

Családi vállalkozásnak indult hangulatos éttermünket 2009-ben nyitottuk. Azóta próbáljuk maradéktalanul teljesíteni vendégeink minden kívánságát eme kellemes környezetben – és bizony mondhatjuk, sikerrel tesszük! Elhivatottak vagyunk a jó pizza készítésében, de a magyaros, klasszikus konyha is erőssége szakácsunknak! Bátran tegye próbára! Jó borok, hideg sörök, finom ételek, fantasztikus desszertek várnak! Aki betér hozzánk, megízlelheti Ady szerelmét, és Léda páratlan báját egy kellemes környezetben és családias kiszolgálásban!

Jó étvágyat, és jó olvasgatást!
a szerkesztő

ADY LIGET CIKK

Az Ady-ligeti-medence az Ördög-árok Remete-szurdokától délre lévő, lösszel feltöltött, kb. 1 km széles és 2 km hosszú, lapos mélyedés, ami a Fekete-fej, a Hosszú-Erdő-hegy és a Vörös-pocsolyás-hát keleti nyúlványa között helyezkedik el. Mielőtt kialakult volna a Remete-szurdok, az Ördög-árok ezen keresztül folyt le a Hűvösvölgy felé. Ma az ellenkező irányba, északnyugat felé lejt.



Az 1920-as években kialakított, eredetileg Tisza Istvánról elnevezett családi házas telepet később Tisza István-kertvárosnak nevezték, majd 1939-től Tisza István-liget volt a neve, végül 1949-ben kapta mai nevét. Területét egykor tölgyerdő borította, ezekből a fákból sok megmaradt a kertekben, illetve az utcák mentén. A legenda szerint a területet azért nevezték el Ady Endréről, mert a költő szeretett a közeli, hűvösvölgyi Balázs-vendéglőben étkezni. Bronz portrészoborra Kiss István alkotása, 1982-ben állították fel a városrész központjában.

Adyliget másik, mélyebből készült köztéri szobra Borbás Tibor Tisza című műve, kis szójátékkal utalva a kertváros előző nevére.

Évtizedekig e két szobor helyén állt egy-egy női és férfi akt ülőszobor. Ezek a Klebelsberg Kunó-emlékmű mellékalakjai voltak, és a szoboregyüttes újbóli felállításakor visszahelyezték eredeti helyükre.

Étlap

Levesek (Soups)

Ady kedvence - Orjaleves ecetes tormával Ady's favourite - Meat soup with pork chops served with pickled horseradish	690 Ft
Húsleves gazdagon Rich meat soup	690 Ft
Erőleves tojással vagy cérnámetélttel Consomme soup served with egg or angel hair pasta	590 Ft
Sváb fokhagymakrém leves sajtos stanglival Schwab cream of garlic soup served with salt sticks	590 Ft
Szegedi gulyásleves bográcsban Szeged goulash soup served in a cauldron	990 Ft
Jókai bableves Jókai bean soup	990 Ft
Bécsi virsli leves burgonyagombóccal Viennese frankfurter soup served with potato dumplings	690 Ft
Májgombóc leves Liver dumpling soup	690 Ft
Pontyhalászlé belsőséggel Carp soup	1.100 Ft
Gyümölcsleves Fruit soup	590 Ft

Vegetáriánus ételek (Vegetarian dishes)

Padlizsánkrem piritóssal Creamed aubergine served with toast	790 Ft
Grillezett mozzarella saláta ágyon Grilled mozzarella cheese on a bed of salad	990 Ft
Rántott sajt jázminrizsszel és tartármártással Deep-fried cheese served with jasmine rice and tartar sauce	1.090 Ft
Camambert mandulás bundában áfonyával és krumplival Deep-fried camembert cheese in almond coating served with blueberry sauce and croquettes	1.290 Ft
Bundázott zöldségek tartármártással Deep-fried vegetables served with tartar sauce	890 Ft
Burgonyagombócok tejszínes gombamártásban Potato dumplings in creamy mushroom sauce	890 Ft
Garnéla burgonya fészekben salátával Shrimps in a nest of salad and potato	1.390 Ft

A ház salátái (House salads)

