



ÉTLAP



HA NEM RENDELSZ MINDKETTEN ÉHEN HALUNK!





*Különtermünkben vállaljuk osztálytalálkozókat,
esküvőket, születésnapokat, rendezvényeket,
céges összejövetelek lebonyolítását*

KÓSTOLJA MEG A BŐSZE PINCÉSZET KÍNÁLATÁT!

BŐSZE PINCÉSZET | ÁSZÁR

2009 decembere óta foglalkozom szőlőtermesztéssel és feldolgozással a Neszmélyi borvidéken, azon belül is Ászáron. Jelenleg a kis családi pincénk adta lehetőségek miatt reduktív technológiával készítem boraim mintegy 90%-át.

Jelenleg 7,5 hektár saját területtel rendelkezem melyből 2,5 hektár tavasszal került újratelepítésre. Ezen területen három fajta kap helyet, Pinot Noir, Kékfrankos és Rizlingszilváni. A további 5 hektáron termeszték Szürkebarátot, Irsai Olivért, Olaszrizlinget, Rajnai Rizlinget, Chardonnayt, Zengőt, Viktória Gyöngyét, Nektárt és Cabernet Francet melyekből minőségi bort készítek. Ezeken kívül kékszőlő hiánya miatt kénytelen vagyok vásárolni Kékfrankost, Cabernet Sauvignont, Zweigeltet.

Célom, hogy boraimmal segíteni tudjam a borvidék jó irányú megítélését, fejlődését és az ászári bort újra ismerté tegyem az országban és országon kívül.

Bősze Csaba



BŐSZE BOROK ELVITELRE IS!

HIDEG ELŐÉTELEK
COLD STARTERS
KALTE VORSPEISEN

GÖRÖG SALÁTA | KIS ADAG

Greek salad | small portion

Griechischer Salat | kleine Portion

1 080 Ft

VEGYES ÍZELÍTŐ ISTVÁN TANYA MÓDRA

Parasztsonka, házi kolbász-sajtok, zöldségek

István Tanya's own cold platter - peasant's ham,

home-made sausages, cheeses and vegetables

Gemischte Kostprobe nach István Tanya Art – Bauernschinken,

hausgemachte Wurst, Käsen Gemüse

1 680 Ft

TATÁRBEEFSTEAK | 10 DKG

Pácolt bélszínből készítve, hagyományosan ízesítve

Tatarbeefsteak mixed on-demand with vegetables and toast

Beef Tataré aus gepökeltém Lenden bereits traditionell gemischt

2 680 Ft

MELEG ELŐÉTEL

WARM STARTER

WARME VORSPEISE

VELŐRÓZSÁK PIRÍTÓSSAL

Meleg pirítóson tojasos, hagymás raguval

Bone marrow on toast, egg and onion ragout

Hirnrosen mit Toast – Ragout auf warmen Toast mit Ei und Zwiebel

1 080 Ft



**MÁLNALEVES HIDEGEN,
AHOGY JOE BÁCSI SZERETI**

820 Ft

I 140 Ft

*Cold raspberry soup the way Uncle Joe likes it
Kalte Himbeerensuppe nach Onkel Joe's Geschmack*

ERŐLEVES TÉSztÁVAL VAGY TOJÁSSAL

560 Ft

840 Ft

*Consommé there is one yolk or noodles in the clear soup
Kraftbrühe mit Fadennudeln oder Ei*

**ORJALEVES GAZDAGON,
TÉSztÁVAL RÉPÁVAL, ORJA HÚSSAL**

820 Ft

I 140 Ft

*Rich broth we put noodles, meat and carrots
in the delicious clear soup
Reichhaltige Rippensuppe mit hausgemachten
Nudeln, Fleisch und Karotten*

**VÁMPÍRÚZÓ FOKHAGYMA KRÉMLEVES
PIRÍTOTT ZSEMLEKOCKÁVAL**

720 Ft

980 Ft

*Garlic cream soup with toasted bread pieces, against Vampires
Vampire fernhaltende Knoblauchcremesuppe
mit gerösteten Semmelwürfeln*

VÁMPÍRÚZÓ FOKHAGYMA KRÉMLEVES CIPÓBAN

I 140 Ft

*Garlic cream soup in a baked loaf, against Vampires
Vampire Fernhaltende Knoblauchcremesuppe im Wecken*

TÁRKONYOS RAGULEVES BURGONYAGOMBÓCCAL

820 Ft

I 140 Ft

*Tarragon-seasoned broth with potato noodles
- we cook it from beef with cream
and serve it with a slice of lemon
Ragoutsuppe mit Estragon, Kartoffelknödeln,
in der Tasse – zubereitet aus Rindfleisch,
serviert mit Sahne und einer Scheibe Zitrone*

