

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, salátaágyon.

Fokhagymás pizzakenyér csíkok, mártogatóssal 2990.-

Zöldfűszeres, fokhagymás vajjal, két féle mártogatóssal: paradicsomszósz, fokhagymás tejföl.

Roston sült kecskesajt 2990.-

Kevert salátaágyon citrusos mártással tálaljuk.

Ropogós Kalamári 3190.-

Bundázott tintahal, salátával és aioli mártással.

LEVESEK



Hideg gyümölcsleves 2890.-

Mini habcsókkal tálalva.

Újházi tyúkhúsleves 2690.-

Cénametélten, gyökérzöldségekkel.

Májgombóc leves 2690.-

Óriás petrezselymes májgombóccal, friss zöldség kockákkal.

Tárkonyos borjúraguleves 3190.-

Gazdagon, citrusosan tálalva.

SALÁTÁK

Cézár saláta csirkével vagy garnélával 4590.-/5290.-

Házi öntetes kevert salátával, pitával és parmezánnal tálaljuk. Kérhető csirkével vagy garnélával.

Stübli saláta 4490.-

Rántott csirkemell csíkok, mézes-mustáros salátaágyon.

Grillezett kecskesajt 5190.-

Kecskesajt korongokat roston készítjük, majd mangós kevert salátaágyra terítjük.

HALAK / HALFÉLÉK

Garnélás spagetti 5990.-

Fokhagymás, citrusos, tejszínes mártásban, parmezánnal tálaljuk.

Roston sült fogas filé 5590.-

Citrusos öntettel, kevert salátaágyon tálaljuk.

Rántott fogas filé 5590.-

Pankó morzsás bundában, majonézes burgonyasalátával tálaljuk.

Lazac filé roston 6990.-

Lazac filét grillezett zöldségekkel tálaljuk.

Lazac filé, zöldpestós rizottó 6990.-

Bazsalikomos parmezános rizottó roston sült lazac filével tálalva.

Ropogós kalamári 5990.-

Bundázott tintahal, salátával, hasábburgonyával, aioli mártással.

SZÁRNYAS ÉTELEK

Roston sült csirkecombfilé 4590.-

Jázmin rizzsel, salátával, áfonyával tálaljuk.

Rántott csirkecombfilé 4590.-

Majonézes burgonyasalátával tálaljuk.

Sous-vide csirkemell, zöldpestós rizottóval 4990.-

Bazsalikomos, parmezános rizottó, sous-vide csirkemellel tálalva.

Katsu Curry 4990.-

Séf kedvence! Rántott csirkemell csíkok, édes, gyömbéres, kókusztejes mártással, párolt jázmin rizzsel.

Rosé kacsamell 6990.-

Édesburgonya hasábbal, házi áfonyamártással.

Rosé kacsamell, rizottóval 6990.-

Fehérboros parmezános rizottó, sült céklával.

Sült kacsacomb 5990.-

Konfitált kacsacomb, párolt lilakáposzta és burgonyapüré ágyon.

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.

Mangalicapofa rántva 5590.-

Rántott mangalica érmék, jázmin rizzsel, salátával, tartármártással.

Malac csülök 5590.-

Konfitált csülök, párolt lila káposzta és burgonyapüré ágyon.

STREET FOOD

Gyros tál 4390.-

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

Stübli Wrap 4490.-

Pankó morzsás ropogós csirkemell, saláta, tortilla, aioli, hasábburgonya

Retro burger 4890.-

Házi marhahúspogácsa, csalamádé, cheddar sajt, paradicsom, lilahagyma, saláta, Stübli szósz.

Klasszik burger 4990.-

Házi marhahúspogácsa, cheddar sajt, bacon, lila hagyma, paradicsom, saláta, házi BBQ szósz, hasábburgonya.

Stübli burger 4990.-

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

Pulled pork burger 4690.-

Pulled pork, lilahagymalekvár, jalapeno, mézes mustár, saláta, hasábburgonya.

KLASSZIKUSOK

Juhtúrós sztrapacska 3790.-

Kapros, tejfölös, fokhagymás sztrapacska, pirított füstölt szalonnával.

