

# NORMAFA GRILL

## ÉTLAP

Kedves Barátaink, Vendégeink, éttermünk régi és új Látogatói!  
A Normafa Grill nyitása óta több mint 5.000 nap telt el, időközben – vendégeink visszajelzései alapján – számos rendkívül értékes tapasztalatra tettünk szert, melyek összegzése vezetett legújabb étlapunk összeállításához.

Visszatérő vendégeink talán még emlékeznek az első lépésekre, a színes takarókra és elemlámpákra a kertben, a pillangókra és tarka falakra az épületen belül, számos vidám és formabontó megjelenési formára, melyek a Normafa Grillt jellemezték. Az idő múlásával mi is komolyodunk, a jövő tervezésén túl egyre nagyobb hangsúlyt fektetünk meglévő értékeink, a tradicionális budai vendéglátás vívmányainak megővésére is.

S bár Fill Mihály (az első vendéglős épületünkben) 1894-es étterem nyitása óta sok minden változott - pl. a konyha - mi szeretnénk a Svábhegy - Hegyvidék vendéglátásának eredeti elemeit megőrizni és továbbadni.

E szándékunk jelenik meg – remélhetőleg Önök számára is érzékelhetően – az étterem belső tereinek jelenlegi dekorációs elemeiben is.

Új étlapunk az eddigiektől eltérő módon nem csak fogások, hanem stílusjegyek szerinti bontást is tartalmaz. Külön részt szenteltünk a hegyvidéki vendéglők régi étkeinek. A magyar oldal a hazai konyha szerelmesei és az azt megismerni kívánó külföldi vendégek számára került összeállításra. Vélhetően a Normafa Grill TOP 50 lesz a legnépszerűbb, itt az elmúlt másfél évtized legkedveltebb fogásai kerültek össze, amolyan „slágerfesztivál” formában.

„Húshagyó” vendégeink számára külön ajánlatot készítettünk és gondoltunk a jövő nemzedékére is, apró vendégeinket „méretre szabott” ajánlattal várjuk.

Jó böngészést, jó étvágyat, kellemes időtöltést kívánok Önöknek, csapatunk nevében is!  
Schmidl Péter

## **Levesek • Soups • Suppen**

Bableves magyarosan, füstölt oldalassal 1190,-  
Hungarian bean soup with smoked meat  
Ungarische Bohnensuppe mit Selchfleisch

Erőleves (bouillon) 690,-  
Bouillon with noodles  
Bouillon mit Nudeln

Házias borsóleves 690,-  
Home made green pea soup  
Hausgemachte grüne Erbsensuppe

Újházy leves 690,-  
Hen broth Újházy style  
Hühnersuppe Újházy Art

## **Főfogások • Main dishes • Hauptgerichte**

Becsinált csirke párolt rizzsel 1990,-  
Fricassée chicken with steamed rice  
Hühnchenfrikassée mit gedünstetem Reis

Kacsamell savanyúkáposztával, burgonyával 2190,-  
Duck breast with sour cabbage and potato  
Entenbrust mit Sauerkraut und Kartoffeln

Eszterházy rostélyos zsemlegombóccal 2190,-  
Rib-steak Esterházy style with bread dumplings  
Rostbraten nach Esterházy Art mit Rollenknödel

Töltött káposzta 1790,-  
Stuffed Cabbage  
Gefüllte Krautrouladen

Paprikás csirke galuskával 2190,-  
Paprika chicken with “nokedli”  
Paprikahuhn mit Nockerln

Csirkemájás rizskása 1790,-  
Rice with chicken liver  
Reis mit Hühnchenleber

## **Édességek • Sweets • Nachspeisen**

Budai almás linzer 790,-  
Apple linzer Buda style  
Apfellinzer Buda Art

Gundel palacsinta 790,-  
Pancake Gundel style  
Pfannkuchen Gundel Art

Kapros-túrós lepény 790,-  
Curd-dill pie  
Quarkdillkuchen

## **Hideg start • Cold starters • Kalte starter**

Libamájás kacsapástétom erdeigyümölcs öntettel 1590,-  
Goose liver and duck terrine with forest fruit sauce  
Gänseleberpastete eingewickelt mit feiner Entenbrust  
und mit Waldfrüchte Sauce

