

ELŐÉTELEK | ÍZELÍTŐK

VORSPEISEN, KOSTPROBEN | STARTERS

Grillezett padlizsánkrém házi lepénnyel, paradicsommal és olivabogyóval

Creme aus gegrillten Auberginen mit Tomaten,
Oliven und mit hausgemachten Fladen
Aubergine cream with homemade bread, tomatoes and olives



2 090

Tatárbeefsteak

Beefsteak-Tatar | *Beefsteak Tartar*

3 790

Citrusokban marinált tonhal carpaccio, édes szójával és wasabis uborka salátával

In Zitronen mariniertes Thunfisch-Carpaccio,
dazu süße Sojasauce und Gurkensalat
*Tuna carpaccio marinated in citrus juices
with sweet soy and cucumber salad with wasabi*

3 590

„Mala Garden” krémízelítő házi lepénnyel

„Mala Garden” Cremekostprobe mit hausgemachten Fladen
„Mala Garden” plate with homemade bread

2 190

Grillezett padlizsánkrém, rikottakrém érlelt San Daniele sonkával
és bazsalikom pestóval, sütőtök ganache kandírozott gyömbér salsával,
korianderes vöröslencsekrém édesburgonya chips-szel

Creme aus gegrillten Auberginen, Ricottacreme mit
gereiften San-Daniele-Schinken und Pesto mit Basilikum,
Kürbis-Ganache mit kandierter Ingwer-Salsa,
rote Linsencreme mit Koriander, dazu Batatenchips

*Various spreads such as aubergine cream, ricotta cream
with matured San Daniele ham and basil pesto,
pumpkin ganache with ginger glacé salsa, red lentil cream
with coriander and sweet potato chips*

„Mala” vegyes ízelítő házi lepénnyel

„Mala Platte“ reiche Kostprobe mit hausgemachten Fladen
„Mala plate” with homemade bread

Grillezett rákfarkak, libamáj paté marinált hagymával,
grillezett padlizsánkrém, korianderes vöröslencsekrém
édesburgonya chips-szel, tonhalkrém aszalt paradicsommal,
rikottakrém érlelt San Daniele sonkával és bazsalikom pestóval

Gegrillte Krebschwänze, Gänseleberpastete mit marinierten Zwiebeln,
gegrillte Auberginencreme, rote Linsencreme mit Koriander,
dazu Batatenchips, Thunfischcreme mit Dörrotomaten, Ricottacreme
mit gereiften San-Daniele-Schinken und Pesto mit Basilikum

*Grilled prawn tails, goose liver pate with marinated onion,
grilled aubergine cream, red lentil cream with coriander
and sweet potato chips, tuna cream with sun-dried tomato,
ricotta cream with matured San Daniele ham and basil pesto*

1 fő részére / Für 1 Person / *For 1 person*

2 890

2 fő részére / Für 2 Personen / *For 2 persons*

5 190

Az allergén alapanyagokat is tartalmazó étlapunkat, kérje a felszolgálótól.

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von den Kellnern.

Please contact the staff for a menu with allergen information.

LEVESEK

SUPPEN | SOUPS

Kurkumás sütőtökrémleves vaníliás mascarpone habbal 1 490

Kürbiscremesuppe mit Kurkuma, dazu Mascarponeschaum mit Vanille
Pumpkin cream soup with turmeric and vanilla-mascarpone mousse

Thai zöldségleves kókusztejjel 1 490

Thailändische Gemüsesuppe mit Kokusmilch
Thai vegetable soup with coconut milk



Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 1 740

Rákkal | mit Krebsen | *with prawns* 1 990

Mexikói sajtleves csirkével, paradicsomos salsával és tortillával 1 740

Mexikanische Käsesuppe mit Hühnchen, Tomatensalsa und Tortilla
Mexican cheese soup with chicken, tomato salsa and tortillas



