

COCKTAIL MENU

**DOBOSTORTA**  
**DOBOS CAKE COCKTAIL**

*Harvanna Club, Bailey's, Mozart Dark,  
cukorszirup / simple syrup, citrus*

A dobostorta világszerte ismert, hungarikumként számon tartott tortacsoda, ami méltán népszerű napjainkban is.

Dobos C. József mestercukrász 1884-ben egy véletlenül megcukrozott vajkrémből alkotta meg a dobos-torta eredeti receptjét, amit aztán visszavonulásáig féltve őrzött. Célja az volt, hogy olyan tortát készítsen, amely a kor kissé elmaradott hűtési technikái mellett is hosszú ideig fogyasztható és élvezhető marad.

A torta bemutatása 1885-ben történt a budapesti Nemzetközi Kiállításon, és azonnal hatalmas sikert aratott.

Ez a torta ihlette koktélnkat, melyet tetején grillázssal díszítünk, és megtalálható benne a sütemény klasszikus csokoládés ízjegye is.

The Dobos cake, a well-known Hungarian delicacy, originated in the late 19th century under the expertise of József C. Dobos, a celebrated pastry chef from Budapest. Its debut at the Budapest International Exhibition in 1885 catapulted it to instant fame.

Drawing inspiration from this iconic confection, our cocktail features a luscious caramel croquant garnish, paying homage to the original cake, while preserving its timeless chocolate essence.

— 6 900 Ft —

**RÁKÓCZI TÚRÓS**  
**RÁKÓCZI CURD**

*Harvanna Club 7y, Peach Tree, tejjöl / sour cream,  
túró / cottage cheese, baracklekvár / apricot marmalede*

A magyar sütemény nevét II. Rákóczi Ferencről kapta, aki XVIII. századi magyar király volt.

Az ennek eredetére vonatkozó konkrét történet kevésbé ismert, több változat is létezik.

Az egyik népszerű magyarázat szerint a Rákóczi-túrós a Rákóczi-szabadságharc idején készült, a nők ezt a süteményt készítették a hazaérkező katonáknak. Mi saját készítésű aszalt sárgabarackos habcsókkaal kínáljuk.

The Hungarian Rákóczi cake derives its name from the 18th-century Hungarian King, Ferenc Rákóczi II. Although the precise origins of this delicacy remain somewhat ambiguous, various narratives exist. According to a prominent account, the Rákóczi curd is said to have emerged during the Rákóczi War of Independence when women prepared this cake for the returning soldiers. Our version features a unique twist, boasting a delectable dried apricot meringue accentuating its rich flavors.

— 6 900 Ft —

## MÁKOS GUBA POPPY SEED SWEET

*Opera Gin, máktej / poppy seed milk, Cointreau,  
vanília szirup / vanilla syrup, citrus*

Mákos guba, bobájka – akárhogyan is hívjuk, egy olyan kedvencről van szó, amellyel nagy valószínűséggel a legtöbbször találkozott. Mondhatnánk, hogy hungarikum, de ismerik Németország keleti részében is Mohnpielen néven és Lengyelországban pedig Makówka-ként tartják számon.

A mákos guba itthon eredetileg egy karácsonykor készített édesség volt. A sok mákszem a bőségre, sok pénzre és a jó terményre utalt, így aztán állandósult az ünnepi asztalokon, később pedig a hétköznapi ételek és desszertek között is rendszeres szereplővé vált.

Tradicionalis ízvilágát modern és izgalmas formában prezentáljuk helyben készült máktejvel és mákos fehér csokoládéval.

Poppy seed sweet, also known as “Mákos guba”, have undoubtedly become a favorite for many of us.

Whether referred to as a Hungaricum or recognized as Mohnpielen in eastern Germany and Makówka in Poland, this delightful treat transcends borders.

Originally crafted as a Christmas sweet in this country, poppy seed beans carried a symbolic significance. The abundance of poppy seeds symbolized prosperity, wealth, and the yield of high-quality produce. Over time, it evolved from being a festive table centerpiece to a staple in everyday dishes and desserts. Our take on this classic delicacy reimagines its timeless flavor with a contemporary twist, featuring locally sourced poppyseed milk and luscious poppyseed white chocolate, bringing a modern and exhilarating version to the forefront.

