

Előételek

<i>Hideg halikrakerém piritóssal</i>	<i>1.490,-</i>
<i>Haltepertő</i>	<i>1.890,-</i>
<i>Füstölt harcsaszaletkék</i>	
<i>fűszeres torma öntettel</i>	<i>1.690,-</i>
<i>Hortobágyi húspalacsinta</i>	<i>980,-</i>

Levesek

<i>Halbelsőség</i>	<i>750,-</i>
<i>Halászlé alap</i>	<i>990,-</i>
<i>Ponty halászlé</i>	<i>1.890,-</i>
<i>Harcsa halászlé</i>	<i>2.290,-</i>
<i>Vegyes halászlé</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Korbely halászlé (vegyes)</i>	<i>2.190,-</i>

<i>Csontleves</i>	<i>650,-</i>
<i>Erőleves</i>	<i>720,-</i>
<i>Húsleves</i>	<i>850,-</i>
<i>Orjaleves</i>	<i>850,-</i>
<i>Májgaluska leves</i>	<i>990,-</i>
<i>Palóc leves</i>	<i>1.090,-</i>
<i>Gulyásleves</i>	<i>1.090,-</i>
<i>Bableves</i>	<i>950,-</i>
<i>Babgulyás</i>	<i>1.190,-</i>
<i>Hideg gyümölcsleves (szezonális)</i>	<i>990,-</i>

Tészták

<i>Túrós csusza</i>	<i>1.090,-</i>
<i>Bolognai spagetti</i>	<i>1.090,-</i>
<i>Juhtúrós sztrapacska</i>	<i>1.090,-</i>
<i>Hagymás sztrapacska</i>	<i>990,-</i>

Vorspeisen

<i>Kalte Fischrogencreme mit Toastbrot</i>
<i>Frittierte Fischstückchen</i>
<i>Geräucherte Welsstückchen mit einer</i>
<i>Meerrettich-Kräuter-Sauce</i>
<i>„Hortobágyer“ Pfannkuchen mit</i>
<i>Fleisch</i>

Suppe

<i>Fischinnereien</i>
<i>Fischbrühe (ohne Fisch)</i>
<i>Karpfensuppe</i>
<i>Fischsuppe vom Wels</i>
<i>Fischsuppe aus verschiedenen Fischen</i>
<i>Saure Fischsuppe (gemischt)</i>

<i>Knochensuppe</i>
<i>Kraftbrühe</i>
<i>Fleischbrühe</i>
<i>Eintopfsuppe</i>
<i>Leberknödelsuppe</i>
<i>„Palóc“-Suppe</i>
<i>Gulaschsuppe</i>
<i>Bohnensuppe</i>
<i>Bohnengulasch</i>
<i>Kalte Obstsuppe</i>

Mehlspeisen

<i>Topfenfleckerl mit Grammeln</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>
<i>Kartoffelnudeln mit Schäfskäse</i>
<i>Kartoffelnudeln mit Zwiebeln</i>

Starters

<i>Cold roecream with toast</i>
<i>Fried fish parts</i>
<i>Smoked wels catfish with a horse</i>
<i>radish sauce</i>
<i>Pancakes „Hortobágy“ style</i>
<i>(filled with meat)</i>

Soup

<i>Caviar, roe</i>
<i>Fishsoup (without Fish)</i>
<i>Carp soup</i>
<i>Wels catfish soup</i>
<i>Mixed fishsoup</i>
<i>Rakish fishsoup (with sour cream</i>
<i>and lemon)</i>
<i>Bone soup</i>
<i>Clear soup</i>
<i>Meat soup</i>
<i>Orja soup</i>
<i>Liver dumpling soup</i>
<i>Soup „Palóc“ style</i>
<i>Gulash soup</i>
<i>Bean soup</i>
<i>Bean gulash</i>
<i>Cold fruit soup</i>

Pasta

<i>Noodles with cottage cheese</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>
<i>Potatoe dumplings with cottage cheese</i>
<i>Potatoe dumplings with onions</i>