Cézársaláta Caesar salad	990 Ft
Cézársaláta csirkével Caesar salad with chicken	1.390 Ft
Nizzai tonhsaláta Nicoise-style tuna salad	1.390 Ft
Almás sajtkauskák saláta fészekben Apple and cheese salad	1.390 Ft
Caprese saláta (jég saláta, paradicsom, mozzarella, olívaolaj) Caprese salad (with iceberg lettuce, tomato, mozzarella and olive oil)	1.290 Ft
Görög saláta Greek salad	1.490 Ft
Vitamin saláta (Paradicsom, uborka, lilahagyma, sárgarépa, saláta máj, balsamecetes öntet) Mixed green salad with tomato, cucumber, red onion, carrot, mixed lettuce in balsamic vinegar sauce	1.290 Ft

LÉDÁVAL A BÁLBAN



Sejtelmes vízió. Kétféle szerelem ellentétére épül a költemény. Az egyik oldalon a „vig terem” a maga harmóniájával, tavaszi-nyári színeivel és hangulatával, a szerelemnek még örülni tudó, gyanútlan mátkapárjaival. Szemben megjelenik a boldogtalanság, „egy fekete pár”, s úrrá lesz a rettenet. A „sikoltó” zene „elhal”, csönd és némaság kíséri a halál-arcú idegeneket. A forró örömet a téli szél hidege üzi el, a fényen győz a feketeség, a szomorúság. A fiatalok sírva, dideregve rebbenek szét: a fenyegető elmúlás állt eléjük a táncoló halott szerelmesekben. A vers azt érzékelteti: nincs igazi öröm, nincs megváltást jelentő szerelem, a boldogság mögött ott lappang könyörtelenül a boldogtalanság.

Minden szerelem rejtett ellentmondása: az egyesülés vágya és a teljes eggyé válás lehetetlensége jelenik meg a Léda-versek csaknem mindegyikében. Az Örök harc és nász is a „várlak, kívánlak” s az „üzlek, gyűlöllek” paradoxonát mélyíti el.

A Léda-regénynek végül is az Elbocsátó, szép üzenet (1912) vetett véget.

Itallap Drinks

Üdítők

Coca Cola 2 dl	290 Ft
Coca Cola Light 2 dl	290 Ft
Gyömbér 2 dl	290 Ft
Tonic 2 dl	290 Ft
Nestea citrom, barack 2 dl	290 Ft
Cappy narancs 2 dl	290 Ft
Cappy barack 2 dl	290 Ft
Cappy alma 2 dl	290 Ft
Naturaqua mentes 2 dl	290 Ft
Naturaqua savas 2 dl	290 Ft
Pepsi cola 2,5 dl	290 Ft
Pepsi Cola light 2,5 dl	290 Ft
Schweps citrus mix 2,5 dl	290 Ft
Lipton Ice tea 2 dl	350 Ft

Forró italok

Eszpresso kávé	290 Ft
Cappuccino	390 Ft
Caffe Latte	390 Ft
Forró csoki	350 Ft
Tea	350 Ft
Méz	200 Ft

Rövid italok

	3 cl	5 cl
Bacardi rum	420 Ft	690 Ft
Gordon's gin	450 Ft	690 Ft
Finlandia vodka	360 Ft	590 Ft
Royal vodka	270 Ft	490 Ft
Kalinka szamovár	360 Ft	590 Ft

Johnnie Walker	450 Ft	690 Ft
Ballantine's	450 Ft	690 Ft
Jack Daniels	490 Ft	790 Ft
Jim Beam	450 Ft	690 Ft

Hennessy V.S. Cognac	750 Ft	1200 Ft
Metaxa	450 Ft	690 Ft
Napoleon brandy	350 Ft	450 Ft
Tequila silver	450 Ft	690 Ft
Tequila gold	450 Ft	690 Ft
Baileys	450 Ft	690 Ft
Jagermeister	360 Ft	590 Ft
Unicum	360 Ft	590 Ft
Unicum Next	360 Ft	590 Ft
Unicum Szilva	360 Ft	590 Ft

Borok

A ház borairól kérem érdeklődjön a felszolgálónál!

