

Grapos
SOFT DRINKS

STAROPRAMEN

bugatti



PANNÓNIA PUB & GRILL RESTAURANT

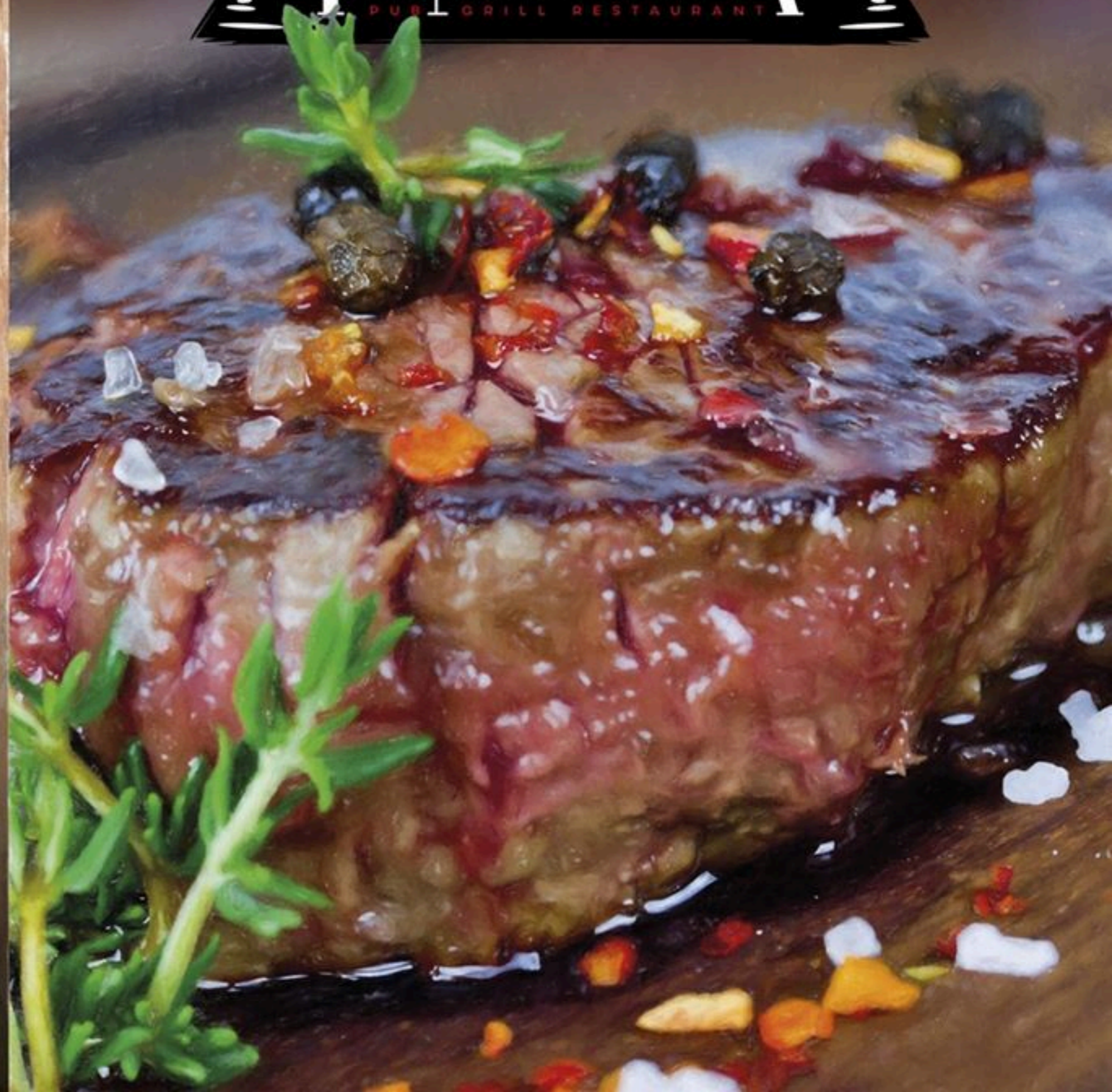
9700 Szombathely, Fő tér 29. • Telefon: 06 94 792 987, 06 94 792 456 • Központi email cím: info@pannonia-restaurant.hu

Rendezvény email cím: rendezveny@pannonia-restaurant.hu • Facebook: Pannonia-Restaurant

www.pannonia-restaurant.hu

II. Kategória • Konyhafőnök: Németh Zsolt • Üzletvezető: Bekő András

Üzemeltető: Pannónia Gasztró Kft. 9700 Szombathely, Fő tér 29.





PANNÓNIA

RENDEZVÉNYTEREM

PANNÓNIA ÉS DANUBIA RENDEZVÉNYTERMEK

ÜZLETI ÉS PRIVÁT RENDEZVÉNYEK TÖKÉLETES
HELYSZÍNE SZOMBATHELY SZÍVÉBEN!

RENDEZVÉNYSZERVEZŐ: GÖRÖG ANDREA
TEL: +36 30 247 1451 • +36 94 792 456

LEVESEK SUPPEN / SOUPS

Húsleves kívánság szerint:
májgaluska vagy metélt 000 1090 Ft

- Hühnersuppe nach Ihrer Wahl
(mit Leberknödel oder Nudeln)
- Clear chicken soup with noodles or liver dumpling

Falusi kakashúsleves gazdagon 00 1390 Ft

Üppige Hähnchensuppe
Rich chicken soup



Őrségi vargánya leves
tökös mákos rétesrel 0000 1490 Ft

- Steinpilzsuppe mit Kürbis-Mohnstrudel
- Porcini soup with pumpkin-poppy seed strudel



PHO leves 000000 1590 Ft
(vietnámi tradicionális marhahúsleves)

- Pho Suppe
(vietnamesische Rindsuppe)
- Pho soup
(traditional vietnamese beef soup)



Szezonális frissítő krémleves 1290 Ft

- Erfrischende Cremesuppe
- Seasonal refreshener cream soup

HIDEG ELŐÉTELEK KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

Kacsamáj paté, puertoricói zselé, málna texturái
és vajás kalács 000 2490 Ft

- Entenleberpastete mit Puerto Rican-Gelee,
Himbeer und Butterstolle
- Duck liver paté with Puerto Rican-jelly, raspberry
and butter-scone

