

Nyitva minden nap!
H-SZO: 12:00-21:30
V: 12:00-20:30

Konyha
nyitvatartása:
H-SZO: 12:00-20:45
V: 12:00-19:45

ELŐÉTELEK

Rántott camembert 2590.-
Házi vörösfonya mártással, saláta ágyon.

Fokhagymás pizzakenyér csíkok, mártogatóssal 2690.-
Zöldfűszeres, fokhagymás vajjal, két féle mártogatóssal: paradicsomszósz, fokhagymás tejföl.

Kecskesajtos, céklás saláta 2990.-
Rukkola ágyon tálalva, pirított dióval.

Fokhagymás-chilis garnéla 4490.-
Pikáns garnéla, citromos, fehérboros oliva olajban, pitával tálalva.

HALAK / HALFÉLÉK

Garnélás cézár saláta 4990.-
Garnélákat roston készítjük, házi öntetes kevert saláta ágyon, pitával és parmezánnal tálaljuk.

Garnélás spagetti 5990.-
Fokhagymás, citrusos, tejszínes mártásban, parmezánnal tálaljuk.

Roston sült fogas filé 5590.-
Fogas filét kevert saláta ágyon tálaljuk.

Rántott fogas filé 5590.-
Pankó morzsás bundában, majonézes burgonyasalátával tálaljuk.

Lazac filé roston 6990.-
Lazac filét grillezett zöldségekkel tálaljuk.

Lazac filé piros pestós gnocchival 6990.-
Ropogós bőrű lazac filét, aszalt paradicsomos krémes pestós gnocchival tálaljuk.

Fish & Chips 5990.-
Ropogós sörbundában, hasáburgonyával és citrusos, remoulade mártással.



LEVESEK

Erdei gombakrémleves 2890.-
Kókusztejjel készítjük, szarvasgomba olajjal tálaljuk.

Marhahúsleves 2890.-
Marhahússal, csigatésztával, gyökérzöldségekkel.

Májgombóc leves 2490.-
Óriás petrezselymes májgombóccal, friss zöldség kockákkal.

Vadász gulyás 2890.-
Vadhúsból készítjük, zöldségkockákkal tálaljuk.

SZÁRNYAS ÉTELEK

Cézár saláta csirkével 4590.-
Sous-vide csirkemell, házi öntetes kevert salátával, pitával és parmezánnal tálaljuk.

Roston sült csirkecombfilé 4590.-
Roston csirkecombfilét párolt jázmin rizzzel, házi áfonyamártással, salátával tálaljuk.

Sous-vide csirkemell, gnocchival 4990.-
Aszalt paradicsomos piros pesto, krémes gnocchival forgatva, sous-vide csirkemellel tálalva.

Katsu Curry 4990.-
Séf kedvence! Rántott csirkemell csíkok, édes, gyömbéres, kókusztejes mártással, párolt jázmin rizzzel.

Rántott csirkecombfilé 4590.-
Majonézes burgonyasalátával tálaljuk.

Rántott csirkemell 4790.-
Örök klasszikus, hasáburgonyával körítjük.

Sült kacsacombok 5990.-
Konfitált kacsacombok, párolt lilakáposzta és metélőhagymás burgonyapüré ágyon.

Kacsamáj roston 11990.-
Karamellizált körtével és krémes burgonyapürével tálaljuk.

STÜBLI VENDÉGLŐ

SERTÉS ÉTELEK

Cordon blue 4990.-

Sajttal-sonkával töltött sertés karaj, krémes burgonyapüré ágyon.

Óriási bécsi szelet 5190.-

Sertésszűz érmét óriásira klopfoljuk, pankó morzsás bundába forgatjuk és majonézes burgonyasalátára terítjük.

Brassói aprópecsenye 4990.-

Stübli módra fokhagymásan, fűszeresen, füstölt szalonnával, kolbásszal és steak burgonyával tálaljuk.

Sertésszűz csíkok, erdeigombás gnocchi 5590.-

Sertésszűz csíkok, petrezselymes erdeigomba mártással, gnocchival, parmezánnal.

Bajor mangalicapofa 5590.-

Bajor stílusú káposztás ragu, mangalicapofával.

Malac csülök 5590.-

Konfitált csülök, párolt lila káposzta és metélőhagymás burgonyapüré ágyon.