Vermutok

Campari 1 dl	890 Ft
Martini 1 dl	590 Ft

Pálinkák

	3 cl	5 cl
Pannónalmi pálinkák	560 Ft	950 Ft
Pannónalmi 52%	350 Ft	550 Ft
Rézangyal pálinkák	560 Ft	950 Ft
Vilmoskörte	350 Ft	590 Ft
Köser szilva	480 Ft	790 Ft

Csapolt sörök

	3 dl	5 dl
Dreher	320 Ft	500 Ft
Pilsner Urquelle	370 Ft	700 Ft
HB Búza	370 Ft	710 Ft

Üveges sörök

Dreher 0,5 l	690 Ft
Dreher Bak 0,5 l	790 Ft
Dreher 0,33 l	550 Ft
Gösser 0,5 l	690 Ft
Heineken 0,5 l	690 Ft
Alkoholmentes 0,5 l	600 Ft
Pilsner Urquelle 0,5 l	790 Ft
Gösser Citrom	600 Ft
Edelweiss	800 Ft



A pizzák a kedvenceink, konyhafőnökünk elkötelezett pizza szakember, biztos állíthatjuk hogy ő csinálja a legjobb pizzákat! próbáld ki, ha egy kiadós étkezésre vágysz! A calzone kifejezetten ajánlott!

Pizzák Pizzas

Paradicsomos alap

	32 cm	45 cm
Fokhagymás pizzakenyér	650 Ft	1.290 Ft
Margaréta (paradicsomkarika, mozzarella)	1.290 Ft	2.290 Ft
Bravissimo (Csirkemáj, zöldborsó, paradicsom)	1.190 Ft	2.390 Ft
Capricciosa (sonka, gomba)	1.290 Ft	2.890 Ft
Piedone (bacon, sonka, bab, pepperoni, paradicsom, hagyma)	1.390 Ft	2.890 Ft
Négyévszak (sonka, gomba, kukorica, zöldborsó, paradicsom)	1.390 Ft	2.890 Ft
Tonno (tonhal, mozzarella, olivabogyó, vöröshagyma)	1.490 Ft	3.190 Ft
Bolognai (bolognai ragu, paradicsom)	1.290 Ft	2.290 Ft
Frutta di Mare (tengergyümölcssel, paradicsom)	1.590 Ft	3.490 Ft
Négy sajtos (camembert, márványsajt, mozzarella, trappista)	1.490 Ft	3.190 Ft
Magyaros (szalámi, kolbász, hagyma, paradicsom, paprika)	1.490 Ft	3.190 Ft
Pepperonis (sajt, szalámi, pepperoni)	1.490 Ft	2.790 Ft
Pármaji (sajt, pármaji sonka, rucola, olivabogyó)	1.690 Ft	3.390 Ft
Trükköstojás (sajt, sonka, tarja, hagyma, paprika, túrótojás)	1.590 Ft	3.190 Ft
Ady's (sajt, sonka, szalámi, paprikás szalámi, bacon, fokhagymás tejföl)	1.590 Ft	3.190 Ft
Vegetáriánus (gomba, kukorica, zöldborsó, paradicsomkarika)	1.390 Ft	2.790 Ft
Hawaii (sonka, kukorica, ananász)	1.390 Ft	2.790 Ft
Mexikói (bacon, bab, kukorica, paradicsom, pepperoni, sajt)	1.490 Ft	3.190 Ft
Kívánság (tetszőleges négy fajta feltéttel)	1.590 Ft	3.490 Ft

Tejfölös alap

	32 cm	45 cm
Pizza Róma (csirkemell, kukorica, gomba, paradicsomkarika)	1.490 Ft	2.990 Ft
Don Pedro (Virsli, bacon, kukorica, gomba)	1.490 Ft	2.990 Ft
Vezúv (kolbász, hagyma, pepperoni)	1.490 Ft	2.990 Ft
Csülkös (csülök, pepperoni, lilahagyma, paradicsomkarika, főtt tojás)	1.590 Ft	3.390 Ft
Húsimádó (sonka, kolbász, szalámi, csülök, bacon)	1.590 Ft	3.490 Ft

extra feltét kicsi 150 Ft extra ketchup 150 Ft extra feltét családi 300 Ft pizza doboz 100 Ft

*Árunk a szervízdíjat nem tartalmazza!
The price doesn't include the service prize!*



A XX. SZÁZAD KÖLTŐJE

A kezdő lírikus még a század-
végi költészet talaján indult el,
de később elsajátította a modern,
polgári, nagyvárosi lírának jel-
lemzőit. Felszabadítóan hatottak
rá Baudelaire, Verlaine, Rimbaud
versei. A valósághoz való erőtel-
jes kötődése folytán meglehető-
sen átalakult művészete: az ún.
modernizmus nem a menekülés-
nek, a valóságtól való elzárkózás-
nak, hanem éppen a valósággal
való szembeszegülésnek lett az
eszköze – mint általában a ke-
let-európai költészetben.