— 6 900 Ft —

## ŐRSÉG ZÖLD ARANYA GREEN GOLD OF ŐRSÉG

*Absolut, Licor 43, Mayer málna / raspberry, citrus,  
tökmagkrém / pumpkin seed cream*

Az Őrség Zöld Aranya tortát 2016-ban választották meg Magyarország tortájává.

Különleges ízvilágú sütemény, melyben a tökmag, a fehér csokoládé és a málna dominál. Pintér Károly séf vezetésével helyben készül hozzá a tökéletes tökmagkrém, ami mély és gazdag ízt kölcsönöz a koktélnak, míg a málnapüré a frissességet és a savasságot biztosítja.

The Őrség Zöld Aranya cake earned the prestigious title of Hungary's cake of the year in 2016. Infused with a unique blend of flavors, including the pronounced essence of pumpkin seeds, white chocolate, and raspberries, this cake stands as a testament to culinary excellence. Guided by the expertise of Chef Károly Pintér, our kitchen crafts the perfect pumpkin seed cream, imparting a profound and opulent taste to the cocktail. Complementing this richness, the addition of raspberry puree lends a refreshing touch of acidity, harmonizing the flavors in a delightful symphony.

— 6 900 Ft —

## MAI LUA

*Plantation Overproof, Havana 3y, Havana 7y,  
Triple Sec infúzióval ananással, mangóval, chilivel  
és füsttel / infused with pineapple, mango, chili, smoke,  
mandula szirup / orgeat syrup, citrus*

A Mai Tai a tiki koktéltudomány egyik klasszikusa. A legelterjedtebb történet szerint a Mai Tai-t Victor “Trader Vic” Bergeron alkotta meg, úgy tartják, 1944-ben Bergeron San Franciscóban egy vendéglátóipari versenyen vett részt, ahol a zsűri tagja volt. Itt kóstolt egy italt, amit Juli “Tiki” Roy készített, ezt követően készítette el ő is saját változatát. A “Mai Tai” kifejezés a tahiti nyelven “jó” vagy “kiváló” jelentést hordoz, ami utalhat arra, hogy Bergeron kiváló italnak találta az új koktélt. Mi is megalkottuk a saját változatunkat a Mai LUA formájában.

The Mai Tai holds an esteemed position among the timeless classics of tiki cocktail culture. According to the most renowned tale, the origin of the Mai Tai is credited to Victor “Trader Vic” Bergeron. As the story goes, during a catering competition in San Francisco back in 1944, Bergeron encountered a drink prepared by Juli “Tiki” Roy, which inspired him to create his own interpretation of the concoction. It is believed that the term “Mai Tai” translates to “good” or “excellent” in the Tahitian language, underscoring Bergeron's appreciation for this exceptional libation. Embracing this tradition, we proudly introduce our own exceptional take on the Mai Tai, the Mai LUA, meticulously crafted to capture the essence of this renowned cocktail, promising a sensational experience that reflects our unique perspective and commitment to excellence.

— 6 900 Ft —

## SPECULACIUS AMERICANO

*Antica formula infúzióval spekulatív fűszerekkel /  
infused with speculativ spices, Campari,  
narancs / orange crusta*

James Bond koktéltudományra gyakorolt hatását nem lehet túlbecsülni. Bond első italrendelése a Casino Royale-ban az Americano volt, amelyet először az 1860-as években szolgált fel Gaspare Campari bárjában, Milánóban. Az ital, amely egyenlő arányban tartalmaz Camparit és édes vermutot, felöntve szénsavas vízzel, a Milano-Torino könnyed változata, amely Camparit és édes vermutot tartalmazott víz nélkül. Honnan a név? Úgy tartják, hogy a név az amerikai turisták körében való népszerűségéből ered, amikor az amerikaiak tömegesen szöktek ki Európába, jó italokra szomjazva. Mi egy kis extrát is belecsempészünk a tökéletes téli ízért.

Nem is tudunk elképzelni jobb időtöltést, mint a lobbyban üldögelni és a kandalló mellett hosszasan koktélt kortyolgatni.

The influence of James Bond on cocktail culture remains monumental. Bond's inaugural choice of libation at Casino Royale was the Americano, a cocktail with roots tracing back to Gaspare Campari's bar in Milan during the 1860s. The Americano boasted a refreshing blend of equal parts Campari and sweet vermouth, topped with sparkling water, distinguishing itself as a lighter version of the Milano-Torino, which omitted the water.

