



Üzletvezető

Tari András

Konyhafőnök

Varga Attila

Tulajdonos

Bónus István

Nyitva tartás

11⁰⁰ - 22⁰⁰

Elérhetőségek

+36 62 244 234

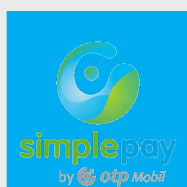
+36 62 249 497

+36 20 479 6270

www.bandula.hu

6800, Hódmezővásárhely, Pálffy u. 2.

bandulaponthu@gmail.com



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, 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: Bandula Kisvendéglő munkatársai*

*Bónus István
tulajdonos
+3620 / 9231 769*

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

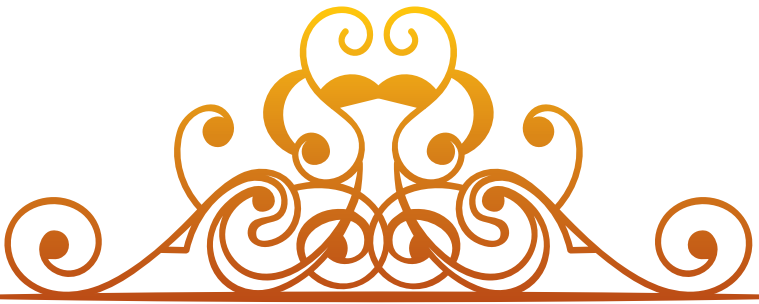
	<i>Csomagolás</i>	<i>190 Ft/db</i>	
	<i>Habıtálca</i>	<i>590 Ft/db</i>	
	<i>Öntetes doboz</i>	<i>120 Ft/db</i>	

A féladag ételek ára a teljes ár 70%-a.

Flambírozás 2 cl Portorico rummal 545Ft

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

(Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.)



ÉTLAP



II. kategóriájú üzlet

ELŐÉTELEK



<i>Parmezánbundás csirkésaláta</i> <i>Sajtforgácsos prézliben sütve</i>	3 290 Ft
<i>Tatárbeefsteak</i> <i>Az érlelt vesepecsenyét aprítjuk, ízesítjük, fűszerezzük</i> <i>és pirítóssal tálaljuk</i>	4 890 Ft
<i>Tüzes sajtgolyók</i> <i>Jalapenos sajt rántva édesburgonyával és bacon chips-szel</i>	3 690 Ft
<i>Házi érlelésű sertésszűz szeletek</i>	3 990 Ft
<i>Libatepertő lilahagymával</i>	4 990 Ft
<i>Haltepertő rántott hagymakarikákkal</i>	4 990 Ft
<i>Hideg magyaros ízelítők vajjal és zöldségekkel</i> <i>(szalámi, sonka, szalonna, sajtok, vaj és zöldségek)</i>	5 990 Ft
<i>Velőscsont pirítóssal</i>	4 990 Ft

LEVESEK

<i>PHO vietnámi húsleves rizstésztával</i>	3 490 Ft
<i>Főszakácsunk ragulevese</i> <i>Tejfölös becsnált raguleves tárkonyal, citrommal</i>	2 090 Ft
<i>Ököruszály leves</i>	3 390 Ft
<i>Köcsögleves</i> <i>Tárkonyos pulykaraguleves kenyértésztával besütve</i>	2 390 Ft
<i>Kakásos húsleves csigatésztával és zöldségekkel</i>	1 790 Ft
<i>Húsleves cérnametélttel</i>	1 290 Ft
<i>Fokhagyma krémleves sajtos pirítóssal</i>	1 690 Ft
<i>Hideg gyümölcsleves</i>	1 690 Ft
<i>Szezonális krémleves</i>	1 690 Ft

SPECIALITÁSOK

<i>Rozé kacsamell erdei gombás rizottóval</i>	5 490 Ft
<i>Göngyölt csirkemell</i> <i>Füstölt sajttal, sonkával és paradicsommal töltve</i>	4 390 Ft
<i>Érlelt sonkában sült mozzarella</i>	3 490 Ft
<i>Cipóban sült füstölt hagymás csülök</i>	3 690 Ft
<i>Mézes mustáros sült császár hagymás törtburgonyával</i>	3 990 Ft
<i>Hombre kedvence</i> <i>Feta sajttal és jalapeñoval töltött pulyka szezámmagos bundában</i>	3 690 Ft
<i>Dorozsmai bicskás pecsenye</i> <i>Sült hagymával, sült burgonyával és kakastaréj-szalonnával</i>	3 990 Ft
<i>Kemencében sült bányacsülök</i>	190 Ft/dkg
<i>Bécsiszelet omlós borjúcombból készítve</i>	5 790 Ft
<i>Borjómáj rántott / reszelt</i>	2 990 Ft
<i>Pikáns csirkerögök</i>	3 390 Ft
<i>Bőrén sült lazac steak</i>	6 190 Ft
<i>Chillis lazacragu parmezán forgáccsal</i>	4 390 Ft