Saláták

<i>Csárdasaláta</i>	950,-
<i>Görögsaláta</i>	950,-
<i>Tejfölös uborkasaláta</i>	590,-
<i>Csemege uborka</i>	550,-
<i>Friss káposztasaláta</i>	550,-
<i>Paradicsom saláta</i>	650,-
<i>Cékla saláta</i>	550,-
<i>Almapaprika</i>	550,-
<i>Kovászos uborka (szezónális)</i>	690,-
<i>Fejes saláta</i>	590,-
<i>Friss kevertsaláta öntettel</i>	990,-
<i>Tartár</i>	290,-
<i>Ketchup</i>	290,-
<i>Kapros öntet</i>	290,-
<i>Tormás öntet</i>	290,-

Köreték

<i>Hasábburgonya</i>	450,-
<i>Rösti</i>	450,-
<i>Héjas burgonyagerezd</i>	450,-
<i>Hagymás törtburgonya</i>	450,-
<i>Petrezselymes burgonya</i>	450,-
<i>Burgonyapüré</i>	450,-
<i>Rizs</i>	450,-
<i>Rizi-bizi</i>	450,-
<i>Burgonyakroket</i>	450,-
<i>Gombás rizs</i>	450,-
<i>Párolt zöldségköret</i>	450,-
<i>Galuska</i>	450,-

Salate

<i>Tscharðasalat</i>
<i>Griechischer Bauernsalat</i>
<i>Gurkensalat mit Rahm</i>
<i>Kleine Essiggurken</i>
<i>Frischer Krautsalat</i>
<i>Tomatensalat</i>
<i>Rote Beete Salat</i>
<i>Apfelpaprika</i>
<i>Salzgurke</i>
<i>Kopfsalat</i>
<i>Gemischter Salat mit Dressing</i>
<i>Tartar</i>
<i>Ketchup</i>
<i>Dill-Dressing</i>
<i>Meerrettich-Dressing</i>

Beilagen

<i>Pommes Frites</i>
<i>Rösti</i>
<i>Kartoffel Wedges</i>
<i>Kartoffelpüree mit Zwiebeln</i>
<i>Petersilien-Kartoffeln</i>
<i>Kartoffelpüree</i>
<i>Reis</i>
<i>Risibisi</i>
<i>Kartoffelkroketten</i>
<i>Pilzreis</i>
<i>Gedünstetes Gemüse</i>
<i>Nockerl</i>

Salad

<i>Wayside salad</i>
<i>Greek salad</i>
<i>Cucumber salad with sour cream</i>
<i>Delicacy cucumber</i>
<i>Fresh cabbage salad</i>
<i>Tomato salad</i>
<i>Beetroot salad</i>
<i>Applepepper</i>
<i>Pickled gherkin</i>
<i>Lettuce</i>
<i>Mixed salad with dressing</i>
<i>Tartar</i>
<i>Ketchup</i>
<i>Dill dressing</i>
<i>Horseradish dressing</i>

Side Dishes

<i>Chips</i>
<i>hash browns</i>
<i>Potatoe wedges</i>
<i>Mashed potatoes with onions</i>
<i>Parsley potatoes</i>
<i>Mashed potatoes</i>
<i>Rice</i>
<i>Rice with peas</i>
<i>Potatoe croquettes</i>
<i>Rice with mushrooms</i>
<i>Steamed vegetables</i>
<i>Dumplings</i>

Konyhafőnök ajánlata

Bélszín sztroganoff módra karikaburgonyával	4.590,-
Bélszín zöldborsmártással	4.590,-
Tatárbeefsteak	3.990,-
Rántott békacomb vajás burgonyával, zöldkörettel	2.950,-
Libamáj roston hasábburgonyával, lilahagymával	4.890,-
Zsebes csirkemell gombás rizssel	2.090,-
Cigánypecsenye vegyes körettel	2.090,-
Brassói aprópecsenye	1.990,-
Velőrózsa rántva hasábburgonyával	1.990,-
Bakonyi sertésszelet galuskával	2.090,-
Csárdatál (2 személyes) vegyes körettel	5,990,-
Magyaros szűzermék karikaburgonyával	2.390,-
Vegyes fatányéros vegyes körettel	2.490,-