Pácolt sajtok 1590,-  
Selection of marinated cheese  
Gebeitzte Käsesorten

Grillezett csirkemell gyümölcsös, fenyőmagos rukkolasalátával 1790,-  
Ruccola salad with fruits-and pine seeds and grilled chicken breast  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Früchten, Piniennüssen und Ruccolasalat

Ananászos-mangós grillkacsa saláta 1790,-  
Salad with grilled duck breast, ananas and mango  
Grillentensalat mit Ananas und Mango

Cézár saláta (tonhallal vagy csirkével) 1590,-  
Caesar salad with tuna or chicken  
Cesar Salat mit Thunfisch oder Hähnchen

Mozzarella caprese 1290,-

## **Meleg start • Warm starters • warme starter**

Pármai sonkában sült gomolya vörösboros körtével 1790,-  
Fried ewe-cheese in Parma ham with red wine pear  
Gebratener Schafskäse in Parmaschinken mit Rotweibirnen

Pírított, fokhagymás vargánya 1590,-  
Fried forest-mushrooms with garlic  
Steinpilz in Knoblauch geröstet

Frissen sült kenyérkülönlegességek 990,-  
(olivás, zöldfűszeres, paradicsomos-bazsalikomos)  
Fresh bread specialities ( olive, green spicy, tomato-basil )  
Frischgebackene Brotspezialitäten ( Oliven, Krauter, Tomaten-Basilicum )

Hortobágyi palacsinta 1590,-  
Pancake Hortobágy style  
Palatschinken a' la Hortobágy

## **Kanálúsztatók • Swimming spoon • Schwimende Löffel**

Joghurtos erdei gyümölcsleves 790,-  
Forest fruit soup with yoghurt  
Waldfruchtsuppe mit Joghurt

Vargányás gombakrémleves 790,-  
Bolete cream soup  
Steinpilzcremesuppe

Csípős kolbászos burgonyaleves 790,-  
Potato soup with spicy sausage  
Pikante Kartoffelsuppe mit Wurst

Tavaszeleves zsenge zöldséggel 790,-  
Spring soup with fresh vegetables  
Frühlingssuppe aus jungen Gemüse

Télleves füstölt hússal, savanyú káposztából 1090,-  
Winter soup with sour cabbage and smoked ham  
Wintersuppe - Sauerkraut mit Rauchfleisch

Sütőtökrém leves 790,-  
Pumpkincream soup  
Kürbiscremesuppe

## **Most jön a java Let's get started • Jetzt geht's richtig los**

Grillezett borjúmáj burgonyapürével, chilis-barackos salsával 2190,-  
Grilled veal liver with mashed potato and chilli-apricot salsa  
Gegrillte Kalbsleber mit Kartoffelbrei und Chilli-Pfirsich Salsa

Grillezett csirkemellfilé aszaltparadicsomos, 2190,-  
tejszínes-gombás spagetttel  
Chicken breast fillet with sundried tomato  
and creamy mushroom spaghetti  
Hähnchenbrustfilet mit Dörrotomaten und Pilzen Sahnespagetti

Pármai sonkás csirkenyárs, sárgadinnyés rukkolasalátával 2790,-  
Parma ham and chicken on the spit  
and rucola salad with honeydew melon  
Rohschinken-Hühnerspeiss mit Honigmelone und Ruccolasalat

Pulykaszalagok borsos bundában, 2190,-  
fokhagymás-tejszínes parajjal, túrós nudlival  
Peppered turkey strips with creamy garlic  
spinach and cottage cheese noodles  
Putenbruststreifen im würzigen Mantel  
mit Knoblauchspinat und Topfennudel

Csirkecombfilé rántva, tejszínes zöldségekkel, burgonyapürével 2190,-  
Chicken drum fillet in breadcrumbs  
with creamy vegetables and mashed potato  
Panierte Hähnchenkeule mit Kartoffelbrei und Sahnegemüse

Kacsabrassói 2190,-  
Duck Brashov style  
Kronstädter Entenkleinbraten

Pulykasteak olívás, páрмаisonkás puliszkával, sajtmártással 2790,-  
Turkey breast steak with parm ham  
and olive polenta and cheese sauce  
Putensteak mit Oliven-Parmaschinken-Maisbrei und Kasesauce