LAKOMÁK-FATÁLAK

<i>Lakomatál</i>	<i>17 990 Ft</i>
<i>Rántott gomba, Csülök pékéné módra, Göngyölt csirke, Camembert rántva, Pándy szelet, Polgár tarja rántva, sült zöldségek, kukoricás rizs, Rösztli</i>	
<i>Bandula tál (2 személyre) köret nélkül</i>	<i>7 990 Ft</i>
<i>Sertésszelet rántva és párizsian, Sajtos párizsi pulykaszelet Cordon Bleu, Rántott sajt, Bandulacsíkok rántva</i>	
<i>Vastepsiben sült egész csülök 2 személyre</i>	<i>9 590 Ft</i>
<i>Hagymás karikaburgonyával</i>	
<i>Kacsalábon forgó</i>	<i>13 900 Ft</i>
<i>(ropogós kacsacomb, fűszeres kacsamell, kacsamájjal töltött csirkemell, párolt káposzta, hagymás törtburgonya)</i>	

SZÁRNYASOK

<i>Boursin-os csirke</i>	<i>3 990 Ft</i>
<i>Juhturós krémsajttal és hagymával besütött csirkemell</i>	
<i>Vaslapon sült csirkemell citromos fűszervajjal</i>	<i>3 290 Ft</i>
<i>Ropogós kacsacomb fokhagymásan</i>	<i>5 190 Ft</i>
<i>Párolt lilakáposztával</i>	
<i>Bakonyi betyárpulyka galuskával</i>	<i>4 690 Ft</i>
<i>Szalonnával, gombával és pirospaprikával finom Bakonyi mártást készítünk és ezzel nyakon öntjük a roston sült pulykamell szeleteket</i>	
<i>Görögös csirke görög salátával</i>	<i>4 390 Ft</i>
<i>Libamáj roston / rántva</i>	<i>7 690 Ft</i>

<i>Pulyka gyros görög salátával, sült burgonyával</i>	4 790 Ft
<i>Pulykaszelet bécsi bundában</i>	3 290 Ft
<i>Barackos csirkemell csőben sütve</i>	3 490 Ft
<i>Vaslapon sült csirkécomb filé rántva</i>	3 290 Ft
<i>Sajtos-tejfölös párizsi pulykaszelet</i>	3 590 Ft
<i>Tüzes pulykaszalagok</i> <i>Sörtésztaban sült pulykaszalagok csípős mártásban</i>	3 690 Ft
<i>Bandula szelet</i> <i>Sajttal, sonkával és kaporral töltött pulykamell rántva</i>	3 490 Ft
<i>Bandula-csíkok rántva</i> <i>Rántott pulykacsíkok</i>	2 990 Ft

SERTÉSHÚSBÓL

<i>Cigánypecsenye fokhagymásan, rostélyos hagymával</i>	3 490 Ft
<i>Csülök Pékné módra</i> <i>Kemencében lassan sült csülök hagymás burgonyás raguval</i>	3 590 Ft
<i>Texasi szelet</i> <i>Szalonnás, hagymás, mustáros és uborkás raguval töltött sertésszelet rántva</i>	3 490 Ft
<i>Velővel töltött sertésszelet rántva</i>	3 490 Ft
<i>Cordon Bleu</i> <i>Sajttal és sonkával töltött sertésszelet rántva</i>	3 490 Ft
<i>Brassói aprópecsenye, ahogy mifelénk készült</i> <i>Kockára vágott szűzpecsenyét fokhagymával, paradicsommal, zöld erőspaprikával olajon lepirítjuk, majd steak burgonyával összeforgatjuk</i>	3 990 Ft