Francia tatárbeefsteak kocsányos kapribogyóval
és kerti salátával 000 2990 Ft

- Französisches Beef Tatar mit Kapern und
Gartensalat
- French beef-tatar with capers
and garden salad

Vegyes ízeltő borainkhoz 0000

1990 Ft / 2 fő/2Personen / for 2
3890 Ft / 4 fő/4Personen / for 4

(Pármaisonka, choriso kolbász, dinnye, szőlő,
kacsamáj, sajtok)

- Gemischte Vorspeisen für unsere Weine
(Parmaschinken, Chorizo, Melone, Weintrauben,
Entenleber, Käse)
- Mixed starters to our wines (parma ham, choriso,
melon, grapes, duck liver, cheese)

MELEG ELŐÉTELEK WARME VORSPEISEN WARM STARTERS

Magyaros lángos kolbászmorzsával és
tejföllel 000 1290 Ft

- Ungarische Fladen mit Wurstbrösel und Sauerrahm
- Hungarian scone with sausage crumbs and sour
cream



Rántott kovászosuborka, kaporos majonéz
és mustármag 0000 1290 Ft

- Gebackene Essiggurke mit Dill-Mayonnaise und
Senfkörner
- Fried gherkin with dill-mayonnaise and
mustard seeds



Vasi dödölle tejföllel 00 1690 Ft

- Ungarische Kartoffelnockerln mit Sauerrahm
- Hungarian potato dumplings with sour cream



TAPAS VARIÁCIÓK

02000000

TAPAS VARIATION / TAPAS

Pármai sonka sárga dinnyével 990 Ft

- Parmaschinken mit Honigmelone
- Parma ham with melon

Katalán chorizo ragu tükörtojással 990 Ft

- Katalanische Chorizoragout mit Spiegelei
- Catalan chorizo ragout with fried egg

Lazac tatár avocados majonéz 1390 Ft

- Lachs-Tatar mit Avocado-Mayonnaise
- Salmon-tatar with avocado-mayonnaise

Panko morzsában sült garnéla szójas mungóbabos rizzsel 1390 Ft

- Garnelen im Pankobrösel dazu Reis mit Soja und Mungobohnen
- Shrimps in panko crumbs with soy-rice and mungo beans

Tapas ízelítő 3490 Ft

(lazac tatár avocados majonéz, katalán chorizos ragu tükörtojással, panko morzsában sült garnéla szójas, mungóbabos rizzsel)

- Tapasplatte

(Lachs-Tatar mit Avocado-Mayonnaise, Katalanische Chorizoragout mit Spiegelei, Garnelen im Pankobrösel, Soja-Reis und Mungobohnen)

- Tapas plate

(salmon-tatar with avocado-mayonnaise, catalan chorizo ragout with fried egg, shrimps in panko crumbs with soy-rice and mungo beans)

TAPASAINKHOZ ÉS SALÁTÁINKHOZ AJÁNLJUK

000000

WIR EMPFEHLEN IHNEN ZU UNSEREN SALATEN UND TAPAS

WE RECOMMEND TO OUR SALADS AND TAPAS

Házi pirítós (4 db) 190 Ft

- Hausgemachte Toastbrot
- Homemade toasted bread

Szezámagos bagel 290 Ft

- Bagel mit Sesam
- Bagel with sesam

SALÁTÁK SALATE / SALADS

Kevert idénysaláta vagy zöldsaláta 0000 990 Ft

- Gemischter- oder grüner Salat
- Mixed- or green salad

Camembert dióbundában málnaecetes zöldsalátával és friss málnával 0000 2490 Ft

- Camembert im Walnussmantel dazu Himbeeren und grünen Salat
- Camembert in walnut coat with raspberries and green salad

Ceasarsaláta

– kenyérchips 1990 Ft

- Ceasarsalat mit Brotchips
- Ceasar salad with bread chips

– pirított csirkeköcska 2490 Ft

- mit Hühnerfilet
- with chicken breast

– pankó morzsás garnéla 00000 2990 Ft

- mit Garnelen im Pankobrösel
- shrimps in panko crumbs

Pankomorzsában sült csirkemell nyári salátával 00 2490 Ft

(jégsaláta, sárga dinnye, yuzus joghurt, avokádó, nachos)

- Hühnerfilet im Pankobrösel dazu Sommersalat mit Honigmelone, Yuzus-Joghurt, Avocado und Nachos
- Chicken breast in panko crumbs with summer salad, melon, yoghurt, avocado and nachos

Kacsamell zöldborsós, pácolt gomolyás búzasalátával 0000 2890 Ft

- Erbsen-Weizensalat mit Entenbrust und gebeizten Schafskäse
- Wheat salad with green peas, duck breast and marinated sheep cheese

Smokehouse saláta 00 2690 Ft friss saláta, paradicsom, lilahagyma, grillezett gomolya, szűzpecsenye)

- Smoke House Salat
- (frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebel, gegrillte Schafskäse, Schweinefilet)*
- Smoke house salad

(fresh salad, tomato, red onion, grilled sheep cheese, filet of pork)



VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIACHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

Tempurált patison, tzatziki és lazac kaviár 0000 1990 Ft

- Tempuriertes weisses Kürbis mit Tza-tziki und Lachskaviar
- Tempured flat white pumpkin with tza-tziki and salmon caviar

Kapros juhtúrós sztrapacska 000 1990 Ft

- Dill-Zweckerln mit Schafskäse
- Hungarian potato noodles white sheep cheese and dill

Cukkini tócsni füstölt gomolyával 000 2190 Ft

- Zucchini-Laibchen mit geräuchertem Schafskäse
- Zucchini loaf with smoked sheep cheese

Zöldborsós risottó textúráival 000 2190 Ft

- Erbsenrisotto
- Risotto with green peas

HALAK FISCHE / FISHES

Rábahidvégi tejfölös ponty 0000 3390 Ft

- Karpfen aus Rabahidveg mit Sauerrahm
- Carp with sour cream from Rabahidveg

Pankomorzsában sült fogasfilé szarvasgomba olajos ceasar salátával 0000 3990 Ft

- Zanderfilet im Pankobrösel dazu Ceasarsalat mit Trüffelöl
- Pike perch in panko crumbs with Ceasar salad and truffle oil