But how did it earn its name? Some believe it stemmed from its popularity among American tourists who frequented Europe in search of exquisite drinks. Reinventing the cocktail slightly, we've added a delightful touch to enhance your winter experience. What better way to savor the moment than to lounge in the lobby, relishing cocktails by the crackling fireplace.

— 6 900 Ft —

## PALOMA TWIST

*Volcan Blanco, méz szirup / honey syrup, citrus, kiwi-grapefruit lé / juice, grapefruit crusta*

A Paloma története számos változatban létezik, de egyik legelterjedtebb elbeszélés szerint a koktélt Don Javier Delgado Corona, a La Capilla bár tulajdonosa alkotta meg a mexikói Jalisco államban, a 20. század közepén. Don Javier története szerint egyik nap elfogyott a lime, és nem tudott Margaritát készíteni. Ehelyett felhasznált egy grapefruitot, ami éppen kéznél volt. A mi Palománk kiwivel készül, na de nem azért, mert elfogyott a grapefruit.

The Paloma story has several versions, yet one of the most common accounts attributes its creation to Don Javier Delgado Corona, the esteemed proprietor of La Capilla bar in Jalisco county, Mexico, during the mid-20th century. As the tale goes, Don Javier, faced with a shortage of limes one day, improvised by substituting grapefruit, leading to the birth of this iconic concoction. In our rendition of the Paloma, we venture beyond tradition, infusing the invigorating flavors of kiwi into the mix, not as a mere substitution, but as a deliberate choice to introduce a unique and refreshing twist to this classic cocktail, delivering a tantalizing experience that pays homage to the essence of the original while embracing innovation.

— 6 900 Ft —

## LUA ESPRESSO MARTINI

*Absolut vodka trüffel / Absolut vodka with chocolate truffles, Kablua, espresso, cukorszirup / simple syrup, kávé-s-barnasörös hab / coffee-porter beer cream*

A koktél története Dick Bradsellhez, a londoni báros és koktélszakértőhöz köthető, aki az 1980-as években alkotta meg ezt az italt. Kate Moss, 1983-ban találkozott Dick Bradsell-lel a Londoni Soho negyed egyik bárjában, ahol Moss kérte Bradsellt, hogy készítsen neki egy italt, ami felébreszti, mivel fáradt volt az egyik fotózáson. Bradsell egy olyan koktélt készített neki, amelyet a kávé és a vodka keverékéből hozott létre. Mi ezt „LUAsítottuk” Önöknek, hisz maldon sós trüffelünkkel készül, és hogy saját pörkölésű kávénk még jobban érvényesülni tudjon, egy krémesen kávé, világosbarna sörös habkorona kerül a tetejére, így lesz igazán nem mindennapi.

The origins of this cocktail can be traced back to the creative genius of Dick Bradsell, a well-known London bartender and cocktail connoisseur, who created this renowned drink in the 1980s. In a chance encounter at a bar in London's vibrant Soho district in 1983, supermodel Kate Moss sought Bradsell's expertise in crafting a revitalizing drink to combat her exhaustion from a grueling photo shoot. Responding to her request, Bradsell ingeniously blended coffee and vodka, thus giving birth to this iconic cocktail. We pay homage to this classic creation with our own innovative twist, featuring the rich flavors of our Maldon salted truffle. Elevating the experience further, we accentuate the robust notes of our roasted coffee with a luscious coffee-infused brown beer foam delicately placed atop, presenting a truly exceptional rendition of this timeless beverage.

— 6 900 Ft —

## MANGO MULE

*Mayer mango, citrus, ginger beer*

*alkoholmentes / alcohol-free*

A Mule eredete az Egyesült Államokba, az 1940-es évekre vezethető vissza. A háborúk átalakították az emberek alkoholfogyasztási szokásait: az amerikaiak whiskeyre és a ginre, nem pedig vodkára vágytak. A legenda szerint a Smirnoff vodka eredeti receptúrájának új birtokosa egy Morgan nevű vendéglősnek panaszkodott arról, hogy nem fogy az alkoholja, a férfi pedig egy hirtelen jött ötlettől vezérelve a vodkát összekeverte gyömbérsörrel és citromlével. Az így elkészült italt Moscow Mule-nak nevezte el. A koktélt lefényképezték, háttérben a Smirnoff vodkásüveggel, hogy aztán egy csapásra lázba hozzák vele az alkoholt szerető amerikaiakat. A fogyasztói igényeket figyelembe véve már Smirnoff fehér whiskey néven kezdték el árusítani. Mi alkoholmentes verzióban hoztuk el Önöknek, egy kis csavarral; kinek ne esne jól a nyár csiklandozó gondolata, nem igaz?