Grillezett kacsamell burgonyapürével, mustáros lencsével 2790,-  
Grilled duck breast with mashed potato and mustard lentil  
Entenbrust vom Grill mit Kartoffelbrei und Senf-Linsensauce

Csirkecombfilé roston, zöldfűszeres 2190,-  
sajtmártással, grillezett zöldségekkel  
Roasted chicken drum fillet with grilled  
vegetables and green spiced cheese sauce  
Hähnchenkeulefilet vom Rost  
mit Kraeuter-Käsesauce und Grillgemüse

Pirított rizses csirke illatos gombákkal 2190,-  
Chicken and fried rice with fragrant mushrooms  
Gebratener Reis mit Hähnchen und Pilzen

Pulykamellfilé mézes-citromos, 2390,-  
aszaltgyümölcsös mártással, túrófánkkal  
Turkey breast with honey-lemon-dried fruit  
salsa with cottage cheese doughnut  
Putenbrust vom Grill mit Salsa aus Honig-Zitrone und trockenen Früchten

Rántott csirkemáj burgonyapürével, barackbefőttel 2190,-  
Chicken liver in breadcrumbs with mashed potato and apricot compote  
Hühnerleber gebacken mit Kartoffelbrei und Pfirsichkompot

Ropogós libacomb kucsmagombás rizottóval 2390,-  
Crispy goose drumb with morel risotto  
Knusprige Entenkeule mit Morchelnrisotto

Bécsi szelet petrezselymes burgonyával 2890,-  
“Wiener Schnitzel” with parseley potato  
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel

Óriás flekken friss vegyes salátával 2890,-  
Gigant roasted pork chop with fresh mixed salad  
Riesiges Schnitzel mit frischem Grünsalat

Pfeffer steak grill zöldséggel, burgonyaröszttivel 3390,-  
Pepper steak with grilled vegetables and hash browns  
Pfeffersteak mit geröstetem Gemüse und Rösti

Borjústeak pirított knédllivel, mustármártással 3390,-  
Veal steak with toasted “knedli” and mustard sauce  
Kalbssteak mit geröstetem Knödel und Senfsauce

Frissen sült fűszeres oldalas steakburgonyával, barbecue szósszal 3190,-  
Spicy spare ribs with steak potato and barbecue sauce  
Frisch gebratene Rippchen mit Kartoffeln vom Rost und Barbecuesauce

Bélszínlángos sült hagymával, grillezett burgonyával 2990,-  
Sirloin with fried onions and grilled potato  
Rindsfiletpaillard mit Rostzwiebeln und Bratkartoffeln

Juhtúrós-szalonnás sztrapacska 1990,-  
Gnocchi with ewe-cheese and crispy bacon  
Nockerln mit Schafkäse und Speck

Chick-Stick ropogós „csirkepálcikák” burgonyás zöldsalátával 2.590,-  
Crispy chicken on sticks with potato and green salad  
Knusprige Hänchenstreifen, dazu Kartoffel-Frühlingsalat

Baconos-sajtmártásos gnocchi 1990,-  
Gnocchi with bacon-chesse sauce  
Nockerln mit Bacon-Käse Sauce

Pármai sonkás linguine pestoval 1990,-  
Linguine with Parma ham and pesto  
Linguine mit Parmaschinken und Pesto

Grillezett St. Péter halfilé fokhagymás-tejszínes parajjal, 3190,-  
túrós nudlival  
Grilled Saint Peter fish fillet  
with creamy garlic spinach and cottage cheese noodle  
Gegrillter St. Peter Fish Filet  
mit Knoblauch-Sahne Spinat und Topfennudel

Lazacsteak párolt zöldségekkel, sáfrányos parajkrémmel 3190,-  
Salmon steak with steamed vegetables and saffron creamy spinach  
Lachssteak mit geschmorten Gemüse und Sahnspinat mit Safran

Fogasfilé fűszeres bundában, pirított magvas rukkolasalátával 3190,-  
Pike-perch fillet in seasoned breadcrumbs  
with rucola salad and fried nuts  
Zanderfilet im Kräuterbrösel paniert  
auf Rucola Salat mit gerösteten Kernen

Mézes-chilis királyrák ananászos, pirított rizzsel 3190,-  
King prawn in honey-chilli sauce with fried rice and pineapple  
Garnelen in Honig-Chilli Sauce mit Ananas und gebratenem Reis

