LEHETSÉGES ALLERGÉN ÖSSZETEVŐK – ALLERGEN INFORMATION

	Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek: búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamutbúza vagy ezek hibrid változatai ***Cereals containing gluten and products made from them: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties***
	Rákfélék és azokból készült termékek, ideértve a kagylót is ***Crustaceans and crustacean products, including cockles***
	Tojás és azokból készült termékek ***Eggs and egg products***
	Halak és azokból készült termékek ***Fish and fish products***
	Földimogyoró és azokból készült termékek ***Peanuts and products made of peanuts***
	Szójabab és abból készült termékek ***Soy beans and products made of soy beans***
	Tej és abból készült termékek, beleértve a laktózt is ***Milk, dairy products, lactose***
	Diófélék: mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámdió és queenslandi dió ***Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts***
	Zeller és abból készült termékek ***Celery and celery products***
	Mustár és abból készült termékek ***Mustard and mustard products***
	Szezámmag és abból készült termékek ***Sesame seeds and products made of sesame seeds***
	Kén-dioxid és az SO_2-ben kifejezett szulfitok, 10 mg/kg, illetve 10 mg/l koncentrációt meghaladó mennyiségben ***Sulphur dioxide&sulphites***
	Csillagfürt és abból készült termékek (farkasbabliszt/lupinliszt) ***Lupin and products made of lupin, lupin flour***
	Puhatestűek és abból készült termékek ***Molluscs and mollusc products***

Ha az étel tartalmazza az allergént a receptúra szerint, ezekkel az ikonokkal jelezzük.
In case the dish contains any of the above-named ingredients, we indicate it with these icons.

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

KEDVES BETÉRŐ VENDÉGÜNK!

Örömmel köszöntjük Önt éttermünkben!
Kérjük, tanulmányozza étlapunkat, valamint napi ajánlatunkat; reméljük, hogy választékunkban talál kedvére való fogásokat. Ajánljuk emellett szíves figyelmébe színes zenei palettánkat is – esténként változatos élőzenei ritkaságokkal szolgálunk.
Szeretnénk, ha ebédje vagy vacsorája elfogyasztását követően legközelebb a Bonyai Étterem jutna elsőként eszébe, amikor megéhezik, és bízunk abban, hogy Önt is hamarosan törzsvendégeink napról napra bővülő körében üdvözölhetjük.
Vendégeink elégedettsége érdekében minden tőlünk telhetőt megteszünk, azonban észrevételeiket szívesen vesszük. Amennyiben bármiféle javaslata, észrevétele van, melynek segítségével kínálatunkat és szolgáltatásainkat véleménye szerint még jobbá tehetjük, azt szíveskedjen felszolgálóinknak jelezni.

KEDVES VISSZATÉRŐ VENDÉGÜNK!

Köszönjük, hogy ismét a Bonyai Éttermet választotta – reméljük, hogy ma is kellemes élményekkel, jóllakottan és elégedetten távozik majd tőlünk.
Megköszönjük, ha kedvező tapasztalatait megosztja családtagjaival, barátaival, ismerőseivel is, hogy alkalomadtán ők is betérhessenek hozzánk, kipróbálhassák szolgáltatásainkat.
Évtizedek óta a hagyományos vendégszeretettel és kitüntetett figyelemmel, azonban folyamatosan megújuló zenei és kulináris ínyencségekkel várjuk vissza Önöket!

Kívánunk mindenkinek jó étvágyat és kellemes időtöltést!

a Bonyai Étterem csapata

1033 Budapest, Reményi Ede u. 3. +3630 219 9996 +361 240 6102
https://bonyai.hu etterem@bonyai.hu facebook.com/bonyaietterem

BONYAI
Étterem

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEINK – VEGETARIAN DISHES, STARTERS

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák.
Side dish prices are included in the main dishes' prices.

