

ELŐÉTELEK | ÍZELÍTŐK

VORSPEISEN, KOSTPROBEN | STARTERS

Grillezett padlizsánkrém házi lepénnyel, paradicsommal és olívbogyóval



1 990

Gegrillte Auberginencreme mit Tomaten, Oliven und mit hausgemachtem Fladen
Grilled aubergine cream with homemade bread, tomato and olives

Tatárbeefsteak

3 890

Beefsteak-Tatar
Beefsteak Tartar

„Mala Garden” krémízelítő házi lepénnyel

2 290

„Mala Garden” Cremekostprobe mit hausgemachtem Fladen
'Mala Garden' plate with homemade bread

Grillezett padlizsánkrém, parmezán-pármái sonka tatár olívás kenyér chips-el, kecskesajtos cukkinikrém szárított panchettával, marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Auberginencreme, Parmesan- und Parmaschinken-Tatar und Olivenbrot-Chips, Zucchini-creme mit Ziegenkäse und getrocknetem Pancetta, Gegrillte Gemüsecreme nach marokkanischer Art mit knusprigen Kichererbsen

Grilled aubergine cream, Parmesan-Parma ham tatar with olive bread chips, courgette cream with goat's cheese and dried panchetta, Moroccan roasted vegetable cream with crispy chickpeas

„Mala” vegyes ízelítő házi lepénnyel

„Mala Platte“ reiche Kostprobe mit hausgemachtem Fladen
'Mala plate' with homemade bread

Grillezett rákfarkak, libamáj paté marinált hagymával, grillezett padlizsánkrém, parmezán-pármái sonka tatár olívás kenyér chips-el, kecskesajtos cukkinikrém szárított panchettával, marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Krebschwänze, Gänseleberpastete mit marinierten Zwiebeln, Gegrillte Auberginencreme, Parmesan- und Parmaschinken-Tatar mit Olivenbrot-Chips, Zucchini-creme mit Ziegenkäse und getrocknetem Pancetta, 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, courgette cream cream with goat's cheese and dried panchetta, Moroccan roasted vegetable cream with crispy chickpeas

1 fő részére / Für 1 Person / For 1 person

2 990

2 fő részére / Für 2 Personen / For 2 people

5 390

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

Sárga cukkinikrémleves zsályával és fenyőmagos aszaltparadicsom morzsával

1 590

Gelbe Zucchini-cremesuppe mit Salbei, Pinienkernen und getrockneten Tomaten
Yellow courgette cream soup with sage, pine nut and dried tomato

Húvös mangó-ananász krémleves malibu krémmel töltött fánkkal

1 690

Kühle Mango-Ananas-cremesuppe, dazu mit Malibu-Creme gefüllte Krapfen
Cool mango-pineapple cream soup with malibu cream stuffed doughnut

Thai zöldségleves kókusztejjel

1 590

Thailändische Gemüsesuppe mit Kokusmilch
Thai vegetable soup with coconut milk



Csirkével | mit Hühnchen | *with chicken* 1 790

Rákkal | mit Krebsen | *with prawn* 2 290

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



Tyúkhúsleves lúdgégetésztával

1 340

Hühnersuppe mit Nudeln | *Chicken soup with noodles*

Falusi tyúkhúsleves gazdagon

1 790

Reichhaltige Hühnersuppe ländlicher Art
Rich traditional Hungarian chicken soup

SALÁTÁK

SALATE | SALADS

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



Vaslapon sült tekeresvölgyi gomolya sajt friss salátával, zöldfűszeres joghurttal és mézes citrom vinegrette-vel

3 390

Gomolya Käse aus Tekeresevölgy auf Eisenplatte gebratener mit frischem Blattsalat, serviert mit Kräuterjoghurt und Honig-Zitronen-Vinaigrette
Roasted 'gomolya' cheese from Tekeresevölgy served with fresh green salad, herby yoghurt and honey-lemon vinaigrette

Thai cobb saláta

Thailändischer Cobb-Salat | *Thai Cobb salad* 3 390

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, mango, soybean sprouts, cashews, blue cheese, and bacon chips