MARHAHÚSBÓL

Tornyos „Sir Bónus” hátszín <i>Hátszín szelet, füstölt sajt, sült zöldség, szalonna</i>	6 590 Ft
Hátszín rostélyos hagymával	5 990 Ft
Bandikerti bélszín (grillezett kecskesajt, libamáj, gomba)	8 990 Ft
Bélszínsteak fűszervajjal	7 690 Ft

HALAK

Harcsafilé roston vagy rántva	240 Ft/dkg
Süllő roston vagy pankó morzsában rántva	240 Ft/dkg
Ponty kívánság szerint: <i>roston / rántva / orly módra / pankó morzsában</i>	4 190 Ft



KÉSZÉTELEK

Pacalpörkölt	3 890 Ft
Marhapörkölt lábszárból	4 290 Ft
Bakonyi harcsapaprikás	5 190 Ft

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

Camembert sajt pankó bundában mézes sültalmával	3 690 Ft
Trappista sajt rántva	2 990 Ft
Roston sült kecskesajt saláta ágyon	4 890 Ft
Rántott vegyes zöldségek (gomba, cukkini, karfiol)	2 990 Ft

TÉSZTÁK



<i>Bolognai spagetti</i> <i>Frissen kifőzött spagettire bolognai ragut teszünk, megszórjuk reszelt sajttal</i>	3 290 Ft
<i>Carbonara spagetti</i> <i>Téjfölös carbonara öntettel, pirított baconnel, tojássárgájával összeforgatva, reszelt sajttal tálalva</i>	3 290 Ft
<i>Tagliatelle garnélás raguval</i> <i>Tejszínes, fokhagymás, petrezselymes raguval, parmezánnal</i>	3 690 Ft
<i>Erdei Gombás tagliatelle</i> <i>Tejszínes, fokhagymás, erdei gombamártással</i>	3 590 Ft
<i>Thai pirított csirkés rizstészta</i>	3 590 Ft

MÁRTÁSOK

<i>Tartármártás</i>	790 Ft
<i>Tejszínes gombamártás</i>	1 090 Ft
<i>Tzatziki</i>	790 Ft
<i>Zöldbors mártás</i>	1 090 Ft

KÖRETEK

<i>Sült édesburgonya</i>	1 490 Ft
<i>Grillezett zöldségek</i>	1 490 Ft
<i>Sült burgonya</i>	1 090 Ft
<i>Petrezselymes párolt rizs</i>	1 090 Ft
<i>Héjas burgonya</i>	1 090 Ft
<i>Burgonya krokett</i>	1 090 Ft
<i>Rösti</i>	1 090 Ft
<i>Rántott vöröshagyma karikák</i>	1 090 Ft
<i>Vajas-petrezselymes burgonya</i>	1 090 Ft
<i>Téjfölös burgonyapüré</i>	1 190 Ft
<i>Hagymás törtburgonya</i>	1 090 Ft
<i>Házi galuska</i>	1 090 Ft

KIS SALÁTÁK

Görög saláta	1 090 Ft
<i>Salátamix, uborka, paradicsom, olívabogyó, feta sajt, tzatziki</i>	
Szerb saláta juhtúróval	1 090 Ft
<i>Paradicsom, uborka, vöröshagyma, erős és édes paprika, ecetes-olajos keverékkel és juhtúróval</i>	
Tejfölös Uborkasaláta	990 Ft
Lilahagymás paradicsomsaláta	990 Ft
<i>lilahagymás, petrezselymes dresszingsel</i>	
Házi káposztasaláta	990 Ft
Friss vegyes saláta	990 Ft
<i>Paradicsom-, uborka- és káposztasaláta</i>	
Kovászos uborka	1 090 Ft
Csemege uborka	990 Ft
Csalamádé ahogy mi készítjük	990 Ft
Házi kovászos uborka (szezónális)	1 490 Ft

DESSZERTEK

Bajorkrémes tiramisu kehelyben	1 690 Ft
Házi somlói galuska tejszínhabbal	1 690 Ft
Serpenyős ananászkarikák karamell köntösben, fagyival	1 590 Ft
Túrós palacsinta vaníliaöntettel és erdei gyümölcsökkel	1 690 Ft
Mogyorókrémes palacsinta	1 290 Ft
Gundel palacsinta	1 690 Ft
<i>Diókrémmel töltött, csokoládémártással leöntve</i>	
Nagyi túrós palacsintája	1 790 Ft
<i>Mazsolás túrókrémmel töltött palacsinta sütőben sütvé</i>	
Gesztenyepüré tejszínhabbal	1 090 Ft
Csoki szuflé vanília fagyalattal	1 490 Ft