		zóna adag *small portion* *(70%-os ár/ 70% price)*	
1.	Tonhalsaláta pirítóssal – *tuna salad with toasted bread*	-	3 500 Ft
2.	Zeusz saláta pirítóssal – *salad „Zeus" with toasted bread*	2 450 Ft	3 500 Ft
3.	Rántott gombafejek tartármártással – *fried mushrooms with tartare sauce*	2 520 Ft	3 600 Ft
4.	Rántott sajt tartármártással – *fried cheese with tartare sauce*	2 660 Ft	3 800 Ft
5.	Camembert szezámmagos köntösben, áfonyalekvárral *sesame coated fried camembert with blueberry jam*	2 800 Ft	4 000 Ft
6.	Juhtúróval töltött gombafejek rántva, tartármártással *fried mushrooms filled with bryndza (sheep's cheese), tartare sauce*	2 800 Ft	4 000 Ft

SÖR MELLÉ VALÓK – APPETIZERS

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák.
Side dish prices are included in the main dishes' prices.

		zóna adag ***small portion*** *(70%-os ár/ 70% price)*	
7.	Tatárbeefsteak – *Steak tartare*	-	6 000 Ft
8.	Vegyes ízelítőtál – *Mixed charcuterie appetizer platter*	-	3 000 Ft
9.	Vegyes sajttál – *Mixed cheese platter*	-	3 000 Ft
10.	Toast melegszendvics: *sonkás vagy gombás vagy kolbászos vagy sajtos, 2 db* *Toasted sandwich: with ham or mushrooms or cheese or sausage, 2 pcs*	-	1 600 Ft
11.	Grillcsirkemell-saláta pirítóssal – *grilled chicken breast salad*	2 450 Ft	3 500 Ft
12.	Fetás csirkemell-saláta pirítóssal – *chicken breast salad with feta*	2 800 Ft	4 000 Ft
13.	Sonkával töltött sajt rántva, tartármártással *Fried cheese filled with ham, tartare sauce*	2 800 Ft	4 000 Ft
14.	Juhtúrós sztrapacska – *potato dumplings with sheep's cheese & bacon*	2 450 Ft	3 500 Ft

LEVESEK – SOUPS

		3,5 dl
15.	Húsleves tésztával vagy tojással vagy májgaluskával *Meat soup with pasta or egg or liver dumplings*	1 500 Ft
16.	Füstöltsajtkrémleves pirítóssal – *smoked cheese cream soup with toasted bread*	1 900 Ft
17.	Fokhagymakrémleves pirítóssal – *garlic cream soup with toasted bread*	1 500 Ft
18.	Tejszínes gombaleves – *Sour cream mushroom soup*	1 500 Ft
19.	Tárkonyos jérceraguleves – *chicken ragout soup with tarragon*	1 900 Ft
20.	Hideg, vegyes gyümölcskrémleves – *cold fruit soup with whipped cream*	1 900 Ft
		6 dl
21.	Marhagulyásleves – *Goulash soup*	3 800 Ft
22.	Marhababgulyás „Fenyves" módon (tejföllel, lilahagymával) – *beangoulash*	4 200 Ft
23.	Húsleves gazdagon – *meat soup with chicken, pasta, mushroom & green peas*	2 800 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

1033 Budapest, Reményi Ede u. 3. +3630 219 9996 +361 240 6102
https://bonyai.hu etterem@bonyai.hu facebook.com/bonyaietterem

A HÁZ SPECIALITÁSAI – HOUSE SPECIALTIES
TÖLTÖTT-RÁNTOTT FINOMSÁGOK – STUFFED & FRIED GOODIES

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák. – Side dish prices are included in the main dishes' prices.

