

# ELŐÉTELEK | ÍZELÍTŐK

VORSPEISEN, KOSTPROBEN | STARTERS

## Grillezett padlizsánkrém házi lepénnyel, paradicsommal és olívbogyóval



2 150

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

## Tatárbeefsteak

3 990

Beefsteak-Tatar  
*Beefsteak Tartar*

## „Mala Garden” krémízeltő házi lepénnyel

2 350

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

Grillezett padlizsánkrém, sárga céklakrém pármái sonka chips-szel,  
camembert krém dijoni mazsolás körte chutney-val,  
marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Auberginencreme, gelbe Randencreme mit Parmaschinken chips,  
Camembertcreme mit Birnen-Rosinen Chutney nach Dijoner Art,  
Gegrillte Gemüsecreme nach marokkanischer Art  
mit knusprigen Kichererbsen

*Grilled aubergine cream, yellow beetroot cream with Parma Ham chips,  
Camembert cream with dijon raisin pear chutney, 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, libamájás tojáspástétom hagyma ropogóssal,  
grillezett padlizsánkrém, sárga céklakrém pármái sonka chips-szel,  
camembert krém dijoni mazsolás körte chutney-val  
marokkói sült zöldségkrém ropogós csicseriborsóval

Gegrillte Krebschwänze, Gänseleber-Eierpastete mit Röstzwiebeln,  
gegrillte Auberginencreme, gelbe Randencreme mit Parmaschinken chips,  
Camembertcreme mit Birnen-Rosinen Chutney nach Dijoner Art,  
gegrillte Gemüsecreme nach marokkanischer Art  
mit knusprigen Kichererbsen

*Grilled prawn tails, egg pâte with goose liver and crispy onion,  
grilled aubergine cream, yellow beetroot cream with Parma Ham chips,  
Camembert cream with dijon raisin pear chutney,  
Moroccan roasted vegetable cream with crispy chickpeas*

1 fő részére / Für 1 Person / For 1 person

3 150

2 fő részére / Für 2 Personen / For 2 people

5 490

mala garden  
hotel \*\*\*\* superior

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.

# LEVESEK

SUPPEN | SOUPS

**Csicscriborsó krémleves padlizsán kaviárral, hagyma és cékla chips-szel** 1 590

Kichererbsen-Cremesuppe mit Aubergine Kaviar, Zwiebel- und Randenchips  
*Creamy chickpea soup with aubergine caviar, onion and beetroot chips*

**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** 1 790

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*

**Bélszín raguleves fekete babbal és sajtos chimichangával** 2 390

Rinderfilet Ragoutsuppe mit schwarzen Bohnen und Käse-Chimichanga  
*Beef tenderloin ragout soup with black bean and cheesy chimichanga*

# 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*

**Grillezett tekeresvölgyi gomolya sajt friss salátával, tárkonyos cékla tatárral és sherry balsamecet gyönggyel** 3 390

Gegrillte Handkäse aus Tekeresvölgy mit frischem Salat, Randentatar mit Estragon und Sherry-Balsamessig-Perle  
*Grilled 'gomolya' cheese from Tekeresvölgy with fresh salad, tarragon beetroot tatar and sherry balsamic vinegar pearls*

**Bulgur saláta aszalt gyümölcsökkel, gránátalma sziruppal és rostlapon sült vegán „húsfalatokkal”** 3 090

Bulgursalat mit Trockenobst, Granatapfelsirup und gegrillten veganen „Fleischhäppchen”  
*Bulgur salad with dried fruits, grenadine syrup and grilled vegan 'meat' bites*

**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*

**Bélszín saláta ropogós tésztában sült zöldségekkel és vörös curry vinaigrette-vel** 4 350

Rinderfilet-Salat mit knusprigen Gemüse im Teig und Vinaigrette mit rotem Curry  
*Beef tenderloin salad with vegetables baked in crispy pastry and red curry vinaigrette*

# HÁZI FRISS TÉSztÁK

HAUSGEMACHTE FRISCHE NUDELGERICHTE  
FRESH HOMEMADE PASTAS

**Spagetti három sajtmártásban cukkinivel és baby spenóttal** 2 890

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

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

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

**Tagliatelle sült paprika mártással, piritott chorizo-val és cheddar sajttal** 3 290

Tagliatelle mit Bratpaprikasauce, gerösteter Chorizo und Cheddarkäse  
*Tagliatelle with baked paprika sauce, fried chorizo and cheddar cheese*

