnek vagy közvetlenül Bónus István tulajdonosnak. Az a célunk, hogy az éttermünkben 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) +36 20 923 1769

bonus@bandula.hu

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy az ételek csomagolása esetén az alábbi díjakat számítjuk fel:

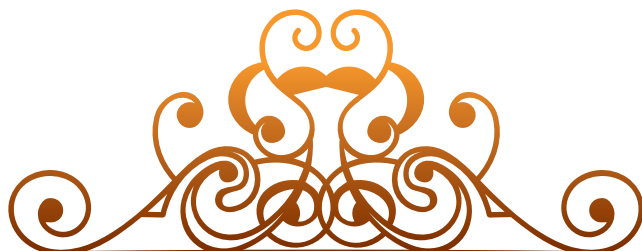
Csomagolás	280 Ft/db
Elviteles tálca	650 Ft/db

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a.
Half portions cost 70% of the original price.
Flambírozás 2 cl Portorico rummal 545 Ft

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)





ÉTLAP
MENU



II. kategóriájú üzlet
Business of the second category

← EŐŐTELEK →

APPETIZERS

- Tatárbeefsteak** 4 990 Ft
(finomra vágott bélszinderék fűszerekkel enyhén csípősre keverve, friss zöldségekkel, vajjal, piritóssal tálalva)
Tartar beefsteak
(minced spicy tenderloin with fresh vegetables, toast, and butter)
- Hideg libamájseletek, lilahagymalekváral, brióssal** 5 290 Ft
Cold goose liver, purple onion jam, brioche
- Hidegen füstölt lazac, kapribogyós krémsajttal, piritóssal** 3 990 Ft
Smoked salmon, mascarpone with capers and toast
- Lúdtapultó lilahagymával, friss zöldségekkel** 4 990 Ft
Goose-cracklings with sweet onion
- Haltepertő rántott hagymakarikával** 3 690 Ft
Fish cracklings with breaded onion rings

← LEVESEK →

SOUPS

- Fülesleves** 2 190 Ft
(citromos, tárkonyos sertésraguleves, kapros túrógombócokkal)
„Füles” soup (pork sirloin ragout with lemon, tarragon, and cottage cheese dumplings flavoured with dill)
- Gulyásleves bográcsban** 2 490 Ft
Gulyás soup in a stew-pot
- Tyúkhúsleves** 1 690 Ft
(gyöngyözö húsleves csigatészttával, metéltre vágott tyúkhússal, zöldségekkel tálalva)
Chicken soup
(delicious hen broth with noodles, meat, and vegetables)
- Jókai bableves füstölt csülökkel, kolbásszal, tejföllel** 2 190 Ft
Jókai bean soup with smoked knuckle of ham, sausage, and sour cream
- Tárkonyos vadragu leves** 2 190 Ft
(gazdag vadragu leves tejszínnel dúsítva, tárkonylevéllel ízesítve)
Venison ragout soup with tarragon
(soup of diced venison meat with cream and tarragon leaves)
- Pontyhallé bográcsban filézett pontyból** 3 690 Ft
Fisherman’s soup (carp fillet cooked in a stew-pot)
- Gyümölcsleves tejszínhabbal** 1 590 Ft
Cold fruit soup with whipped cream
- Szezonális krémleves** 1 590 Ft
Seasonal creme soup

HALÉTELEK

FISH

<i>Ponty kívánság szerint roston, rántva, orly módra</i> <i>Carp "as you prefer" (grilled, breaded or Orly-style)</i>	3 690 Ft
<i>Szürke harcsa ízlés szerint roston vagy rántva</i> <i>Catfish on the grill or breaded</i>	230 Ft/dkg
<i>Tejfölös szürke harcsapaprikás túrós csuszával</i> <i>Catfish „paprikash” stew served with sour cream and</i> <i>boiled pasta with cottage cheese and fried bacon</i>	5 590 Ft
<i>Pisztráng rozmaringos fokhagymával</i> <i>Trout with rosemary and garlic</i>	150 Ft/dkg
<i>Süllő ízlés szerint roston vagy rántva</i> <i>Pike-perch on the grill or breaded</i>	230 Ft/dkg
<i>Süllő roston lazacos zöldsalátával</i> <i>Grilled pike-perch with lettuce and salmon</i>	5 590 Ft
<i>Lazacsteak roston sütve</i> <i>Salmon fillet on the grill</i>	6 290 Ft
<i>Lazacsteak tigrisrák koronával</i> <i>Salmon steak with prawns</i>	7 290 Ft
<i>Grillezett lazacderék Kárpáthy módra</i> <i>(roston sült lazacderék, tejszínes, kapros, gombás rákraguval)</i> <i>Salmon fillet a'la Kárpáthy</i>	6 990 Ft
<i>Tigrisrák farok szezámagos bundával</i> <i>Jumbo shrimp in sesame seed-flavoured breading</i>	5 990 Ft
<i>Békacomb rántva</i> <i>Breaded frog legs</i>	5 590 Ft
<i>Homár egészben ráksalátával, grillezett garnélával</i> <i>Lobster in one piece with crab salad</i>	19 990 Ft