### **Dolce Vita - Save the best for last**

Trecotto (Normafa Tiramisu) 790,-

Mákfelfűjt narancsöntettel 790,-  
Poppy seed soufflé with orange sauce  
Feines Mohndessert mit Orangensauce

Brownie fehércsoki öntettel, vanília fagyalattal 790,-  
Brownie with white chocolate sauce and vanillia ice-cream  
Brownie mit weisser Schokoladensauce und Vanilliaeis

Túrófánk ribizlis baracköntettel 790,-  
Cottage cheese doughnat with red currant-apricot mouse  
Quarkkrapfen mit Johannisbeer-Apriosenguss

Császármorzsa baracklekvárral 790,-  
Vienna crumbs with apricot jam  
Kaiserschmarren mit Pfirsich Marmalade

Túrógombóc 790,-  
Cottage-cheese dumpling  
Quarkknödel

Csokifondue idény gyümölcsökkel 990,-  
Chocolate fondue with fresh fruits  
Schoko-Fondue

### **Levesek • Soups • Suppe**

Alföldi májgaluskaleves 790,-  
Liver-noodle soup "Alföldi" style  
Alföldi Leberknödel Suppe

Bélszingulyás 1790,-  
Goulash soup  
Gulaschsuppe

Halászlé harcsafilével 1990,-  
Hungarian fish soup with catfish fillet  
Fischersuppe mit Welsfilet

## **Főételek • Main dishes • Hauptgerichten**

Paprikás burgonya többféle kolbásszal 1590,-  
Potato and paprika stew with different sausages  
Paprikakartoffeln mit Wurst

Csülök Pékné módra 2190,-  
Smoked knuckle of pork 'Pékné' style  
Geräuchertes Eisbein 'Pékné' Art

Budapest bélszín párolt rizzsel 3190,-  
Fillet mignon "Budapest" style with steamed rice  
Lendenbraten Budapest Art mit gedünsteter Reis

Gödöllői töltött csirke burgonyapürével, körtebefőttel 2890,-  
Stuffed spring chicken Gödöllő style  
with mashed potato and pear compote  
Gefülltes Hühnchen Gödöllő Art mit Kartoffelbrei und Birnenkompot

Erdeigombás szarvasragu burgonyafánkkal 3390,-  
Deer ragout with forest mushrooms and potato doughnut  
Hirschragout mit Waldpilzen und Kartoffelkrapfen

Vaddisznó bélszín mézes-vörösboros hagymával, pirított knédliel 3790,-  
Wild boar tenderloin with onion, grilled  
in honey red wine sauce and backed "knédli"  
Wildschweinfilet mit Rotwein-Honigzwiebeln und gerösteten Knödeln

Szarvascomb zöldséges krémmártásban, zsemlegombóccal 3990,-  
Deer leg in vegetable cream sauce with bread dumpling  
Hirschdrum in Cremgemüsesauce mit Rollenknödel

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával 2390,-  
Red wine flavoured beef stew with egg barlies  
Rindspörkölt in Rotwein geschmort mit Eiergraupen

Pirított libamáj szeletek friss lecsóval, csörgős burgonyával 3590,-  
Toasted goose liver slices with ratatoui and crisp potato  
Geröstete Gänseleber mit Letscho und Kartoffeln

## **Desszertek • Desserts**

Diós-csokis rakott palacsinta 790,-  
Layered pancake filled with chocolates and walnuts  
Palatschinken mit Wallnussfüllung und Schokoladensauce

Aranygaluska madártejjel 790,-  
Sweet dough with floating islands  
Goldnockerln mit Vogelmilch

Aszaltszilvás mézeskrémes 890,-  
Honey cream cake with dried plum  
Honig-Cremeschnitte mit gedörrten Pflaumen

Palacsinták (túrós, kakaós, lekváros, nutellás, fahéjas) 790,-  
Pancakes (cottage cheese, cocoa, jam, nutella, cinnamon)  
Palatschinken (Quark, Kakao, Marmelade, Nutella, Zimt)

## **Speciális ajánlat • Special offer 120 cm alatt • under 120 cm • unter 120 cm**

Lézercsirke ropogós burgonyakockákkal 1190,-  
Laser chicken with crispy fried potato  
Laserhuhn mit Bratkartoffeln

