

ELŐÉTELEK | ÍZELÍTŐK

VORSPEISEN, KOSTPROBEN | STARTERS

Grillezett padlizsánkrém házi lepénnyel, paradicsommal és olivabogyóval

Gegrillte Auberginencreme mit Tomaten,
Oliven und mit hausgemachten Fladen

Grilled aubergine cream with homemade bread, tomato and olives



1 990

Tatárbeefsteak

Beefsteak-Tatar | *Beefsteak Tartar*

3 790

Marinált Maldív vörös tonhal falatok friss zöldségekkel, citrus aiolival, teriyaki öntettel és olívás pirítóssal

Marinierte, rote Thunfisch Scheiben von den Malediven
mit frischen Gemüse, dazu Zitrus-Aioli, Teriyaki-Dressing und Oliven-Toast
*Marinated Maldivian red tuna bites with fresh vegetables,
citrus aioli, teriyaki dressing and olive toast*

3 590

„Mala Garden” krémízelítő házi lepénnyel

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

2 190

Grillezett padlizsánkrém, parmezán-pármái sonka tatár olívás
kenyér chips-el, tavaszi friss túrókrém újhagymával és sült paprika
vinegrettel, marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Auberginencreme, Parmesan- und Parmaschinken-Tatar
und Olivenbrot-Chips, frische Creme aus Quark mit Frühlingzwiebeln
und Paprika-Vinaigrette, Gegrillte Gemüsecreme
nach marokkanischer Art mit knusprigen Kichererbsen

*Grilled aubergine cream, parmesan-Parma ham tatar
with olive bread chips, spring fresh cottage cheese cream
with shallot and baked pepper vinaigrette,
Moroccan roasted vegetable cream with crispy chickpeas*

„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, parmezán-pármái sonka tatár
olívás kenyér chips-el, kakukkfűves zöldborsókrém füstölt kacsamellel,
marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Krebschwänze, Gänseleberpastete mit marinierten Zwiebeln,
Gegrillte Auberginencreme, Parmesan- und Parmaschinken-Tatar
mit Olivenbrot-Chips, Erbsen-Creme mit Thymian
und geräucherter Entenbrust, Gegrillte Gemüsecreme
nach marokkanischer Art mit knusprigen Kichererbsen

*Grilled prawn tails, goose liver pâté with marinated onion,
grilled aubergine cream, parmesan-Parma ham tatar
with olive bread chips, green pea cream and thyme
with smoked duck breast, Moroccan roasted vegetable cream
with crispy chickpeas*

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

Spárga-kelvirág krémleves camemberttel és briós toast-tal 1 490

Spargel-Blumenkohl-Cremesuppe mit Camembert und Brioche-Toast
Asparagus-cauliflower cream soup with Camembert and brioche toast

Thai zöldségleves kókusztejjel 1 490

Thailändische Gemüsesuppe mit Kokusmilch
Thai vegetable soup with coconut milk

Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 1 690

Rákkal | mit Krebsen | *with prawns* 2 190

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

Bouillabaisse / mediterrán halleves / grillezett halakkal és királyrákkal 1 990

Bouillabaisse / mediterrane Fischesuppe / mit gegrillten Fische und Garnelen
Bouillabaisse / mediterranean fish soup/ with grilled fish and king prawn

Tyúkhúsleves lúdgégetésztával 1 340

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

Falusi tyúkhúsleves gazdagon 1 790

Reichhaltige Fleischsuppe vom Huhn ländlicher Art
Rich traditional Hungarian chicken soup

SALÁTÁK

SALATE | SALADS

Sült cukkini saláta mogoróban grillezett kecskesajttal és ázsiai gyümölcs vinegrette-vel 2 950

Salat aus gegrillten Zucchini mit im Erdnuss-Mantel gegrilltem Ziegenkäse und asiatischer Obst-Vinaigrette
Fried courgette salad with goat's cheese grilled on hazelnut and Asian fruit vinaigrette

Cézár saláta parmezánforgácsokkal és pirított 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

Tex-Mex saláta Tex-Mex Salat | *Tex-Mex salad* 3 140

friss zöldségek, bacon majonéz, fűszeres narancs vinegrette, grillezett szűzfalatok

frische Gemüse, Bacon-Mayonnaise, würzige Orange Vinaigrette, gegrillte Schweinemedallions

fresh vegetables, bacon mayonnaise, spicy orange vinaigrette, grilled pork tenderloin bites

