Előételek / Starters / Vorspeisen

Magyaros ízelítő (tepertőkrém, csípős kolbász, paprikás húsos szalonna, zöldség) 1490,-
Taste of Hungary (pig cracklings cream, spicy sausages, paprika meat-bacon, vegetables)
Gemischte ungarische kalte Vorspeisenteller (Schweinegrammeln creme, scharfe Wurst, Paprikaspeck mit Fleisch, Gemüse)

Kacsamájpástétom erdeigyümölcs-öntettel 1890,-
Duck liver paste with forest fruit sauce
Entenpastete mit Waldfrucht Sauce

Fűszeres pácolt sajtok 1890,-
Spicy pickled cheese
Gebeizter Gewürz-Käse

Hortobágyi palacsinta paprikás mártással 1890,-
Pancake a'la Hortobágy stuffed with chicken and paprika sauce
Palatschinken mit Fleischfüllung in Paprikasauce

Csirkepálcikák corn flakeses bundában, burgonyás zöldsalátákkal, kapris majonézzel 1890,-
Chick-sticks in cornflakes coat with potato-green salads and caper mayonnaise
Hünchenstäbchen in Cornflakesmantel, mit Kartoffel-Grünsalat und Kapern-Mayonnaise

Hideg libamáj zsírjában, lyoni hagymával 2190,-
Cold goose liver in its fat with onion of Lyon
Kalte Gänseleber in eigenem Fett mit Zwiebel auf Lyoner Art

Levesek / Soups / Suppen

Hideg őszibarack-krémleves mentás tejszínhabbal 990,-
Cold creamy peach soup with mint whipped cream
Pfirsichkaltschale mit Minz-Sahne

Újházy-tyúkhúsleves 1290,-
"Újházy" chicken soup
"Újházy" Hühnersuppe

Tárkonyos pulykaraguleves 1490,-
Tarragon turkey ragout soup
Putenragoutsuppe mit Estragon

Gulyásleves 1990,-
Goulash soup
Gulaschsuppe

Halászlé 1990,-
Fish soup
Fischsuppe

Nonstop

Főételek / Main courses / Hauptgerichte

Rántott cukkini, rántott gomba jázminrizzsel 1890,-
Fried courgette, and fried mushrooms with jasmin rice / Gebackene Zukkini und Pilz mit jasmin Reis

Grillezett zöldségek feta sajttal 1890,-
Grilled vegetables with feta cheese / Gegrillte Gemüsen mit Feta Käse

Paprikás krumpli háromféle kolbásszal 2190,-
Potatoes in paprika sauce with 3 kinds of sausages
Paprikakartoffeln mit 3 verschiedene Wurst

Töltött káposzta füstölt hússal 2190,-
Stuffed cabbage with smoked meat / Geffültes Kraut mit Rauchfleisch

Fokhagymás tűzdelt tarja tört burgonyával, párolt káposztával 2890,-
Larded garlic spare rib with mashed potato and boiled cabbage
Schweinekamm mit Knoblauch, Stampfkartoffeln und gedünsteter Kohl

Csirkemell sonkával és gomolyával töltve, sült burgonyával 2990,-
Chicken breast stuffed with ham and ewe-cheese,and fried potatoes
Hänchenbrust gefüllt mit Schinken und Schafskäse, mit Bratkartoffeln

Pármai sonkás csirkenyárs sárgadinnyés rucolasalátával 2990,-
Parma ham and chicken on the spit served with honeydew melon and ruccola salad
Parmaschinken-Hühnerspiess mit Honigmelone und Ruccolasalat

Harcsapaprikás túrós csuszával 2990,-
Catfish paprika served with cottage cheese noodles
Welspaprikasch mit Topfennudeln

Ropogós libacomb pezsgős káposztával, pirított burgonyával 3190,-
Crispy duck drums served with champagne cabbage and fried potato
Knusprige Entenkeule mit Sektkraut und gebratene Kartoffeln

Libamájjal töltött sertésborda petrezselymes burgonyával 3190,-
Pork chop filled with goose liver with parsley potato
Gefüllte Schweinkotelette mit Gänseleber und Petersilienkartoffel