Iglo Kapitány halrudacskái hasáburgonyával 1190,-  
Captain Iglo's fish fingers with french fries  
Käpten Iglo's Fischstäbchen mit Bratkartoffeln

Csibefasírt burgonypürével 1190,-  
Chicken meatball with mashed potato  
Hühnerfleischbällchen mit Kartoffelpüree

Paradicsomos spagetti / Spaghetti with tomato / Spagetti mit Tomaten 1190,-

## **Vega • Vegetarian dishes**

Tejszínes-parajos gnocchi 1990,-  
Gnocchi with creamy spinach sauce  
Gnocchi mit Rahmspinat Sauce

Erdei gombapörkölt kapros-túrós galuskával 1990,-  
Forest mushroom stew with cottage cheese and dill gnocchi  
Waldpilzgoulasch mit Dili-Quarkknödeln

Penne all'arrabiata 1990,-

Diós bundában sült camembert, 2190,-  
fahéjas almával, áfonyával, párolt jázminrizzsel  
Camembert in walnut breadcrumb  
with cinnamon apple, blueberries and steamed jazmin rice  
Camambert in Walnüsse paniert mit Zimtapfel, Blaubeeren und gebratener Reis

Zöldségbrassói 2190,-  
Vegetables „Brashov” style  
Gemüse Brassói Art

## **Sali • salads • salate**

Normafa házi savanyúságok 790,-  
Normafa home made pickles  
Normafa hausgemachte Essiggemüse

Kovászos uborka 790,-  
Leavened cucumber  
Saure Gurke

Mini csemege ubi 790,-  
Baby pickled cucumber  
Minigurken

Ecetes alma paprika 790,-  
Pickled apple paprika  
Apfelpaprika mit Essig

Cékla 790,-  
Pickled beet  
Rote Rüben

Uborkasaláta 890,-  
Cucumber salad  
Gurkensalat

Paradicsomsaláta 890,-  
Tomato salad  
Tomatensalat

Káposztasaláta 890,-  
Cabbage salad  
Krautsalat

Paprikasaláta 890,-  
Paprika salad  
Paprikasalat

M'70 - vegyes Sali 890,-  
M'70-mixed salad  
M'70-gemischter Salat

Fejessaláta ( idényszerűen) 890,-  
Lettuce salad  
Grüner Salat

Normafű 890,-  
Fresh mixed green salad  
Frischer gemischter Salat

## **ITALLAP**

### **Koktélok • Cocktails**

Martini Dry Cocktail 1300,-  
(Beefeather gin,Martini dry,Oliva )

Vodka Martini 1200,-  
(Smirnoff vodka,Martini dry,Oliva )

Kir 1100,-  
(Bols creme de cassis,Fehér bor / Bols creme de cassis,White wine)

Kir Royal 900,-  
(Creme de cassis,Pezsgő / Creme de cassis,Champagne)

Testarossa 1100,-  
(Eper,Pezsgő / Strawberry,Champagne)

Mimosa 900,-  
(Friss narancslé,Pezsgő / Fresh orange juice,Champagne)

Bellini 1000,-  
(Őszibarack,Peach tree,Pezsgő / Peach,Peach tree,Champagne)

Caipirinha 1600,-  
(Cachaca,Barna cukor,Lime / Cachaca,Brown sugar,Lime)

Pina Colada 1600,-  
(Havana club anejo blanco,Kókuszkrém,Tejszín,Ananászlé)  
(Havana club anejo blanco,Coconutcream,Cream,Pineapple juice)

Daiquiri Natural 1400,-  
(Havana club anejo blanco,Cukor,Lime / Havana club anejo blanco,Sugar,Lime)

Cuba Libre 1200,-  
(Havana club anejo blanco,Lime,Coca-cola)

Mojito 1500,-  
(Havana club anejo blanco,Menta,Cukor,Lime,Szóda)  
(Havana club anejo blanco,Fresh mint,Sugar,Lime,Soda)

Mai Tai 2300,-  
(Jamaican rum,Bols apricot brandy,Jamaican rum 73%,Lime,Orgeat,Limelé)  
Jamaican rum,Bols apricot brandy,Jamaican rum 73%,Lime,Orgeat,Lime juice)

Long Island Ice Tea 2000,-  
(Havana club anejo blanco,Beefeather gin,Smirnoff vodka, Olmeca silver,  
Bols triple sec,Coca-cola,Lime )