Grillezett fogas lecsókrémmel, konfitált édesburgonyával, szalonnafátyollal és tejföllel 00 3990 Ft

- Gegrillte Zanderfilet mit Letschocreme, konfitierte Süßkartoffel, Speck und Sauerrahm
- Grilled pike perch with lecho cream, confited sweet potatoes, bacon and sour cream

Lazacsteak, rántott kovászsuborka, marinált mustármag és kapros majonéz 0000 3990 Ft

- Lachs-Steak mit gebackenen Essiggurken, marinierte Senfkörner und Dill-Mayonnaise
- Salmon steak with fried gherkins, marinated mustard seeds and dill-mayonnaise

Tőkehal, zöldborsó texturái, tempurált patison, lazackaviár és friss kapor 000 3990 Ft

- Kabeljau mit Erbsentexturen, tempuriertes weisses Kürbis, Lachskaviar und Dill
- Cod fish with green peas textures, tempured white pumpkin, salmon caviar and dill



PASTA & RISOTTO

NUDELN UND RISOTTO
NOODLES AND RISOTTO



Parajos, fokhagymás lazacragu kaviárral és papardellével 000000 2990 Ft

- Lachsragout mit Spinat und Knoblauch, Kaviar und Papardelle
- Salmon ragout with spinach, garlic, Caviar and Papardelle

Csirkés, pármái sonkás, mascarpone's penne 00000 2490 Ft

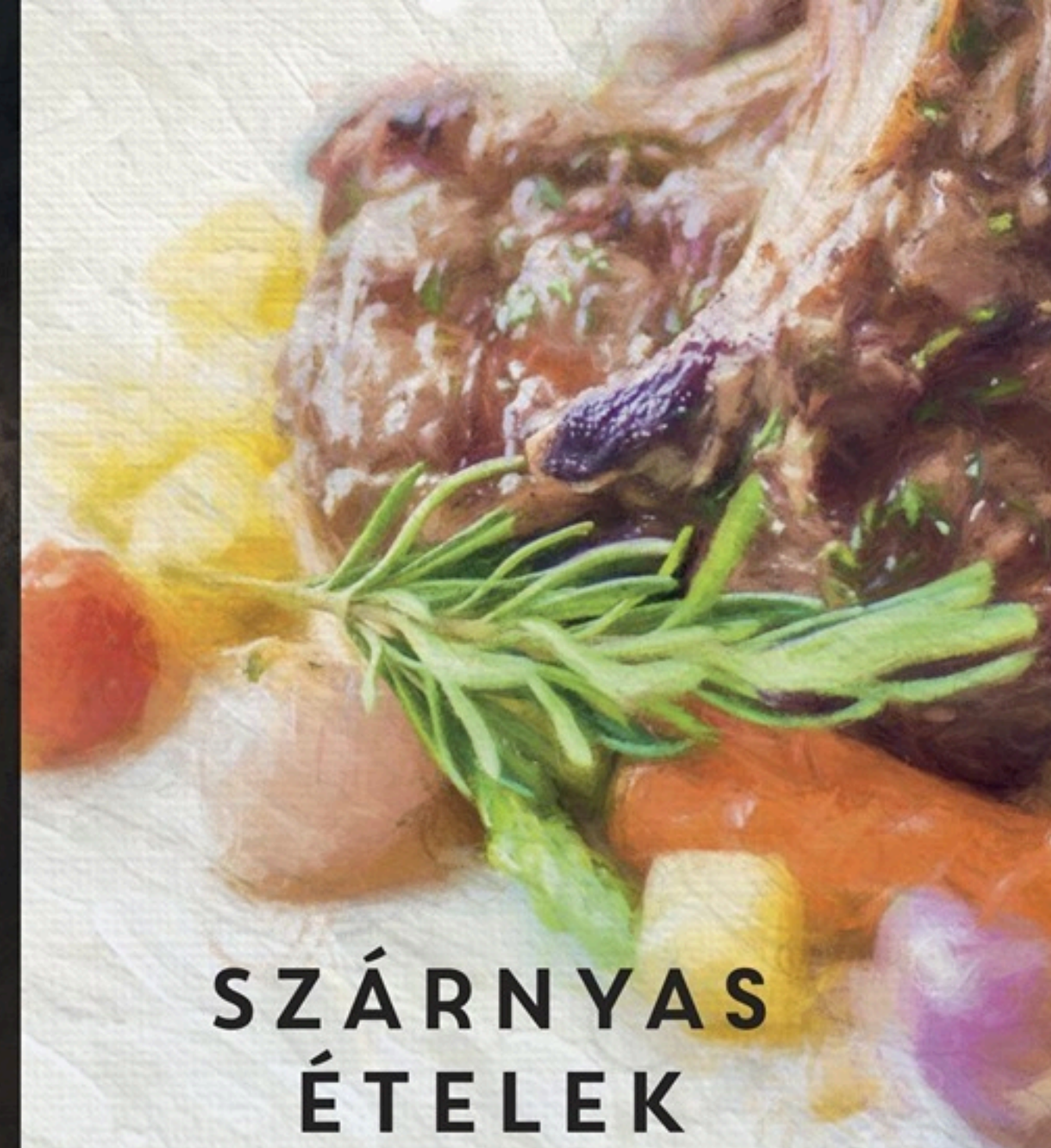
- Mascarpone-Hühnerragout mit Parmaschinken und Penne
- Mascarpone-chicken ragout with parma ham and penne

Kacsamell kukoricakrémes risottoval és textúrái 00 2790 Ft

- Entenrisotto mit Maistexturen
- Duck risotto with corn textures

Sertésszűz pankómorzsában zöldborsós risottóval és textúrái 000 2690 Ft

- Schweinefilet im Pankobrösel dazu Erbsenrisotto
- Pork chops in panko crumbs with green-peas risotto



SZÁRNYAS ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE
POULTRIES

Pármái sonkás sajtkrémmel töltött csirkemell cheddaros burgonyachipsel 000 3490 Ft