Stübli lecsó kenyérrel 3690.-

Extra feltétként kérhető tojással (+300 Ft.) és kolbásszal (+500 Ft.) is.

Jalapenoval, cheddar sajttal töltött csirkemell baconbe göngyölve 4990.-

Krémes burgonyapürével tálaljuk.

Rántott csirkemell 4790.-

Örök klasszikus, hasábburgonyával körítjük.

Konfitált tarja 5290.-

Lassan sült sertéstarja, burgonyapürével, lyoni hagymával és barnamártással.

Bolognai spagetti 4590.-

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

VEGETÁRIÁNUS / VEGÁN

Dahl Curry (vegán) 4190.-

Kókusztejes indiai vöröslencse ragu, rizzsel és pitával tálaljuk.

Céklás rizottó, kecskesajt 5490.-

Roston sült kecskesajt, fehérboros, parmezános, sült céklás rizottó ágyon.

Vega burger 4790.-

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

Rántott trappista/ camembert 3990.-

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



STÜBLI VENDÉGLŐ

MARHA / BORJÚ

Hagymás rostélyos 9290.-

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

Bélszín steak 9990.-

Édesburgonya hasákkal, választható mártással kínáljuk.

Borjúpörkölt 6290.-

Juhtúrós sztrapacskaival tálalva.

MÁRTÁSOK/FELTÉTEK

Barnamártás 990.-

Whiskey-s rózsabors mártás 1490.-

Lyoni hagyma 990.-

Extra steak 8500.-



KÖRETEK

Hasábburgonya 990.-

Jázmin rizs 990.-

Burgonyapüré 990.-

Steak burgonya 1190.-

Majonézes burgonya 1290.-

Grillezett zöldség 1890.-

Kevert saláta 1890.-

Édesburgonya hasáb 1990.-



VEGYES TÁLAK 4 FŐTŐL

Vegetáriánus tál

Rántott sajt, rántott zöldségek, grillezett zöldségek

Köret: rizs, hasábburgonya

5500 Ft/ fő

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

Sültes 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 tálat minimum 4 főttől tudják kérni.

DESSZERTEK

Aranygaluska, vanília mousse 2790.-

Mákos guba Stübli módra 2390.-

Császármorzsa 2390.-

Gesztenyepüré 2290.-

Palacsinta 790.-/990.-

Kakaós, lekváros/nutellás, túrós.

SAVANYÚSÁGOK

Uborkasaláta 990.-

Tejfölös uborkasaláta 1090.-

Kovászos uborka 990.-

Csalamádé 890.-

Káposztasaláta 990.-

Almapaprika 990.-

Allergia vagy érzékenység esetén kérdezzék a felszolgálókat!

PIZZÁK

Margherita 3490.-

Paradicsomszós, mozzarella.

Stübli Margherita 3590.-

Paradicsomszós, mozzarella, friss paradicsom, pesto.

Prosciutto e funghi 3690.-

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, gomba

Diavola 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, chili

Mediterrano 3690.-

Paradicsomszós, mozzarella, olivabogyó, articsóka, oregano.

Quattro Formaggi 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, kéksajt, füstölt sajt, parmezán.

Magyaros 3990.-

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

Tonno Verde 3990.-

Paradicsomszós, mozzarella, friss paradicsom, parmezán, rukkola, tonhal, pesto.

Pizza Amore 3790.-

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

Pizza Salame 3990.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, nápolyi szalámi.

Pizza Al Capone 3990.-

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

Mexicana inferno 3990.-

Paradicsomszós, bacon, cheddar sajt, kukorica, jalapeno, chili olaj.

Bolognai Pizza 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, bolognai ragu.

Bambino 3690.

Paradicsomszós, mozzarella, olasz főtt sonka, kukorica.

Songoku 3790.-

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

Hawaii 3790.-

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

Veggi Supreme 3790.-

Paradicsomszós, mozzarella, gomba, kukorica, hagyma, aszalt paradicsom, pesto

Juhtúrós 3890.-

Fokhagymás tejföl, füstölt sajt, bacon, juhtúrós, lila hagyma.

Görög kemencés 3890.-

Fokhagymás tejföl, mozzarella, gyros hús, lila hagyma, oliva bogyó.