B ' 52 1400,-  
(Kahlua,Baileys,Cointreau / Kahlua,Baileys,Cointreau)

Cosmopolitan 1200,-  
(Smirnoff vodka,Bols triple sec,Áfonyalé,Lime)  
Smirnoff vodka,Bols triple sec,Cranberry juice,Lime)

Sex On The Beach 1500,-  
(Smirnoff vodka,Peach tree,Áfonyalé,Ananászlé,Citromlé)  
(Smirnoff vodka,Peach tree,Cranberry juice,Pineapple juice,Lemon juice)

Gin Fizz 1200,-  
(Beefeather gin,Citromlé,Cukor,Szóda / Beefeather gin,Lemon juice,Sugar,Soda)

Margarita 1600,-  
(Olmeca silver,Bols triple sec,Lime)

Bloody Mary 1100,-  
(Smirnoff vodka,Paradicsomlé,Fűszerek,Citromlé / Smirnoff vodka, Tomato  
juice,Spices,Lemon juice)

## **Limonádék • Lemonades 4 dl L 6 dl XL**

“Classic” 490,- 690,-  
(Friss citromlé,Cukorszirup,Szóda / Fresh lemon juice,Sugar syrup,soda)

“Jaffa” 490,- 690,-  
(Friss citromlé,Friss narancslé,Cukorszirup,Szóda / Fresh lemon juice,Fresh orange  
juice,Sugar syrup,soda)

“Pink’n grapefruit” 490,- 690,-  
(friss citromlé,Friss grapefruitlé,Cukorszirup,Szóda / Fresh lemon juice,Fresh grapefruit  
juice,Sugar syrup,soda)

“Eldermint” 690,- 890,-  
(Friss citromlé,Bodzavirág szirup,Mentalevél,Szőlő,Szóda / Fresh lemon juice,Elderflower  
syrup,Mintleaves,Grape,soda)

“Bodzilla” 690,- 890,-  
(Áfonya,Eper,Friss citromlé,Eper és Bodzavirág szirup,Citromfagyi,Szóda /  
Blueberry,Strawberry,Fresh lemon juice,Strawberry & Elderflower syrup,Lemon ice  
cream,Soda)

“Ginger-Berry” 690,- 890,-  
(Friss citromlé,Eper szirup,Eper,Gyömbér,Bazsalikom,Szóda /  
Fresh lemon juice,Strawberry syrup,Strawberry,Ginger,Basil,Soda)

### **Whiskey 4 cl**

Johnnie Walker Red Label 950,-  
Johnnie Walker Black Label 1650,-  
Jim Beam 950,-  
Ballantine’s 950,-  
Chivas Regal 12 years old 1550,-  
Jack Daniel’s 1200,-  
Jameson 1050,-  
Clynelish 14 years old 2750,-

### **Cognac,Brandy 4 cl**

Hennessy v.s. 1750,-  
Hennessy fine de cognac 2850,-  
Remy Martin v.s.o.p. 2750,-  
Calvados Boulard 1250,-  
Metaxa \*\*\*\*\* 850,-

### **Gin 4 cl**

Beefeather 900,-  
Gordon’s 900,-  
Bombay Sapphire 900,-

### **Vodka 4 cl**

Smirnoff 800,-  
Absolut Blue 800,-  
Finlandia 800,-  
Ciroc 2200,-

## **Tequila 4 cl**

Jose Cuervo silver 1050,-  
Jose Cuervo gold 1100,-  
Olmecca silver 1050,-  
Olmecca gold 1150,-

## **Rum 4 cl**

Havana Club Anejo Blanco 950,-  
Bacardi Light 950,-  
Bacardi Black 1000,-  
Captain Morgan Black 1050,-  
Captain Morgan Spiced 1050,-  
Malibu (Barbados rum) 950,-

## **Pálinka 4 cl**

Zsindelyes pálinkák 1200,-  
- Alma / Apple  
- Cseresznye / Cherry  
- Kajsziparack / Apricot  
- Szilva / Pear  
Matheus pálinkák 1500,-  
- Bodza / Elderberry  
- Kőkény / Sloe  
- Meggy / Sour cherry  
- Ribiszke / Red currant  
- Vilmoskörte / Williams pear