GÖRÖG SALÁTA | NAGY ADAG

Greek salad | big portion

Griechischer Salat | große Portion

1 780 FT

**KEMENCÉS FÜSTÖLTSAJT SZEZÁMMAGGAL,
GRILL ZÖLDSÉGEKKEL**

Cheese from the oven with sesame seeds and grilled vegetables

Schafskäse aus dem Ofen mit Sesamkörner und gegrilltem Gemüse

2 380 FT

SAJTKÜLÖNLEGESSÉGEK TÁLJA PIRTÓSSAL

4 féle termelői sajt, fűszervaj, alma, dió, toast kenyér

Cheese platter - 4 different types of cheese, apple, walnut, spicy butter and toast

Käseplatte – mit 4 verschiedenen Käsesorten, Apfel, Nuss, Kräuterbutter und Toast

2 380 FT

**RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT,
HASÁB BURGONYÁVAL ÉS TARTÁR MÁRTÁSSAL**

Trappista cheese in breadcrumbs, French fries and tartar sauce

Panierte Trappistenkäsescheiben mit Pommes und Sauce Tartare

2 480 FT

GYEREK MENÜK | CHILDREN'S MENU | KINDERMENÜ

**Bogyó KEDVENCE A RÁNTOTT CSIRKEMELL,
HASÁBBURGONYÁVAL ÉS KETCHUPPEL**



Babóca's favourite: Chicken breast in breadcrumbs with French fries, ketchup

Babóca's Lieblingssspeise: Panierte Hühnerbrust mit Pommes, Ketchup

1 080 FT

**Babóca KEDVENCE A RÁNTOTT SAJT,
HASÁBBURGONYÁVAL ÉS TARTÁRMÁRTÁSAL**



Bogyó's favourite: cheese in breadcrumbs, French fries, tartar sauce

Bogyó's Lieblingssspeise, paniertes Käse mit Pommes und Sauce Tartare

1 080 FT

VEGYES FATÁLAK ÉHES EMBEREK RÉSZÉRE
MIXED PLATTERS FOR HUNGRY PEOPLE
GEMISCHTE HOLZPLATTEN FÜR HUNGRIGE GÄSTE

ISTVÁN TANYA FATÁL | 2 SZEMÉLYES

6 380 Ft

*Rántott csirkemell, sajttal-, baconnal-, paradicsommal-,
 hagymával töltött sertés borda, rántott sajt, vegyes köret, tartármártás*

*István Tanya Platter for 2 persons - roasted chicken breast, pork rib
 "Budafok" art, cheese in breadcrumbs, French fries, rice, vegetable
 sidedish and tartar sauce*

*Holzplatte auf István Tanya Art für 2 Personen – gebratene Hühnerbrust,
 mit Käse, Bacon und Tomaten gefüllten Schweinskotelett, paniertes Käse,
 Pommes-Reis, Sauce Tartare*

BUDAFOKI FATÁL | 2 SZEMÉLYES

6 380 Ft

*Sörtésztában sült pulykamell, cigánypecsenye,
 rántott gomba, vegyes köret, tartármártás*

*Budafok platter for 2 persons - fried turkeybreast in batter with beer,
 roasted pork "Gipsy" art, mushroom in breadcrumbs, tartar sauce, rice,
 vegetable sidedish, potato with parsley*

*Budafoker Holzplatte für 2 Personen – Putenbrust im Bierteigmantel,
 Zigeunerbraten, Sauce Tartare, gemischte Beilage, gebratene Pilzköpfe
 mit Petersilienkartoffeln*

ERDÉLYI FATÁNYÉROS | 2 SZEMÉLYES

6 380 Ft

*Tarja, sertésszűz, roston sült máj, petrezselymes burgonya, rizs,
 vegyes savanyúságokkal*

*Transylvanian platter for two persons - grilled pork neck
 and pork fillet, calf liver, mixed side dishes, pickles*

*Holzplatte aus Transilvanien für zwei Personen – gegrillter
 Schweinekamm, Schweinemedallion, Kalbsleber vom Rost,
 serviert mit gemischten Beilagen und Säuren*



ERDÉLYI FATÁNYÉROS | I SZEMÉLYES**3 280 FT**

Tarja, sertésszűz, roston sült máj, petrezselymes burgonya, rizs, vegyes savanyúságokkal

*Transylvanian platter - grilled pork neck and pork fillet, calf liver, mixed side dish, pickles
Holzplatte aus Transilvanien – gegrillter Schweinekamm, Schweinemedallion,
Kalbsleber, gemischte Beilagen und Säuren*

ISTVÁN TANYA TEKERCS**2 720 FT**

Sertés csülökkel, kolbásszal, lilahagymával töltött sertés borda

Istvántanya rolls with sidedish - spare rib stuffed with smoked sausage, trotters and red onions, in breadcrumbs and fried in hot oil, served with French fries

István Tanya Rolle – Mit Wurst, Haxen und roten Zwiebeln gefüllten Schweinekotelett, gebraten im heissen Öl mit Pommes

BUDAFOKI SERTÉSBORDA**2 480 FT**

Sajttal-, baconnal-, paradicsommal-, hagymával töltött sertés borda

Rib Budafoki style - a pork chop is stuffed with onion, tomato, bacon and cheese before it is fried in breadcrumbs...