**Rikottával és parajjal töltött házi ravioli, füstölt királyrákkal és aszalt paradicsommal** 4 590

Mit Ricotta und Spinat gefüllte hausgemachte Ravioli mit geräucherten Riesengarnelen und Dörrotomaten  
*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 tésztából*

*Bio-Dinkel-Vollkornnudeln | BIO wholegrain spelt wheat pasta*

*KING SOBA Bio gluténmentes barnarizs tésztából | 600.- 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

3 790

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

## Serpenyőben sült lazac steak parmezános bazsalikom mártással



4 790

In der Pfanne gebratenes Lachssteak mit Parmesan und Basilikum Sauce  
*Pan-fried salmon steak with Parmesan-basil sauce*

## Andalúz paella



4 990

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, 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 wasabis zöldborsó mash-sel, friss mango chutney-val és narancsvirág mézzel



6 590

Maledivisches Thunfischsteak mit Wasabi-Erbsen-Mash, frischem Mangochutney und Orangenblütenhonig  
*Maldivian tuna steak with wasabi-green pea mash, fresh mango chutney and orange-blossom honey*

 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.



# FŐÉTELEK

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

## Burgonyaköntösbe bújtatott csirkemell sajttal és Eszterházy sonkával töltve

3 690

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 purée, and hashed brown potatoes*

## Óriás rántott sertés szelet

2 890

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

## Szűzpecsenye paprikamártással, rozmaringos sült burgonyával és bacon morzsával

3 990

Schweinemedailon mit Paprikasauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und Speckstreusel  
*Pork tenderloin with paprika sauce, rosemary baked potatoes and bacon crumbs*

## Quesadilla fűszeres bélszínraguval, sült babpürével és jalapeno salsával

4 350

Quesadilla mit würzigem Rinderragout, gebratener Bohnenpüree und Jalapeno-Salsa  
*Quesadilla with spicy beef tenderloin ragout, baked bean purée and jalapeno salsa*

## Libamáj bundás kaláccsal, alma chutney-val és birsalmapürével

6 890

Gänseleber mit Armer-Ritter-Kuchen, Apfelchutney und Quittenpüree  
*Goose liver with fried brioche, apple chutney and quince purée*

## Bélszín steak Lendensteak | Beef tenderloin steak



### Zöldbors mártással

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

### Vargánya gombamártással

mit Steinpilzsauce | *with porcini sauce*

6 490

6 890

## Érlelt Magyar Angus hátszín habzó vajban sütve, barbeque borssal

6 690

Gereiftes ungarisches Angus Rumpsteak in schäumender Butter gebraten mit Barbeque-Pfeffe  
*Matured Hungarian Angus sirloin fried in fizzy butter with barbecue pepper*



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.



# MAGYAROS ÉTELEK

UNGARISCHE SPEISEN | HUNGARIAN DISHES

**Csirkepaprikás galuskával** 3 490

Ungarisches Paprikahuhn mit Nockerln  
*Hungarian chicken paprika with homemade dumplings*

**Omlós kacsacomb párolt lilakáposztával** 3 790

Zarte Entenkeule mit Rotkohl  
*Tender duck thigh with steamed red cabbage*

**Cigánypecsenye (300g) fokhagymával konfitált tarjából, házi fűszeres steakburgonyával, sült szalonnával** 3 790

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

**Rusztikus bélszín brassói sült burgonyával, lilakáposzta salátával** 4 490

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

**Pörköltzajtban lassan párolt bányacsülök kecskesajtos pirított burgonyagombóccal** 4 690

Lammkeule in Gulaschsauce langsam gedünstet mit geröstetem Kartoffelknödel mit Ziegenkäse  
*Lamb shank slowly braised in stew sauce and fried potato balls with goat's cheese*

**Zselici szarvasgerinc libamáj terrine-vel, vadcsereznye mártással és palacsinta felfújttal** 6 490

Hirschrücken aus der „Zselic“ Region mit Gänseleber-Terrine, Wildkirschsaucen und Pfannkuchen-Auflauf  
*Saddle of venison with goose liver terrine, wild cherry sauce and pancake puffs*