Téli kacsaragu leves árpagyönggyel és erdei gombákkal 1 890

Entenragout-Suppe mit Perlgersten und Waldpilzen
Winter duck ragout soup with pearl barley and wild mushrooms

csészében | in der Tasse | *small portion* 1 490

Tyúkhúsleves lúdgégetésztával 1 290

Fleischsuppe vom Huhn mit Nudeln | *Chicken soup with noodles*

Falusi tyúkhúsleves gazdagon 1 740

Reichhaltige Fleischsuppe vom Huhn ländlicher Art
Rich traditional Hungarian chicken soup

SALÁTÁK

SALATE | SALADS

Indiai zöldsaláta lencsével, árpagyönggyel, grillezett érlelt francia kecskesajttal, korianderes aszalt sárgabarack salsával 2 950

Indischer grüner Salat mit Linsen, Perlgersten, gegrilltem gereiften französischen Ziegenkäse und gedörrter Aprikosen-Salsa mit Koriander
Indian green salad with lentil, pearl barley, grilled and matured French goat cheese, and sun-dried apricot salsa with coriander

Cézár saláta parmezánforgácsokkal és piritott csirkemellel 2 950

Cesar-Salat mit Parmesan und gegrillter Hühnchenbrust
Caesar Salad with Parmesan cheese and roasted chicken breast

Parmezánbundás csirkecsíkok salátával és mézes mustárral 2 950

Hühnchenstreifen im Parmesan-Mantel mit Salat und Honigsenf
Chicken breast slices in parmesan coat with salad and honey mustard



Mexikói kacsamell saláta tortilla kosárban, jalapeno salsával 3 490

Mexikanischer Entenbrustsalat im Tortillakorb serviert, dazu Jalapeno-Salsa
Mexican duck breast salad served in a tortilla basket with jalapeno salsa

Po'boy saláta sajtos bagettel 3 290

Po'boy-Salat mit Käsebaguette | *Po'boy salad with a cheese baguette*

zöld saláta, taco morzsában sült csirkemellcsíkok, louisianai majonéz, cheddar sajt, csemege uborka

Grüner Salat, Hühnerbruststreifen in Taco-Bröseln gebraten, Mayonnaise nach Louisiana Art, Cheddar, Essiggurken

green salad, chicken breast strips fried in taco crumbs, Louisiana mayonnaise, cheddar cheese, gherkins



Thai cobb saláta Thailändischer Cobb-Salat | Thai Cobb salad 3 290

csirkemell tempura, friss zöldek, mézes-szójás shiitake gomba, friss koriander, pácolt gyömbér, mangó, szójacsíra, kesudió, kéksajt, bacon chips

Hühnerbrust-Tempura, frisches Gemüse, Shiitake-Pilze mit Honig und Soja, frischer Koriander, mariniertes Ingwer, Mango, Sojasprossen, Cashewnüsse, Blauschimmelkäse, Bacon-Chips

Chicken breast tempura, fresh greens, honey and soy sauce covered shiitake mushrooms, fresh coriander, marinated ginger, mangos, soybean sprouts, cashews, blue cheese, and bacon chips

Friss kevert saláta balzsamecetes dresszinglel 1 190

Frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing
Fresh mixed salad with balsamic vinegar dressing

HÁZI FRISS TÉSztÁK | RIZOTTÓ

HAUSGEMACHTE FRISCHE NUDELGERICHT
FRESH HOMEMADE PASTA | RISOTTO

Spagetti friss paradicsom és baby spenót raguval, provolone sajttal 2 640

Spaghetti mit frischen Tomaten und zartem Spinatragout, dazu Provolone-Käse
Spaghetti with fresh tomato and baby spinach ragout, Provolone cheese

Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 3 190

Papardelle mascarponés gombamártással, bivaly mozzarellával és coppa-val 3 490

Papardelle, dazu Pilzsauce mit Mascarpone, Büffelmozzarella und Coppa
Papardelle, mushroom sauce with mascarpone, buffalo mozzarella and coppa

Rikottával és parajjal töltött házi ravioli, füstölt királyrákkal és aszalt paradicsommal 4 490

Mit Ricotta und Spinat gefüllte hausgemachte Ravioli mit geräucherten Riesengarnelen und Dörrtomaten
Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with smoked prawn and sun dried tomatoes