Capricciosa 3790.-

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

Séf kedvence 4290.-

Paradicsomszós, mozzarella, lilahagymalekvár, francia kecskesajt, rukkola.

Pepperoni 3790.-

Paradicsomszós, paprikás szalámi, mozzarella

Húsimádó 4290.-

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

Hot and Spicy 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, jalapeno, paprikás szalámi, pikáns szalámi.

Pizza Főnix 3890.-

Paradicsomszós, mozzarella, pikáns szalámi, jalapeno, hegyes erős, chili olaj.

Smokey Texas BBQ 4190.-

BBQ szós, pulled pork, bacon, cheddar sajt lilahagymalekvár

STÜBLI VENDÉGLŐ

PEZSGŐK

	0,2L	0,75L
Mionetto Prosecco	3190.-	10450.-
Hungaria Extra Dry (fehér/rosé)	3080.-	9900.-
Homola Furmint Brut pezsgő	-	9490.-

WHISKEY



1. County Cork régió

Az ír whiskey gyártás egyik legjelentősebb területe. Itt találhatók a legismertebb és legnagyobb gyárok, 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 italnak.

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 márka legújabb alkotása. Benne keveredik a gabona whiskyk lágyága, gyengédsége és az enyhén tőzeges 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 whiskyvilágot 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 rakódó munkások a féloldalasán, 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 szigetén 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 whisky régió 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 hasonlóvá teszi 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	2690.-
Friss lime, cukorszirup, menta, bacardi, szódavíz.	
Monkey tonic	4290.-
Monkey 47 gin, Gasco tonic, friss lime.	
Whisky Highball	3590.-
Skót whisky, kinley gyömbér, narancs karika.	
Hugo Koktél	2990.-
Prosecco, bodzaszörp, menta, friss lime, szódavíz.	
Aperol Spritz	2990.-
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 Kajsziparack	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 Citrus párlat	1500.-/2500.-
Pannonhalmi feketeribizli	1500.-/2500.-



BORLAP

FEHÉR BOROK

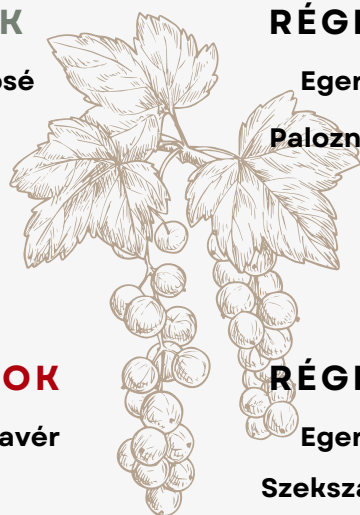
	RÉGIÓ	0,1L	0,75L
Pátzay Irsai Olivér	Badacsony	750.-	5600.-
Figula Olaszrizling	Balatonfüred	800.-	6000.-
Rege Sauvignon Blanc	Eger	750.-	5600.-
Pátzay Tégladomb szürkebarát	Badacsony	900.-	6750.-
Matacs Chardonnay	Balatonboglár	1000.-	7500.-
Tűzkő birtok Rajnai Rizling	Pannon	750.-	5600.-
Bardon késői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

ROSÉ BOROK

	RÉGIÓ	0,1L	0,75L
Ádámék Lazac Rosé	Eger	750.-	5600.-
Homola Rosé	Paloznak	750.-	5600.-

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.-
Vesztergombi Cabernet Franc	Szekszárd	1200.-	9000.-
Trapiche 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.-
Ásványvíz	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

Pilsner Urquell	780.-/1300.-
------------------------	---------------------

ÜVEGES SÖRÖK

Dreher 0,33l	850.-
Asahi Super Dry 0,33l	990.-
Peroni Nastro Azzurro 0,33l	1250.-
Peroni Capri 0,33l	1250.-
HB búza 0,5l	1500.-
Dreher Meggy 0,5l	1200.-
Dreher Bak 0,5l	1100.-
Peroni alkoholmentes 0,33l	1090.-
Dreher 24 citrom 0% 0,33l	760.-

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.-
Jegeskávé	1500.-
Dilmah teák	1250.-
Méz	350.-

A számla végösszege helyben fogyasztás esetén 10% szervizdíjat tartalmaz.