- Hühnerfilet mit Parmaschinken und Käsecreme gefüllt dazu Cheddar-Kartoffelchips
- Chicken breast stuffed with parma ham and cheese cream, Cheddarchips

Kijevi csirkemell supreme, zöldborsós risotto és friss borsó hajtás 00000 3490 Ft

- Hühnerfilet nach Kiev mit Erbsenrisotto
- Chicken breast on Kiev style with rice and green peas

Mézes-körtés csirkemell camembert sajttal és vaníliás burgonya pürével 00 3490 Ft

- Hühnerfilet mit Honigbirne, Camembert und Vanille-Kartoffelpürée
- Chicken breast with honey-pears, camembert and mashed vanilla-odini

Teriyaki kacsamell májával, kéksajtos zeller gratin és textúrái 00000 4190 Ft

- Entenbrust mit Entenleber und Teriyakisauce dazu Blaukäse-Selleriegratin
- Duck breast with duck liver, teriyaki sauce and blue cheese-sellery gratin



Magyaros ételek

UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN
HUNGARIAN DISHES

Ropogós malac császár,

égetett csemege kukorica és textúrái 00 2990 Ft

- Knuspriges Ferkelbraten, geröstete Maiskolben und sein Texturen
- Crunchy piglet with roasted corn and it's textures

Csontos sertés karaj rántva, majonéz tojásos

burgonyasaláta és uborkás kaporos frissítő 00000 3190 Ft

- Gebackenes Schweinekarree mit Knochen dazu Mayonnaise-kartoffelsalat und Dill-Gurken
- Fried pork chops, with mayonnaise-potato salad and dill-cucumber

Vasi pecsenye XXI. század 000 2990 Ft

- Ungarisches Schweinekamm
- Hungarian pork chops

Sertéspofa pörkölt, juhtúros kaporos sztrapacska és szalonnafátyol 000 2990 Ft

- Schweinegulasch mit Speck dazu Zweckerln mit Schafskäse
- Pork stew with bacon, hungarian potato noodles and sheep cheese

Sertésszűz Budapest módra újragondolva 000 3990 Ft

- Schweinefilet nach Budapest Art
- Filet of pork on Budapest style

Érlelt marharostélyos magyaros lángossal 000 4990 Ft

- Gereiftes Rostbraten mit ungarischen Fladen
- Aged roastbeef with hungarian scone



VASI RÉGIÓ DEGUSZTÁCIÓS MENÜSOR DEGUSTATIONSMENÜ / DEGUSTATION MENU

123456789

7700 Ft

Amuse bouche

- Őrségi vargányaleves tökösmákos réteszel**
- Steinpilzsuppe mit Kürbis-Mohnstrudel
 - Porcini soup with pumpkin-poppy seed strudel

- Tradicionális vasi dödölle**
- Ungarische Kartoffelnockerln
 - Hungarian potato dumplings

- Rábahivégi tejfölös ponty**
- Karpfen mit Sauerrahm aus Rabahidveg
 - Carp with sour cream from Rabahidveg

- Vasi pecsenye tejfölös, fokhagymás burgonyakrémmel**
- Ungarisches Schweinekamm mit Knoblauch Kartoffelpüree
 - Hungarian pork chops with garlic mashed potatoes

- Őrségi hajdinamálé, cigánymeggy, tökmagropogós és sorbet** 1234
- Buchweizenkuchen mit Kirsche, Kürbiskerne und Sorbet
 - Buckwheat cake with cherries, pumpkin seeds and sorbet

VÁLASSZA KI KÉSZÜLŐ MARHAHÚSÁT,
AHOGYAN ÖN SZERETI!

WÄHLEN SIE BITTE IHR STEAK, WIE SIE ES AM LIEBSTEN MÖGEN!
SELECT YOUR BEEF IN PROGRESS AS YOU LIKE IT

ANGOLOS (VÉRES, SZAFTOS) • ENGLISH (INNEN BLUTIG) • RARE

KÖZEPESEN SÜTÖTT

(KÍVÜL ROPOGÓS HÚSKÉREG, BELÜL RÓZSZÁZÍN, OMLÓS HÚS)
MEDIUM (KRAFTIGE BRAUNE KRUSTE, INNEN ROSA STREIFEN)

ÁTSÜTÖTT • DURCHGEGRILLT • WELL DONE

GRILLEZETT HÚSOK

GEGRILLTE
FLEISCHGERICHTE
GRILLED MEATS

Yuzus grillezett lazac 200 g 2990 Ft

- Gegrillte Lachs mit Yuzu
- Grilled salmon with yuzu

Csirkemell 200 g 1990 Ft

- Hühnerfilet
- Chicken breast

BBQ csirkemell 200 g 2090 Ft

- BBQ Hühnerfilet
- BBQ chicken breast

Teryakis kacsamell steak 250 g 3290 Ft

- Entenbrust mit Teriyaki
- Duck breast with teriyaki

Malac császár 300 g 2390 Ft

- Ferkelbraten
- Roasted piglet

Setés tarja 300 g 2390 Ft

- Schweineschopf
- Pork chops

Baconbe tekert szűzpecsenye 250 g 2590 Ft

- Schweinefilet im Baconmantel
- Filet of pork in bacon coat

Rib Eye steak 250 g 3990 Ft

Steak 250 g 5590 Ft

KÖRETEK BEILAGEN / GARNISHMENTS

Jázmín rizs 690 Ft

- Jasminreis
- Jasmin rice

Hasábburgonya 690 Ft

- Pommes Frites
- French fries

Burgonyapüré 690 Ft

- Kartoffelpüree
- Mashed potatoes

Héjában sült burgonya 690 Ft

- Kartoffel in der Schale gebacken
- Wedges

Cheddarsajtos burgonya chips 990 Ft

- Kartoffelchips mit Cheddar
- Potato chips with cheddar cheese

Idénysaláta 1090 Ft

- Gemischter Salat
- Mixed salad

Grill zöldségek 1190 Ft

- Gegrillte Gemüse
- Grilled vegetables

MÁRTÁSOK SAUCE / SAUCES

Zöldbors mártás 590 Ft

- Grünpfeffersauce
- Green pepper sauce

Cheddarsajt mártás 590 Ft

- Cheddarsauce
- Cheddar sauce

Füstölt paprikás kukoricakrém 590 Ft

- Maiscreme mit geräucherter Paprika
- Corn cream with smoked paprika

BBQ mártás 590 Ft

- BBQ Sauce
- BBQ sauce

Tzatziki 890 Ft

- Tza-tziki

Lecsókrém 790 Ft


- Letschocreme
- Lecho cream

BURGERS

☺☺☺☺☺☺☺

Pannonia Burger 2390 Ft
Csirkeburger, lila coleslaw, parázsburgonya
(Avocados majonéz, grill csirke, cheddar, tükörtojás, saláta)