Mule's origins can be traced back to the United States in the 1940s when the wars reshaped people's drinking preferences. Instead of vodka, Americans developed a craving for whiskey and gin. Legend has it that the new owner of the original Smirnoff vodka recipe expressed concern to a restaurateur named Morgan about running low on alcohol. On a whim, Morgan mixed the vodka with ginger beer and lemon juice, creating a concoction he named the Moscow Mule. The cocktail gained popularity after being photographed with the Smirnoff vodka bottle strategically placed in the background, creating a buzz among alcohol-loving Americans. In response to consumer demand, it was later marketed as Smirnoff white whiskey. We've crafted a non-alcoholic version with a twist, invoking the delightful essence of summer. Because, let's be honest, who can resist the tantalizing thought of a summer breeze in every sip?

— 2 900 Ft —

## FRUIT BOMB

*Eperpüré / strawberry puree, citrus, kókusztej / coconut milk, őszibaracklé / peach juice*

*alkoholmentes / alcohol-free*

A Pina Colada eredete Puerto Ricóhoz köthető. Hagyományos recept alapján három fő összetevőt tartalmaz: rumot, kókusztejet és ananászlevet. A koktél népszerűségének pontos eredetét nem lehet teljes bizonyossággal megállapítani, de annyi biztos, hogy napjainkban is óriási népszerűségnek örvend. Ez a koktél arra ihletett minket, hogy megalkossuk a saját verzióinkat.

The roots of the Pina Colada can be traced back to Puerto Rico, where a traditional recipe blends three key ingredients: rum, coconut milk, and pineapple juice. While the exact origins of the cocktail's popularity remain a bit elusive, it continues to enjoy immense popularity today. This classic cocktail has served as the muse for our own inspired version.

— 2 900 Ft —

# SPIRITS

## RUMOK / RUMS

4 cl

Plantation Sealander	3 490 Ft
Plantation Trinidad 2009 Single Cask Tokaji	5 850 Ft
Plantation Panama 2010	5 900 Ft
Plantation Pineapple	3 200 Ft
Pantation O.F.T.D overproof	2 750 Ft
Mount Gay XO Reserve Cask	4 350 Ft
Rum Nations XO	5 500 Ft
A.H Riise X.O Reserve Ambre d' Or	4 450 Ft
Cihuatan Xaman	9 900 Ft
Millonario XO	6 500 Ft
Millonario Solera 15y	4 500 Ft
Abuelo XV Tawny Port Cask Finish	6 500 Ft
Dictador 20y	4 900 Ft
Dictador 12y	3 600 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	3 300 Ft
Diplomatico Planas	2 900 Ft
Diplomatico Selección de Familia	4 550 Ft
Flor de Cana Centenario 12y	3 200 Ft
La Hechisera Solera 21y	3 890 Ft
Remedy Spiced	2 750 Ft
Rum Nation Panama	5 500 Ft
Matusalem 23y Grand Reserva	5 500 Ft
Matusalem Insolito Wine Cask	3 750 Ft
Ron Zacapa Solera 23y	5 900 Ft
Ron Zacapa La Doma	9 500 Ft
Legendario Elixir de Cuba	2 900 Ft

Bacoo 11y	3 200 Ft
Santos Dumont Gewürztraminer XO	4 100 Ft
Don Papa Masskara	6 500 Ft
Don Papa Baroko	4 900 Ft
Don Papa Sherry Cask	14 900 Ft
Don Papa 10 y	10 900 Ft
Kiyomi White Rum	3 500 Ft
Bumbu XO	3 900 Ft
Bumbu The Original	3 800 Ft
Kraken Black Spiced	2 900 Ft
Canerock	3 300 Ft
Nativo Auténtico Overproof	4 500 Ft