Húsmentes ételek

Rántott sajt hasábburgonyával	1.990,-
Rántott camambert áfonyalekvárral	1.990,-
Gombafejek rántva mexikói körettel	1.750,-
Vegetáriánus tál párolt zöldség körettel	1.850,-
Rántott karfiol rizi-bizivel	1.690,-

Empfehlung des Küchenchefs

Lendenmedaillons „Stroganoff”
Lenden mit grüner Pfeffer
Tartarbeefsteak
Froschschenkel Paniert mit Butterkartoffeln und Salatbeilage
Gänseleber vom Rost mit Pommes Frites und roten Zwiebeln
Hühnerbrust nach „Zsebes Art“ mit Pilzreis
Zigeunerbraten mit gemischter Beilage
Brassóer Pfefferfleisch
Hirnrose Paniert mit Pommes Frites
Schweineschnitzel „Bakonyer Art“ mit Nockerl
Tischardplatte mit gemischter Beilage (für 2 Personen)
Ungarische Schweinemedallions mit Kartoffeln
Gemischte Fleischholzplatte mit gemischter Beilage

Vegetarische Gerichte

Käse Paniert mit Pommes Frites
Panierter Camembert mit Preiselbeeren
Pilze Paniert mit mexikanischer Beilage
Vegetarische Platte mit mexikanischer Beilage
Panierter Blumenkohl mit Risibisi

The Chef's Offers

Stroganoff tenderloin with potatoes
Peppersteak
Tartarbeefsteak
Froglegs fried in bread crumbs with buttered potatoes and salad
Fried goose liver with chips and red onions
Chicken breast „Zsebes“ style with mushroom rice
Spicy roast with rice and chips
Roast „Brassó“ style
Brain fried in breadcrumbs with chips
Pork chops „Bakony“ style with dumplings
Wayside plate for 2 with rice and chips
Hungarian medallions of pork with potatoes
Mixed grilled meat on a wooden plate with rice and chips

Vegetarian Dishes

Cheese fried in bread crumbs with chips
Camembert fried in bread crumbs with cranberry marmalade
Mushrooms fried in bread crumbs with mexican garnish
Vegetarian plate with mexican garnish
Fried cauliflower with rice and peas

Frissensültek

<i>Tejszínes gombás szűzérmék burgonyakrokettel</i>	<i>2.290,-</i>
<i>Rántott sertésszelet hasáburgonyával</i>	<i>1.950,-</i>
<i>Bolognai sertésborda</i>	<i>1.850,-</i>
<i>Sajttal töltött borda vegyes körettel</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Kunsági sertésszelet vegyes körettel</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Kapros juhtúróval töltött pulykamell vegyes körettel</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Velővel töltött borda hasáburgonyával</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Rántott csirkecomb petrezselymes burgonyával</i>	<i>1.750,-</i>
<i>Sajttal töltött csirkemell vegyes körettel</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Tejszínes gombás pulykamellcsíkok vegyes körettel</i>	<i>1.990,-</i>
<i>Ínyenc csirkemell spagettivel</i>	<i>1.990,-</i>
<i>Mediterrán csirkemell roston saláta ágyon</i>	<i>1.990,-</i>
<i>Pulykamell szezámmagos bundában</i>	<i>1.990,-</i>
<i>Ananászos pulykamell sonkásrizzsel</i>	<i>2.090,-</i>
<i>Fokhagymás csirkecombfilé roston vegyes körettel</i>	<i>1.790,-</i>