SZÁRNYASOK

POULTRY

- Bagolyval grillezett csirkemell csíkokkal** 3 490 Ft
(tépelt saláta, paradicsommal, uborkával,
frissen sült csirkemell csíkokkal, Feta sajttal tálalva tzatziki
öntettel)
Bagolyval salad (lettuce, tomato, cucumber with roasted
chicken breast slices, feta cheese and tzatziki sauce)
- Bagoly „nuggets”** 3 190 Ft
(csirkemell csíkok rántva)
Chicken strips fried in breadcrumbs
- Óvári pulykamellfilé roston** 3 690 Ft
(roston sült pulykamell szelet sonkával, gombával, reszelt sajttal
kemencében sütve)
Turkey Óvári-style
(turkey breast fillet roasted in the oven with ham, cheese, and mushrooms)
- Fokhagymás mustárban pácolt csirkemell roston sütve** 3 190 Ft
Grilled chicken breast marinated in garlic and mustard
- Pulyka Cordon Bleu** 3 690 Ft
Cordon bleu
(breaded turkey breast fillet stuffed with cheese and ham)
- Aszalt szilvával és camembert-rel töltött pulykamell rántva** 3 690 Ft
Breaded Turkey breast fillet stuffed with camembert and prunes
- Pikáns juhtúróval töltött pulykamell rántva** 3 690 Ft
Turkey breast fillet stuffed with spicy sheep cheese
- Rozmaringos (rozé) kacsamell** 5 990 Ft
Duckbreast on the grill with rosemary
- Ropogós kacsasült vegyes karamellizált gyümölcscsel** 140 Ft/dkg
Crispy roasted duck with mixed caramelised fruits
- Kemencés libacomb** 6 990 Ft
(kemencében sült libacomb vöröskáposztával, burgonyapürével, jus)
Roasted goose drumsticks with braised red cabbage & mashed potatoes
- Kalocsai libatoll** 7 990 Ft
(kemencében sült libacomb egy szelet roston sült
libamájjal) Roasted goose Kalocsa-style
(roasted goose drumsticks with grilled goose liver)
- Lúdmájjal töltött pulykamell rántva** 5 890 Ft
Turkey breast fillet stuffed with goose liver
- Lúdmáj roston vagy rántva** 8 590 Ft
Goose liver on the grill or fried in breadcrumbs
- Erdélyi lúdmajszeletek** 8 990 Ft
(libamáj roston, karamellizált lilahagymás, szalonvás
gombás, paradicsomos, csemegeuborkás, füstöltsajtós raguval)
Transylvanian goose liver
(grilled goose liver in sauce of mushrooms, cucumbers, tomato, cheese, and
white wine)

— BÁRÁNYHÚSBÓL —

LAMB

- Kemencében sült báránycsülök* 190 Ft/dkg
Oven baked lamb shank
- Bárányragu házi barnamártásban* 5 590 Ft
gyöngyhagymával erdei gombákkal
Lamb ragout with pearl onion and mushrooms in brown sauce