Schweinskotelett auf Budafok Art – Mit Zwiebeln, Tomaten, Bacon und Käse gefüllten Schweinekotelett

BORJÚPAPRIKÁS GALUSKÁVAL, TEJFÖLLEL**2 880 FT**

Veal goulash with paprika, dumplings with sour cream

Kalbsgulasch mit Nockerln und Sauerrahm

SZTRAPACSKA**2 080 FT**

Juhtúró, pirított szalonna, lyoni hagyma

Sztrapacska - made by our own recipe, strapachka

with sheep cheese and fried bacon, it is topped Lyon-onions

Strapatschka – Nockerl mit Schafskäse nach eigenem Rezept, mit gerösteten Speck und Lyon-Zwiebeln

CSÜLKÖS SZTRAPACSKA**2 420 FT**

Juhtúró, pirított csülök-szalonna, lyoni hagyma

Sztrapacska with trotters, fried bacon, it is topped Lyon-onions

Strapatschka mit Schafskäse, gerösteter Schweinshaxe-Speck, Lyon-Zwiebel

BAROMFI UDVARUNK KINCSEI**CSIRKÉS CÉZÁRSALÁTA****2 580 Ft**

*Fűszeres csirkemell csíkok, jégsalátaágyon,
fokhagymás pirítós, paradicsom, öntet, reszelt sajt*

*Ceasar salad with chicken - spicy stripes of chicken breast on iceberg lettuce salad
with garlic on toast, tomato, dressing and grated cheese*

*Cesarsalat aus Hühnerfleisch – gewürzte Hühnerbruststreifen, Eisbergsalat,
Toast mit Knoblauch, Tomate, geriebener Käse, Sauce*

CSIRKEBATYUK**2 680 Ft**

*Vajas tésztában töltött aszalt gyümölcsös
csirkemell csíkok, konyakos meggy mártás*

Chicken pie stuffed with dried fruits served in sour-cherry sauce with cognac

Hühnertaschen mit Trockenobstfüllung in Blätterteig mit Sauerkirschesauce

BAZSALIKOMOS JÉRCEMELL**2 580 Ft**

Lágsajttal, bazsalikkal töltött jércemell, illatos laskagomba mártással

Chicken breast spiced with basil and soft cheese served with sweet-smelling mushroom sauce

Pouardenbrust gefüllt mit Weichkäse und Basilikum, dazu duftende Seitlingsauce



*Lepje meg kedvesét,
barátait, üzleti partnerét
egy igazán hangulatos
ajándékkal!*

BORZAS SZELET KÁRPÁTI MÓDRA**2 680 Ft****Fokhagymás burgonya köntös, tejföl, reszelt sajt**

Fuzzy chop Kárpát style – it is far from dietary... a pork chop is dressed in garlic and potato then fried and topped with cream and grated cheese if you wish

Schnitzel auf Karpaten Art – nicht gerade kalorienarm das Rippenstück bekommt einen Knoblauch-Kartoffelmantel, es wird gebraten serviert mit Sauerrahm und geriebenem Käse

BRASSÓI APRÓPECSENYE „AHÁNY HÁZ, ANNYI SZOKÁS...”**2 780 Ft****SERTÉSSZŰZ, KOCKÁRA VÁGOTT HÁZI SÜLT BURGONYA**

Tenderloin slices Brassói style – tenderloin slices are seasoned with pepper, tomato, onion and bacon, then they are roasted with potato cubes...

Brassauer Kleinbraten – Die Fleischwürfel werden mit Paprika, Tomaten, Speck, gehackte Zwiebeln und Knoblauch gewürzt dann wird das Ganze mit Kartoffelwürfeln zusammen gebraten

CIGÁNYPECSENYE**2 480 Ft****Sertés tarja, sült „kakas” taréj**

Rib-roast “Gipsy” style – rib-roast is covered in flour seasoned with paprika is fried in garlic oil then it is crowned with a cock crest

Zigeunerbraten – in Paprika-Mehl gewälzter Schweinekamm mit Knoblauch, wird gebraten und mit gegrilltem Speck geschmückt

BÉCSISZELET**2 480 Ft**

Wiener Schnitzel – the one overhanging from the plate...