Nyári kerti saláta cheddar sajt vinegrette-vel és laposkenyérben sült fűszeres bélszín raguval

4 190

Sommerlicher Gartensalat mit Cheddar-Vinaigrette und würziges Lendenragout im Fladenbrot
Summer green salad with cheddar vinaigrette and spicy beef tenderloin ragout in flat bread

Tex-Mex saláta grillezett királyrákkal

4 190

Tex-Mex Salat mit gegrillten Riesengarnelen
Tex-Mex salad with grilled king prawn

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

frische Gemüse, Bacon-Mayonnaise, würzige Orange Vinaigrette, Gegrillte Reisengarnelen

fresh vegetables, bacon mayonnaise, spicy orange vinaigrette, grilled prawn

HÁZI FRISS TÉSztÁK

HAUSGEMACHTE FRISCHE NUDELGERICHTE
FRESH HOMEMADE PASTAS

Spagetti három sajtmártásban cukkinivel és bébi spenóttal

2 890

Spaghetti mit dreierlei Käsesauce, Zucchini und Babyspinat
Three-cheese sauce spaghetti with courgette and baby spinach

Grillezett fokhagymás-bazsalikomus szűzfalatokkal 3 780
mit gegrillten Knoblauch-Basilikum Schweinemedallions
with grilled garlic-basil pork tenderloin

Pármai sonkával | mit Parmaschinken | *with Parma ham* 3 780

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

4 590

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 tomato



Kérésre fenti ételeinket elkészítjük | Unsere oben genannte Speisen können auf Wunsch zubereitet werden mit | Upon request, we are able to prepare the above dishes from:

BIO teljes kiőrlésű tönkölybúza tésztaból

Bio-Dinkel-Vollkornnudeln | BIO wholegrain spelt wheat pasta

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

Braune Reisnudeln, 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

Cajun fűszerben grillezett lazac steak mediterrán padlizsán-avokádó tatárral



4 890

Lachssteak mit Cajungewürz, dazu mediterranes Auberginien-Avocado-Tatar
Cajun spiced salmon steak with mediterranean aubergine-avocado tartar

Andalúz paella



4 990

Andalusische Paella | Andalusian paella

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

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

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

Grillezett fokhagymás királyrákfarkak házi lepénykével

5 490


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

Maldív tonhal steak pekándiós-mézes sriracha chilivel, panchettával grillezett szója- és zöldbabbal



6 590

Maledivisches Thunfischsteak, dazu Sriracha-Chili mit Pekannusshonig, sowie gegrillter Pancetta mit Soja und Bohnen
Maldivian tuna steak with pecan-honey sriracha chili, soy and green bean grilled panchetta

 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

Burgonyaköntösbe bújtatott csirkemell sajttal és Eszterházy sonkával töltve

3 590

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

Őrségi vargányával és libamájjal töltött csirkemell baconbe tekerve

3 990

Hühnerbrust in Bacon, gefüllt mit Gänseleber und Steinpilzen aus Őrség
Chicken breast wrapped in bacon, stuffed with goose liver and porcini from Őrség area

Rozé kacsamell steak camemberttel, zöldborsópürével és tócsnival



4 790

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

2 890

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

Saltimbocca szűzpecsenye (zsályával és pármái sonkával sütvé) grillezett polentával és sült zöldségekkel

4 190

Saltimbocca Schweinemedallions gebraten mit Salbei und Parmaschinken, dazu gegrillte Polenta und gebratenes Gemüse
Saltimbocca pork tenderloin with sage, Parma ham, grilled polenta and grilled vegetables

Magyar Angus BBQ oldalas grillezett csöves kukoricával, mogyoróhagymával és korianderes koktélpáradicsom jammel



5 990

Ungarische Angus BBQ Rippen mit Maiskolben gegrillt, dazu Schalotten und mit Koriander gewürzte Cocktailtomaten-Jam
Hungarian Angus BBQ beef spare ribs with grilled ear corn, shallot and coriander spiced cherry tomato jam

Libamáj rozmaringos almapürével és tokaji aszús szőlőmártással

6 490

Gänseleber mit Rosmarin-Apfelmus und Tokajer Aszú-Traubensauce
Goose liver with rosemary apple purée, grape sauce with Aszú wine from Tokaj