— SERTÉSHÚSBÓL —

PORK

- Szűzpecsenye egészben sütve, kék sajt mártással* 3 990 Ft
Pork sirloin with blue cheese sauce
- Santorini füstölt csülök kapros tejfölös gnocchival* 4 590 Ft
köckőre vágott főtt-füstölt csülök gombával, tejszínnel összeforralva)
Santorini knuckle of ham and gnocchi flavoured with sour cream and dill
(diced cooked and smoked knuckle of ham with mushrooms, cream, and parsley)
- Cigánypecsenye* 3 690 Ft
(fokhagymás nyakast roston hirtelen megsütjük,
kakastaréj-szalonnával és ropogósra sült hagymával tálaljuk)
Gypsy roast
(pork cutlets roasted on a spit with garlic, bacon, and onions)
- Érlelt sonkával cheddarral töltött sertésszelet párizsi bundában* 3 690 Ft
Stuffed pork with cured ham and cheddar in egg robe
- Szegedi sertésszelet* 3 690 Ft
(metéltre vágott Pick szalámi, uborkával, sajttal keverve,
a sertéshúsba töltve, rántva)
Pork chop Szeged-style
(marinated pork chop stuffed with a mixture of Pick salami,
dill gherkins, mushroom and cheese, fried in breadcrumbs)
- Velővel töltött rántott szelet* 3 690 Ft
Pork cutlet stuffed fried brains
- Nemesember pecsenyéje* 3 690 Ft
(sertéskaraj velővel, erdei gombával, sajttal és sonkával csöben sütve)
„Nobleman's Roast”
(Pork cutlet gratin with ham, mushroom and fried brains)
- „Bagoly” borda* 3 690 Ft
(sertésborda pirosra sütve hagymás, csirkemájás, gombás, sonkás,
fűszeres, szaftos raguval)
Pork tenderloin Bagoly-style
(with a spicy ragout of chicken liver, onions, mushrooms, and ham)

← MARHAHÚSBÓL →

BEEF

- Chateaubrian** 12 590 Ft
Chateaubriand
- Carmen Bélszín** 7 290 Ft
(szalonnás, lilahagymás, gombás, paradicsomos ragu házi barna mártásban)
Steak „Carmen”
Tenderloin served with a stew of tomato, bacon, onion and mushroom
with homemade brown sauce
- Tégláskerti bélszínderék roston sült füstölt sajttal és libamájjal** 8 990 Ft
Grilled tenderloin „Tégláskert”-style
(grilled tenderloin steak topped with fried smoked cheese
and grilled goose liver)
- Budapest bélszín** 8 990 Ft
(bélszínszelet lecsós, libamáj, zöldborsós raguval)
Tenderloin steak Budapest-style
(grilled tenderloin steak with a ragout of ,lecsó’ tomato
and green pepper stew, chicken liver, mushrooms, and green peas)
- Bélszínérme pankó morzsában dijoni mustármártással** 6 690 Ft
Tenderloin in breadcrumb with dijon sauce
- Stroganoff bélszín** 6 290 Ft
(bélszíncsíkok, gombás, csemegeuborkás, szalonnás, tejszínes
mártásban) Stroganoff tenderloin
(tenderloin steak slices with a sauce of bacon, dill gherkins,
mustard, cream, and mushrooms)
- Chilis bélszín** 6 290 Ft
(hirtelen sütött bélszíncsíkok
enyhén csípősen fűszerezett chilis babbal, kukoricával)
Chilli tenderloin
(tenderloin steak slices with Mexican chilli beans, and sweet corn)
- Hátszínszelet Rézi néni módra** 5 890 Ft
(roston sült hátszín, ropogós bacon-nel, sült
hagymakarikákkal)
Sirloin a’ la Aunt Rézi
(sirloin steak with slices of bacon and onion rings)
- Velencei hátszín** 5 890 Ft
(natúr hátszín sült paradicsomkarikákkal, mozzarellával)
Sirloin Venetian style
(sirloin steak with grilled tomatoes and Mozzarella)
- Marhapörkölt** 3 990 Ft
Beef „paprikás” stew

LAKOMÁK NAGYÉTKŰEKNEK

RECOMMENDATIONS TO HEARTY EATERS

Szárnyaslakoma 6–8 főre

33 000 Ft

(ropogós kacsasült, libacomb, pulykamell és csirkemell roston, lúd májjal töltött pulykaszelet, kemencés burgonyával, párolt lilakáposztával, grillezett zöldségekkel, párolt almával tálalva)

„Poultry banquet” for 6-8 persons

(grilled chicken and turkey breast fillet, roasted goose drumsticks, oven baked duck, stuffed turkey breast with goose liver served with oven-baked potatoes, sautéed cabbage, grilled vegetables, and braised apple)