KÖRETEK

Hasáburgonya 990.-

Jázmin rizs 990.-

Burgonyapüré 990.-

Metélőhagymás burgonyapüré 990.-

Steak burgonya 1190.-

Majonézes burgonya 1290.-

Grillezett zöldség 1890.-

Kevert saláta 1890.-

Édesburgonya hasáb 1990.-



KLASSZIKUSOK

Juhtúrós sztrapacska 3490.-

Kapros, tejfölös, fokhagymás sztrapacska, pirított füstölt szalonnával.

Stübli saláta 4490.-

Rántott csirkemell csíkok, mézes-mustáros saláta ágyon.

Konfitált tarja 5290.-

Lassan sült sertés tarja burgonyapürével, lyoni hagymával és barnamártással.

Bolognai spagetti 4590.-

Paradicsomos ragut hosszú órákon át főzzünk, friss spagettire öntjük és parmezánnal szórjuk.

MARHA / VAD ÉTELEK

Vadas marha 5990.-

Szaftos marha szeletek, krémes mártás, szalvéta gombóc.

Hagymás rostélyos 9290.-

Dél-Amerikai Rib-eye, lyoni hagymával, steak burgonyával és választható mártással.

Új-Zélandi bélszín steak 9990.-

Édesburgonya hasákkal, választható mártással kínáljuk.

Vörösboros vad pörkölt 5990.-

Juhtúrós sztrapacskával körítjük.



MÁRTÁSOK/FELTÉTEK

Barnamártás 990.-

Whiskey-s rózsabors mártás 1490.-

Lyoni hagyma 990.-

Extra steak 8500.-



STÜBLI VENDÉGLŐ

STREET FOOD

Csirke burger 4490.-

Pankó bundás csirkemell, házi BBQ szósz, saláta, paradicsom, lila hagyma, hasábburgonya.

Gyros tál 4390.-

Roston sült csirkecombfilé csíkok, kevert saláta, hasábburgonya, fokhagymás tejföl, Stübli szósz.

Pulled pork burger 4490.-

Pulled pork, lila hagymalekvár, jalapeno, mézes mustár, saláta, hasábburgonya.

Klasszik burger 4890.-

Házi marhahús pogácsa, cheddar sajt, bacon, lila hagyma, paradicsom, rukkola, házi BBQ szósz, hasábburgonya.

Stübli burger 4890.-

Házi marhahús pogácsa, cheddar sajt, bacon, paradicsom, saláta, jalapeno, Stübli szósz, hasábburgonya.

VEGETÁRIÁNUS

Rántott trappista/camembert 3990.-

Választható sajtokat párolt jázmin rizszel, salátával és tartármártással vagy házi áfonya szósszal kínáljuk.

Grillezett kecskesajt 5190.-

Kecskesajt korongokat roston készítjük, majd mangós kevert saláta ágyra terítjük.

Dahl Curry (vegán) 4190.-

Kókusztejes indiai vöröslencse ragu, rizszel és pitával tálaljuk.

Erdei gombás gnocchi 4490.-

Erdei gomba ragu, gnocchi, krémes fokhagymás mártás, parmezán.

Vega burger 4790.-

Grillezett kecskesajt, lila hagyma, paradicsom, saláta, mézes mustár, hasábburgonya.

VEGYES TÁLA K

Vegetáriánus tál

Rántott sajt, rántott zöldségek, grillezett zöldségek

Köret: rizs, hasábburgonya

5500 Ft/ fő

Extra feltét: roston sült lazac (+2500 Ft/fő)

Sültés tál

Rántott csirkemell, sous-vide csirkemell, Rántott sajt, fokhagymás csirkecombfilé, cordon blue

Köret: rizs, hasábburgonya

Vegyes tál ára: 6500 Ft/fő)

Extra feltétek: sült kacsacomb (+2500 ft/fő), malaccsülök (+2000 ft/fő)



A vegyes tálakat minimum 4 főtől tudják kérni.

DESSZERTEK

Aranygaluska, vanília mousse 2790.-

Mákos guba Stübli módra 2390.-

Császármorzsa 2390.-

Palacsinta 790.-/990.-

Kakaós, lekváros/nutellás, túrós.

SAVANYÚSÁGOK

Uborkasaláta 990.-

Tejfölös uborkasaláta 1090.-

Káposztasaláta 990.-

Céklasaláta 1090.-

Almapaprika 990.-

STÜBLI VENDÉGLŐ

PIZZÁK

Margherita 3390.-

Paradicsomszós, mozzarella, bazsalikom.