Thai cobb saláta 3 290

Thailändischer Cobb-Salat | *Thai Cobb salad*

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

Tavaszi spárga saláta 3 940

Frühlingshafter Spargel-Salat | *Spring asparagus salad*

római saláta, grillezett zöldségsaláta, avocado, chilis királyrák, cézár öntet

Römersalat, gegrillter grüner Spargel, Avocado, Garnelen mit Chili, Caesar-Dressing
roman salad, grilled asparagus, avocado, chilli king prawn, caesar dressing

HÁZI FRISS TÉSztÁK | RIZOTTÓ

HAUSGEMACHTE FRISCHE NUDELGERICHT
FRESH HOMEMADE PASTA | RISOTTO

Genovai csavart tészta spárgás krémmártással, parmezánforgáccsal 2 790

Genuesische Nudeln mit sahniger Spargelcreme und Parmesan
Genoese twisted pasta with asparagus cream sauce and parmesan shavings

Grillezett szűz falatokkal 3 290

Mit gegrillten Schweinemedallions | *With grilled pork tenderloin bites*

Papardelle parmezán-pármai sonka pesztóval, friss zsályával és bazsalikommal 2 990

Papardelle mit Pesto aus Parmesan und Parmaschinken, dazu frischer Salbei und Basilikum
Pappardelle with parmesan-Parma ham pesto, fresh sage and basil leaves

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

Bazsalikomos cukorborsó rizottó ropogósra sült kacsamell szeletekkel 3 340

Erbsen-Risotto mit Basilikum und knusprig gebratenen Entenbrust-Scheiben
Basil sugar pea risotto with frizzle duck breast slice

*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

3 690

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

Andalúz paella

4 490

Andalusische Paella | Andalusian paella

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

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

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

Magvakban sült lazac steak, tavaszi friss levelekkel málnás pezsgő vinegrette-vel

4 790

Lachssteak im Körnermantel mit frischen Frühlingsblättern und Himbeere-Sekt-Vinaigrette
Salmon steak fried in seeds, spring fresh salad and sparkling wine vinaigrette with raspberry

Grillezett fokhagymás királyrákfarkak házi lepénykével



5 290

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

Maldív vörös tonhal steak lime-kókusz mártással, wasabi krémmel

6 390

Roter Thunfisch von den Malediven, dazu Limetten-Kokos-Sauce, und 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

Mascarponés aszaltparadicsommal töltött csirkemell, spárgás házi garganellivel és pancettával

3 490

Mit Mascarpone und getrockneten Tomaten gefüllte Hühnchenbrust, dazu hausgemachte Spargel-Garganelli und Pancetta
Chicken breast stuffed with mascarpone and dried tomato, homemade asparagus garganelli and pancetta

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

Vaslapon sült tekeresvölgyi gomolya sajt grillezett édesburgonyával, dijoni – mézes zöldborsos vajjal

3 290

Gebratene Handkäse von Tekeresevölgy, mit gegrillter Süßkartoffel, dazu Kräuterbutter mit Dijoner-Senf und Honig
Roasted 'gomolya' cheese from 'Tekeresevölgy' with grilled sweet potato and honey-dijon herb butter

Rozé kacsamell steak camemberttel, zöldborsópürével és tócsnival

4 590

Rosé 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

2 790

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 gebratenen Gemüse, Chili-Konfitüre mit Tomaten und Chimichurri
Grilled pork tenderloin, enchilada with fried vegetables, tomato-chili jam and chimichurri sauce

Báránysült róka gombával, fehér spárgás paprika mártásban, baconos-snidlinges galuskával

4 190

Lammbraten mit Pfifferling in Paprikasauce mit weißem Spargel und Bacon-Schnittlauch-Nockerln
Roast lamb with chanterelle in asparagus pepper sauce and bacon-chive dumplings

Mézes vajban sült libamáj, kandírozott eper-pisztácia salsa-val

6 390

In Butter und Honig gebratene Entenleber mit kandierten Erdbeeren und Pistazien Salsa
Goose liver roasted in honey-butter, served with candied strawberry-pistachio salsa

Bélszín steak Lendensteak | Beef tenderloin steak

Zöldbors mártással

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

Vargánya gombamártással

mit Steinpilzsauce | *with porcini sauce*

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

6 990

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 3 290

Ungarisches Paprikahuhn mit Nockerln
Hungarian chicken paprika with homemade dumplings

Omlós kacsacomb párolt lilakáposztával 3 690

Zarte Entenkeule mit Rotkohl
Tender duck thigh with steamed red cabbage

Cigánypecsenye (300g) fokhagymával konfitált tarjából, házi fűszeres steakburgonyával, sült szalonnával 3 690

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

Füstölt csülökkel és parenyica sajttal töltött szűzpecsenye, tormamártással 3 690