## CACHACA

4 cl

Ypoica 150 Special Reserve	2 900 Ft
----------------------------	----------

## TEQUILA / MEZCAL

4 cl

Volcán Blanco	4 900 Ft
1800 Anejo	4 500 Ft
Clase Azul Reposado	14 900 Ft
Don Fulano Anejo	7 800 Ft
Don Ramón Mescal	4 900 Ft

---

## VODKA

---

	4 cl
<b>Belvedere</b>	<b>3 900 Ft</b>
<b>Belvedere Heritage 176</b>	<b>4 500 Ft</b>
<b>Beluga</b>	<b>3 500 Ft</b>
<b>Chopin Potato</b>	<b>3 200 Ft</b>
<b>Ciroc</b>	<b>3 300 Ft</b>
<b>Absolut</b>	<b>2 900 Ft</b>
<b>Absolut Citrone</b>	<b>1 900 Ft</b>
<b>Greygoose</b>	<b>3 300 Ft</b>

---

## WHISKEYS

---

AMERICAN WHISKEY	4 cl
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>3 500 Ft</b>
<b>Bulleit Rye</b>	<b>3 900 Ft</b>
<b>Woodfords Reserve Wheat</b>	<b>4 900 Ft</b>
<b>Elijah Craig</b>	<b>4 900 Ft</b>
<b>Buffalo Trace</b>	<b>3 700 Ft</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	<b>3 900 Ft</b>
<b>Koval</b>	<b>5 900 Ft</b>
<b>1776 Rye</b>	<b>3 500 Ft</b>
<b>1776 Bourbon</b>	<b>3 900 Ft</b>

SCOTCH SINGLE MALTS / BLENDED	4 cl
<b>Arran Tokaj Cask 2010</b>	<b>9 900 Ft</b>
<b>Bowmore 10y Aston Martin</b>	<b>10 900 Ft</b>
<b>Johnnie Walker Green Label</b>	<b>5 500 Ft</b>
<b>Ardbeg An Oa</b>	<b>5 900 Ft</b>
<b>Ardbeg 10y</b>	<b>4 900 Ft</b>

<b>Big Peat</b>	<b>4 500 Ft</b>
<b>Glenmorangie 12y</b>	<b>4 900 Ft</b>
<b>Glenmorangie 15y</b>	<b>9 900 Ft</b>
<b>Glenmorangie Nectar D'or</b>	<b>4 900 Ft</b>

JAPANESE WHISKEY	4 cl
<b>Nikka from The Barrel</b>	<b>5 500 Ft</b>
<b>Miyagikyo Single Malt</b>	<b>6 500 Ft</b>

IRISH WHISKEY	4 cl
<b>Teeling Small Batch</b>	<b>2 900 Ft</b>
<b>Teeling Sommelier Selection</b>	<b>4 500 Ft</b>
<b>Jameson Black Barrel</b>	<b>4 900 Ft</b>
<b>Connemara</b>	<b>3 500 Ft</b>

---

## COGNAC / ARMAGNAC / BRANDY

---

<b>Hennessy V.S</b>	<b>3 500 Ft</b>
<b>Hennessy XO</b>	<b>14 500 Ft</b>
<b>Rémy Martin X.O</b>	<b>12 500 Ft</b>
<b>Frapin VIP XO</b>	<b>11 500 Ft</b>
<b>Janneau VSOP</b>	<b>2 900 Ft</b>
<b>Vecchia Romagna Riserva</b>	<b>2 900 Ft</b>

---

## CALVADOS

---

<b>Chateau de Breuil XO 20y</b>	<b>6 500 Ft</b>
---------------------------------	-----------------

---

 GIN
 

---

	4 cl
Monkey47	5 900 Ft
Tanqueray London Dry	2 500 Ft
Tanqueray No. 10	3 500 Ft
Plymouth Sloe Gin	3 900 Ft
Hendricks	3 900 Ft
Gin Mare	3 900 Ft
Balaton	2 900 Ft
Lavender	2 900 Ft
Seven Hills Tokaj Gin	3 500 Ft
Scapegrace Gold	4 500 Ft
Scapegrace Black	4 500 Ft
Bobby's	3 500 Ft
Citadelle Jardin	3 200 Ft
Ki No Bi	4 900 Ft
Etsu Ocean	4 500 Ft
Hernö Old Tom	4 500 Ft
Panda	4 800 Ft
Opera	3 500 Ft
Carounn Raspberry	2 700 Ft
Mrs. Milicent	4 900 Ft
Nordes	2 900 Ft
Ophir Oriental Spiced	3 200 Ft
Drumshanbo Sardinian Citrus	3 700 Ft