Thai édesburgonya rizottó kókusztej, ananász, jalapeno 2 990

Királyrákkal | mit Garnelen | *with prawn* 3 990

Thai-Risotto mit Süßkartoffeln Kokosnussmilch, Ananas, Jalapeno
Thai sweet potato risotto coconut milk, pineapple, jalapeno

Kérésre fenti ételeinket elkészítjük:

Auf Wunsch zubereiten wir unsere Speisen mit:

Upon request, we are happy to prepare the above dishes from:

BIO teljes kiőrlésű tönköly búza tészta

Bio-Dinkel-Vollkornnudeln | BIO wholegrain spelt wheat pasta

KING SOBA Bio gluténmentes barnarizs tészta | 500.- Ft felár

Braune Reismudeln, glutenfrei | gegen 500 HUF Aufpreis

Bio gluten-free brown rice pasta | extra HUF 500

HALÉTELEK

FISCH | FISH DISHES

Fokhagymás grillezett bébi tintahal balzsamos salátával és házi lepénnyel

3 590

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch
und balsamischem Blattsalat sowie hausgemachten Fladen
*Grilled baby squid with garlic and balsamic green salad,
homemade bread*

Andalúz paella

4 190

Andalusische Paella | Andalusian paella

grillezett lazac, királyrák, tonhal, patagóniai tintahal,
chorizo, sáfrányos rizs

grillter Lachs, Riesengarnelen, Thunfisch,
patagonischer Tintenfisch, Chorizo, Gemüsereis

*grilled salmon, prawn, tuna, Patagonian calamari,
chorizo, rice with vegetables*

Lazac steak parmezánmorzsában sült cukkinivel, erdei fokhagyma mártással

4 690

Lachssteak mit Zucchini in Parmesan-Bröseln gebraten,
dazu Bärlauchsauce
*Salmon steak with zucchini fried in parmesan-bread
and wild garlic sauce*

Grillezett fokhagymás királyrákfarkak házi lepénykével



5 190

Gegrillte Riesengarnelenschwänze mit Knoblauch
und hausgemachten Fladen
*Grilled prawn tails marinated in garlic
and served with homemade bread*

Maldív vöröstonhal steak lime-kókusz mártással, wasabi krémmel

6 290

Roter Thunfisch von den Malediven,
dazu Limetten-Kokos-Sauce, Wasabi-Creme
Maldivian red tuna steak with lime-coconut sauce and wasabi cream

 Halaink a párizsi Rungis piacról érkeznek!
 Die Fische stammen vom Großmarkt Rungis aus Paris!
Fish come from the Rungis market in Paris!

design.
luxury.
harmony.



Az allergén alapanyagokat is tartalmazó étlapunkat, kérje a felszolgálótól.
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von den Kellnern.
Please contact the staff for a menu with allergen information.

FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Libamájjal töltött csirkemell San Daniele sonkában, zsályás süttők krémmel

3 990

Hühnchenbrust gerollt in San Daniele Schinken,
dazu Gänseleber und Kürbiscreme mit Salbei
*Chicken breast rolled in San Daniele ham,
filled with goose liver served with sage-flavoured pumpkin sauce*

Burgonyaköntösbe bújtatott csirkemell sajttal és Eszterházy sonkával töltve

3 590

Mit Käse und Esterházy-Schinken gefüllte Hühnchenbrust im Kartoffelmantel
Chicken breast stuffed with cheese and Eszterházy ham, fried in potato coat

Pírtott dióval töltött ropogós camembert, forralt boros körte-alma kompóttal

2 790

Knuspriger Camembert mit gerösteten Wallnüssen gefüllt,
dazu Birnen-Apfel-Kompott mit Geschmack Glühwein
*Crunchy camembert stuffed with toasted walnut,
served with mulled wine flavoured pear-apple compote*

Rozé kacsamell steak camemberttel, zöldborsópürével és tócsnival

4 490

Rosa gebratenes Entenbruststeak mit Camembert,
Erbsenpüree und Kartoffelfladen
*Rosé duck breast served with Camembert cheese, green pea puree,
and hashed brown potatoes*