Riesen-Wienerschnitzel – riesengroß!

BÉCSISZELET – LE FOG LÓGNI A TÁNYÉRRÓL! | 35 DKG**4 380 Ft**

XXL Wiener Schnitzel – the one overhanging from the plate and cover it...

XXL Riesen-Wienerschnitzel – hängt vom Teller’runter...



BÉLSZÍN LYONI HAGYMÁVAL

4 280 Ft

Marha bélszín, lyoni hagyma, igény szerint átsütve

*Joint of beef with Lyon onions - steak is served with crispy onion rings
Filetsteak mit Lyonzwiebeln – Steak mit knusprigen Zwiebelringen,
braten nach Geschmack*

BÉLSZÍN ZÖLDBORS MÁRTÁSSAL

4 280 Ft

Marha bélszín, zöldbors mártás, igény szerint átsütve

*Joint of beef with green pepper sauce - rare, medium or well-done
Rindfiletsteak mit grüner Pfeffersauce, braten nach Geschmack*

HAGYMÁS ROSTÉLYOS

2 980 Ft

Marha rostélyos, lyoni hagyma, hasáburgonya

*Roasted pork with onion and french fries
Rostbraten mit Lyon-Zwiebel serviert mit Pommes frites*

HALAK | FISHES | FISCHGERICHTE

**HARCSA GYROS TÁL, AHOGY TISZECSEGÉN
A HALÁSZCSÁRDÁBAN MUTATTÁK**

2 880 Ft

*Catfish gyros plate as shown at Tiszacsege
Welsgyros Platte, wie wir das in Tiszacsege gesehen haben*

HARCSAFILÉ RÁNTVA

2 480 Ft

*Catfish fillet in breadcrumbs
Gebratene Welsfilet*

HARCSAFILÉ ROSTON PAPRIKÁS LISZTBEN SÜTVE

2 480 Ft

*Roasted catfish fillet, in paprika flour
Welsfilet vom Rost, in Paprikamehl gewälzt*

FOGAS FILÉ MANDULÁS KÉREGBEN

2 820 Ft

*Zander fillet in almond crust
Zanderfilet mit knusprigen Mandelmantel*



RIZS <i>Rice</i> <i>Reis</i>	380 FT
RIZI-BIZI <i>Rice with peas</i> <i>Risipisi – Reis mit Zuckererbsen</i>	480 FT
SÜLT ZÖLDSÉGEK <i>Fried vegetables</i> <i>Gebratene Gemüse</i>	780 FT
PETREZSELYMES BURGONYA <i>Potatoes with parsley</i> <i>Petersilienkartoffeln</i>	480 FT
HASÁBBURGONYA ROPOGÓSRA SÜTVE <i>French fries</i> <i>Pommes Frites</i>	480 FT
STEAK BURGONYA <i>Steak potatoes</i> <i>Steak-Kartoffeln</i>	480 FT
HÁZI BURGONYAKROKETT <i>Croquette potatoes</i> <i>Kartoffelkroketten</i>	480 FT
HÁZI GALUSKA <i>Home made gnocchi</i> <i>Spätzle</i>	480 FT



HÁZI KÁPOSZTASALÁTA	480 Ft
<i>Pickled cabbage</i> <i>Hausgemachter Krautsalat</i>	
CSEMEGEUBORKA	480 Ft
<i>Pickled cucumber</i> <i>Delikatessgurke</i>	
ALMAPAPRIKA	480 Ft
<i>Apple-shape peppers</i> <i>Apfelpaprika</i>	
UBORKASALÁTA – IGÉNY SZERINT TEJFÖLÖSEN!	640 Ft
<i>Cucumber salad, with cream as you wish</i> <i>Gurkensalat, nach Wunsch mit Sauerrahm</i>	
PARADICSOMSALÁTA	640 Ft
<i>Tomato salad - seasonally made</i> <i>Tomatensalat – Saison gemäss</i>	
HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG	540 Ft
Káposztasaláta, almapaprika, dinnye és csemeg uborka <i>Homemade mixed - pickled cabbage, apple-shape peppers,</i> <i>pickled watermelon and pickled cucumber</i> <i>Hausgemachter gemischter Salat aus Sauergemüse – Krautsalat,</i> <i>Apfelpaprika, grüne Melone und saure Gurke</i>	
CSÍPŐS HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG	540 Ft
Káposztasaláta, csípős almapaprika, csípős dinnye, pepperóni és csemeg uborka <i>HOT Homemade mixed - pickled cabbage, apple-shape peppers,</i> <i>pickled watermelon and pickled cucumber</i> <i>Scharfer hausgemachter gemischter Salat aus Sauergemüse –</i> <i>Krautsalat, Apfelpaprika, grüne Melone und saure Gurke</i>	
CÉKLA – IDÉNY SZERINT!	540 Ft
<i>Beetroot - seasonally made</i> <i>Rote Beete – Saison gemäss</i>	
KOVÁSZOS UBORKA JÉGÁGYON, FRISS KAPORRAL – IDÉNY SZERINT!	500 Ft
<i>Pickled cucumber with fresh dill on icebed - seasonally made</i> <i>Auf Eis gelegten Salzgurken mit frischem Dill – Saison gemäss</i>	