---

 LIKŐR / LIQUEUR
 

---

	4 cl
Baileys	2 200 Ft
Frangelico	1 990 Ft
Cherry Heering	1 990 Ft
D.O.M. Benedictine	2 290 Ft
Grand Marnier	2 490 Ft
Cointreau	2 190 Ft
Disaronno Amaretto	1 990 Ft
St. Germain Elderflower	2 990 Ft
Kahlua	1 990 Ft
Licor 43	1 990 Ft
Chartreuse Yellow	5 500 Ft
Mandarine Napoleon	2 190 Ft
Mozart Dark	1 990 Ft
Chambord	1 990 Ft
Luxardo Maraschino	1 990 Ft
Pisco Control	2 900 Ft

## VERMOUTH

	4 cl
Carpano Antica Formula	2 900 Ft
Noilly Prat	1 900 Ft
Mancino Bianco	1 990 Ft
Lillet Blanc	1 900 Ft
Aperol	2 490 Ft
Campari	2 290 Ft

## — PÁLINKA / HUNGARIAN SPIRITS —

AGÁRDI PÁLINKAFŐZDE	4 cl
Birs / Quince   Vilmoskörte / Williams Pear	3 300 Ft
Feketecseresznye / Black cherry   Szilva / Plum	
Kajszibarack / Apricot	3 500 Ft
ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ	4 cl
Vadkörte / Wild pear	3 300 Ft
Irsai Olivér   Gyömbér / Ginger   Generáció / Generation	3 900 Ft
Bársony birs / Quince	4 200 Ft
Mandarin / Mandarin	4 900 Ft
Málna / Raspberry	6 900 Ft

## — BITTEREK / BITTERS —

	4 cl
Unicum	1 900 Ft
Unicum Barista	1 900 Ft
Unicum Reserva	2 500 Ft
Unicum Szilva	1 900 Ft
Jägermeister	1 900 Ft
Fernet Branca	1 900 Ft
Fernet Branca Menta	1 900 Ft

## — CHAMPAGNE — SPARKLING WINE / PROSECCO

VEUVE CLICQUOT BRUT	0,15 l	8 400 Ft	0,75 l	42 000 Ft
KÁNYAVÁRY BIZSERGŐ	0,15 l	3 300 Ft	0,75 l	16 500 Ft
KREINBACHER PRESTIGE	0,15 l	5 900 Ft	0,75 l	22 500 Ft
BOSCO PROSECCO	0,15 l	3 900 Ft	0,75 l	19 500 Ft

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk!  
Our prices inc. VAT and are in HUF. An additional 15% service charge will be added to your final.

## — BOROK / WINES —

### FEHÉR BOR / WHITE WINES

Figula 7HA — Balaton / Füred-Csopak	0,15 l	2 600 Ft	0,75 l	12 900 Ft
Sabar „Birtokbor” Olaszrizling — Balaton / Bada- csony	0,15 l	2 600 Ft	0,75 l	12 900 Ft
Cloudy Bay Sauvignon Blanc — New Zealand	0,15 l	6 900 Ft	0,75 l	34 500 Ft
ROZÉ BOR / ROSÉ WINES				
Néró Rozé — Kiskunság	0,15 l	2 200 Ft	0,75 l	9 900 Ft
Figula Bella Róza — Balaton / Füred-Csopak	0,15 l	3 200 Ft	0,75 l	15 900 Ft
VÖRÖS BOR / RED WINES				
Konyári Loliense — Balaton / Boglár-Lelle	0,15 l	3 600 Ft	0,75 l	17 900 Ft
Sebestyén Kadarka — Szekszárd	0,15 l	2 900 Ft	0,75 l	14 500 Ft
Cloudy Bay Pinot Noir — New Zealand	0,15 l	8 400 Ft	0,75 l	42 000 Ft