## **Rövid italok • Spirits 4 cl**

Fütyülős barack szeszes ital / apricot 800,-  
Fütyülős mézes barack szeszes ital/ apricot with honey 800,-  
Fütyülős mézes szilva szeszes ital/ plum with honey 800,-  
Fütyülős mézes málna szeszes ital/ with honey 800,-

## **Vermouth • Aperitif 8 cl**

Martini (Bianco,Dry,Rosso,Rosé) 800,-  
Cinzano (Bianco,Dry,Rosso) 800,-  
Campari 800,-

## **Gyomorkeserű • Bitters 4 cl**

Unicum 750,-  
Unicum next 750,-  
Becherovka 850,-

Ramazotti 850,-  
Fernet branca 850,-  
Jägermeister 900,-

### **Likőr • Liqueur 4 cl**

Limoncello 800,-  
Kahlúa 1050,-  
Baileys ( 6 cl ) 1400,-  
Sambuca 900,-  
Pernod 900,-  
Ouzo 12 850,-  
Disaronno Amaretto Originale 1150,-  
Southern Comfort 900,-  
Cointreau 1400,-

### **Csapolt sörök • Draft beers**

Heineken 0,25 l 400,- 0,5 l 800,-  
Soproni 0,3 l 420,- 0,5 l 700,-

### **Üveges sörök • Bottled beers**

Amstel Pulse 0,33 l 700,-  
Coronita 0,33 l 1190,-  
Zlaty Bazant 0,5 l 800,-  
Edelweiss hefetrüb 0,5 l 1190,-  
Gösser non-alkoholic 0,33 l 690,-  
Soproni Démon dark 0,5 l 800,-

### **Üdítők • Soft drinks 0,2 l**

Coca-cola, Coca-cola light 340,-  
Fanta narancs, Sprite 340,-  
Kinley tonic, Ginger ale 340,-

Gyümölcs italok • Juices 0,2 l  
Pago narancs / orange 430,-  
Pago ananász / pineapple 430,-  
Pago alma / apple 430,-  
Pago őszibarack / peach 430,-  
Pago feketeribizli / blackcurrant 430,-  
Pago paradicsom / tomato 430,-  
Frissen csavart narancslé / fresh squeezed orange 600,-

### **Jeges teák • Ice teas 0,25 l**

Nestea citrom / lemon 430,-  
Nestea őszibarack / peach 430,-

## **Energiaital • Energy drink 0,25 l**

Red Bull 900,-

## **Ásványvíz • Mineral waters**

Römerquelle 0,33 l 340,-

Römerquelle 0,75 l 700,-

Naturaqua 0,25 l 300,-

Evian 0,33 l 550,-

## **Kávés, Tea • Coffee, Tea**

Espresso 340,-

Cappuccino 400,-

Macchiato 340,-

Latte macchiato 400,-

Cafe americano 340,-

Ice coffee 600,-

Cafe amaretto 750,-

Baileys coffee 800,-

St.James teák / teas 450,-

Fekete tea : Darjeeling

/Black teas/ Earl Grey

Zöld tea: Green tea & Sunflower

/Green teas/

Gyümölcs tea: Cranberry

/Fruit teas/ Kiwi & Strawberry/ Mixed Red Berry

Kedves Vendégeink! Az árakhoz 12% szervízdíjat számítunk fel!,

Dear Guests! We will charge to the rates 12% service charge!

Liebe Gäste! Zu den angegebenen Preisen werden 12% Servicegebühr zugerechnet.

Áraink magyar forintban (HUF) értendők!

Our prices are valid in Hungarian Forints (HUF)!

Unsere Preise sind im ungarischen Forint zu verstehen!

A fél adag ételek ára a teljes ár 70%-a.

Small portions are available for 70% price.

Halbe Portionen kosten 70% des vollen Preises.

Nyitva tartás a hét minden napján 12.00-24.00 óráig,

Open every day 12.00-24.00 /

Geöffnet täglich ab 12.00-24.00 Uhr.

II. oszt. Üzlet,

II. category restaurant,

Betrieb 2. Klasse

Üzletvezető / Restaurant manager:

Nagy Zoltán

Orbán László

Konyhafőnök / Chef: Predanoczi János

Üzemeltető / Operator company / Betreiber:

Gastronorm Kft. 1121 Budapest, Eötvös út 52-54.

Ügyvezető Igazgató / Managing director: Schmidl Péter