1906 februárjában jelent meg
Ady első feltűnést keltő verseskö-
tete, az Új versek. Ezekben talált
önmagára, ezzel kezdődik a saját-
os világmépének kibontakozása,
mely első ízben fejezte ki a XX.
századi ember problémáit. Ady
költészete a legegységesebb,
a legellentmondásosabb. Ez az
ellentmondás nem következet-
lenség, hanem az ember belső
küzdemeiből, lelki vívódásaiból
fakadt. Ady az imperializmus ko-
rának költője volt. Ő élte át első-
ként Magyarországon elsőként
mindazt, amit a XX. század, mint
választási alternatívát az embe-
riség elé tárt. De szembenézve a
katasztrófák rémével, verseiből
nem tűnt el a hit: ott élt a remény
is. Ez a XX. századiság költésze-
tének legnagyobb újdonsága és
vonzereje: benne századunk gyöt-
rődő, új világot teremtő, gondol-
kodó emberének sorsa, lelki drá-
mája tükröződött.



Konyhafőnök ajánlata (Chef's specials)

Bécsiszelet hasáburgonyával Wienerschnitzel served with French fries	1.690 Ft
Tatár beefsteak Beef tartare	1.890 Ft
Csevapcsicsa hasáburgonyával, ajvárral Chevaphichl served with Serbian ajvar relish	1.390 Ft
Bélszínlangos lyoni hagymával, szteakburgonyával Beefsteak with lyonnaise onions and steak potatoes	3.290 Ft
Bélszínzeletek zöldborsmártással, rösztivel Beefsteak with green pea sauce and rosti potatoes	3.290 Ft
Kalocsai szűz tokány galuskával Kalocsa virgin stew with dumplings	1.390 Ft
Ropogós kacsacomb, burgonyapürével és párolt káposztával Crispy duck leg with creamed potatoes and sauteed cabbage	1.990 Ft
Garnélanyárs saláta ágyon Shrimp brochette on a bed of salad	1.790 Ft

Frissensültek (Dishes specially prepared to order)

Mozzarellával töltött csirkemell rántva vegyeskörettel Deep-fried chicken breast stuffed with mozzarella and served with mixed garnish	1.490 Ft
Mézes-csili pulykamell hasáburgonyával Turkey breast prepared in honey and chili and served with French fries	1.490 Ft
Görög pulykasült hasáburgonyával és tzatzikival Greek-style grilled turkey breast served with French fries and tzatziki	1.490 Ft
Pulykabrassói szteakburgonyával Turkey breast prepared in Brasso style and served with steak fries	1.590 Ft
Bakonyi szűzermék galuskával Bakony-style pork medallions served with dumplings	1.390 Ft
Mandulás szűzermék vegyeskörettel Deep-fried pork medallions coated in almonds and served with mixed garnish	1.490 Ft
Léda tál 2 személyre kakastarély szalonnával vegyeskörettel (Sertésborda vadász módra, sült virsli, mandulás csirkemell, párizsi pulykamell, fasírt, kijeji csirkemell, léda kedvec) Leda's mixed plate for two with pork chops, bacon, fried wieners and mixed garnish	2.390 Ft
Rántott sertésborda hasáburgonyával Deep-fried pork chops served with French fries	1.290 Ft
Cordon Bleu szteakburgonyával Pork cordon bleu with steak fries	1.590 Ft
Cigánypecsenye szteakburgonyával Pork medallions gypsy-style served with steak potatoes	1.590 Ft
Kijeji töltött pulykamell burgonyapürével Kiev-style stuffed turkey breast served with creamed potato	1.490 Ft
Göngyölt sertésborda gazdagon töltve vegyeskörettel Fillet of pork stuffed with mushrooms, camembert cheese, sausage and served with mixed garnish	1.490 Ft
Fetával töltött csirkemell vegyeskörettel Breast of chicken stuffed with feta cheese and served with mixed garnish	1.490 Ft
Pármai göngyölt csirke márványsalattal töltve burgonyapürével Parma-style breast of chicken stuffed with blue cheese and served with creamed potato	1.690 Ft
Juhtúrós csirkemell salátaágyon Chicken breast stuffed with sheep cheese and served on a bed of salad	1.490 Ft
Négymagvas csirkemellcsikok jázminrizsszel Goujons of chicken in multi-seed coating and served with jasmine rice	1.490 Ft
Sertésborda vadász módra petrezselymes burgonyával Hunter-style pork medallions served with potatoes sprinkled with parsley	1.490 Ft
Gödöllői töltött csirkecomb burgonyapürével és párolt káposztával Godollo-style stuffed chicken thigh served with creamed potato and sauteed cabbage	1.590 Ft
Pestós csirkemell kapros tejfölön rösztivel Chicken breast with pesto, dill and sour cream served with rosti potatoes	1.490 Ft