Sertéstál 6–8 főre

29 900 Ft

(sült-pácolt tarja, Szegedi sertésszelet, fokhagymás sertéskaraj, füstölt csülök egészben kemencében sütve, kemencés burgonyával, pirított burgonyával, párolt fehérrkáposztával, párolt almával)

Pork plate for 6-8 persons

(roasted spare ribs, pork cutlet with garlic, smoked knuckle of ham, pork chops Szeged-style, served with oven-baked potatoes, sautéed cabbage, grilled vegetables, and braised apple)

Négyzemélyes Családi sültés tál

18 590 Ft

(cígnypecsenye, érlelt sonkával cheddarral töltött sertésszelet párizsi bundában, pulykamellsteak szalonnás paradicsomos paprikás gombás raguval sajttal kemencében sütve, rántott sajt, steakburgonyával, sült zöldségekkel, kukoricás rizszel és burgonyakroket)

A plate of freshly fried stuff for 4 persons:

pork cutlets roasted with garlic and onion rings, cheese fried in breadcrumbs, stuffed pork with cured ham and cheddar in eggrobe, turkey gratin with bacon, tomato, mushroom and cheese, steak potatoes, roasted vegetables, steamed rice with sweet corn & potatoe croquet

„Bagolytál” két személyre

6 990 Ft

(rántott szelet, párizsi szelet, csirkemell csíkok, cordon bleu,

fokhagymás natúrszelet, mustáros csirkemell két személyre tálalva)

„Bagoly” plate for 2 persons

(breaded pork cutlet, pork cutlet Parisian-style, breaded Turkey breast stripes, cordon bleu, grilled turkey breast fillet with garlic, grilled chicken breast fillet with mustard)

„Halfatál” hazai vizekből két személyre

9 990 Ft

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

Freshwater Fish Platter

(Grilled crayfish fillet, breaded pike-perch fillet, fish cracklings, carp fillet Orly-style)

Kemencében sült füstölt csülök két személyre, velesült burgonyával

95 Ft/dkg

Smoked knuckle of ham roasted in the oven for 2 persons with oven baked potatoe



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK



/ TÉSZTA/SALÁTA

VEGGIE DISHES/PASTA/SALAD

- Camembert rántva áfonyalekvárral* 3 190 Ft
Camembert fried in breadcrumbs with cranberry sauce
- Fűszeres juhtúróval töltött gombafejek rántva* 3 190 Ft
Breaded mushrooms filled with spicy sheep cheese
- Caesar saláta (vegetáriánus)* 2 590 Ft
(tépett saláta, paradicsom, uborka, szardellapaszta, worcestershire szósz, parmezán,)
(lettuce, tomato, cucumber, anchovy paste, worcestershire sauce, parmesan,)
Választható / optional:
- Grillezett csirkemell csíkokkal / Chicken breast* 3 590 Ft
Grillezett tigrisrákkal / Tiger prawn 4 590 Ft
- Mozzarella grillezve balzsamecetes madársalátával* 3 590 Ft
rukkolával, magvakkal
Grilled mozzarella with salad
- Négysajtos Gnocchi* 3 590 Ft
(kék-sajt, mozzarella, camembert, parmezán)
Four Cheese Gnocchi
(blue, mozzarella, camembert, parmesan)
- Tejszínes, erdei gombás tagliatelle bacon chips-szel* 3 490 Ft
Green pasta with a creamy sauce of wild forest mushrooms and bacon bits
- Bolognai Spagetti* 3 190 Ft
(spagetti darált húsos paradicsomos raguval és Trappista sajttal)
Spaghetti alla Bolognese
(with a ragout of tomatoes and minced meat, served with cheese)
- Túrós csusza* 3 190 Ft
„Túrós csusza”
(boiled pasta with cottage cheese and fried bacon)

←☞ KÖRETEK ☞→

GARNISHES

Sült zöldség <i>Grilled vegetables</i>	1 490 Ft
Jázmin rizs <i>Steamed rice</i>	990 Ft
Hasábburgonya <i>French fries (chips)</i>	990 Ft
Kukoricás-sajtos rizs <i>Steamed rice with sweet corn and cheese</i>	990 Ft
Batáta hasáb <i>Sweet potatoes</i>	1 390 Ft
Burgonyapüré <i>Mashed potatoes</i>	1 290 Ft
Burgonyakrokkett <i>Potato Croquettes</i>	990 Ft
Vajon párolt fahéjas almászeletek <i>Apple slices braised on butter and sprinkled with cinnamon</i>	1 290 Ft
Almás krokkett <i>Apple-flavoured potato croquettes</i>	990 Ft
Steak burgonya (házi) <i>Steak fries</i>	1 190 Ft