# SAVANYÚSÁGOK

SAURES | PICKLED SALADS

**Tejfölös uborkasaláta** 850

Gurkensalat mit Sahnedressing  
*Cucumber salad with sour cream*

**Paradicsomsaláta** 850

Tomatensalat | *Tomato salad*

**Lilakáposzta saláta** 850

Rotkohl-Salat | *Red cabbage slaw*

**Házi vegyes savanyúság** 850


Hausgemachtes Sauergemüse  
*Homemade mixed pickles*

# KELETI ÍZVILÁG

ORIENTALISCHE SPEISEN | ORIENTAL FOODS

**Ázsiai vöröslencse főzelék csirke satay-val és kókuszos mogyoró pestoval** 3 690

Asiatische Rote Linsen-Gemüse mit Hühnchen Satay und Kokos-Haselnuss-Pesto  
*Asian red lentil sauce with chicken satay and coconut-peanut pesto*

 **Thai sült tészta zöldséggel** 2 990

Thailändische gebratene Nudeln mit Gemüse  
*Thai noodles with vegetables*

**Csirkével** | mit Hühnchen | *with chicken* 3 690

**Királyrákkal** | mit Königskrabben | *with prawn* 4 790

**Nasi Goreng indonéz zöldséges sült rizs, korianderes uborkasalátával** 2 990

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

**Csirkével** | mit Hühnchen | *with chicken* 3 690

**Bélszínnel** | mit Lendenstreifen | *with beef tenderloin* 4 390

**Királyrákkal** | mit Königskrabben | *with prawn* 4 790

**Tonhal steak nyárson harissával, marokkói csicseriborsóval és menta-bazsalikom olajjal** 5 290

Tunfischsteak auf Spieß mit Harissa, Kichererbsen von Marokko und mit Minze-Basilikum Öl  
*Tuna steak skewer with harissa, Moroccan chickpeas and mint-basil oil*

  
mala garden  
hotel \*\*\*\* superior

design. luxury. harmony.

# KÖRETEK

BEILAGEN | SIDE DISHES

**Jázminrizs** Jasminreis | *Jasmin rice* 620

**Házi fűszeres steakburgonya** 620

Gewürzte Kartoffelecken | *Spiced steak fried potatoes*

**Hasábburgonya** Pommes Frites | *French fries* 620

**Burgonyapüré** Kartoffelpüree | *Mashed potatoes* 620

**Rozmaringos sült burgonya** 620

Bratkartoffel mit Rosmarin | *Rosemary baked potatoes*

**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 ÉS SAJTOK

DESSERTS UND KÄSEPLATTE | DESSERTS AND CHEESE PLATE

## Mákos guba torta mascarpone habbal és mákos rizs fagylalttal 1 650

Mohnpielen-Torte mit Mascarpone-Mousse und Reis-Eis mit Mohn  
*Hungarian poppy seed cake with mascarpone foam and poppy-rice ice cream*

## Oreo kekszes túrókrémrel töltött palacsinta csokoládémártással 1 650

Pfannkuchen mit Oreokeks- und Quarkcremefüllung in Schokoladensauce  
*Pancake stuffed with oreo cottage cheese, chocolate sauce*

## Cappuccino panna cotta fehér kávékrémrel és granolába forgatott fagylalttal 1 650

Cappuccino vom Panna Cotta, weiße Kaffee-creme und Eis mit Granola  
*Cappuccino panna cotta, white coffee sauce and ice cream with granola*

## Kétsokis brownie vanília fagylalttal 1 790

Zwei Schokoladenbrownie mit Vanilleeis  
*Two chocolates brownie with vanilla ice cream*



## Belga csokoládé szuflé kókuszhabbal és erdei gyümölcsöntettel 1 890

Belgische Schokoladesouffles mit Kokosschaum und Waldbeerensaße  
*Belgian chocolate soufflé with coconut cream and forest fruit sauce*



## 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 | *Soft drinks*

Coca Cola / Cola zero		590
Pepsi Cola		590
7UP		590
Schweppes		
– narancs / orange		590
– tonic		590
– canada dry (gyömbér)		590
Lipton Ice Tea		
– citromos / lemon	0,1 l	190
– őszibarackos / peach	0,1 l	190
Red Bull / sugarfree	0,25 l	990

## PRÉMIUM TONIKOK

*Premium tonic*

Royal Bliss	0,2 l	850
Fever Tree	0,2 l	990
J. Gasco	0,2 l	1 090
East Imperial	0,15 l	1 290
1724 Tonic Water	0,2 l	1 390