**CSOKI MOUSSE MEGGYÖNTETTEL,
MOGYORÓ ÉS MANDULADARABOKKAL****890 FT**

*Mousse au Chocolat with sour-cherry sauce, almond and hazelnut splinters
Schockoladenmousse mit Sauerkirschsaure mit Mandel- und Haselnussplittern*

HÁZI TÚRÓFÁNK FAHÉJJAS TEJFÖLLEL**890 FT**

*Cottage cheese doughnut - the dough containing cottage cheese is rolled,
fried and the cakes are served with cinnamon cream...
Topfenkrapfen mit Zimtzucker bestreut serviert mit Sauerrahm*

HÁZI GESZTENYÉS SOMLÓI GALUSKA, KÁLMI-ZSÓTI RECEPTJE ALAPJÁN**890 FT**

*Sponge cake "Somlói" style
Hausgemachte Schomlauer Nockerl mit Kastanien*

GOMBÓCDA DESSZERT VARIÁCIÓ**890 FT**

*Csoki mousse, házi gesztenyés somlói galuska, vanília fagyi,
öntettel, mogyoróval, mandulával*

*Dessert variation in balls - chocolate mousse, home-made Somlói with chestnut,
vanilla ice with sauces, sprinkled with nuts and almonds
Kugelchen-Dessert Variationen - Schockoladen Mousse, Schomlauer Nockerl
mit Kastanien, Vanilleeis mit Sauce Nüsse und Mandeln*

FAGYALT KÍNÁLATUNKAT KÉRDEZZE A FELSZOLGÁLÓTÓL

*Our selection of ice-cream is on the special offer
Über unsere Eissorten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!*

FÉLADAG RENDELÉSE ESETÉN A TELJES ÁR 70%-ÁT SZÁMOLJUK FEL!

In case of a half portion we charge 70% of the full price.

Bei der Bestellung einer halben Portion verrechnen wir 70% des vollen Preises.

LEVES

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

950 FT/ADAG

FATÁLAK

5 SZEMÉLYES ISTVÁN TANYA FATÁL

14 800 FT

Cordon Bleu, sertésszűz párizsiasan, flekken, szezámmagos csirkemell, rizs, petrezselymes burgonya, zöldkötet, 1 adag házi vegyes savanyúság

8 SZEMÉLYES ISTVÁN TANYA FATÁL

23 800 FT

Cordon Bleu, sertésszűz párizsiasan, flekken, szezámmagos csirkemell, rizs, petrezselymes burgonya, zöldkötet, 2 adag házi vegyes savanyúság

5 SZEMÉLYES BUDAFOKI FATÁL

14 800 FT

Vendégváró csirkecomb, rablólús nyárson, kapros juhtúróval töltött pulykamell, budafoki sertésborda, rizs, zöldkötet, steakburgonya, 1 adag házi vegyes savanyúság

8 SZEMÉLYES BUDAFOKI FATÁL

23 800 FT

Vendégváró csirkecomb, rablólús nyárson, kapros juhtúróval töltött pulykamell, budafoki sertésborda, rizs, zöldkötet, steakburgonya, 2 adag házi vegyes savanyúság

5 SZEMÉLYES VEGYES FATÁL

14 800 FT

Sült csülök, ropogós kacsacomb, kijeji pulykamell, rántott gomba, rántott sajt, rizs, párolt lilakáposzta, hagymás törtburgonya

8 SZEMÉLYES VEGYES FATÁL

23 800 FT

Sült csülök, ropogós kacsacomb, kijeji pulykamell, rántott gomba, rántott sajt, rizs, párolt lilakáposzta, hagymás törtburgonya



ITAL PACK

2x1 liter rostos üdítő

2x1,25 liter szénsavas üdítő

2x1,5 liter ásványvíz

7 900 FT

ÉJFÉLI ÉTELEK

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával **2 680 FT**

Erdélyi mini töltöttkáposzta tejföllel **2 380 FT**

Klasszikus hidegtál 10 személyre **2 580 FT/FŐ**

(Franciasaláta alapon, casino tojás, tormakrémmel töltött sonkatekerics, csabai sertéskaraj, kalocsai pulykamell)

Csoportok részére terembérleti díj nincs! A számla végösszegéhez 10% service díj felszámolásra kerül
Lehetőség van CD, DVD VHS lejátszására. Zenészeknek színpadot, vetítéshez projektort és vásznat biztosítunk