PIZZÁINK

Kemencés Bandula tekercs 2 190 Ft
Paradicsom öntet, sonka, mozzarella, erős paprika

Chicago-style pizza 3 290 Ft
Mozzarellával töltött pizzatészta, paradicsom öntet, sonka, sajt

Gyros pizza 3 490 Ft
Tzatziki alap, csirkemell, sajt, uborka, lilahagyma, feta, paradicsom

	28cm	32cm	52cm
<i>Krémsajtos</i> <i>Tejszínes alap, sonka, sajt, krémsajt</i>	-	3290 Ft	9190 Ft
<i>Phoenix</i> <i>Mustáros fűszeres tejfölös alap, érlelt sonka, főtt tojás, csemege uborka, mozzarella</i>	3 290 Ft	3 490 Ft	9 790 Ft
<i>Gombavadász</i> <i>Tejszínes alap, erdei gombaválogatás, mozzarella, érlelt sonka</i>	3 690 Ft	3 990 Ft	10 790 Ft
<i>Lali pizzája</i> <i>Paradicsomos alap, pick szalámi, erős paprika, gomba, lilahagyma, főtt tojás, bacon sajt</i>	3 390 Ft	4 190 Ft	10 790 Ft
<i>Húsfaló</i> <i>Bolognai alap, csirkemell, szalámi, daráthús, sonka, bacon, sajt</i>	4 290 Ft	5 190 Ft	14 090 Ft
<i>Mariachi pizza</i> <i>Paradicsomos alap, kolbász, sajt, jalapeño, bacon</i>	2 490 Ft	2 890 Ft	8 790 Ft
<i>Jalapeño pizza</i> <i>Paradicsomos alap, sonka, mozzarella, jalapeño</i>	2 390 Ft	2 790 Ft	7 690 Ft
<i>Parajos pizza</i> <i>Fokhagymás-tejfölös alap, spenót, feta, sajt</i>	2 490 Ft	2 890 Ft	8 190 Ft
<i>Scampi pizza</i> <i>Fokhagymás-tejfölös alap, sajt, koktél rák</i>	2 990 Ft	3 290 Ft	9 390 Ft
<i>Nápolyi</i> <i>Paradicsomöntet, sajt</i>	1 790 Ft	2 090 Ft	5 790 Ft
<i>Velencei</i> <i>Paradicsomöntet, sajt, sonka</i>	1 990 Ft	2 390 Ft	7 090 Ft
<i>Veronai</i> <i>Paradicsomöntet, sajt, sonka, gomba</i>	2 090 Ft	2 690 Ft	7 290 Ft
<i>Songoku</i> <i>Paradicsomöntet, sonka, gomba, kukorica, sajt</i>	2 390 Ft	2 790 Ft	7 690 Ft
<i>Betyár</i> <i>Paradicsomöntet, kolbász, szalonna, csemege piros arany, sajt, zöld erős paprika</i>	2 490 Ft	2 890 Ft	8 290 Ft

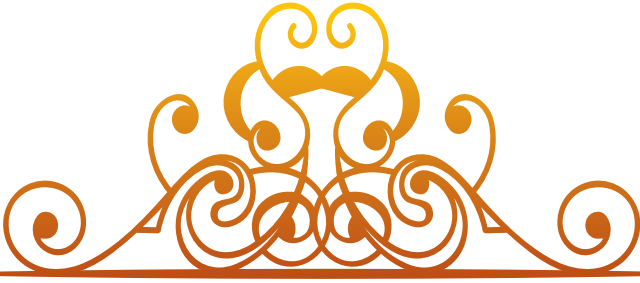
Pizzáinkat glutén mentes változatban vagy akár csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből is elkészítjük!