## ÁSVÁNYVIZEK 0,33 l 0,75 l

Mineralwasser | *Mineral water*

Szentkirályi szénsavas / <i>sparkling</i>	470	990
Szentkirályi szénsavmentes / <i>still</i>	470	990
Evian / <i>still</i>	990	

## GYÜMÖLCSLEVEK 0,1 l

Säfte | *Juice*

narancs / 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
áfonyalé / cranberry	190
facart narancs / fresh pressed orange	440

## 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>	330

## KÁVÉK, TEÁK Kaffee, Tee | Coffee, Tea

**Kávékülönlegességeinket a kávélapunkon találják!**  
*Weitere Auswahl befindet sich auf unserer Kaffee- und Teekarte.*  
Our coffee specialities can be found on our coffee card.



**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* – 0,33 l

Stari feketeribizlisör (blackcurrant beer)	1 190
Mad Scientist – Tokyo Lemonade (citrusos-korianderes witbier)	1 390
Fehér Nyúl – American Pale Ale	1 390
Balkezes – Grey Joy (Imperial IPA, Earl Grey teával 9%)	1 690

## CZIDER – 0,33 l

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 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
Aperol	1 090
Campari 8cl	1 290

## PRÉMIUM PÁLINKÁK, PÁRLATOK *Spirits*

### Zímek 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&amp;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 kajszibarack <i>apricot</i>	1 100	2 200
Cigánymeggy <i>sour cherry</i>	1 100	2 200
Zeller párlat <i>celery spirit</i>	1 100	2 200
Sárgarépa párlat <i>carrot spirit</i>	1 100	2 200

# ITALOK

GETRÄNKE | DRINKS

## KONYAKOK Brandy | *Cognac*

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

## WHISKYK | *Whiskey*

Ballantines	1 090
Bushmills	1 090
Jim Beam	1 090
Johnnie Walker Red Label / Black Label	1 090 / 1 590
Jack Daniel's	1 290
Jameson	1 290
Wild Turkey	1 590
Bowmore 12 y.o. (single malt)	2 290
Nikka From The Barrel	2 590
Arran 2006 Tokaji Cask Finish Batch 10 y.o. (single malt)	2 790
Chivas Regal 18 y.o.	2 990
Glenfarclas 25 y.o. (single malt)	5 990

## TEQUILÁK *Tequila*

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

## VODKÁK *Vodka*

Absolut	1 090
Absolut Citron	1 090
Russian Standard Platinum	1 690
Absolut Elyx	1 990
Ciroc premium	1 990
Grey Goose	2 190

## GINEK *Gin*

Beefeater	1 290
Hendrick's	1 990
Rutte Sloe	1 990
Gin Mare	2 090
Bareksten Botanical	2 190
Nikka Coffey	2 390
Monkey 47 dry	2 990

## RUMOK *Rum*

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
Bumbu The Original	1 790
Diplomatico Reserva Exclusiva	1 990
Matusalem Gran Reserve 15 yo	1 990
Ron Zacapa XO	4 990

# ITALOK

## GETRÄNKE | DRINKS

### LIKÖRÖK & PÁRLATOK *Liqueur & Spirits* 4 cl

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
Grand Marnier	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
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

Vicente Gandia – Hoya de Cadenas Cava Brut	880 / 0,1 l	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*

● Kristinus Irsai Olivér 2018	550 / dl
● Konyári Chardonnay 2017/18	590 / dl
● Járdi Csopaki Olaszrizling 2017/18	680 / dl
● Bezerics Hárslevelű 2015 (félszáraz)	740 / dl
● Büttner Kéknyelű 2016	780 / dl
● Bezerics Deja Vu 2009 (kései szüretelés – édes)	1 300 / dl
● Kislaki Rosé – Légli Géza 2018	580 / dl
● Konyári Rosé 2018	580 / dl
● Ikon Cabernet-Merlot 2016	580 / dl
● Légli Ottó Pinot Noir 2017	960 / dl
● Malatinszky Cabernet Sauvignon 2013	990 / dl
● Konyári Loliense 2015/16	1 440 / dl
● Lambrusco (édes/süss/sweet)	590 / dl

### TOVÁBBI PALACKOZOTT BORAINK BORLAPUNKON TALÁLHATÓAK!

Weitere Auswahl befindet sich auf unserer Weinkarte.

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