ADY ÉLETÉRŐL

„PEREMVIDÉKI” LÁTÁSMÓD

Ady messzebbre látott, mint a kortárs nyugat-európai művé-
szek. A XX. század kibontakozó
szellemi életének az a jellegzetes-
sége, hogy megnőtt az ún. perem-
vidékek szerepe. A világ szépség-
ét ismerő s a fejlődés nyomorát
átélő művészek egyszerre látták
a magaslatot és mélységet, foko-
zottabban érthették meg a kort. A
XX. századi szellemi fejlődésben
számos oltás, az akkori Európa
legelmaradottabb országaiból,
a cári Oroszországból, az Osztrák-
Magyar Monarchiából s Spa-
nyolországból jött. Onnét, ahol
érintkezett egymással civilizáció
és elmaradottság.

Ez a peremvidéki látásmód, a
párizsi egy év tapasztalata, az
1905-ös moszkvai fegyveres felke-
lés hatása s az 1905-1906-os ma-
gyar belpolitikai válság élménye,
az elnyomott erők radikalizáló-
dása segítette a költőt önmagára
találásában, új típusú költészeté-
nek megteremtésében.



LÉDA

Lázadás volt Ady Léda irán-
ti szerelme. Nyíltan vállalta a
megbotránkozást kiváltó, meg-
bélyegzett, „házasságtörő” kap-
csolatot. Benne rejtett ebben a
szerelemben a menekülés vágya,
az egyéni megváltódás óhaja. Ez
az újszerű érzés egy titokzatos,
álmodott tájra való érkezést, a
boldogságot ígérte. Az egyéni
megváltódás azonban nem si-
kerülhetett. Léda is, Ady is túl
sokat, mindent várt ettől a fel-
fokozott érzéstől. Ilyen lobogás-
sal csak álmodni lehet. Diszhar-
mónikussá változtatta az ünnepi
érzést, s napirenden voltak a sür-
lódások. Így lett Léda Ady szá-
mára egyszerre üdvösség és kín,
öröm és gyötrelme. Szerelmükbe
a hiányérzet fészkelte be magát,
állandó kísértője lett a hiábava-
lóság tudata s a halál hangulat.
Megjelent az együttérző részvét
is: a közös emberi szenvedés el-
viselésére lett óvó menedék a
szerelem.

Sok szálból összeszőtt, ellent-
mondásos érzelmek kap hangot a
Léda-versekben. A diszharmoní-
kus szerelem fő motívumai jelen-
nek meg a Héja-nász az avaron c.
költeményben.



Szevcsik Jenő - Adyifiget, Kikötő

Készételek (Ready-made dishes)

Marhapörkölt galuskával Beef stew served with dumplings	1.590 Ft
Gombapaprikás galuskával Mushroom paprikash served with dumplings	1.090 Ft
Napi főzelék feltéttel Daily selection of freshly steamed and cooked vegetable dishes with garnish	890 Ft
Paprikás csirkecomb galuskával Chicken paprikash served with dumplings	1.390 Ft
Hortobágyi húsos palacsinta Hortobagy crepes stuffed with chicken paprikash	890 Ft
Pirított csirkemáj petrezselymes burgonyával Fried chicken liver served with potato sprinkled with parsley	990 Ft
Mexikói csilis bab Chili-Con-Carne	990 Ft

Tészták Pastas

Túrós csusza pörccel Pasta with cottage cheese and bacon	990 Ft
Bolognai spagetti Spaghetti Bolognese	1.090 Ft
Carbonara spagetti Spaghetti Carbonara	1.090 Ft
Fűszeres báránygombóc paradicsommártásban, pennével Spicy lamb dumplings in tomato sauce with penne	1.490 Ft
Tenger gyümölcsei penne Seafood penne	1.990 Ft
Milánói spagetti Spaghetti Milanese	1.090 Ft
Penne arabiat Pasta with a tomato and chilly sauce	1.090 Ft
Mákos v. diós metélt barackkizzel Pasta with walnut and poppy seed served with apricot conserve	990 Ft