ÜDÍTŐK, ÁSVÁNYVIZEK | SOFT DRINKS, MINERAL WATERS | SÄFTE, MINERALWASSER

HÁZI LIMONÁDÉ – KLASSZIKUS CITROMOS <i>Homemade lemonade</i> <i>Hausgemachte Limonade</i>	1 dl	150 Ft
ÍZESÍTETT HÁZI LIMONÁDÉ – BODZA, EPER, ZÖLDALMA, MANGÓ, MARACUJA <i>Flavored homemade lemonade - bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit</i> <i>Aromatisierte hausgemachte Limonade - Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht</i>	1 dl	180 Ft
CITROM FAGYIS HÁZI LIMONÁDÉ MÁLNA DARABOKKAL <i>Syrup - bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit</i> <i>Sirupe - Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht</i>	0,5 l	990 Ft
SZÖRPÖK – BODZA, EPER, ZÖLDALMA, MANGÓ, MARACUJA <i>Flavored homemade lemonade - bodza, strawberry, green apple, mango, passion fruit</i> <i>Aromatisierte hausgemachte Limonade - Bodza, Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Passionsfrucht</i>	1 dl	150 Ft
COCA COLA	0,20 l	440 Ft
COCA COLA LIGHT	0,20 l	440 Ft
COCA COLA ZERO	0,20 l	440 Ft
FANTA – NARANCS	0,20 l	440 Ft
SPRITE	0,20 l	440 Ft
GYÖMBÉR <i>Ginger Ale</i> <i>Ingwer</i>	0,25 l	440 Ft
TONIC	0,25 l	440 Ft
CAPPY – ALMALÉ <i>Cappy - apple juice</i> <i>Cappy - Apfelsaft</i>	0,30 l	440 Ft
CAPPY – ŐSZIBARACKLÉ <i>Cappy - peach juice</i> <i>Cappy - Pfirsichsaft</i>	0,30 l	440 Ft
CAPPY – ANANÁSZ <i>Cappy - pineapple juice</i> <i>Cappy - Anannassaft</i>	0,30 l	440 Ft
CAPPY – NARANCS JUICE <i>Cappy - orange juice</i> <i>Cappy - Orangensaft</i>	0,30 l	440 Ft

ICE TEA – CITROM <i>Ice Tea - lemon</i> <i>Ice Tea - Zitrone</i>	0,30 l	440 Ft
ICE TEA – BARACK <i>Ice Tea - peach</i> <i>Ice Tea - Pfirsich</i>	0,30 l	440 Ft
NATUR AQUA ÁSVÁNYVÍZ – SZÉNSAVAS <i>Natur Aqua mineral water - Fizzy</i> <i>Natur Aqua Mineral - mit Kohlensäure</i>	0,25 l	400 Ft
NATUR AQUA ÁSVÁNYVÍZ – SZÉNSAVMENTES <i>Natur Aqua still mineral water</i> <i>Natur Aqua Mineral - ohne Kohlensäure</i>	0,25 l	400 Ft
SZÓDA <i>Soda</i> <i>Sodawasser</i>	0,10 l	90 Ft
ASZTALI SZÓDA HAGYOMÁNYOS ÜVEGPALACKBAN <i>Traditional soda water in a bottle</i> <i>Tischsodawasser in traditioneller Flasche</i>	1,0 l	790 Ft

KÁVÉK, TEÁK | COFFEE, TEA | KAFFEE, TEE

ESPRESSO <i>Espresso</i> <i>Kaffee</i>		400 Ft
HOSSZÚ KÁVÉ <i>Long Coffee</i> <i>Verlängerter</i>		440 Ft
CAPPUCCINO		550 Ft
CAFFE LATTE		550 Ft
MELANGE		600 Ft
JEGESKÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL <i>Ice coffe with vanilla ice-cream</i> <i>Eiskaffee mit Vanille Eis</i>		890 Ft
SZIVAR TEÁK – FEKETE, MÁLNA, BARACK, JÁZMIN, MENTA <i>Tea - black, raspberry, peach, jasmine, mint</i> <i>Tee - Schwarz, Himbeere, Pfirsich, Jasmin, Minze</i>		710 Ft