Valamennyi következő fogásban megjelenő allergének: *34. fogás:*
Allergenic ingredients for all of the following dishes *34th dish:*

24. Rántott pulykamell füstölt kolbásszal, füstölt sajttal, lilahagymával töltve *Turkey breast filled with smoked sausage, smoked cheese & purple onions, fried*	5 000 Ft
25. Cordon bleu pulykából *Cordon bleu made of turkey breast*	5 000 Ft
26. Háromféle sajttal töltött pulykamell rántva *Turkey breast filled with three types of cheese, fried*	5 000 Ft
27. Rántott pulykamell camembert sajttal, almával töltve *Turkey breast filled with camembert & apples, fried*	5 000 Ft
28. Gesztenyével és aszalt szilvával töltött pulykamell rántva *Turkey breast filled with prunes & chestnut, fried*	5 000 Ft
29. Aszalt szilvával, camembert sajttal töltött pulykamell rántva *Turkey breast filled with camembert & prunes, fried*	5 000 Ft
30. Márványsajttal és sonkával töltött pulykamell rántva *Turkey breast filled with gorgonzola & ham, fried*	5 300 Ft
31. Sertéskaraj füstölt sajttal, sonkával, lilahagymával töltve, rántva *Pork chop filled with smoked cheese, purple onion, fried*	5 000 Ft
32. Sertéskaraj füstölt kolbásszal, camembert sajttal töltve, rántva *Pork chop filled with smoked sausage &camembert, fried*	5 000 Ft
33. Sertéskaraj vörösáfonyával, camembert sajttal töltve, rántva *Pork chop filled with cranberries & camembert, fried*	5 000 Ft
34. Sertéskaraj kovászos uborkával, baconnel, lilahagymával, mustárral töltve, rántva *Pork chop filled with bacon, purple onion, fermented pickles & mustard, fried*	5 000 Ft
35. Sertéskaraj juhtúróval, gombával, kaporral töltve, rántva *Pork chop filled with bryndza, mushrooms & dill, fried*	5 300 Ft
36. Sertéskaraj márványsajttal, gombával töltve, rántva *Pork chop filled with gorgonzola & mushrooms, fried*	5 300 Ft
37. Sertéskaraj baconnel, juhtúróval töltve, rántva *Pork chop filled with bacon & bryndza, fried*	5 300 Ft

„KÍMÉLŐ" ÉTELEINK – HUNGARIAN SPECIALTIES

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák. – Side dish prices are included in the main dishes' prices.

38. Csülökpörkölt sztrapacskával *Knuckle stew with potato dumplings & sheep's cheese*	5 000 Ft
39. Csülkös pacal sós burgonyával *Beef tripes with knuckles & boiled potatoes*	5 000 Ft
40. Csülök „Bonyai" módon, hagymás-szalonnás steakburgonyával *Knuckles „Bonyai" style, with onion & bacon, steak fries*	5 000 Ft
41. Vörösboros szarvaspörkölt fokhagymás galuskával *Red wine venison stew with garlic dumplings*	6 000 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

TOVÁBBI HÚSÉTELEINK – OTHER MEAT DISHES

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák.
Side dish prices are included in the main dishes' prices.

	zóna adag *small portion* *(70%-os ár/ 70% price)*	
42. Ropogósra sült kacsacomb steakburgonyával és párolt lilakáposztával *Crispy fried duck legs with steak fries, stewed red cabbage*	-	6 000 Ft
43. Bonyai bőségtál 2 személyre: *Cordon bleu, cigánypecsenye, roston sült csirkemell, rántott sajt, vegyes köret* *Plenty bowl „Bonyai" style, for two people: cordon bleu, roasted ribs with garlic & fried bacon, roasted chicken breast, fried cheese, mixed garnish*	-	10 000 Ft
44. Csirkemell roston, kerti salátával *Grilled chichken breast with garden salad*	3 150 Ft	4 500 Ft
45. Rántott vagy párizsias csirkemell, pulykamell vagy sertéskaraj *Fried or Parisian chicken breast or turkey breast or pork chop*	3 150 Ft	4 500 Ft
46. Csirkemell *párizsiasan, ahogy mi szeretjük: fokhagymásan, tejfölösen, reszelt sajttal* *Fried chicken as we like it (Parisian with garlic, sour cream & grated cheese)*	3 500 Ft	5 000 Ft
47. Pulykabrassói – *Brasov roast turkey*	3 150 Ft	4 500 Ft
48. Csirkemellcsíkok sajtmártásban – *chicken breast strips in cheese sauce*	3 500 Ft	5 000 Ft
49. Roston csirkemellszelet mézben karamellizált gyümölcsökkel *Grilled chicken breast with fruits grilled in honey*	3 500 Ft	5 000 Ft
50. Korzikai aprópecsenye *(szalonnás, hagymás, kovászos uborkás, zöldborsós ragu)* *Corsican roast (ragout with bacon, onions, fermented pickles, green peas)*	3 500 Ft	5 000 Ft
51. Mézes-mustáros csirkemellcsíkok – *chicken breast with honey & mustard*	3 500 Ft	5 000 Ft
52. Mézes-mandulás csirkemell *chicken breast with honey & almond*	3 500 Ft	5 000 Ft
53. Sertéskaraj *magyarosan, ahogy mi készítjük: kolbászos-szalonnás-hagymás raguval* *Pork chop Hungarian art as we make it (ragout with sausage, bacon, onions)*	3 500 Ft	5 000 Ft
54. Roston sertéskaraj tejszínes gombamártással *Grilled pork chop with creamy mushroom sauce*	3 500 Ft	5 000 Ft
55. Cigánypecsenye – *roasted ribs with garlic & fried bacon*	3 500 Ft	5 000 Ft