←☞ SAVANYÚSÁGOK ☞→

PICKLES

Görög saláta <i>Greek salad</i>	1 290 Ft
Paradicsomsaláta <i>Tomato salad</i>	990 Ft
Uborkasaláta tejfőllel <i>Cucumber salad with sour cream</i>	990 Ft
Csemegeuborka <i>Pickles</i>	990 Ft
Káposztasaláta <i>Cabbage salad</i>	990 Ft
Salátatál négy személyre <i>(mindenből egy kicsi)</i> <i>Mixed salad for 4 persons</i>	3 290 Ft

←☞ MÁRTÁSOK ☞→

SAUCES

Tzatziki	690 Ft
Tartármártás <i>Tartar sauce</i>	690 Ft
Tejszínes gombamártás <i>Creamy mushroom sauce</i>	990 Ft
Zöldborsmártás <i>Green pepper sauce</i>	990 Ft
Dijoni mártás <i>dijon sauce</i>	990 Ft
Kéksajt mártás <i>blue cheese sauce</i>	990 Ft

DESSZERTEK

DESSERTS

<i>Házi somlói</i> <i>Home-made dumplings Somlói-style</i> <i>(with sour cherries soaked in rum)</i>	<i>1 990 Ft</i>
<i>Gesztenyepüré</i> <i>Chestnut purée with whipped cream</i>	<i>1 590 Ft</i>
<i>Gundel palacsinta</i> <i>Crêpes Gundel-style</i> <i>(with rum-flavoured walnut filling and chocolate syrup)</i>	<i>1 990 Ft</i>
<i>Túrós palacsinta vaníliamártással, karamellával</i> <i>Crêpes filled with cottage cheese, served with vanilla sauce and caramell</i>	<i>1 990 Ft</i>
<i>Órvas palacsinta</i> <i>(fahéjas, almás palacsinta vaníliaöntettel)</i> <i>Crêpes filled with apples and cinnamon, served in vanilla sauce</i>	<i>1 990 Ft</i>
<i>Házi szezonális desszert</i>	<i>1 790 Ft</i>

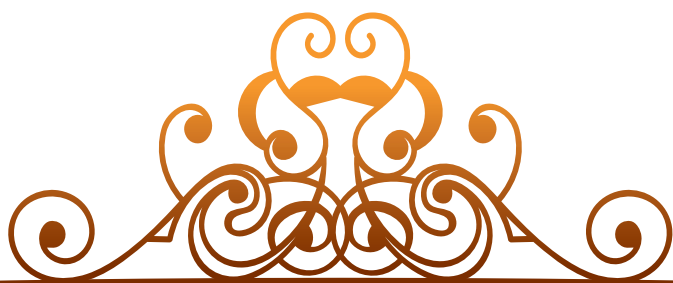
CSEMEGÉK

SNACKS

<i>Földimogyoró (100 g/cs) /peanuts • Haselnüsse • noccioline/</i>	<i>790 Ft</i>
<i>Pisztácia (80 g/cs) /pistachios • Pistazien • pistacchi/</i>	<i>1 190 Ft</i>
<i>Kesudió (80 g/cs) /cashew nuts • Kesunüsse • anacardi/</i>	<i>1 190 Ft</i>

Jó étvágyat kívánunk





ITALLAP

DRINKS



→ ÁSVÁNYVIZEK ←

NaturAqua (0,33 l) szénsavas és szénsavmentes változatban	490 Ft
NaturAqua (0,75 l) szénsavas és szénsavmentes változatban	990 Ft
Aqua Panna (0,75l) - szénsavmentes	1 490 Ft
San Pellegrino (0,75l) - szénsavas	1 490 Ft

→ ROSTOS GYÜMÖLCSLEVEK ← ^{1dl}

Almalé szűrt (100%)	199Ft
Körte nektár (50%)	199Ft
Meggy nektár (50%)	199Ft
Narancslé (100%)	250Ft
Őszibarack nektár (50%)	199Ft