- Hühnerburger mit lila Coleslaw and Nusskartoffeln
(Avocado-Mayonnaise, Grillhendl, Cheddar, Spiegelei, Salat)
- Chicken burger with purple coleslaw and potatoes
(avocado-mayonnaise, grilled chicken, cheddar, fried egg, salad)

 **Marhaburger, lila coleslaw, parázsburgonya 2590 Ft**
(Marhahús, cheddar jalapenos majonéz, bacon, saláta, unicum szilvás hagymalekvár)

- Hamburger mit lila Coleslaw und Nusskartoffeln
(Rindfleisch, Cheddar, Jalapeno-Mayonnaise, Bacon, Salat, Zwiebelchutney mit Zwetschken-Unicum)
- Hamburger with purple coleslaw and potatoes
(beef, cheddar, jalapeno-mayonnaise, bacon, salad, onion chutney with plum unicum)

Pull&pork 2390 Ft
(lila coleslaw parázsburgonya)
• Pull & Pork
(Schweinefleisch, lila Coleslaw, Nusskartoffel)
• Pull & Pork
(pork, purple coleslaw, potatoes)

ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

- 1 Glutént tartalmazó gabonafélék és az abból készült termékek
- 2 Tojás és az abból készült termékek
- 3 Halfélék és az abból készült termékek
- 4 Mogyorófélék és az abból készült termékek
- 5 Szójaszármazék és az abból készült termékek
- 6 Tejfélek és az abból készült termékek
- 7 Csonthéjas termés és az abból készült termékek
- 8 Zeller és az abból készült termékek
- 9 Mustár és az abból készült termékek
- 10 Szezám és az abból készült termékek
- 11 Csillagfűt és az abból készült termékek
- 12 Puhatestűek (csiga, kagyló, tintahal...) és az abból készült termékek
- 13 Kén származék és az abból készült termékek
- 14 Rákfélék

GYEREK MENÜ KINDERMENÜ DISHES FOR CHILDREN

Sajtós penne 300 1690 Ft
• Penne mit Käse
• Penne with cheese

Rántott sajt jászminizzsel és tartárral 300 1890 Ft
• Gebackene Käse mit Jasminreis und Sauce-Tartar
• Fried cheese with jasmin rice and sauce tartar

Csirke mell pankomorzsában hasábburgonyával 300 1890 Ft
• Hühnerfilet im Pankobrösel mit Pommes Frites
• Fried chicken breast in panko crumbs with french fries

SAVANYÚSÁG SÄURES / PICKLES

Uborkasaláta 300 590 Ft
(natúr, tejfölös)
• Gurkensalat
(natur oder mit Sauerrahm)
• Cucumber salad
(natur or with sour cream)

Házi káposzta saláta 590 Ft
• Hausgemachte Krautsalat
• Homemade cabbage salad

Lila coleslaw 300 690 Ft
• Lila Coleslaw
• Purple coleslaw

Jeges kovászos uborka 300 690 Ft
• Eiskalte Sauergurken
• Ice cold gherkins

Füstölt színes koktélpáradicsom savanyított hagymával 790 Ft
• Geräucherte bunte Kirschtomaten mit sauer Zwiebel
• Smoked cocktail tomatoes with sour onion

DESSZERTEK DESSERTS

Glutén - laktózmentes banánkenyér, whiskys nutella mousse és törökmogyoró 300 1390 Ft
• Bananenkuchen mit Whiskey-Nutellamousse und türkische Haselnüsse *(Glutenfrei, Laktosefrei)*
• Banana bread with whiskey-nutella mousse and turkish nuts *(free of gluten and lactose)*

Raffaello golyó, ánizsos karamell texturák és mangó mousse 300 1290 Ft
• Raffaellokugel mit Anis-Karamelltexturen und Mangomousse
• Raffaello balls with anise-caramel textures and mango mousse

Classic brownie vanília fagyaltal és sós karamellel 300 1390 Ft
• Klassische Brownie mit Vanilleeis und Salz-Karamell
• Classic brownie with vanilla ice and salted caramel

Őrségi hajdinamálé, cigánymeggy, tökmagropogós és sorbet 300 1390 Ft
• Buchweizenkuchen mit Kirsche, Kürbiskerne und Sorbet
• Buckwheat cake with cherries, pumpkin seeds and sorbet

Csokoládé trüffel, dohánykávész, mandula ropogós és makadámdió hab 300 1290 Ft
• Schokotrüffel, Kaffee-Mandelknusperl und makadamische Walnusscreme
• Chocolate truffle, coffee-almond crisp and macadamian walnut cream



COCKTAIL

PANNÓNIA SPECIAL COCKTAILS

APEROL MOJITO	1390 Ft
• Aperol, lime, cukor, menta, szóda	
• Aperol, lime, sugar, mint, soda water	
GUAVA COLADA	1490 Ft
• Fehér rum, kókusz szirup, ananászlé, almálé	
• White rum, coconut syrup, pineapple juice, apple juice	
FOREVER YOUNG	1490 Ft
• Gin, vanília szirup, lime, méz, tonic	
• Gin, vanília szirup, lime, honey, tonic	
EASY NIGHT	1590 Ft
• Gin, Martini Bianco, lime, tonic, cukorszirup	
• Gin, Martini Bianco, lime, tonic, sugar syrup	