Óriás rántott sertés szelet

2 590

Riesiges Wiener Schnitzel | *Giant breaded and fried pork scallop*

Grillezett szűzermék sült zöldséges enchilládával, paradicsom-chili jam-mel és chimichurrival

3 890

Gegrillte Schweinemedallions, dazu Enchillada mit gebratenem Gemüse,
Chili-Konfitüre mit Tomaten und Chimichurri
*Grilled pork tenderloin, enchilada with fried vegetables,
tomato-chili jam and chimichurri sauce*

Mézeskalácsos-szőlős vadragu rókagombával és meggyes burgonyafánkkal

4 190

Wildragout mit Trauben und Lebkuchen, dazu Pfifferlinge
und Kartoffelkrapfen mit Sauerkirschen
*Game ragout with chanterelle, grapes and ginger bread,
served with potato doughnuts with sour cherry.*

Libamáj édesburgonyapürével tonkababos almachutney-val, pirított piztáciával és tökmaggal

6 990

Gänseleber mit Batatenpüree und Tonkabohnen-Apfel-Chutney,
gerösteten Pistazien und Kürbiskernen
*Goose liver with sweet potato mash, tonka bean-apple chutney,
toasted pistachio and pumpkin seeds*

Bélszín steak Lendensteak | *Beef tenderloin steak*

Zöldbors mártással 6 190

mit Sauce aus grünem Pfeffer | *with green pepper sauce*

Vargánya gombamártással 6 490

mit Steinpilzsauce | *with porcini sauce*

Érlelt Magyar Angus hátszín sóvirággal, kemencében sült parmezános édesburgonyával és angol mustárral

6 590

Ungarisches gereiftes Angus-Rumpsteak mit Meersalz Blumen, dazu
Süßkartoffeln mit Parmesan im Ofen gebraten und englischer Senf
*Matured Hungarian Angus sirloin with flower sea salt, oven-baked
sweet potato with parmesan and English mustard*



MAGYAROS ÉTELEK

UNGARISCHE SPEISEN | HUNGARIAN DISHES

Csirkepaprikás galuskával 3 090

Ungarisches Paprikahuhn mit Nockerln
Hungarian chicken paprika with homemade dumplings

Omlós kacsacomb párolt lilakáposztával 3 490

Zarte Entenkeule mit Rotkohl
Tender duck thigh with steamed red cabbage

Cigánypecsenye (300g) fokhagymával konfitált tarjából, házi fűszeres steakburgonyával, sült szalonnával 3 590

Zigeunerbraten aus mit Knoblauch konfitiert Schweinenacken, dazu Hausgemachte gewürzte Kartoffelecken und gebratener Speck
Roasted pork cutlets with garlic and spiced steak potatoes with bacon

“Gundel” szűzpecsenye 4 190

“Gundel”-Schweinemedallions | “Gundel” pork tenderloin

grillezett szűz, libamáj, vargánya, ceruzabab, bikavér mártás

gegrillter Schweinemedallions, Gänseleber, Steinpilze, grüne Bohnen und Stierblut-Sauce

grilled pork tenderloin, goose liver, porcini, needle beans, Bikavér wine sauce

Zselici szarvascomb Eszterházy mártással és baconos szalvétagombóccal 4 190

Hirschkeule aus Zselic mit Sauce nach Eszterházy-Art und Serviettenknödeln mit Bacon
Venison leg from the Zselic hills with Eszterházy sauce and bread dumplings with bacon

Rusztikus bélszín brassói, sült burgonyával, lilakáposzta salátával 4 290

Rustikaler Lenden-Brassauer mit Bratkartoffeln und Rotkohl-Salat
Rustic beef tenderloin ragout Brassó style with roasted potato served with red cabbage slaw