## — SÖRÖK / BEERS —

### CSAPOLT SÖR / DRAUGHT BEER

Stella Artois <i>Búza / Wheat</i>	0,3 l	1 200 Ft	0,5 l	1 750 Ft
Hoegaarden <i>Búza / Wheat</i>	0,3 l	1 900 Ft	0,5 l	2 400 Ft

### ÜVEGES SÖRÖK / BOTTLED BEER

Szt. András Etalon Lager			0,5 l	2 290 Ft
Szt. András Magyar Vándor Lager / Ale			0,33 l	2 690 Ft
Szt. András Meggyes Lager			0,33 l	2 490 Ft
Szt. András Laza Morál IPA			0,33 l	2 990 Ft
Szt. András Fekete			0,5 l	2 890 Ft
Szt. András Majdnem Pilsner			0,33 l	2 390 Ft
Corona			0,33 l	2 590 Ft
Miller			0,33 l	1 790 Ft

Áraink a hatályos jogszabályoknak megfelelő ÁFA-t tartalmazzák, emellett Forintban értendőek és 15% felszolgálati díjat számítunk fel utánuk!  
Our prices inc. VAT and are in HUF. An additional 15% service charge will be added to your final.

SZŰRT ÉS ÁSVÁNYVIZEK  
MINERAL WATER

LUA Sustainability <i>csendes és szénsavas / still and sparkling</i>	0,75l	1 500 Ft
Acqua Panna	0.25l 1 250 Ft	0.75l 2 450 Ft
San Pellegrino	0.25l 1 250 Ft	0.75l 2 450 Ft

LIMONÁDÉK ÉS JEGES TEA  
LEMONADE & ICE TEA

Klasszikus limonádé / Classic lemonade	0,3 l	1 550 Ft
MAYER LIMONÁDÉ / LEMONADE	0,3 l	1 950 Ft
Bodzás-mentás / Elderflower-mint   Málnás / Raspberry Feketeribizlis / Blackberry   Mangós / Mango		
Mayer jeges tea / Ice Tea	0,3 l	1 950 Ft

SZÉNSAVAS ÜDITŐK / SOFT DRINKS

FEVER TREE		
Mediterrean   Indian Tonic   Light   Rhubarb   Ginger Beer   Ginger Ale	0,2 l	1 750 Ft
Thomas Henry Grapefruit Soda	0,2 l	1 750 Ft
Lavender Tonic	0,2 l	1 750 Ft
San Pellegrino Aranciata	0,25 l	1 250 Ft
COCA-COLA TERMÉKEK / COCA-COLA BEVERAGES PRODUCTS		
Coca-Cola   Zero	0,25 l	950 Ft

100% OS GYÜMÖLCSLEVEK  
100% FRESH JUICES

Alma / Apple	0,3 l	1 500 Ft
Ananász / Pineapple	0,3 l	1 500 Ft
Grapefruit	0,3 l	1 500 Ft
Narancs / Orange	0,3 l	1 500 Ft

KÁVÉ & TEA  
COFFEE & TEA

Espresso	1 150 Ft
Doppio	1 550 Ft
Espresso Macchiato	1 250 Ft
Cappuccino	1 450 Ft
Latte Macchiato	1 650 Ft
Americano	1 150 Ft
Flat White	1 650 Ft
Cortado	1 450 Ft
Jegeskávé / Iced coffee	1 950 Ft
Teaválogatás / Tea selection	1 450 Ft



# I. KATEGÓRIA / I. CLASS

## NYITVATARTÁS / OPENING HOURS:

Hétfőtől-vasárnapig 11:00–23:00  
Monday-Sunday 11:00 am – 11:00 pm

—

## ÉRVÉNYES / AVAILABLE FROM:

2023.11.30. / 30-11-2023

—

## BAR SUPERVISOR:

Laurentzi Laura

—

## ÜZEMELTETŐ / OPERATOR:

Sz. Z. Szállodafejlesztő Kft.  
H-8800 Nagykanizsa, Papp Simon sétány 6.  
Adószám / VAT number: 26201902-2-20

Áraink tartalmazzák az ÁFA-t.  
A feltüntetett árakra 15% felszolgálati díjat számítunk fel.  
All prices are inclusive of VAT.  
All prices are subject to additional 15% Service charge.