RUM COCKTAILS & CACHACA

MOJITO	1490 Ft
• Fehér rum, lime, cukorszirup, menta, szóda	
• White rum, lime juice, sugar, mint, soda water	
PINA COLADA	1590 Ft
• Fehér rum, kókusz szirup, tejszín, ananászlé	
• White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice	
BUENOS NOCHES	1490 Ft
• Cachaca, kókuszszirup, lime, narancslé	
• Cachaca, coconut syrup, lime, orange juice	
BATIDA	1590 Ft
• Cachaca, lime, eper szirup, cukor, meggylé	
• Cachaca, lime, strawberry syrup, sugar, sour cherry juice	
CUBA LIBRE	1590 Ft
• Fehér rum, lime, cola	
• White rum, lime, coke	
HAWAIIAN ICE TEA	1690 Ft
• Fehér rum, gin, tequila, vodka, peach, lime, narancslé, ananászlé, áfonyalé	
• White rum, gin, tequila, vodka, peach, lime, orange juice, pineapple juice, cranberry juice	

VODKA COCKTAILS

VODKA FIZZ	1290 Ft
• Vodka, lime, citrom, szóda	
• Vodka, lime, lemon, soda water	
MOSCOW MULE	1490 Ft
• Vodka, lime, gyömbér	
• Vodka, lime, ginger	
COSMOPOLITAN	1490 Ft
• Vodka, Lime, Triple sec, áfonyalé	
• Vodka, Lime, Triple sec, cranberry juice	
SEX ON THE BEACH	1590 Ft
• Vodka, őszibarack likőr, narancslé, áfonya lé	
• Vodka, Peach liqueur, orange juice, cranberry juice	
CHOKITO	1590 Ft
• Vodka, krémlikőr, kókusz szirup, mandula szirup, tejszín	
• Vodka, cream liqueur, coconut syrup, almond syrup, cream	
BEAUTIFUL NIGHT	1690 Ft
• Vodka, málna szirup, citromlé, prosecco	
• Vodka, raspberry syrup, lemon juice	

WHISKY & WHISKEY

WHISKEY SOUR	1290 Ft
• Bourbon Whiskey, citromlé, cukorszirup	
• Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup	
SEABOARD	1490 Ft
• Whiskey, gin, cukorszirup, citromlé	
• Whiskey, gin, sugar syrup, lemon juice	
THE GOLDEN DREAM	1590 Ft
• Scotch, barna cukor, prosecco	
• Scotch, sugar, prosecco	

GIN'S COCKTAILS

GIN FIZZ	1290 Ft
• Gin, citromlé, cukorszirup, szódavíz	
• Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	
ELDER TONIC	1490 Ft
• Gin, bodza szirup, lime, tonic	
• Gin, elderflower syrup, lime, tonic	
KYUURI HANA	1490 Ft
• Gin, vodka, cukor, citromlé, menta, szóda	
• Gin, vodka, sugar, lemon juice, mint, soda water	
NEGRONI	1690 Ft
• Gin, vermouth rosso, Campari	
• Gin, vermouth rosso, Campari	

TEQUILA COCKTAILS

TEQUILA SUNRISE	1490 Ft
• Silver tequila, narancs juice, grenadine	
• Silver tequila, orange juice, grenadine	
POKER FACE	1590 Ft
• Tequila, cointreau, narancslé	
• Tequila, cointreau, orange juice	
BLACK SOMBRERO	1990 Ft
• Tequila, kávé likőr, vodka	
• Tequila, coffee liqueur, vodka	

HABZÓK

HUGO	1390 Ft
• Prosecco, bodza szirup, menta, lime, szóda	
• Prosecco, elderflower syrup, mint, lime, soda water	
APEROL SPRITZ	1490 Ft
• Aperol, prosecco, szóda, narancs	
• Aperol, prosecco, soda water, orange	
GIN SPRITZ	1490 Ft
• Gin, uborka, grenadine, prosecco, szóda	
• Gin, cucumber, grenadine, prosecco, soda water	
MEXICAN FIZZ	1590 Ft
• Prosecco, silver tequila, áfonyalé	
• Prosecco, silver tequila, cranberry juice	

STRONG

LONG ISLAND ICED TEA	1790 Ft
• Vodka, fehér rum, gin, tequila, triple sec, citrom, narancs, cola	
• Vodka, white rum, gin, tequila, triple sec, sugar syrup, lemon, orange, cola	
MAI TAI	2490 Ft
• Fehér rum, barna rum, Apricot brandy, mandula szirup, lime	
• White rum, Black rum, Apricot brandy, almond syrup, lime	
KAMIKAZE (4 fő részére)	2490 Ft
• Vodka, triple sec, lime (választható szirup)	
• Vodka, triple sec, lime	

LITER

VASMACSKA SANGRIA	3490 Ft
• Rum, fehérbor, bodza szirup, gyömbér	
• Rum, white wine, elderflower syrup, ginger	
CAVA SANGRIA	3490 Ft
• Prosecco, menta, szőlőlé, narancs, triple sec	
• Prosecco, menta, grape juice, orange, triple sec	

ALKOHOLMENTES

VIRGIN MOJITO	790 Ft
• Menta, lime, cukorszirup, citromlé, szóda	
• Mint, lime, sugar syrup, lemon juice, soda water	
ATOMIC CAT	790 Ft
• Narancslé, tonic	
• Orange juice, ginger	
SAFE SEX ON THE BEACH	890 Ft
• Narancslé, őszibaracklé, áfonyalé	
• Orange juice, peach juice, cranberry juice	
VIRGIN PINA COLADA	890 Ft
• Kókusz szirup, tejszín, ananászlé	
• Coconut syrup, cream, pineapple juice	

ITALLAP

GETRÄNKEKARTE / DRINKS

ÁSVÁNYVIZEK

MINERALWASSER / MINERAL WATER

- Szentkirályi 0,33L 390 Ft
- Szentkirályi 0,75L 890 Ft
- Perrier szénsavas / mit Kohlensäure / Sparkling 0,33L 890 Ft
- Szódavíz 0,1L 90 Ft

GRAPOS ÜDÍTŐITALOK

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFTDRINKS

SZÉNSAVAS / MIT KOHLENSAURE

- Cola 170 Ft
- Narancs / Orangen / Orange 170 Ft
- Citrom / Zitronen / Lemon 170 Ft
- Bodza / Holunder / Elder 170 Ft
- Málna / Himbeere / Raspberry 170 Ft
- Gyömbér / Ingwer / Ginger 170 Ft