→ ÜDÍTŐITALOK ←

	<i>2,5 dl/üveg</i>
Coca Cola / Zero / Fanta narancs	550 Ft
Sprite Zero	550 Ft
Kinley Tonic	550 Ft
Kinley Gyömbér	550 Ft
Red Bull	990 Ft
Cappy (eper, ananász)	550 Ft
Ice Tea (Rauch) citromos, barackos (dl)	190 Ft
Limonádé (1dl)	250 Ft
Frissen facsart narancslé (1 dl)	690 Ft

→ FORRÓ ITALOK ←

Dilmah teák / filteres 2,5 dl /	690 Ft
Tea méz	190 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

	<u>2dl</u>
Csokoládé	790 Ft
Fehér csokoládé	790 Ft
Mogyorós csokoládé	790 Ft

KÁVÉK

Presszókávé tejszínnel	550 Ft
Eszpresszó macchiato	550 Ft
Tejszínhabos kávé	690 Ft
Cappuccino	590 Ft
Cafe Latte	690 Ft
Melange (mézzel)	990 Ft
Jeges kávé	1 290 Ft
Olasz kávé (habos kávé amarettóval)	1 590 Ft
Ír kávé	1 590 Ft

A kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük (+50Ft)

— CSAPOLT SÖRÖK —

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

— SÖRÖK —

	<i>5dl / üveg</i>
<i>Dreher Classic</i>	850 Ft
<i>Stella Artois</i>	890 Ft
<i>Paulaner Hefe - Búza</i>	1 290 Ft
<i>Gösser Natur Zitroné /alkoholmentes/ (0,33l)</i>	790 Ft
<i>Budweiser /alkoholmentes/ (0,33l)</i>	850 Ft

— PÁLINKÁK —

	<i>0,2 dl</i>	<i>0,4dl</i>
<i>Szilva</i>	995 Ft	1 990 Ft
<i>Kajsziabarack</i>	995 Ft	1 990 Ft
<i>Birs</i>	995 Ft	1 990 Ft



— COGNAC - RUM —

	<i>0,4dl</i>
<i>Hennessy X.O.</i>	7 990 Ft
<i>Hennessy V.S.</i>	1 990 Ft
<i>Rémy martin V.S.</i>	2 490 Ft
<i>Zacapa 23 Gran Reserva</i>	3 490 Ft
<i>Zacapa X.O.</i>	7 990 Ft
<i>Zacapa Royal</i>	20 000 Ft
<i>Millonario X.O.</i>	4 990 Ft
<i>Plantation X.O.</i>	2 890 Ft
<i>Doorlys X.O.</i>	2 490 Ft
<i>Matusalem 23 Gran Reserva</i>	4 190 Ft
<i>Centenario 12 Gran Legado</i>	1 990 Ft
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	1 990 Ft
<i>Rum Nation Panama 10</i>	1 990 Ft
<i>Don Papa Masskara</i>	4 590 Ft
<i>Bumbu The Original</i>	2 390 Ft

— WHISKY - WHISKEY —

	<i>0,4dl</i>
<i>Johnnie Walker Black label</i>	1 990 Ft
<i>Johnnie Walker Green label</i>	3 000 Ft
<i>Laphroaig 10</i>	2 490 Ft
<i>Lagavulin 16</i>	6 990 Ft
<i>Arran 10 single malt</i>	1 990 Ft
<i>Woodford Reserve Kentucky Bourbon</i>	1 990 Ft
<i>Bulleit Rye</i>	1 990 Ft
<i>Nikka From The Barrel</i>	3 290 Ft
<i>Glendalough Madeira cask finish</i>	1 990 Ft
<i>Macallan 12</i>	7 990 Ft
<i>Chivas Royal Salute 21</i>	7 990 Ft

GIN

<i>Hendrick's</i>	1 990 Ft
<i>Isle of Harris</i>	2 790 Ft
<i>Gin Mare</i>	1 990 Ft
<i>Citadelle</i>	1 490 Ft
<i>Edinburgh Cannonball Navy Strength</i>	2 190 Ft
<i>Parson Sunny</i>	1 990 Ft
<i>Búzavirág</i>	1 990 Ft
<i>Tanqueray 10</i>	1 790 Ft
<i>Bombay Sapphire</i>	1 490 Ft
<i>Akori Cherry Blossom</i>	1 790 Ft
<i>Kapriol</i>	1 490 Ft
<i>Prémium Tonikók - Ízesített - Light (0,25l)</i>	1 290 Ft