SAVANYÚSÁGOK

SAURES | PICKLED SALADS

Tejfölös uborkasaláta 790

Gurkensalat mit Sahnedressing
Cucumber salad with sour cream

Paradicsom saláta 790

Tomatensalat | *Tomato salad*

Lilakáposzta saláta 790


Rotkohl-Salat | *Red cabbage slaw*

Házi vegyes savanyúság 790


Hausgemachtes Sauergemüse
Home-made mixed pickles

KELETI ÍZVILÁG


ORIENTALISCHE SPEISEN | ORIENTAL FOODS

 **Csirkemellfalatok massaman curryvel, pirított diókkal és felhőfűl gombával** 3 190

Hühnerbrustbissen mit Massaman-Curry, gerösteten Nüssen und Wolkenohrpilzen
Chicken breast stripes with massaman curry, roasted nuts and cloud ear mushroom

 **Vietnámi BBQ szűzpecsenye pirított mogyoróval** 3 390

Vietnamesischer BBQ- Schweinemedallions mit gerösteten Haselnüssen
Vietnamese BBQ pork tenderloin with toasted peanuts

 **Thai sült tészta zöldséggel** 2 690

Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse
Thai noodles with vegetables

Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 3 390

Királyrákkal | mit Königskrabben | *with prawns* 4 590

Nasi Goreng indonéz zöldséges sült rizs, korianderes uborkasalátával 2 690

Nasi Goreng gebratener Gemüsereis nach indonesischer Art, dazu Gurkensalat mit Koriander
Nasi Goreng Indonesian fried rice with vegetables and cucumber salad with coriander

Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 3 390

Bélszínnel | mit Lendenstreifen | *with beef tenderloin* 4 190

Királyrákkal | mit Königskrabben | *with prawns* 4 590

 mala garden
«hotel *** superior»

design. luxury. harmony.

KÖRETEK

BEILAGEN | SIDE DISHES

Jázmin rizs Jasminreis | *Jasmin rice* 620

Házi fűszeres steak burgonya 620

Gewürzte Kartoffelecken | *Spiced steak fried potatoes*

Hasábburgonya Pommes Frites | *French fries* 620

Burgonyapüré Kartoffelpüree | *Mashed potatoes* 620

Sült parmezános édesburgonya 920

Gebratene Süßkartoffeln mit Parmesan
Baked sweet potato with parmesan

Friss saláta Frischer Salat | *Fresh mixed salad* 1 190

Sült zöldségek Grillgemüse | *Grilled vegetables* 1 250

Az allergén alapanyagokat is tartalmazó étlapunkat, kérje a felszolgálótól.

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von den Kellnern.

Please contact the staff for a menu with allergen information.

DESSZERTEK

DESSERTS | DESSERTS

Aszaltszilvás palacsinta vaníliás mák öntettel és mák ropogóssal

1 560

Palatschinken mit Dörrpflaumen, dazu Vanille-Mohn-Sauce und Mohn-Knäckebrot

Pancake with dried plum, vanilla and poppy seed sauce and poppy seed crisps

Passion fruit mascarpone torta, marcipán pestoval és habcsókkal

1 590

Maracuja-Mascarpone-Torte mit Marzipan-Pesto und Meringe

Passion fruit mascarpone cake with marzipan pesto and meringue

Házi almatorta tejkaramellával és juharszirupos diófagylalttal

1 590

Hausgemachte Apfeltorte, dazu Milchkaramell und Wallnusseis mit Ahornsirup

Home-made apple pie with fudge and walnut ice cream with maple syrup

Kétsokis brownie vanília fagylalttal

1 690

Zwei Schokoladenbrownie mit Vanilleeis

Two chocolate brownie with vanilla ice cream



Belga csokoládé szuflé, kókuszhabbal és erdei gyümölcsöntettel

1 690

Belgische Schokoladesouffles mit Kokosschaum und Waldbeerensoße

Belgian chocolate soufflé with coconut cream and forest fruit sauce



Az allergén alapanyagokat is tartalmazó étlapunkat, kérje a felszolgálótól

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von den Kellnern.

Please contact the staff for a menu with allergen information.



**Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét,
hogy fél adag étel rendelése esetén
az ár 65%-át számítjuk fel.**

Falls Sie eine halbe Portion bestellen,
rechnen wir 65 % vom Preis der ganzen Portion zu.

*Please note, that by ordering a half-size meal,
you are required to pay 65% of the original price.*

**Áraink forintban értendők,
és tartalmazzák az általános forgalmi adót!**

Unsere Preise sind im Forint zu verstehen,
und die Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Our prices are in forints, and included the VAT.

ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

ÜDÍTŐK üveges 0,25 l

Alkoholfreies | *Non-alcoholic soft drinks*

Coca Cola / Cola zero üveges	570
Pepsi Cola	570
7UP	570
Schweppes	
– narancs / orange	570
– tonic	570
– canada dry (gyömbér)	570
Fever Tree Tonic – 0,2 l	890
San Pellegrino Aranciata	
Rossa / Vénarancs – 0,2 l	650
Lipton Ice Tea	
– citromos / lemon	190 / 0,1 l
– őszibarackos / peach	190 / 0,1 l
Red Bull / sugarfree – 0,25 l	990

ÁSVÁNYVIZEK 0,33 l 0,75 l

Mineralwasser | *Mineral water*

Szentkirályi szénsavas / sparkling	460	990
Szentkirályi szénsavmentes / still	460	990
Evian / still	990	

GYÜMÖLCSLEVEK 0,1 l

Säfte | *Juice*

juice / orange 100%	190
alma (szűrt) / apple 100%	190
őszibarack / peach 50%	190
paradicsom / tomato 100%	190
ananász / pineapple 50%	190
feketeribizli (szűrt) / black-currant 25%	190
meggy (kistermelői) / sour cherry 100%	290
facstart narancs / fresh pressed orange	390

tropicana multifruit 100%	570 / 0,25 l
eperlé / strawberry 40%	570 / 0,25 l
körtelé / wiliams pear 45%	570 / 0,25 l

KÁVÉK, TEÁK

Kaffee, Tee | *Coffee, Tea*

Kávékülönlegességeinket a kávélapunkon találják!

Our coffee specialities can be found on our coffee card.

Weitere Auswahl befindet sich auf unserer Kaffee- und Teekarte.



100% Arabica

ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

ÜVEGES SÖRÖK

Flaschenbier | *Bottled beer*

Pilsner Urquell – 0,33 l	750
Dreher alkoholmentes – 0,33 l	750
Erdinger (hefe, alkoholmentes) – 0,5 l	1 290
Miller (american beer) – 0,33 l	950
Corona (mexico) – 0,355 l	1 290
Dreher Bak – 0,5 l	890

CZIDER – 0,33 l	1 290
félédes, magyar almabor	

Szűretlen friss ropogós 100%-os magyar almából készül.
Adalékanyag-, kén és pasztörözés mentes!
Semi sweet, unstrained freshly 100% hungarian apple.
Additive, sulphur and pasteurized free!

CSAPOLT SÖRÖK

Bier vom Fas | *Draft Beer*

	0,3 l	0,5 l
Dreher classic	570	950
Pilsner Urquell	630	1 050

VERMUT *Vermouth*

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry	8 cl
------------------------------------	------

GYOMORKESERŰK *Bitter*

Unicum / Next	1 090
Jägermeister	1 090
Ramazotti Amaro	1 090
Campari 8cl	1 290
Aperol	1 090

PRÉMIUM PÁLINKÁK, PÁRLATOK

Spirits

Zimek pálinkafőzde – Zamárdi		
Sárgabarack / <i>apricot</i>	750	1 500
Irsai Olivér szőlő / <i>grape</i>	750	1 500
Szilva 55% / <i>plum</i>	950	1 900
Málna / <i>raspberry</i>	1 300	2 600

Brill pálinkaház– **Harc**

Cigánymeggy / <i>sour cherry</i>	990	1 980
Cabernet Franc törköly / <i>cabernet franc rape</i>	990	1 980
Birs körte / <i>quince</i>	1 100	2 200
Zeller párlat / <i>celery spirit</i>	1 100	2 200

ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

KONYAKOK

Brandy | *Cognac*

	4 cl
Hennessy v.s.	1 690
Hennessy XO	6 490
Metaxa*****	1 090

WHISKYK | *Whiskey*

	4 cl
Ballantines	1 090
Johnnie Walker Red Label / Black Label	1 090 / 1 590
Chivas Regal 18 y. o.	2 990
Jim Beam	1 090
Four Roses	1 090
Jack Daniel's	1 290
Jameson	1 290
Bushmills	1 090
Bowmore 12 y.o. (single malt)	2 290
Glenfiddich 15 y.o. Solera Reserve (single malt)	2 490
Glenfarclas 25 y.o. (single malt)	5 990