Mit geräuchertem Eisbein und Parenica-Käse gefüllter Lendenbraten in Meerrettich-Soße
Pork tenderloin stuffed with smoked trotter and Parenica cheese, horseradish sauce

Rusztikus bélszín brassói, sült burgonyával, lilakáposzta salátával 4 390

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

Szürkeharcsa pörkölt snidlinges galuskával és kecskesajtos tejföllel 4 590

Gulasch aus grauem Wels mit Schnittlauch-Nockerln und mit Ziegenkäse und Sauerrahm
Catfish stew with chives dumplings and goat's cheese sour cream

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 felhőfű gombával** 3 290

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

Indonéz mogyorókrémes – bazsalikomos szűzfalatok 3 390

Schweinemedallions mit Basilikum in indonesischer Erdnuss-Soße
Indonesian pork tenderloin bites with hazelnut cream and basil

 **Thai sült tészta zöldséggel** 2 790

Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse
Thai noodles with vegetables



Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 3 490

Királyrákkal | mit Königskrabben | *with prawns* 4 590

Nasi Goreng indonéz zöldséges sült rizs, korianderes uborkasalátával 2 790

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* 3 490

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* 1 150

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

Sült ricotta torta körtével, balzsamos karamellizált fenyőmaggal, pekándió fagyalattal

1 590

Gebackene Ricotta-Torte mit Birnen, dazu mit Balsamessig karamellisierte Pinienkerne und Pekannuss-Eis
Baked ricotta cake with pear, caramelised balsamic pine nut and pecan ice cream

Fehér csokoládés eper "rizottó" mandulás tejhabbal

1 590

Erdbeeren-"Risotto" mit weißer Schokolade, mit Milch-Schaum und Mandeln
White chocolate strawberry 'risotto' with almond flavoured milk foam

Thai mangós palacsinta, vaníliás maracuja öntettel

1 590

Palatschinken mit Mango nach Thailändischer mit Vanille-Maracuja-Dressing
Thai mango pancake with vanilla-passion fruit sauce

Kétsokis brownie vanília fagyalattal

1 690

Zwei Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Two chocolate brownie with vanilla ice cream



Belga csokoládé szuflé, kókuszhabbal és erdei gyümölcsöntettel

1 790

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
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
facstart narancs / fresh pressed orange	390

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

KISTERMELŐI NATÚR GYÜMÖLCSLEVEK 0,1 l

Adalékanyag, tartósítószer és hozzáadott cukor mentes
Additive-, preservative- and sugar-free Juice

jonatán alma / jonathan apple	230
meggy / sour cherry	290

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

KÉZMŰVES SÖRÖK *craft beer*

Hedon – Johnny Firpo (blonde ale) 0,33l	1 390
Mad Scientist – Tokyo Lemonade (citrusos-korianderes witbier) 0,33l	1 390

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*

Dreher classic	570	950
Pilsner Urquell	630	1 050

VERMUT *Vermouth*

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry	8 cl	890
------------------------------------	------	-----

GYOMORKESERŰK *Bitter*

Unicum / Next	4 cl	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

Gönci kajsziparack / <i>apricot</i>	990	1 980
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*

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

WHISKYK | *Whiskey*

Ballantines	4 cl	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*

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

VODKÁK *Vodka*

Absolut	4 cl	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*

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

RUMOK *Rum*

Havana 3 Anos	4 cl	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

LIKŐRÖK & 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 2015	9 900
Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature CAVA 2014/15	9 900
Ruinart R De Ruinart	24 900
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	24 900
Veuve Clicquot Rosé Brut	26 900
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 Brut	66 900

PALACKOZOTT BORAINK POHÁRBAN

Offene Weine aus der Flasche | Bottled wine in glass

KIZÁRÓLAG NÁLUNK!

Mala Garden

Rajnai Rizling & Sauvignon Blanc 2016	780 / dl	7 800 / l
Jásdi Csupaki Olaszrizling 2017	590 / dl	5 900 / l
Konyári Chardonnay 2017	590 / dl	5 900 / l
Váli Péter – Luca Bora 2017	680 / dl	6 800 / l
Bezerics Hárslevelű (félszáraz)	740 / dl	7 400 / l
Kislaki Rosé – Légli Géza 2017	550 / dl	5 500 / l
Konyári Rosé 2017	550 / dl	5 500 / l
Ikon Cabernet-Merlot 2016	550 / dl	5 500 / l
Szeleshát Merlot 2015	820 / dl	8 200 / l
Légli Ottó Pinot Noir 2015/17	850 / dl	8 500 / l
Malatinszky Cabernet Sauvignon 2013	880 / dl	8 800 / 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.