Prosciutto e funghi 3390.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, gomba

Diavola 3390.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, chili

Vegetariano 3390.-

Paradicsomszós, mozzarella, gomba, kukorica, articsóka, rukkola, aszalt paradicsom.

Pizza Bianco 3390.-

Fokhagymás tejfő, mozzarella, olasz főtt sonka, articsóka, szarvasgomba olaj.

Quattro Formaggi 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, gorgonzola, füstölt sajt, parmezán.

Capricciosa 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, gomba, olívbogyó, articsóka, parmezán.

Pizza Al Tonno 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, tonhal, olívbogyó, lila hagyma.

Pizza Amore 3590.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, mascarpone, aszalt paradicsom, bazsalikom.

Pizza Salame 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, nápolyi szalámi.

Pizza Serrano 3990.-

Paradicsomszós, mozzarella, Serrano sonka, rukkola, parmezán.

Pizza Al Capone 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, nápolyi szalámi, bacon, olasz főtt sonka, mascarpone, aszalt paradicsom.

HAZAI KEDVENCEK

Bambino 3390.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, kukorica.

Songoku 3590.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, gomba, kukorica.

Hawaii 3590.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, ananász, kukorica.

Mérges csirke 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, csirkemell, hegyes erős, jalapeno, fokhagyma.

Juhtúrós 3390.-

Fokhagymás tejfő, füstölt sajt, bacon, juhtúró, lila hagyma.

Sebestyéndomb 3590.-

Fokhagymás tejfő, füstölt sajt, csirkemell, kukorica, lila hagyma.

Magyaros 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, kolbász, bacon, lila hagyma, hegyes erős.

Húsimádó 3990.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, bacon, kolbász, pikáns szalámi, lila hagyma.

Pulled pork pizza 3990.-

BBQ szós, cheddar sajt, pulled pork, lila hagyma.

Pizza Calabrese 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, calabrai kolbász, capribogyó, lila hagyma, parmezán.

Pizza Vulcano 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, calabrai kolbász, chili.

**Allergia vagy érzékenység esetén
kérdézzék a felszolgálókat!**

STÜBLI VENDÉGLŐ

PEZSGŐK

	0,2L	0,75L
Mionetto Prosecco	3190.-	10450.-
Hungaria Extra Dry (fehér/rosé)	3080.-	9900.-
Freixenet Cordon Negro Brut Cava	-	10900.-
Moet Chandon Brut Imperial Champagne	-	31500.-

WHISKEY



1. County Cork régió

Az ír whiskey gyártás egyik legjelentősebb területe. Itt található a legismertebb és legnagyobb gyárak, mint például a Jameson és a Midleton. Az itt készült ír whiskeyk tölgyfahordókban érlelődnek és lágy, gyümölcsös ízjegyekkel rendelkeznek.

• Jameson Crested (40%)

• 3 cl 1410.- 5 cl 2350.-

Az alap Jameson kiadáshoz képest a Crested Ten idősebb érlelésből van kikeverve, amely jelentős része használt sherry hordó, ezáltal plusz fűszeres édes aromával gazdagodik ez az ital. A Jameson rézüstben (pot still) és oszlopüstben (column still) lepárolt italok keverékéből áll össze.

A Crested Ten-ben a szokásoshoz képest magasabb a rézüstön desztillált párlatok aránya, így komplexebb, testesebb karakterű whiskey születik.

2 County Antrim

A County Antrim Észak-Írországban található. Ez ad területet a Bushmills lepárlónak, amely az egyik legismertebb és legrégebbi ír whiskey gyár a világon.

A régió sajátossága az itt található forrásvíz, amely egyedi ásványi összetevőivel gazdagítja az ital ízét.

• Bushmills Original (40%)

• 3 cl 1000.- 5 cl 1600.-

A Bushmills a világ legöregebb engedéllyel működő whiskey lepárlója. A Bushmills Original single malt (maláta) és single grain (gabona) whiskey-k keveréke. A gabona whiskey-t minimum öt évig érlelték tölgyfahordóban. Ennek köszönheti az ital aranyló színét, valamint könnyed, de mégis egyértelmű és egyedi karakterét.



STÜBLI VENDÉGLŐ



3 County Louth

County Louth: Írország keleti partján fekszik. Az elmúlt években ez a terület vált az ír whiskey újrafelfedezésének helyszínévé. Itt található például a Teeling Whiskey Company, amely modern eljárásokkal készíti whiskeyjeit.