KÖRETEK – SIDE DISHES

Ételáraink a köret árát is tartalmazzák.
Side dish prices are included in the main dishes' prices.

56. Hasábburgonya – *french fries*	1 000 Ft
57. Petrezselymes burgonya – *parsley potatoes*	1 000 Ft
58. Steakburgonya – *steak fries*	1 200 Ft
59. Hercegnőburgonya – *dutchess potatoes*	1 200 Ft
60. Burgonyakrokett – *potato crocquettes*	1 200 Ft
61. Burgonyapüré – *mashed potatoes*	1 200 Ft
62. Párolt rizs – *steamed rice*	1 000 Ft
63. Rizi-bizi – *green peas rice*	1 200 Ft
64. Gombás rizs – *mushroom rice*	1 200 Ft
65. Párolt zöldségköret – *steamed vegetables*	1 400 Ft
66. Vegyes kerti saláta – *mixed garden salad*	1 400 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

BONYAI
Étterem

DESSZERTEK – DESSERTS

Palacsinták, 2 db – ***pancakes**, 2 pcs, stuffed with:*

67. kakaós – *cocoa*	1 000 Ft
68. fahéjas – *cinnamon*	1 000 Ft
69. baracklekvárros – *apricot jam*	1 000 Ft
70. túrós – *cottage cheese*	1 400 Ft
71. mogyorókrémes – *hazelnut-cocoa spread*	1 400 Ft
72. áfonyalekvárros – *blueberry jam*	1 400 Ft
73. „Rudis" palacsinta – *filled with curd-cheese and cocoa, inspired by the snack „Túró Rudi"*	1 500 Ft
74. Gesztenyepüré – *chestnut puree with whipped cream*	1 600 Ft
75. Tejszínhabos fagylaltkehely *(csokoládé-vanília)* *Sundae with whipped cream (chocolate-vanilla)*	2 000 Ft
76. Luca kedvence *(Daim torta tejszínhabbal és pirított mandulával)* *Luca's favorite: Daim torte with whipped cream and roasted almonds*	2 200 Ft
77. Zsófi kedvence *(csokis lávasüti vaníliafagylalttal, tejszínhabbal és málnaöntettel)* *Sophie's favorite: chocolate lava cake with vanilla ice, whipped cream & raspberry sauce*	2 200 Ft
78. Meglepetés Szilvitől (meggyes-vörösboros) *Surprise dessert by Sissy with sour cherry & red wine*	2 500 Ft
79. Meglepetés Tomitól (banános-szilvás) *Surprise dessert by Tom with banana & plum*	2 500 Ft
80. Meglepetés Sankótól (túrós-áfonyás) *Surprise dessert by Sankó, with cottage cheese & blueberry*	2 500 Ft