RÖVID ITALOK

	0,2dl	0,4dl
<i>Amaretto</i>	345 Ft	690 Ft
<i>Beluga Vodka</i>	1 095 Ft	2 190 Ft
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	395 Ft	790 Ft
<i>Bacardi razz (málnás)</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>Helenas Ouzo</i>	445 Ft	890 Ft
<i>Jameson</i>	595 Ft	1 190 Ft
<i>Jack Daniel's</i>	595 Ft	1 190 Ft
<i>Jägermeister</i>	445 Ft	890 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 / gold</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>Unicum Reserva</i>	995 Ft	1 990 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
<i>Aperol Spritz</i>		1 990 Ft

PEZSGŐK

	<u>7,5 dl/palack</u>
<i>Törley édes, száraz</i>	3 490 Ft
<i>Törley alkoholmentes</i>	3 490 Ft
<i>Asti Martini</i>	8 900 Ft
<i>Asti Cinzano</i>	7 900 Ft
<i>Hungária extra dry</i>	6 490 Ft
<i>Kreinbacher extra dry</i>	11 900 Ft
<i>Kreinbacher brut</i>	12 900 Ft
<i>Babist Tokaji Brut</i>	12 900 Ft
<i>Moet & Chandon</i>	39 000 Ft
<i>Veuve Clicquot</i>	45 000 Ft
<i>Dom Perignon</i>	
 <i>Kölyök pezsgő</i>	 2 490 Ft

FEHÉR BOROK

SZÁRAZ

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Frittmann - Irsai Olivér</i>	520 Ft	3 900 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 Zöldveltelíni</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Olaszrizling</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Benedek Epreskert Sauvignon Blanc</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Káli Balázs Chardonnay</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Káli Balázs Olaszrizling</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Balla Géza Ménesi Sauvignon Blanc</i>		5 900 Ft
<i>Kreinbacher - Somlói Juhfark</i>		4 900 Ft
<i>Léglí 333</i>		3 900 Ft
<i>Sauska Furmint</i>		6 900 Ft
<i>Babits Furmint</i>		7 500 Ft

FÉLÉDES / ÉDES

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Sike Tamás Muskotály Cserszegi</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Tokaji Sárgamuskotály</i>	400 Ft	2 990 Ft
<i>Koch Snow-wine</i>	520 Ft	3 900 Ft
	<u>1dl</u>	<u>5 dl/palack</u>
<i>Tokaji Szamorodni édes</i>	780 Ft	3 900 Ft
<i>Babits - Tokaji Aszú 5 puttonyos</i>	2 380 Ft	11 900 Ft
<i>Gróf Degenfeld - 5 puttonyos aszú</i>		21 900 Ft

ROSÉ BOROK

SZÁRAZ

	<u>1dl</u>	<u>7,5 dl/palack</u>
<i>Frittmann Rosé</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Rosé</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Dúzsi Rosé</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Sauska Rosé</i>	785 Ft	5 900 Ft

VÖRÖS BOROK

SZÁRAZ

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Gere Tamás Portugieser</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Gere Tamás Kékfrankos</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>Gere Tamás Cabernet Sauvignon</i>	735 Ft	5 500 Ft
<i>György Villa Cabernet Sauvignon</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>György Villa Merlot</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>Riczu Tamás Kikérics Cuvée</i>	655 Ft	4 900 Ft
<i>Riczu Tamás Cabernet Franc</i>		14 900 Ft
<i>Dúzsi Shiraz</i>		7 900 Ft
<i>Dúzsi Görögszó</i>		28 000 Ft
<i>Gere Attila Kopar</i>		17 900 Ft
<i>Heimann Merlot</i>		5 900 Ft
<i>Heimann Birtokbor</i>		7 900 Ft
<i>Riczu Tamás Prémium Kékfrankos</i>		14 900 Ft
<i>Sauska Pinot Noir</i>		12 000 Ft
<i>Sauska Cabernet Sauvignon</i>		8 900 Ft
<i>Sauska Cuvée 11</i>		10 900 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>		22 900 Ft
<i>Takler Trio</i>		4 900 Ft

ÉDES

	<u>1dl</u>	<u>7,5dl/palack</u>
<i>Sike Tamás Medalion (félédes)</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Sike Tamás Merlot</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Thummerer Tréfli Cuvée</i>	790 Ft	5 900 Ft

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