SÖRÖK | BEERS | BIER

CSAPOLT SÖRÖK | DRAUGHT BEER | FASSBIER

<i>Staropramen</i>	<i>0,3 l</i>	550 Ft
<i>Staropramen</i>	<i>0,5 l</i>	750 Ft

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLED BEERS | FLASCHENBIER

<i>Borsodi</i>	<i>0,5 l</i>	660 Ft
<i>Stella Artois</i>	<i>0,5 l</i>	660 Ft
<i>Staropramen - barna</i> <i>Staropramen - brown</i> <i>Staropramen - brown</i>	<i>0,5 l</i>	690 Ft
<i>Staropramen - búza</i> <i>Staropramen - wheat</i> <i>Staropramen - Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	760 Ft
<i>Leffe - Blonde</i>	<i>0,33 l</i>	790 Ft
<i>Floris Kriek - meggyes sör</i>	<i>0,33 l</i>	850 Ft
<i>Stella Artois - alkoholmentes</i> <i>Stella Artois - non-alcoholic</i> <i>Stella Artois - alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	690 Ft

PEZSGÓK | CHAMPAGNES | SEKTE

<i>Törley - édes</i> <i>Törley - sweet</i> <i>Törley - süß</i>	<i>0,75 l</i>	2 700 Ft
<i>Törley - száraz</i> <i>Törley - dry</i> <i>Törley - trocken</i>	<i>0,75 l</i>	2 700 Ft
<i>Hungária Extra Dry</i>	<i>0,2 l</i>	1 500 Ft
<i>Hungária Extra Dry</i>	<i>0,75 l</i>	3 900 Ft



SOLTVADKERTI PÁLINKÁK | PALINKAS FROM SOLTVADKERT |
SCHNÄPSE AUS SOLTVADKERT

SZEKERES – TÖRKÖLY <i>Szekeres - marc</i> <i>Szekeres - Trester</i>	<i>4 cl</i>	880 Ft
SZEKERES – BARACK <i>Szekeres - apricot</i> <i>Szekeres - Aprikosen</i>	<i>4 cl</i>	880 Ft
SZEKERES – SZILVA <i>Szekeres - plum</i> <i>Szekeres - Pflaume</i>	<i>4 cl</i>	880 Ft
SZEKERES – KÖRTE <i>Szekeres - pear</i> <i>Szekeres - Birne</i>	<i>4 cl</i>	880 Ft
SZEKERES – MÉZES BARACK <i>Szekeres - apricot with Honey</i> <i>Szekeres - Honigaprikose</i>	<i>4 cl</i>	980 Ft



SZICSEK PÁLINKÁK | PALINKAS FROM SZICSEK |
SCHNÄPSE AUS SZICSEK

SZICSEK – IRSAI OLIVÉR <i>Szicsek - irsai oliver</i> <i>Szicsek - Irsai Oliver</i>	<i>4 cl</i>	1 460 Ft
SZICSEK – BIRS <i>Szicsek - quince</i> <i>Szicsek - Quitte</i>	<i>4 cl</i>	1 460 Ft
SZICSEK – MÁLNA <i>Szicsek - raspberry</i> <i>Szicsek - Himbeer</i>	<i>4 cl</i>	1 970 Ft
SZICSEK – CIGÁNYMEGGY <i>Szicsek - gipsycherry</i> <i>Szicsek - Schwarzkirsche</i>	<i>4 cl</i>	1 460 Ft



FEHÉR BOROK | WHITE WINES | WEISSWEINE

BŐSZE – IRSAI OLIVÉR – SZÁRAZ, FEHÉR Bősze - Irsai Olivér - dry, white Bősze - Irsai Olivér - Trocken, Weiss	0,75 l 1 dl	3 000 FT 440 FT
BŐSZE – KVATERKA – SZÁRAZ, FEHÉR Bősze - KVATERKA - dry, white Bősze - KVATERKA - Trocken, Weiss	0,75 l	3 000 FT
MOLNÁR – MÓRI ZENIT – SZÁRAZ, FEHÉR Molnár - Móri Zenit - dry, white Molnár - Móri Zenit - Trocken, Weiss	0,75 l 1 dl	3 200 FT 440 FT
VÁRSZEGI – BUDAFOKI – RIZLING CUVÉE 2016 – SZÁRAZ, FEHÉR Várszegi - Rizling Cuvée 2016 - dry, white Várszegi - Rizling Cuvée 2016 - Trocken, Weiss	0,75 l 1 dl	3 200 FT 440 FT
LAPOSA – FRISS RIZLING – SZÁRAZ, FEHÉR Laposa - Friss Rizling - dry, white Laposa - Friss Rizling - Trocken, Weiss	0,75 l	3 400 FT
BŐSZE – CHARDONNAY – SZÁRAZ, FEHÉR Bősze - Chardonnay - dry, white Bősze - Chardonnay - Trocken, Weiss	0,75 l	3 200 FT
BŐSZE – IRSAI OLIVÉR – FÉLÉDES, FEHÉR Bősze - Irsai Olivér - half sweet, white Bősze - Irsai Olivér - Halb Süss, Weiss	0,75 l 1 dl	3 200 FT 440 FT
MOLNÁR – GYÖNGYÖZŐ – SZÁRAZ, FEHÉR Molnár - Gyöngyöző - dry, white Molnár - Gyöngyöző - Trocken, Weiss	0,75 l 1 dl	3 000 FT 440 FT