SAVANYÚSÁGOK, SALÁTÁK, MÁRTOGATÓSOK – SALADS, PICKLES, DIPS

81. Paradicsomsaláta – *tomato salad*	1 200 Ft
82. Uborkasaláta – *cucumber salad*	1 200 Ft
83. Tejfölös uborkasaláta – *cucumber salad with sour cream*	1 400 Ft
84. Csalamádé – *vinegar-pickled vegetables: onion, carrot & cabbage*	1 000 Ft
85. Káposztasaláta – *cabbage salad*	1 000 Ft
86. Kovászos uborka – *fermented pickles*	1 000 Ft
87. Csemegeuborka – *pickles*	1 000 Ft
88. Almapaprika – *apple pepper (hot!)*	1 000 Ft
89. Cékla – *beetroot*	1 000 Ft
90. Fokhagymás mártogatós, tartármártás, tejföl, ketchup, mustár *Garlic dip, tartare souce, sour cream, ketchup, mustard*	300 Ft
91. Extra feltétek: kenyér, lilahagyma, tükörtojás stb. *Extra toppings: bread, red onion, fried egg etc.*	+200 Ft

Jó étvágyat kívánunk! – *Enjoy your meal!*

Sissy, Luca, Zsófi & Tomi

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

1033 Budapest, Reményi Ede u. 3. +3630 219 9996 +361 240 6102
https://bonyai.hu etterem@bonyai.hu facebook.com/bonyaietterem

ÜDÍTŐITALOK – SOFT DRINKS

Coca-Cola, Zero Cola (üveges/*bottled)*	0,25 l	600 Ft
Coca-Cola ízesített, Fanta (dobozos/*cans)*	0,33 l	750 Ft
Coca-Cola, Zero Cola, Ginger Ale, Tonic (palackos/*PET)*	0,5 l	900 Ft
Szénsavas vagy szénsavmentes ásványvíz (palackos/*PET)* *Mineral water, sparkling or still*	0,5 l	500 Ft
Jeges tea – *Ice Tea* (palackos/*PET)*	0,5 l	900 Ft
SIÓ rostos narancs, őszi, alma – *SIÓ juices: orange, peach, apple*	1 dl	250 Ft
Szörpök: narancs, málna, bodza, meggy, eper, áfonya, citrus	3 dl	400 Ft
Syrups: orange, raspberry, elder, cherry, strawberry, blueberry, lemon	5 dl	600 Ft
Limonádék – *lemonades*	3 dl	600 Ft
	5 dl	900 Ft
Szóda – *soda-water*	1 dl	90 Ft

KÁVÉK, TEÁK – COFFEE, TEA

Minden kávéital kérhető laktózmentes tejjel is. – All coffee drinks can be ordered with lactose-free milk.

Espresso vagy hosszú kávé – *espresso or americano*	500 Ft
Cappuccino	700 Ft
Tejeskávé – *café latte*	650 Ft
Jegeskávé (vaníliafagylalttal és tejszínhabbal) – *Ice coffee with vanilla ice & cream*	1 000 Ft
Laktózmentes tej – *lactose-free milk*	+100 Ft
Fekete tea, zöld tea, gyümölcstea – *black tea, green tea, fruit tea*	600 Ft
Méz, tasak (6 g) – *Honey, 6g bag*	100 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

ALKOHOLTARTALMÚ ITALOK – ALCOHOLIC BEVERAGES

CSAPOLT SÖRÖK – DRAUGHT BEER	*0,5 l korsó*	*0,3 l pohár*
Dreher Gold	1 200 Ft	800 Ft

ÜVEGES SÖRÖK – BOTTLED BEER		
Pilsner Urquell	*0,5 l*	1 300 Ft
Kozel	*0,5 l*	1 300 Ft
Dreher Bak barna sör – *stout beer*	*0,5 l*	1 300 Ft
Búzasör – *wheat beer*	*0,5 l*	1 300 Ft
Kézműves sör – *craft beer*	*0,3 l*	1 300 Ft
Dreher alkoholmentes sör – *nonalcoholic beer*	*0,5 l*	1 100 Ft