Halételek Fish dishes

Fish and chips	1.290 Ft
Pontyfilé rántva, petrezselymes burgonyával, tartárral Deep-fried fillet of carp served with potatoes sprinkled with parsley and tartar sauce	1.290 Ft
Afrikai harcsa négymagvas bundában, jázminrizzsel Deep-fried African catfish in multi-seed coating and served with jasmine rice	1.390 Ft
Harcsapaprikás túróscsuszával Paprikash-style catfish served with cottage cheese pasta	1.490 Ft
Pisztráng egészben sütvé és francia körettel Whole trout fried and served with French garnish	1.990 Ft
Pisztrángfilé citromos, kesudiós bundában burgonyapürével, párolt káposztával Fried fillet of trout coated in lemon and cashews, served with creamed potato and sautéed cabbage	1.990 Ft

Desszertek Desserts

Gundel palacsinta Gundel-style crepes filled with walnut cream	790 Ft
Palacsinták (kakaós, lekváros, túrós) Crepes filled with cocoa, preserves or cheese	490 Ft
Tiroli almás palacsinta eperöntettel Tirol apple crepe with strawberry sauce	690 Ft
Gesztenyepüré Chestnut puree	390 Ft
Túrógombóc Cottage cheese dumplings	790 Ft

Savanyúságok Vegetable side dishes

Házi paradicsomsaláta Home made tomato salad	450 Ft
Tejfölös uborka saláta Home made cucumber salad with sour cream	450 Ft
Savanyúság: almapaprika, kovászos uborka, csalamádé, káposztasaláta Pickled vegetables: bell pepper, pickled cucumber, cabbage salad, mixed pickled vegetables	350 Ft
Házi burgonyasaláta Home made potato salad	450 Ft

Áraink a szervízdíjat nem tartalmazzák!
The price doesn't include the service prize!

Elbocsátó, szép üzenet

Törjön szívesen szívesen tört varázst:
Hát elbocsátlak még egyszer, utolszor,
Ha hitted, hogy még mindig tartalak.
S hitted, hogy kell még elbocsátatás.
Szívesen szívesen dobom, im, féled
Feledésemnek gazdag úr-palástját.
Vedd magadra, mert les: még hidegebb iz,
Vedd magadra, mert sajnálom magunkat,
Egyenlőtlen harc nagy szégyenért,
Alázódért, nem tudom, miért,
Szóval már téged, csak téged sajnállak.
Milyen régen és titkosan így volt már:
Sorsod szépségtől hányzor adatot
Anitó kegyből, szépek szépiért
Forrott és küldött, ékes Léda-soltár.
Sohase kaptam, el hát sohase vettem:
Adtam neked szépen ál-hitét
Csókoknak, kik mással csattantanak:
S szívelemet, kiket mással szerettem:
És köszönök ma annyi ölelést,
Ami köszönök mégis annyi volt-Lédát,
Amennyit férfi megköszönni tud,
Mikor egy unott, régi csókban lép át.
És milyen régen nem kutattalak
Fényes multban, csarvaros jelenben
S már jövőd kicsiny szívegyéből rab-útján
Milyen régen elbúcsúztattalak.
Milyen régen csupán azt kerestem,
Hogy szép énekből valamid maradjon,
Én csodáz, verses rátfogásaimból
S biztatl magad árán, szívelemesen,
Hogy te is voltál, nemcsak az, aki
Nem birt magának mindent vallani
S ráaggatott díszekből egy nőre.
Búzik melemről, ki nagy, telhetetlen,
Akartam látni szép hullámsodát
S nem elhagyott némből kis bosszúját,
Ki áll duhódten bosszu-hímmel lesben,
Nem kevés, szegény magad csífolását,
Hisz rajtad van krószuszógom nyoma
S hozdám tartozni lehetett hited,
Kinek mulaszt nem szabad, hogy lássák,
Kinek én így adtam az ölelést,
Hogy neki is öröme teljek benne,
Ki előttem kis kérdőjelet vala
S csak a jöttömmel lett beteljesedve.
Lezörög-e, mint rég-hervadt virág
Rég-pihenő imakönyvből kihullva,
Vagy futkárózza rongyig-cipeled
Vett nimbuszod, e szarnok, búz igát
S, mely régre méltó nőjért rebez,
Magamimádo önmagam ünáját?
Kérem a Sorsot, sorsod kérje meg,
Csillag-sorsomban ne véljen fondódi
S mindegy, mi nyel el, ár vagy szalag:
Általam vagy, mert meg én láttalak
S régen nem vagy, mert már régen nem látlak.