SZÉNSAVMENTES / OHNE KOHLENSAURE

- Alma / Apfelsaft / Apple juice 190 Ft
- Narancslé / Orangensaft / Orange juice 190 Ft
- Meggy / Sauerkirsche / Sour cherry 190 Ft
- Kaktuszfűgész zöld tea 190 Ft
- Grünertee mit Kaktusfeige / Green tea with prickly

GYÜMÖLCSLEVEK

FRUCHTSAFTE / JUICE

RAUCH HAPPY DAY

- Őszibarack 50% / Pfirsich / Peach 200 Ft
- Fekete ribizli 50% / Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant 200 Ft
- Ananász 100% / Ananas / Pineapple 200 Ft

- Facsort narancs / Frischgepresste Orangensaft / 330 Ft
- Freshly squeezed orange juice

ÜVEGES ÜDÍTŐK

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SODAS

Üveges / Flasche / Bottle 0,25 L

- Pepsi Cola 590 Ft
- Pepsi Cola Black 590 Ft
- Schwepes Tonic 590 Ft
- 7up 590 Ft
- Almdudler 690 Ft
- Fever Tree Tonic 790 Ft

LIMONÁDÉK

LIMONADE / LEMONADE

- 0,3 L 690 Ft
- 0,5 L 990 Ft
- Eper / Erdbeeren / Strawberry
- Bodza / Holunder / Elder
- Málna / Himbeere / Raspberry
- Zöldtea / Grünertee / Green tea
- Meggy / Sauerkirsche / Sour cherry
- Narancs / Orangen / Orange

GYÓGYNÖVÉNYES LIMONÁDÉK

KRAUTER LEMONADE / HERBAL LEMONADE

- 0,3 L 690 Ft
- 0,5 L 990 Ft
- Gyömbér - cickafark / Schafgarbe - Ingwer / Achillea - ginger
- Citromfű - bodza / Melisse - Holunder / Lemon balm - elderflower
- Levendula / Lavendel / Lavender
- Fenyőrigy / Fichte trieb / Pine needle
- Akác - menta / Akacie - Minze / Acacia - mint



ENERGIAITAL

ENERGIE GETRÄNKE / ENERGY DRINKS

- Redbull 790 Ft

KÁVÉ

KAFFEE / COFFEE

- Ristretto 420 Ft
- Espresso 420 Ft
- Dupla espresso / Doppelte Espresso / Double Espresso 790 Ft
- Espresso macchiato 460 Ft
- Cappuccino tejhabbal / mit Milchschaum / with milk foam 630 Ft
- Cappuccino tejszínhabbal / mit Sahne / with cream 660 Ft
- Hosszú kávé tejfel / Tasse Kaffe mit Milch / Black Coffee with milk 590 Ft
- Koffeinmentes / Koffeinfrei / Decaffeinated 490 Ft
- Caffee Latte 660 Ft
- Mézes cappuccino / Cappuccino mit Honig / Cappuccino with honey 690 Ft
- Marocchino (espresso, forró csoki, tejhab) 690 Ft
- Ír kávé / Irisch Kaffe / Irish coffee 990 Ft
- Baileys kávé 990 Ft
- Leche Leche 590 Ft
- (Espresso – Sűrített tej – Tej)
- (Espresso – Kondensmilch – Milch)
- (Espresso – condensed milk – milk) 990 Ft
- Barraquito 990 Ft
- (Espresso – Sűrített tej – Licor 43 (31%) – Tej)
- (Espresso – Kondensmilch – Licor 43 (31%) – Milch)
- (Espresso – condensed milk – Licor 43 (31%) – milk) 690 Ft
- Forró csoki / Heisse Schoko / Hot Chocolate

KÁVÉ ÉS FORRÓ CSOKOLÁDÉ ÍZESÍTÉSEK 190 Ft

SIRUPE ZUM KAFFEE UND ZUR HEISSE SCHOKO

COFFEE & HOT CHOCOLATE SYRUP

- Csokoládé / Schokolade / chocolate
- Vanília / Vanillesirup / vanilla
- Makadámdió / Macademia-sirup / macadamia
- Csokiskeksz / Schokoladenbiskuit / chocolate biscuits
- Kókusz / Kokosnuss / coconut
- Karamella / Karamel / caramel
- Fahéj / Zimt / Cinnamon
- Amaretto
- Irish

- Mandulatej / Mandelmilch / Almond milk 190 Ft
- Tejszínhab adag / Sahne / whipped cream 150 Ft
- Méz / Honig / honey 100 Ft

TEÁK

TEE / TEA

- Althaus szálas tea / Fibertee / Fiber tea 690 Ft
- Gyümölcs tea / Früchtetee / Fruit tea
- Zöld tea / Grüner Tee / Green tea
- Herbal tea / Herbal tee / Herbal tea
- Fekete tea / Schwarztee / Black tea

La via del té – Selyem filteres teák / Beutel tee / Teabags 590 Ft

- Jázmín – jasmintee – jasmine tea
- Erdei gyümölcs – Waldfrucht – Wild fruit
- Sogno D'Amore
- Earl grey imperial

CSAPOLT SÖRÖK

BIER VOM FASS / BEERS

- Staropramen világos 0,3 L 450 Ft ... 0,5 L 790 Ft
- Staropramen félbarna / halb dunkel / half dark 450 Ft ... 790 Ft

- 0,25 L 0,5 L
- Hoegaarden szüretlen búza / Hefe Weizen-unfiltered wheat beer 490 Ft ... 990 Ft
- Hoegaarden Rosée – Málna ízesítésű szüretlen / mit Himbeere / with raspberry 490 Ft ... 990 Ft
- Belle-vue krik meggy-sör – Sauerkirsche bier – sour cherry beer 590 Ft

ÜVEGES SÖRÖK

FLASCHENBIER / BOTTLED BEERS

- Borsodi világos 0,5L 550 Ft
- Staropramen unfiltered 0,5L 750 Ft
- Staropramen alkoholmentes / alkoholfrei / nonalcoholic 0,33L 590 Ft
- Stella Artois 0,33L 550 Ft
- Miller Genuine 0,33L 690 Ft
- Corona extra 0,33L 990 Ft
- Borsodi citrom alkoholmentes / alkoholfrei Radler / nonalcoholic 0,5L 550 Ft

KIMÉRT BOROK

WEINE GLAS-WEISE / WINES BY THE GLASS

- 0,1 L
- Badacsonyi olaszrizling / Welschriesling (száraz/trocken/dry) 320 Ft
- Soproni kékfrankos rozé (száraz/trocken/dry) 320 Ft
- Vaskeresztesi Merlot (száraz/trocken/dry) 320 Ft

PALACKOS BORAINKAT BORLAPUNKON TALÁLJÁK!
UNSERE QUALITÄTSWEINE BEFINDEN SIE AUF UNSERER WEINKARTE!
OUR QUALITATIVE WINES CAN BE FOUND ON THE WINE LIST!