	28cm	32cm	52cm
Csülkös <i>Tejfölös alap, lilahagyma, füstölt csülök, sajt, tojás</i>	2 890 Ft	3 190 Ft	9 090 Ft
Kukoricás <i>Paradicsomöntet, kukorica, sajt, sonka</i>	2 090 Ft	2 590 Ft	7 190 Ft
Quattro formaggi pizza <i>Paradicsomöntet, trappista sajt, füstölt sajt, mozzarella, kéksajt, parmezán</i>	2 390 Ft	2 790 Ft	7 690 Ft
Bolognai <i>Paradicsomöntet, darált húsos bolognai ragu, sajt</i>	2 790 Ft	2 990 Ft	9 290 Ft
Don Quijote <i>Paradicsomöntet, kovászos uborka, lilahagyma, szalonna, sonka, paradicsom, sajt</i>	2 490 Ft	2 790 Ft	7 890 Ft
Maffia <i>Paradicsomöntet, Pick szalámi, bacon, Feta sajt, Trappista sajt</i>	2 790 Ft	3 090 Ft	8 790 Ft
Erős pista <i>Paradicsomöntet, darált erős paprika, sonka, sajt, zöld erős paprika, tojás, lilahagyma</i>	2 490 Ft	2 790 Ft	8 290 Ft
Tonhalas <i>Paradicsomos alap, tonhal, sajt</i>	2 990 Ft	3 290 Ft	9 790 Ft
Tonhalas Extra <i>Tejfölös alap, kapor, tonhal, sajt, lilahagyma</i>	3 090 Ft	3 490 Ft	9 790 Ft
Mester <i>Paradicsomöntet, sonka, sajt, gomba, szalonna, paradicsom, erős paprika, tojás</i>	2 990 Ft	3 290 Ft	9 790 Ft
Szalámis <i>Paradicsomöntet, szalámi, sajt</i>	2 090 Ft	2 390 Ft	7 090 Ft
Gyümölcsös <i>Tejszín, ananász, sonka, sajt</i>	2 190 Ft	2 490 Ft	7 890 Ft
Carbonara <i>Fűszeres-tejfölös-szerecsendió öntet, sonka, bacon, sajt</i>	2 790 Ft	3 190 Ft	9 290 Ft
Vegetáriánus <i>Paradicsomöntet, sajt, paradicsom, paprika, uborka</i>	2 390 Ft	2 790 Ft	7 890 Ft
Csirkeemlles <i>Tejfölös alap, csirkeemlel, sajt</i>	2 790 Ft	3 190 Ft	9 090 Ft
Gusztli <i>Tejfölös-fűszeres öntet, sonka, Pick szalámi, lilahagyma, paradicsom, kovászos uborka, sajt</i>	3 290 Ft	3 890 Ft	10 790 Ft
Piedone <i>Paradicsomöntet, sajt, bacon, chilis bab, lilahagyma</i>	2 790 Ft	3 090 Ft	8 790 Ft
Tejfölös <i>Tejföl, sonka, bacon, kapor, sajt, kukorica</i>	3 190 Ft	3 490 Ft	10 090 Ft
Maci király kedvence <i>Tejfölös alap, kolbász, sajt, tojás, paradicsom, lilahagyma, bacon</i>	2 790 Ft	3 190 Ft	9 290 Ft
Frutti di mare <i>Paradicsomos alap, szardínia, sajt, tenger gyümölcsei</i>	2 790 Ft	3 190 Ft	9 290 Ft

Pizzáinkat glutén mentes változatban vagy akár csökkentett szénhidrát tartalmú lisztből is elkészítjük!



Jó étvágyat az ételleinkhez!



ITALLAP



ÁSVÁNYVIZEK

Naturaqua (0,33 l) 490 Ft
szénsavas és szénsavmentes változatban

Naturaqua (0,75 l) 990 Ft
szénsavas és szénsavmentes változatban

ROSTOS GYÜMÖLCSLEVEK

	<u>1dl</u>
<i>Almalé szűrt (100%)</i>	199 Ft
<i>Ananászlé (100%)</i>	199 Ft
<i>Körtelé (50%)</i>	199 Ft
<i>Meggylé (50%)</i>	199 Ft
<i>Narancslé (100%)</i>	250 Ft
<i>Őszibaracklé (50%)</i>	199 Ft



ÜDÍTŐITALOK

	<u>2,5 dl/üveg</u>
<i>Coca Cola / Zero / Fanta narancs</i>	550 Ft
<i>Sprite Zero</i>	550 Ft
<i>Kinley Tonic</i>	550 Ft
<i>Kinley Gyömbér</i>	550 Ft
<i>Red Bull</i>	990 Ft
<i>Cappy (eper, ananász)</i>	550 Ft