Bélszín steak Lendensteak | Beef tenderloin steak



6 390

Zöldbors mártással

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

Vargánya gombamártással

mit Steinpilzsauce | *with porcini sauce*

6 790

Érlelt Magyar Angus hátszín „Café de Paris” fűszervajjal



6 590

Gereiftes ungarisches Angus Rumpsteak mit „Café de Paris“-Kräuterbutter
Matured Hungarian Angus beef sirloin with Café de Paris butter

MAGYAROS ÉTELEK

UNGARISCHE SPEISEN | HUNGARIAN DISHES

Csirkepaprikás galuskával Ungarisches Paprikahuhn mit Nockerln <i>Hungarian chicken paprika with homemade dumplings</i>	3 390
Kapros-tejfölös vajtök főzelék, ropogós malac „fasírttal” Butterkürbisgemüse mit Dill und Sauerrahm, dazu knuspriges Spanferkel-Frikadelle <i>Dill-sour cream marrow sauce with crispy pork rissole</i>	3 390
Omlós kacsacomb párolt lilakáposztával Zarte Entenkeule mit Rotkohl <i>Tender duck thigh with steamed red cabbage</i>	3 790
Cigánypecsenye (300g) fokhagymával konfitált tarjából, házi fűszeres steakburgonyával, sült szalonnával Zigeunerbraten aus mit Knoblauch konfitiert Schweinenacken, dazu Hausgemachte gewürzte Kartoffelecken und gebratener Speck <i>Roasted pork cutlets with garlic and spiced steak potatoes with bacon</i>	3 790
Rusztikus bélszín brassói, sült burgonyával, lilakáposzta salátával Rustikaler Lenden-Brassauer mit Bratkartoffeln und Rotkohl-Salat <i>Rustic tenderloin ragout 'Brassó' style with roasted potato served with red cabbage slaw</i>	4 490

mala garden
«hotel *** superior»

design. luxury. harmony.

SAVANYÚSÁGOK

SAURES | PICKLED SALADS

Tejfölös uborkasaláta Gurkensalat mit Sahnedressing <i>Cucumber salad with sour cream</i>	790
Paradicsomsaláta Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	790
Lilakáposzta saláta Rotkohl-Salat <i>Red cabbage slaw</i>	790
Házi vegyes savanyúság Hausgemachtes Sauergemüse <i>Homemade mixed pickles</i>	790

KELETI ÍZVILÁG

ORIENTALISCHE SPEISEN | ORIENTAL FOODS

 Csirkemell massaman curryvel, pirított diókkal és felhőfűl gombával Hühnerbrustbissen mit Massaman-Curry, gerösteten Nüssen und Wolkenohrpilzen <i>Chicken breast stripes with massaman curry, roasted nuts and cloud ear mushroom</i>	3 390
Tikka masala csirkemellfalatok pirított curry levéllel és jázminrizzsel Tikka masala Hühnerbrusthäppchen mit gerösteten Curry blättern und Jasminreis <i>Tikka masala chicken breast bites with fried curry leaves and jasmine rice</i>	3 790
 Thai sült tészta zöldséggel Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse <i>Thai noodles with vegetables</i>	2 890
Csirkével mit Hühnchen <i>with chicken</i>	3 590
Királyrákkal mit Königskrabben <i>with prawn</i>	4 690
Nasi Goreng indonéz zöldséges sült rizs, korianderes uborkasalátával Nasi Goreng gebratener Gemüsereis nach indonesischer Art, dazu Gurkensalat mit Koriander <i>Nasi Goreng Indonesian fried rice with vegetables and cucumber salad with coriander</i>	2 890
Csirkével mit Hühnchen <i>with chicken</i>	3 590
Bélszínnel mit Lendenstreifen <i>with beef tenderloin</i>	4 290
Királyrákkal mit Königskrabben <i>with prawn</i>	4 690