TEQUILÁK *Tequila*

	4 cl
Jose Cuervo Especial silver / gold	1 090
1800 silver	1 990

VODKÁK *Vodka*

	4 cl
Absolut	1 090
Absolut Citron	1 090
Russian Standard	1 090
Russian Standard Platinum	1 690
Russian Standard Imperial	1 990
Grey Goose	1 890
Ciroc premium	2 190

GINEK *Gin*

	4 cl
Gordon's	1 090
Bombay Sapphire gin	1 290
Hendrick's	1 990
Monkey 47 dry	2 990

RUMOK *Rum*

	4 cl
Havana 3 Anos	1 290
Havana Club 7 Anos	1 790
Bacardi Carta Blanca	1 190
Bacardi 151° (75,5%)	1 790
Captain Morgan Spiced Gold	1 290
Myers's Original Dark	1 490
Matusalem Gran Reserve 15 yo	1 790
Ron Zacapa XO	4 990

ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

LIKÖRÖK & PÁRLATOK

4 cl

Liqueur & Spirits

Malibu	1 090
Sambuca	1 090
Ouzo	1 090
Southern Comfort	1 090
Amaretto Disaronno Originale	1 190
Baileys	1 090
Cointreau	1 290
Bencés meggylikőr	1 090
Absinthe	1 090
Calvados Boulard Grand Solage	1 590

GYÖNGYÖZŐ – PROSECCO – PEZSGÓ

0,75 l

Sparkling wines – Prosecco

Bezerics Szexi Irsai/Rozé	550 / 0,1 l	4 125
Prosecco Bortolomiol MIOL Extra Dry DOC	990 / 0,1 l	7 400
Santa Margherita Prosecco Brut DOCG		8 400
Törley Charmant Doux	1 290 / 0,2 l	3 900
Hungária Extra Dry	1 790 / 0,2 l	5 900
Asti Martini		7 900

METHODE TRADITIONAL – CAVA – CHAMPAGNE

Kreinbacher Extra Dry		7 900
Légli Pezsgő Methode Traditionelle Brut 2013		9 900
Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature CAVA 2013/14		9 900
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		24 900
Veuve Clicquot Rosé Brut		26 900
Veuve Clicquot RICH (Doux)		26 900
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 Brut		66 900

PALACKOZOTT BORAINK POHÁRBAN

Offene Weine aus der Flasche | Bottled wine in glass

Váli Olaszrizling Balatonbor 2016	590 / dl	5 900 / l
Konyári Chardonnay 2016/17	590 / dl	5 900 / l
Kreinbacher Somlói Furmint 2015	640 / dl	6 400 / l
Mala Garden Rajnai Rizling & Sauvignon Blanc 2016	780 / dl	7 800 / l
Göncöl Furmint (édes/süss/sweet)	550 / dl	5 500 / l
Kislaki Rosé – Légli Géza 2016/17	550 / dl	5 500 / l
Konyári Rosé 2016/17	550 / dl	5 500 / l
Ikon Cabernet-Merlot 2015	550 / dl	5 500 / l
Szeleshát Merlot 2015	820 / dl	8 200 / l
Légli Ottó Pinot Noir 2015	850 / dl	8 500 / l
Malatinszky Cabernet Sauvignon 2013	880 / dl	8 800 / l
Mala Garden Cabernet Franc 2013	1 040 / dl	10 400 / l
Lambrusco (édes/süss/sweet)	590 / dl	5 900 / l
Thummerer Tréfli (édes/süss/sweet)	820 / dl	8 200 / l

TOVÁBBI PALACKOZOTT BORAINK BORLAPUNKON TALÁLHATÓAK!

Weitere Auswahl befindet sich auf unserer Weinkarte.

Our bottled wine selection can be found on the wine list.