Ice Tea (Rauch) citromos, barackos (dl) 190 Ft

Limonádé Extra (ízésített) (1dl) 250 Ft

Frissen facsart narancslé (1 dl) 600 Ft

CSAPOLT SÖRÖK

<i>Budweiser (3 dl)</i>	595 Ft
<i>Budweiser (5 dl)</i>	1 190 Ft

SÖRÖK

	<u>5dl/üveg</u>
<i>Dreher Classic</i>	850 Ft
<i>Stella Artois</i>	890 Ft
<i>Paulaner Hefe-Weissbier /szűretlen búza/</i>	1 290 Ft
<i>Citromos Gösser 0,33l /alkoholmentes/</i>	790 Ft
<i>Budweiser 0,33l /alkoholmentes/</i>	850 Ft

CSEMEGÉK

<i>Pisztácia</i>	990 Ft
<i>Kesudió</i>	990 Ft
<i>Mandula</i>	990 Ft

PÁLINKÁK

	0,2 dl	0,4dl
<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

0,4dl

<i>Hennessy X.O.</i>	7 990 Ft
<i>Hennessy V.S.</i>	1 990 Ft
<i>Zacapa 23 Gran Reserva</i>	3 490 Ft
<i>Zacapa X.O.</i>	7 990 Ft
<i>Millonario X.O.</i>	4 990 Ft
<i>Plantation X.O.</i>	2 890 Ft
<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	1 990 Ft
<i>Don Papa Masskara</i>	4 590 Ft
<i>Bumbu The Original</i>	2 390 Ft

WHISKEY

0,4dl

<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>Nikka From The Barrel</i>	3 290 Ft
<i>Macallan 12</i>	7 990 Ft

GIN

0,4dl

<i>Hendrick's</i>	1 990 Ft
<i>Isle of Harris</i>	2 790 Ft
<i>Gin Mare</i>	1 990 Ft
<i>Parson Sunny</i>	1 990 Ft
<i>Parson Grapy Pink</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>	1 790 Ft
<i>Prémium TonikóK (0,25l)</i>	1 290 Ft

RÖVID ITÁLOK

	0,2 dl	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>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	1490 Ft
<i>Cointreau</i>	645 Ft	1290 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>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>Unicum Riserva</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 (0,5dl)</i>		990 Ft

PEZSGŐK

	7,5dl/palack
<i>Törley édes, száraz, 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>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



FORRÓ ITALOK

<i>Dílmah teák / filteres 2,5 dl /</i>	690 Ft
<i>Tea méz</i>	290 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

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

KÁVÉK

<i>Presszókávé tejszínnel</i>	550 Ft
<i>Eszpresszó macchiato</i>	550 Ft
<i>Tejszínhabos kávé</i>	690 Ft
<i>Cappuccino</i>	590 Ft
<i>Cafe Latte</i>	690 Ft
<i>Melange (mézzel)</i>	990 Ft
<i>Jeges kávé</i>	1 290 Ft
<i>Olasz kávé</i>	1 590 Ft
<i>Ír kávé</i>	1 590 Ft



A kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük (+50Ft)

BOROK

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 Zöldveltelini</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Riczu Tamás Olaszrizling</i>	600 Ft	4 500 Ft
<i>Káli Balázs Chardonnay</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Káli Balázs Olaszrizling</i>	785 Ft	5 900 Ft
<i>Babits Pólos furmint</i>		12 900 Ft
<i>Pálffy Fekete-hegy Rajnai-Olaszrizling</i>		11 900 Ft
<i>Jammertal Chardonnay</i>		14 900 Ft

FÉLÉDES

<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

ÉDES

<i>Tokaji Szamorodni édes</i>	780 Ft	3 900 Ft
<i>Babits - Tokaji Aszú 5 puttonyos</i>	2 380 Ft	11 900 Ft

RÓSÉ BOROK

SZÁRAZ

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

VÖRÖS BOROK

SZÁRAZ

	1dl	7,5dl/palack
<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 Kikericus 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 Görögző</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 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 Trio</i>		4 900 Ft
<i>Takler Primarius</i>		22 900 Ft

ÉDES

<i>Sike Tamás Medalion (félédes)</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Sike Tamás Merlot</i>	520 Ft	3 900 Ft
<i>Thummerer Tréflü Cuvée</i>	790 Ft	5 900 Ft

Egészségükre!