KÖRETEK

BEILAGEN | SIDE DISHES

Jáza minrizs Jasminreis <i>Jasmin rice</i>	620
Házi fűszeres steakburgonya Gewürzte Kartoffelecken <i>Spiced steak fried potatoes</i>	620
Hasábburgonya Pommes Frites <i>French fries</i>	620
Burgonyapüré Kartoffelpüree <i>Mashed potatoes</i>	620
Grillezett juhtúrós polenta Gegrillte Polenta mit Schafskäse <i>Grilled sheep's milk cottage cheese polenta</i>	820
Friss saláta Frischer Salat <i>Fresh mixed salad</i>	1 150
Sült zöldségek Grillgemüse <i>Grilled vegetables</i>	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 ÉS SAJTOK

DESSERTS UND KÄSEPLATTE | DESSERTS AND CHEESE PLATE

Gőzölt joghurtkrém friss ananással és mango sorbettel 1 490

Gedämpfte Joghurtcreme mit frischer Ananas und Mango-Eis
Steamed yoghurt cream with fresh pineapple and mango ice cream

Mandulás túrótorta piros gyümölcs coulis-val és bazsalikomos málna fagylalttal 1 690

Quarktorte mit Mandeln dazu Rote-Früchte-Coulis und Basilikum-Himbeer-Eis
Almond cottage cheesecake with red berry coulis and basil-raspberry ice cream

Mala „sajttortás” palacsinta, krémes vaníliával és eper öntettel 1 690

Mit „Käsekuchen” gefüllter Pfannkuchen Mala dazu cremige Vanille-Erdbeersoße
Mala pancake stuffed with 'cheese cake', served with creamy vanilla and strawberry sauce

Kétsokis brownie vanília fagylalttal 1 790

Zwei Schokoladenbrownie mit Vanilleeis
Two chocolates brownie with vanilla ice cream



Mala Garden kézműves sajtválogatás helyi termelőktől 2 990

Mala Garden Käsevariationen von örtlichen Herstellern
Mala Garden cheese selection from local producers

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.*

**Árunk 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	570
Pepsi Cola	570
7UP	570
Schweppes	
– narancs / <i>orange</i>	570
– tonic	570
– canada dry (gyömbér)	570
Fever Tree Tonic – 0,2 l	890
Lipton Ice Tea	
– citromos / <i>lemon</i>	190 / 0,1 l
– őszibarackos / <i>peach</i>	190 / 0,1 l
Red Bull / <i>sugarfree</i> – 0,25 l	990

ÁSVÁNYVIZEK 0,33 l 0,75 l

Mineralwasser | *Mineral water*

Szentkirályi szénsavas / <i>sparkling</i>	460	990
Szentkirályi szénsavmentes / <i>still</i>	460	990
Evian / <i>still</i>	990	

GYÜMÖLCSLEVEK 0,1 l

Säfte | *Juice*

juice / <i>orange</i> 100%	190
alma (szűrt) / <i>apple</i> 100%	190
őszibarack / <i>peach</i> 50%	190
paradicsom / <i>tomato</i> 100%	190
ananász / <i>pineapple</i> 50%	190
feketeribizli (szűrt) / <i>black-currant</i> 25%	190
áfonyalé / <i>cranberry</i>	190
facstart narancs / <i>fresh pressed orange</i>	390

eperlé / <i>strawberry</i> 40%	570 / 0,25 l
körtelélé / <i>wiliams pear</i> 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 / <i>jonathan apple</i>	230
meggy / <i>sour cherry</i>	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	790
Dreher alkoholmentes – 0,33 l	790
Dreher Bak – 0,5 l	990
Singha (Thai lager beer) – 0,33 l	1 090
Erdinger (hefe, alkoholmentes) – 0,5 l	1 390
Corona (mexico) – 0,355 l	1 390

KÉZMŰVES SÖRÖK *craft beer*

Stari feketeribizlisör (blackcurrant beer) – 0,33 l	1 190
Hedon – Johnny Firpo (blonde ale) – 0,33 l	1 390
Mad Scientist – Tokyo Lemonade	1 390
(citrusos-korianderes witbier) – 0,33 l	