Szarvaspörkölt kapros-túrós galuskával 3490,-
Venison stew with dill-cottage cheese noodles
Hirschpörkölt mit Dill-Topfennockerln

Roston sült libamáj friss lecsóval, steakburgonyával 3490,-
Roasted goose liver with fresh "lecho" and steak potatoes
Gänseleber vom Rost mit "Letscho" und Bratkartoffeln

Lazacsteak fokhagymás tejszínes spenóttal, burgonya tortával 3490,-
Salmon steak served with creamy-garlic spinach and potato cake
Lachssteak mit Knoblauch-Rahm Spinat und Kartoffeltorte

Bélszínsteak gorgonzolamártással, röstivel, grillzöldségekkel 3990,-
Sirloin of beef with gorgonzola sauce, "röszti" potato and grilled vegetables
Lendenbraten mit Gorgonzola Sauce, Röstkartoffeln und gegrillte Gemüse

Mintaétlap

Babies

Lézercsirke ropogós burgonyakockával 990,-
Chick-sticks served with crispy potato
Hänchenstäbchen mit knusprigen Kartoffelwürfeln

Csibefasírt burgonyapürével 990,-
Chicken meatball with mashed potato
Hühnerfleischbällchen mit Kartoffelbrei

Iglo kapitány halrudacskái majonézzel, hasábburgonyával 990,-
Captain Iglo's fish fingers with mayonnaise and fried potato
Kapitän Iglo's Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes

Saláták / Salads / Salate

Friss zöldsaláták választható öntettel 790,-
Fresh green salad eligible sauce
Frische Grünsalate mit Dressing nach Wahl

M „70" vegyes saláta (paradicsom, uborka, káposzta, fejes saláta) 790,-
M "70" mixed garden salad (tomato, cucumber, cabbage, lettuce)
M "70" der "klassische" Salat (Tomaten, Gurken, Kraut, Kopfsalat)

Savanyúságok / Pickles / Eingelegtes

Ecetes paprika (csípős), kovászos uborka, csemegeuborka 790,-
Pickled paprika (hot), leavened cucumber, sweet cucmber,
Essigpaprika (scharf), Delikatessgurken, saure Gurken

Normafa házi savanyúság 790,-
Normafa home-made pickled vegetables
Normafa hausgemachtes Essiggemüse

Normafa Parda

Desszertek / Dessert / Nachtisch

Somlói galuska 990,-
Delicacy of Somló
Schomlauer NockerIn

Forró fahéjas almatorta, karamellöntettel 990,-
Hot cinnamon apple cake with caramel sauce
Heisse Apfeltorte mit Zimt und Karamellguss

Sacher-torta 990,-
Sacher cake
Sacher-Torte

Diófelfújt csokiöntettel 1090,-
Walnut souffle with chocolate sauce
Walnussauflauf mit Schokoguss

Frissen sült túrófánk erdei gyümölcsöntettel vagy csokiöntettel 1090,-
Cottage-cheese doughnut served with forest fruit sauce or chocolate sauce
Quarkkrapfen mit Waldbeeren Dressing oder Schokoguss

Normata Pergola

Koktélok / *Cocktails*

Martini Dry Cocktail 1300,-
(Beefeather Gin, Martini Dry, oliva)
(Beefeather Gin, Martini Dry, olive)

Vodka Martini 1200,-
(Smirnoff Vodka, Martini Dry, oliva)
(Smirnoff Vodka, Martini Dry, olive)

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 Añejo Blanco, kókuszkrém, tejszín, ananászlé)
(Havana Club Añejo Blanco, coconutcream, cream, pineapple juice)

Daiquiri Natural 1400,-
(Havana Club Añejo Blanco, cukor, lime)
(Havana Club Añejo Blanco, sugar, lime)

Cuba Libre 1200,-
(Havana Club Añejo Blanco, lime, Coca-cola)
(Havana Club Añejo Blanco, lime, Coca-cola)

Mojito 1500,-
(Havana Club Añejo Blanco, menta, cukor, lime, szóda)
(Havana Club Añejo Blanco, fresh mint, sugar, lime, soda)