PEZSGŐK

SEKTE / CHAMPAGNE / PROSECCO

- Törley charmand doux 0,2 l 990 Ft
- Hungaria extra dry 0,2 l 1190 Ft
- Kreinbacher Extra dry 5900 Ft
- Sauska Brut Pezsgő 5900 Ft
- Il Colle Treviso Frizzante D.O.C. 490 Ft/dl 3600 Ft
- Il Colle Treviso Prosecco Brut D.O.C. 4900 Ft
- Il Colle Millesimato Prosecco Brut D.O.C.G. 5900 Ft
- Il Colle Treviso Prosecco Brut D.O.C. Magnum 1,5L 8900 Ft
- Piper-Heidsieck Brut Champagne 17.900 Ft

VERMOUTH

- 8 cl
- Martini bianco 790 Ft
- Martini dry 790 Ft
- Campari 990 Ft
- Aperol 1090 Ft

GYOMORKESERŰK

MAGENBITTER / BITTERS

- 4 cl
- Jägermeister 990 Ft
- Fernet branca 990 Ft
- Unicum / Szilva 990 Ft
- Unicum riserva 1490 Ft

PÁLINKÁK – SZESZESITALOK

SCHNAPS / SPIRITS

- 2 cl 4 cl
- AGÁRDI
- Kajsziabarack / Aprikose / apricots 40% 790 Ft ... 1490 Ft
- Fekete cseresznye / schwarze Kirschen / Black cherry 40% 790 Ft ... 1490 Ft
- Irsai Olivér szőlő / Irsai Olivér Trauben / Grapes 40% 790 Ft ... 1490 Ft
- Szilva / Pflaume / Plum 40% 790 Ft ... 1490 Ft

ÁRPÁD

- Feketeribizli / Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant 40% 800 Ft ... 1590 Ft
- (Arany érem / Goldmedaiele / Gold medal)
- Matias Cabernet Franc Törköly 40% 800 Ft ... 1590 Ft
- (Arany érem / Goldmedaiele / Gold medal)
- Dupla Ágyas Körte / Birne / Pear 60% 800 Ft ... 1590 Ft
- (Champion díj / Champion Preis / Champion trophy)

LUNCZER

- Szőlő-Birs / Traube-Quitte / Grapes-Quince 46% ... 800 Ft ... 1590 Ft
- Őszibarack / Pfirsich / Peach 46% 800 Ft ... 1590 Ft
- Meggy-Málna / Sauerkirsche-Himbeere / Sour Cherry-Raspberry 44% 900 Ft ... 1790 Ft

GRAPPA

- 4 cl
- Le Diciotto lune 1290 Ft
- La trentina morbida 1290 Ft

ABSINTH

- 4 cl
- Michlers Absinth Bohemicum 70% 1490 Ft

VODKA

- 4 cl
- Carskaja Original vodka 890 Ft
- Absolut vodka 990 Ft
- Chopin potato vodka 1490 Ft
- Eiko japanese vodka 1890 Ft
- Absolut Elyx 1890 Ft
- Beluga 1890 Ft

GIN

- 4 cl
- Brokers Gin 890 Ft
- Bombay shapphire 990 Ft
- Agárdi Gin 1490 Ft
- Agárdi Chameleon Gin 1490 Ft
- Hedrick's Gin 1690 Ft
- Etsu Japanese Gin 1690 Ft
- Dictador Colombian aged Gin 1890 Ft
- GVine Gin Nouaison 1890 Ft
- Monkey 47 1990 Ft

TEQUILA

- 4 cl
- Olmecca Silver / Gold 990 Ft
- Mezcal miel de tierra Joven 1890 Ft
- Mezcal miel de tierra Reposado 1890 Ft

RUM

- 4 cl
- Santiago de Cuba White 890 Ft
- Santiago de Cuba Balck 990 Ft
- Legendario Ron anejo cuba 9 years 1490 Ft
- Bumbu the original 35% 1490 Ft
- Havana Club seleccion de maestros 1990 Ft
- Dictador 20 years 2290 Ft
- Zacapa 23 years 2290 Ft

KONYAKOK

BRANDY

- 4 cl
- Symbole National brandy VSOP 890 Ft
- Hennessy VSOP 1290 Ft
- Martell VS 1690 Ft
- Camus XO borderies 1990 Ft / 2cl

LIKŐRÖK

LIQUEUR

- 4 cl
- Baileys 890 Ft
- Southern Comfort 990 Ft
- Contreau 1190 Ft
- Eristoff red 890 Ft
- Midori melon 990 Ft
- Licor 43 990 Ft
- Frangelico 990 Ft
- Kahula 990 Ft
- Batida de coco 890 Ft

WHISKY

WHISKEY

- 4 cl
- Jim Beam 990 Ft
- Jack Daniel's 1190 Ft
- Maker's Mark 1390 Ft
- Bulleit 95 Rye – rozs whiskey 1390 Ft
- Famous Grouse 890 Ft
- Ballantine's 12 years 1590 Ft
- Chivas Regal 12 years 1590 Ft
- Bowmore Legend Single Malt – Islay 1290 Ft
- Agárdi Whisky 1690 Ft
- Glenkinchie 12 years Single Malt – Lowland 1990 Ft
- Aberlour 12 years Single Malt – Speyside 1990 Ft

- Jameson 990 Ft
- Crown royal canadian 1290 Ft