• Teeling Small Batch (46%)

3 cl 1200.- 5 cl 1900.-

A Teeling Small Batch kis adagokban kiadott, kevert whiskey, gabona whiskey és maláta whiskey házasítása.

Döntően elsőtöltésű bourbon hordókban érlelik, majd rumoshordókba kerülnek, ezáltal plusz fűszerességet kölcsönözve az itálnak.

Japán

• Nikka Days (40%)

3 cl 1320.- 5 cl 2200.-

Masataka Taketsuru a Japán whisky egyik atyjaként vált ismertté. Ő alapította meg a már világhírnevet szerzett Nikka céget. A vállalatnak jelenleg kettő lepárlója van.

A központi Honshu-szigeten elhelyezkedő Miyagikyo és az északon, Hokkaido szigetén található Yoichi lepárlók.

Miután Masataka és Shinjiro Torri útjai elváltak, a „skót” tudással felvértezett férfi északra Hokkaido szigetére utazott. A csendes kissé elszigetelt környék ráébresztette, hogy a terület tökéletesen alkalmas a whisky gyártásra. Masataka óriási hangsúlyt fektetett a víz minőségére. Szerencséjére Hokkaido szigetén páratlan minőségű a víz, nem kellett sokat várni és megalapította a Yoichi lepárlót.



A 60-as években Masataka újabb lepárló építésébe kezdett. Három évig kereste a tökéletes helyet. A kiszemelt táj a Miyagi-völgyében fekszik Nikkawa és Hirose folyók találkozásánál. A történet szerint Masataka ivott a folyó vizéből és felettébb jónak ítélte. Azóta ott áll a Miyagikyo lepárló.

A Nikka Days 40%, a márká legújabb alkotása. Benne keveredik a gabona whisky lágysága, gyengédsége és az enyhén tözeges jelleg. Krémes, bársonyosan sima whisky. Mind kezdőknek, mind haladóknak ajánlott.

STÜBLI VENDÉGLŐ

Skócia



1. Skót-Felföld (Highlands) A Highlands a legnagyobb skót whisky régió. Nagyon változatos whiskyízüvilágot kínál. Az innen származó malátawhiskyk fő jellemzője az őszi illat, a gazdag, robusztus ízvilág.

• Highland Park 10 éves Viking Scars (40%, single malt)

3 cl 1320.- 5 cl 2200.-

A Highland Park Skócia legészakibb lepárlója, amely a zord Orkney-szigeteken található. A főzde büszke a vidék viking gyökereire. Az alapító Magnus Eunson közvetlen viking gyökereit emeli ki, és azt, hogy ez az örökség meghatározza még ma is az északi szigetcsoport tájképét.

1. Spey folyó völgye (Speyside)

Speyside a Skót-Felföld északi részén található Aberdeen és Inverness városa között nagyjából félúton.

Területéhez képest itt működik a legtöbb skót whisky lepárló. A Speyside malátawhiskyk legfőbb jellemzői a könnyed, nyári virágos illat és az elegáns, édeskés íz.

• Monkey Shoulder (40%)

3 cl 1500.- 5 cl 2500.-

A Monkey Shoulder a William Grant & Sons terméke. A whisky neve a régi whiskygyártók egy ismert betegségére utal. A malátát régen lapátokkal rakodó munkások a féloldalasan, görnyedten végzett lapátolástól a válluk eltorzult, úgynevezett majomválluk lett. Innen ered a név.

A Monkey Shoulder a skót felföldről származó blended malt, melyet három speyside-i lepárló single malt keverékéből alkotnak.



1. Islay szigete

Ez a régió egy szigeten, Islay szigeten található. Itt csak néhány lepárlóüzem működik, mégis jellegzetes karakterük alapján a whiskyk jelentősen különböznek „szárazföldi” társaiktól.

• Finlaggan Old Reserve (40%)

3 cl 1200.- 5 cl 2000.-

A Finlaggan Old Reserve Whisky illatában a csipős, földes és füstös jegyek dominálnak. Íze száraz, friss, tiszta, füstös. A terület az óceán partján fekszik, így az itt készülő whiskyk kellemesen sós, füstös, tőzeges jegyekkel bírnak.