Normál Pergola

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 Añejo Blanco, Bombay Sapphire Gin, Smirnoff vodka, Jose Cuervo Tequila, Bols Triple Sec, Coca-cola, lime)
(Havana Club Añejo Blanco, Bombay Sapphire Gin, Smirnoff vodka, Jose Cuervo Tequila, Bols Triple Sec, Coca-cola, lime)

B'52 1400,-
(Kahlua, Bailey's, 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 / *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)*		
„Limo-berry"	690,-	890,-
(Citrom, lime, mentalevél, tonik, „színes bogyók" / *Lemon, lime, mintleaves, tonicwater, berryes)*		
„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)*		
„Forester"	690,-	890,-
(Szeder, áfonya, málna, friss citromlé, áfonya és bodzabogyó szirup, citromfagyi, szóda) *(Blackberry, blueberry, raspberry, fresh lemon juice, blueberry & elderberry syrup, lemon ice cream, soda)*		

Whiskey

	4 cl
Johnnie Walker Red Label	950,-
Johnnie Walker Black Label	1650,-
Jim Beam	950,-
Ballantine's	950,-
Ballantine's Gold Seal 12 years old	1550,-
Chivas Regal 12 years old	1550,-
Jack Daniel's	1200,-
Jameson	1050,-
Caol Ila 12 years old	2550,-
Caol Ila 55 %	2750,-
Caol Ila 18 years old	3400,-
Clynelish 14 years old	2750,-
Glen Elgin 12 years old	2550,-
Glenmorangie 10 years old	2400,-
Glenfiddich 12 years old	2400,-

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,-
Metaxa *******	1250,-

Gin

	4 cl
Beefeather	900,-
Gordon's	900,-
Bombay Sapphire	900,-

Vodka

	4 cl
Smirnoff	800,-
Absolut Blue	800,-
Finlandia	800,-
Zubrowka	900,-
Grey Goose	2000,-
Ciroc	2200,-

Tequila

	4 cl
Jose Cuervo silver	1050,-
Jose Cuervo gold	1100,-
Olmeca silver	1050,-
Olmeca gold	1150,-

Rum

	4 cl
Havana Club Anejo Blanco	950,-
Havana Especial	1150,-
Bacardi Light	950,-
Bacardi Black	1000,-
Captain Morgan Black	1050,-
Captain Morgan Spiced	1050,-
Malibu (Barbados rum)	950,-

Pálinka

	4 cl
Zwack nemes pálinkák	1900,-
Gusto pálinkák	1900,-
Rézangyal pálinkák	1500,-

Rövid italok / Spirits

	4 cl
Fütyülős barack szeszes ital	800,-
Fütyülős mézes barack szeszes ital	800,-
Fütyülős mézes szilva szeszes ital	800,-
Fütyülős mézes málna szeszes ital	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,-
Fernet menthe	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,-
Grand Marnier	1700,-

Menaja Operal

Csapolt sörök / Draft beers

Heineken	0,25 l	400,-	0,5 l	800,-
Soproni Démon	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,-
Slossgold non-alkoholic 0,33 l	690,-

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,-

Energiaitalok / Energy drinks 0,25 l

Burn	900,-
Red Bull	900,-

Ásványvíz / Mineral waters

Römerquelle 0,33 l	340,-
Römerquelle 0,75 l	700,-
Naturaqua 0,25 l	300,-
Naturaqua 1,5 l	1200,-
Evian 0,33 l	550,-

Kávé, 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,-

Kedves Vendégeink! Az árakhoz 12% szervízdíjat számítunk fel!
Dear Guests! We will charge to the rates 12% service charge! / Unsere liebe Gäste! Wir rechnen 12% Servicegebühr zu diesen Preisen an!

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 07.00–24.00 óráig
Open every day 07.00–24.00 / Geöffnet täglich ab 07.00–24.00 Uhr.

II. oszt. Üzlet
II. category restaurant / Betrieb 2. Klasse

Üzletvezető
Restaurant manager / Geschäftsführer
Eberlein Norbert

Konyhafőnök
Chef / Küchenchef
Predanoczi János

Üzemeltető
Operator company / Betreiber
Niwo Kft. 1121 Budapest Eötvös út 52–54.

Normafa Pensio