CZIDER – 0,33 l 1 490

félédes, magyar almabor

Szüretlen 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

0,3 l 0,5 l

Bier vom Fas | *Draft Beer*

Dreher classic	570	950
Pilsner Urquell	630	1 050

VERMUT *Vermouth*

8 cl

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

GYOMORKESERŰK *Bitter*

4 cl

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

PRÉMIUM PÁLINKÁK, PÁRLATOK

Spirits 2 cl 4 cl

Zimek pálinkafőzde – Zamárdi

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

Fenegyerek pálinkafőzde – Zamárdi

Pinot – Kései Meggy <i>grape&black cherry</i>	650	1 300
Birs <i>quince</i>	950	1 900
Áfonya <i>blueberry</i>	1 300	2 600

Brill pálinkaház- Harc

Gönci kajsziarack <i>apricot</i>	990	1 980
Cigánymeggy <i>sour cherry</i>	990	1 980
Zeller párlat <i>celery spirit</i>	1 100	2 200

ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

KONYAKOK

4 cl

Brandy | *Cognac*

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

WHISKYK | *Whiskey*

4 cl

Ballantines	1 090
Bushmills	1 090
Four Roses	1 090
Jim Beam	1 090
Johnnie Walker Red Label / Black Label	1 090 / 1 590
Jack Daniel's	1 290
Jameson	1 290
Bowmore 12 y.o. (single malt)	2 290
Glenfiddich 15 y.o. Solera Reserve (single malt)	2 490
Chivas Regal 18 y. o.	2 990
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
Absolut Elyx	1 990
Russian Standard	1 090
Russian Standard Platinum	1 690
Grey Goose	1 890
Ciroc premium	2 190

GINEK *Gin*

4 cl

Beefeater	1 190
Bombay Sapphire gin	1 290
Hendrick's	1 990
Monkey 47 dry	2 990

RUMOK *Rum*

4 cl

Bacardi Carta Blanca	1 190
Captain Morgan Spiced Gold	1 290
Havana 3 Anos	1 290
Myers's Original Dark	1 490
Havana Club 7 Anos	1 790
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
Baileys	1 090
Bencés meggylikőr	1 090
Absinthe	1 090
Amaretto Disaronno Originale	1 190
Cointreau	1 290
Calvados Boulard Grand Solage	1 590

GYÖNGYÖZŐ – PROSECCO – PEZSGŐ

0,75 l

Sparkling wines – Prosecco

Bezerics Szexi Irsai/Rozé	550 / 0,1 l	4 125
Prosecco Bortolomiol MIOL Extra Dry DOC	1 060 / 0,1 l	7 950
Santa Margherita Prosecco Brut DOCG		8 900
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

Vincent Gandia – Hoya de Cadenas Cava Brut	880 / 0,1l	6 600
Légli Pezsgő Methode Traditionelle Brut 2015		9 900
Kreinbacher Rosé Brut		10 500
Juvé y Camps Reserva de la Familia Brut Nature CAVA 2014		12 900
Ruinart R De Ruinart		24 900
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	14 900 / 0,375 l	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 2017	780 / dl	7 800 / l
● Kristinus Irsai Olivér 2017	550 / dl	5 500 / l
● Konyári Chardonnay 2017	590 / dl	5 900 / l
● Jásdi Csopaki Olaszrizling 2017	680 / dl	6 800 / l
● Váli Péter – Luca Bora 2017	680 / dl	6 800 / l
● Bezerics Hárslevelű 2015 (félszáraz)	740 / dl	7 400 / l
● Büttner Kéknyelű 2016	780 / dl	7 800 / l
● Kislaki Rosé – Légli Géza 2017	580 / dl	5 800 / l
● Konyári Rosé 2017	580 / dl	5 800 / l
● Ikon Cabernet-Merlot 2016	580 / dl	5 800 / l
● Légli Ottó Pinot Noir 2015	960 / dl	9 600 / l
● Malatinszky Cabernet Sauvignon 2013	990 / dl	9 900 / l
● Figula Merlot Válogatás 2015	1 320 / dl	13 200 / l
● Lambrusco (édes/süss/sweet)	590 / dl	5 900 / l

TOVÁBBI PALACKOZOTT BORAINK BORLAPUNKON TALÁLHATÓAK!

Weitere Auswahl befindet sich auf unserer Weinkarte.

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