STÜBLI VENDÉGLŐ

Campbeltown

Campbelltown whiskyrégió Skócia nyugati felén található a Kintyre- félsziget déli részén. Ebben az apró és méltatlanul keveset emlegetett régióban hajdan virágzott a whisky ipar. Az „élet vizének” nagy mennyiségben történő gyártása és a kiváló földrajzi elhelyezkedése hamar fellendítette a helyi gazdaságot.

• Glen Scotia Campbelltown Harbour

3 cl 1350.- 5 cl 2250.-

Campbelltown ikonikus kikötője hajdanában az utolsó állomása volt a szigetországot elhagyó whiskyknak, mint fontos tengeri kijárat. A Glen Scotia belépőszintű alap whiskyje ez előtt tiszteleg. Azoknak, akik elhagynák a járt utat a járatlanért és kipróbálnának valami újat. Egy single malt Campbelltownból. Enyhén füstös és 100%-ban első töltésű bourbon hordóban érlelődött.



1. Lowland

A Lowland Skócia legdélebbi whisky régiója. A terület Anglia északi határvidékétől a Glasgow-Edinburgh választóvonalig terjed. A Lowland levegő egyedi ízvilágot biztosít az itt érlelt whiskyknak. Gyengéd, édes illata, könnyű íze és jellemzően citromos lecsengése hasonlóságot tesz az ír whiskey-hez. A lowlandi lepárlók- Skócia más régióitól eltérően hagyományosan háromszoros lepárlással készítik maláta whiskyjüket.

• Auchentoshan(40%)

3 cl 2100.- 5 cl 3500.-

Az Auchentoshan az egyik legkönnyebben megérthető, megszerethető skót malátawhisky. Amilyen nehéz a kiejtése, olyan könnyed a gyümölcsössége, lágyak az ízei. A single malt rajongók épp úgy elismerik érdemeit, mint a tapasztalatlanabb skót whiskyfogyasztók, akiknek érdemes itt kezdeniük az ismerkedést a 'témával', mert biztosan nem fognak csalódni.

USA

• Maker's Mark (45%)

• 3 cl 1140.- 5 cl 1900.-

A skót-ír származású familia 1780-óta készített whiskeyt a földjükön termelt gabonából. A szesztilalom és a nagy aszály után a whiskey gyáros leporolta a régi receptet és újra belevágott.

Teljes értékűen csak 1953-ban tudta beindítani az üzletet. Ekkor született meg a Maker's Mark. Szakítva a nagy bourbonlepárlók stílusával rizs helyett 16% búzát tartalmaz a keveréke. A maradék alapanyagok 70%-a kukorica és 14%-a árpamaláta. A keveréket a kétszeres lepárlás után enyhén kiégetett hordókba töltik. 1953-óta hagyomány...



STÜBLI VENDÉGLŐ

KOKTÉLOK

Stübli Mojito	1990.-
Friss lime, cukorszirup, menta, bacardi, szódavíz.	
Monkey tonic	4090.-
Monkey 47 gin, Gasco tonic, friss lime.	
Whisky Highball	3390.-
Skót whisky, kinley gyömbér, narancs karika.	
Hugo Koktél	2190.-
Prosecco, bodzaszörp, menta, friss lime, szódavíz.	
Aperol Spritz	2190.-
Aperol, prosecco, narancs karika, szódavíz.	



RÖVID ITALOK

3CL/5CL

Unicum	960.- 1600.-
Unicum Barista	960.- 1600.-
Unicum Szilva	960.- 1600.-
Unicum Orange Bitter	960.- 1600.-
Unicum Riserva	1200.- 2000.-
Jägermeister	960.- 1600.-
Baileys	960.- 1600.-
Grey Goose Vodka	1410.- 2350.-
Hennessy VS Cognac	1500.- 2500.-
Pilavas Ouzo	900.- 1500.-
Takamaka white	960.- 1600.-
Takamaka dark	960.- 1600.-
Diplomatico Reserva Exclusiva	1500.- 2500.-
Château de Breuil VSOP Calvados	1500.- 2500.-
Janneau VSOP Grand Armagnac	1410.- 2350.-
Bombay Sapphire Gin	900.- 1500.-
Monkey 47 Gin	1950.- 3250.-