VARGA PINCÉSZET – KIMÉRT BOROK – KEGGED WINE		
Száraz fehér – *dry white*	*1 dl*	300 Ft
Félédes fehér – *semi-sweet white*	*1 dl*	300 Ft
Száraz rozé – *dry rose*	*1 dl*	300 Ft
Száraz vörös – *dry red*	*1 dl*	300 Ft
Félédes vörös – *semi-sweet red*	*1 dl*	300 Ft

FRÖCCSÖK – WINE SPRITZERS *(wine:soda-water ratio indicated with the numbers)*		
Kisfröccs (1:1)	*2 dl*	380 Ft
Nagyfröccs (2:1)	*3 dl*	680 Ft
Hosszúlépés (1:2)	*3 dl*	460 Ft
Házmester (3:2)	*5 dl*	1 060 Ft
Viceházmester (2:3)	*5 dl*	840 Ft
Sport fröccs (1:4)	*5 dl*	620 Ft
Macifröccs (málnás) – *„Teddy" spritzer, with raspberry*	5 *dl*	900 Ft

SPRITZ KOKTÉLOK – SPRITZ COCKTAILS		
Erdei lépés (rozé, áfonyaszörp, erdei gyümölcs, szóda) *Forest step – rosé, cranberry syrup, forest fruit, soda-water*	*3 dl*	900 Ft
Szőlőlépés (fehérbor, bodzaszörp, szőlő, szóda) *Grape step – white wine, elder syrup, grapes, soda-water*	*3 dl*	900 Ft

PEZSGŐK – CHAMPAGNES	*0,75 l*
BB édes vagy száraz – *sweet or dry*	4 500 Ft
Alkoholmentes vagy gyerekpezsgő – *nonalcoholic or chilrdrens' champagne*	2 500 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%

RÖVIDITALOK – SPIRITS

KARIKÁS PÁLINKA – PÁLINKÁK – PALINKAS	*5 cl*	*3cl*
Szilva – *plum*	1 600 Ft	1 000 Ft
Meggy – *sour cherry*	1 600 Ft	1 000 Ft
Kajszibarack – *apricot*	1 600 Ft	1 000 Ft
Körte – *pear*	1 600 Ft	1 000 Ft
Birsalma – *quince*	1 600 Ft	1 000 Ft
Szőlő – *grape*	1 600 Ft	1 000 Ft
LIKŐRÖK – LIQUEURS	*5 cl*	*3cl*
Jägermeister	1 400 Ft	900 Ft
Zwack Unicum	1 400 Ft	900 Ft
Tatratea Original	1 600 Ft	1 000 Ft
Becherovka	1 400 Ft	900 Ft
WHISKYK – WHISKEYS	*5 cl*	*3cl*
Johnny Walker	1 400 Ft	900 Ft
Ballantines	1 400 Ft	900 Ft
Jim Beam	1 400 Ft	900 Ft
Jameson	1 600 Ft	1 000 Ft
Jack Daniel's	1 600 Ft	1 000 Ft
RUMOK – RUMS	*5 cl*	*3cl*
Kraken Black Spiced	1 800 Ft	1 100 Ft
Portorico 60	1 400 Ft	900 Ft
Bacardi Superior White Rum	1 400 Ft	900 Ft
VODKÁK – VODKAS	*5 cl*	*3cl*
Finlandia vodka	1 400 Ft	900 Ft
Royal vodka	1 100 Ft	700 Ft
ÉGETETT SZESZEK – DISTILLED SPIRITS	*5 cl*	*3cl*
Tequila silver/gold	1 400 Ft	900 Ft
Dry gin	1 400 Ft	900 Ft
KONYAK – COGNAC	*5 cl*	*3cl*
Metaxa ★★★★★	1 400 Ft	900 Ft
VERMUTOK – VERMOUTHS		
Campari, 5 cl		1 300 Ft
Martini Bianco / Martini Extra dry, 1 dl		1 300 Ft

ÉTTERMÜNKBEN 10% SZERVIZDÍJAT SZÁMOLUNK FEL. – SERVICE FEE: 10%