ROZÉ BOROK | ROSE WINES | ROSÉWEINE

BŐSZE – FANNY ROSE – SZÁRAZ, ROZÉ Bősze - Fanny Rose - dry, rose Bősze - Fanny Rose - Trocken, Rosé	0,75 l 1 dl	3 200 FT 440 FT
JUHÁSZ – ROSE GYÖNGYÖZŐ – SZÁRAZ, ROZÉ Juhász - Rose Gyöngyöző - dry, rose Juhász - Rose Gyöngyöző - Trocken, Rosé	0,75 l 1 dl	3 200 FT 440 FT
MOLNÁR – MÓRI ROSE – SZÁRAZ, ROZÉ Molnár - Móri Rose - dry, rose Molnár Móri Rose - Trocken, Rosé	0,75 l	3 000 FT
GYÖRGY VILLA – BUDAFOKI – SYRAH – SZÁRAZ, ROZÉ György Villa - Syrah - dry, rose György Villa - Syrah - Trocken, Rosé	0,75 l	3 500 FT

VÖRÖS BOROK | RED WINES | ROTWEINE

BŐSZE – ZWEIGELT – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Bősze - Zweigelt - dry, red</i> <i>Bősze - Zweigelt - Trocken, Rot</i>	0,75 l 1 dl	3 200 Ft 440 Ft
LICS – BUDAFOKI – CABERNET FRANC – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Lics - Cabernet Franc - dry, red</i> <i>Lics - Cabernet Franc - Trocken, Rot</i>	0,75 l 1 dl	3 700 Ft 500 Ft
TAKLER – MERLOT – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Takler - Merlot - dry, red</i> <i>Takler - Merlot - Trocken, Rot</i>	0,75 l	5 900 Ft
GERE ATTILA – VILLÁNYI – PORTUGIESER – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Gere Attila - Villányi Portugieser - dry, red</i> <i>Gere Attila - Villányi Portugieser - Trocken, Rot</i>	0,75 l	4 000 Ft
KATONA – BUDAFOKI – CABERNET FRANC – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Katona - Cabernet Franc - dry, red</i> <i>Katona - Cabernet Franc - Trocken, Rot</i>	0,75 l	3 500 Ft
GERE ATTILA – ATHUS CUVEÉ – SZÁRAZ, VÖRÖS <i>Gere Attila - Athus Cuveé - dry, red</i> <i>Gere Attila - Athus Cuveé - Trocken, Rot</i>	0,75 l	5 500 Ft
EGRI KORONA – MENOIRE – FÉLÉDES, VÖRÖS <i>Egri Korona - Menoire - half sweet, red</i> <i>Egri Korona - Menoire - Halb Süss, Rot</i>	0,75 l	2 900 Ft



WHISKY | WHISKY | WHISKY

JOHNNIE WALKER	4 cl	870 Ft
BALLANTINES	4 cl	870 Ft
JIM BEAM	4 cl	870 Ft
JAMESON	4 cl	980 Ft

SZESZESITALOK | SPIRITS | SPIRITUOSEN

TEQUILA SILVER	4 cl	880 Ft
BACARDI RUM	4 cl	880 Ft
FINNLANDIA VODKA	4 cl	880 Ft
GORDON'S GIN	4 cl	880 Ft

BRANDY | BRANDYES | WEINBRÄNDE

METAXA***	4 cl	800 Ft
METAXA*****	4 cl	980 Ft

LIKŐRÖK | LIQUEURS | LIKÖRE

BAILEY'S	4 cl	950 Ft
BECHEROVKA	4 cl	980 Ft

VERMUTOK | VERMUTHS | VERMUTH

MARTINI – SZÁRAZ - dry - trocken	8 cl	880 Ft
MARTINI – ÉDES - sweet - süß	8 cl	880 Ft
APEROL SPRITZ		1 420 Ft
CAMPARI	8 cl	980 Ft

GYOMORKESERŰK | BITTERS | MAGENBITTER

UNICUM	4 cl	880 Ft
UNICUM – SZILVA - plum - Pflaume	4 cl	880 Ft
JAGERMEISTER	4 cl	980 Ft
RED BULL – ENERGIAITAL - energy drink - Energiegetränk	4 cl	780 Ft

ÁFÁS ÁRAINK A SERVICE DÍJAT NEM TARTALMAZZÁK!

The service charge is 10% | Service is not included in our gross prices.

Der Service beträgt 10% | Die angegebenen Preise beinhalten keinen Serviceanteil, dieser wird aber in der Rechnung separat aufgeführt.