PÁLINKÁK

3CL/5CL

Árpád Kajsziarack	900.-/1500.-
Árpád Szilva	900.-/1500.-
Árpád Irsai Olivér	900.-/1500.-
Árpád Vilmoskörte	900.-/1500.-
Árpád Bársony Birs	1200.-/2000.-
Árpád Gyömbér	1500.-/2500.-
Árpád Mandarin	1500.-/2500.-
Pannonhalmi feketeribizli	1500.-/2500.-



BORLAP

FEHÉR BOROK

	RÉGIÓ	0,1L	0,75L
Ház bora: Egri Csillag	Eger	600.-	4500.-
Pátzay Irsai Olivér	Badacsony	750.-	5600.-
Figula Olaszrizling	Balatonfüred	800.-	6000.-
Pátzay Organic Olaszrizling	Badacsony	800.-	6000.-
Rege Sauvignon Blanc	Eger	750.-	5600.-
Pátzay Tégladomb szürkebarát	Badacsony	900.-	6750.-
Matacs Chardonnay	Balatonboglár	1000.-	7500.-
Tűzkő birtok Rajnai Rizling	Pannon	750.-	5600.-
Bardon késői szüret (0,5l)	Tokaj	1500.-	7500.-

ROSÉ BOROK

	RÉGIÓ	0,1L	0,75L
Ádámék Lazac Rosé	Eger	750.-	5600.-
Pátzay Primőr Rosé	Badacsony	800.-	6000.-

VÖRÖS BOROK

	RÉGIÓ	0,1L	0,75L
Ház bora: Egri Bikavér	Eger	750.-	5600.-
Bodri Merlot	Szekszárd	1200.-	9000.-
Rege Pinot Noir	Eger	1100.-	8250.-
Tűzkő Kékfrankos	Pannon	900.-	6750.-
Grál Kadarka	Tolna	1200.-	9000.-
Rege Syrah	Eger	1200.-	9000.-
Vylyan Cabernet Sauvignon	Villány	1200.-	9000.-
Szeleshát Cabernet Franc	Szekszárd	1200.-	9000.-
Bukolyi Egri Bikavér Grand Superior	Eger	1500.-	11250.-
La Linda Luigi Bosca Malbec	Argentína	1500.-	11250.-
Chianti Classico Verrazzano	Olaszország	-	30000.-

STÜBLI VENDÉGLŐ

ÜDÍTŐK

Szörpök	660.-/1100.-
Bodza, málna, mangó	
Almafröccs	750.-/1250.-
Klasszikus limonádé	990.-/1650.-
Bodzás limonádé	1090.-/1800.-
Málnás limonádé	1090.-/1800.-
Mangós limonádé	1090.-/1800.-
Szűrt víz (0,5l/1l)	750.-/1300.-
Szénsavmentes, szénsavas	
Coca cola (0,25l)	760.-
Coca cola zéró (0,25l)	760.-
Gyömbér, tonik (0,25l)	760.-
Cappy gyümölcslé (0,25l)	790.-
Narancs, alma, őszibarack	

0,3L/0,5L

CSAPOLT SÖRÖK 0,3L/0,5L

Peroni Nastro Azzurro	780.-/1300.-
HB Búza	900.-/1500.-

ÜVEGES SÖRÖK 0,33L

Dreher	850.-
Pilsner Urquell	990.-
Asahi Super Dry	990.-
Visegrádi Málnás búza	1150.-
Visegrádi Meggy	1150.-
Visegrádi Stout (0,5l)	1300.-
Peroni alkoholmentes	1090.-

KÁVÉK/TEÁK

Espresso	900.-
Cappuccino	1150.-
Café Latte	1350.-
Espresso Macchiato	950.-
Ristretto	850.-
Cortado	1100.-

A Mauro kávé már 1949 óta pörköli a csodálatos zamatú kávészemeket Olaszországban. A cég alapítója Demetrio Mauro, Reggio Calabriából származó vérbeli olasz.

1949 novemberében megalakult a cég, amelynek 20 kg kávé pörkölésére volt kapacitása. A sikerek nem vártak magukra, 1997-ben már egy 37.000 négyzetméteres gyárépületbe költöztek, amely a mai napig az egyik legmodernebb kávé pörkölő üzem szerte Európában.



Doppio	1800.-
Hosszú kávé	900.-
Americano	1000.-
Forró csokoládé	990.-/1190.-
Étcsokoládés, pisztáciás / sós karamellás fehércsokoládés	
Dilmah teák	1250.-
Méz	350.-

A számla végösszege helyben fogyasztás esetén 10% szervizdíjat tartalmaz.