Frisch zubereitete Gerichte

<i>Schweinemedallions mit Champignon-cremesauce und Kartoffelkroketten</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>
<i>Gebratenes Schweinefilet „Bolognese“</i>
<i>Schweinekotelette mit Käse gefüllt und gemischter Beilage</i>
<i>Schweineschnitzel mit gemischter Beilage nach „Kunsager Art“</i>
<i>Mit Dillquark gefüllte Putenbrust mit Gemischter Beilage</i>
<i>Schweinekotelette mit Hirn gefüllt, dazu Pommes Frites</i>
<i>Hühnerschenkel Paniert mit Petersilien-Kartoffeln</i>
<i>Mit Käse gefüllte Hähnchenbrust mit gemischter Beilage</i>
<i>Putenbruststreifen mit Champignon-cremesauce und gemischter Beilage</i>
<i>Hühnerbrust mit Spaghetti</i>
<i>Hühnerbrust vom Rost nach „Mediterraner Art“</i>
<i>Putenbrust mit Sesammantel</i>
<i>Putenbrust mit Ananas und Schinkenreis</i>
<i>Hühnerschenkelfilet vom Rost mit Knoblauch und gemischter Beilage</i>

Freshly Prepared Dishes

<i>Pork tenderloins with a sour cream mushroom sauce and potato croquettes</i>
<i>Pork chops fried in bread crumbs with chips</i>
<i>Pork chops fried in bread crumbs „Bolognese“ style</i>
<i>Pork chops filled with cheese, rice and chips</i>
<i>Pork cutlet „Kunsag“ style with rice and chips</i>
<i>Turkey breast filled with dilled cottage cheese, rice and chips</i>
<i>Pork chops filled with brain, chips</i>
<i>Roast chicken with parsley potatoes</i>
<i>Chicken breast filled with cheese, rice and chips</i>
<i>Turkey cuts with mushroom sour cream, rice and chips</i>
<i>Chicken breast with spaghetti</i>
<i>Mediterranean chicken roasted on the spit</i>
<i>Turkey breast fried in sesame</i>
<i>Turkey breast with pineapple and ham rice</i>
<i>Garlic chicken roasted on the spit with rice and chips</i>

Készételek

Sertéspörkölt galuskával	1.750,-
Birkapörkölt juhtúrós sztrapacskával	2.450,-
Pacalpörkölt sósburgonyával	1.990,-
Velős pacalpörkölt sósburgonyával	2.090,-

Desszertek

Túrós palacsinta vanília öntettel	990,-
Lekváros palacsinta	690,-
Kakaós palacsinta	690,-
Mákos palacsinta	690,-
Nutellás palacsinta	690,-
Gundel palacsinta	990,-
Túrógombóc	1,450,-
Gesztenyepüré	690,-
Somlói galuska	990,-



Fertige Speisen

Schweinegulasch mit Nockerl
Schafsgulasch
Kuttelgulasch
Kuttelgulasch mit Hirn

Desserts

Topfenpalatschinken mit Vanillesoße
Marmeladenpalatschinken
Kakaopalatschinken
Mohnpalatschinken
Nutellapalatschinken
Gundelpalatschinken
Topfenknödel
Kastanienpüree
Somloernockerln

Ready to Eat

Pork stew with dumplings
Lamb stew
Tripe stew
Tripe stew with brain

Desserts

Pancakes filled with cottage cheese, with vanilla sauce
Pancakes filled with jam
Pancakes filled with chocolate
Pancakes filled with poppy seeds
Pancakes filled with Nutella
Pancakes „Gundel“ style
Cottage cheese dumplings
Chestnut puree
Dumplings „Somlói“ style

Halból készült ételek

Rántott ponty hasábburgonyával	2.090,-
Roston ponty hasábburgonyával	2.090,-
Harcsapaprikás túróscsuszával	2.990,-
Fokbagymás csuka petrezselymes burgonyával	2.390,-
Horgász fatányéros vegyes körettel	3.290,-
Dorozsmai Molnár ponty túróscsuszával	2.190,-
Süllőfilé Kárpáti módra spagettivel	3.490,-
Haltál vegyes körettel (2 személyes)	6.490,-
Halászlégény kedvence túróscsuszával	2.390,-
Süllőfilé Orly módra vegyes körettel	3.490,-
Süllőfilé borgászi módra béjas burgonyagerezddel	3.490,-
Süllőfilé rántva karika burgonyával	3.490,-
Süllőfilé roston rizi-bizivel	3.490,-
Viktória tavi fogasfilé rántva karika burgonyával	2.890,-
Viktória tavi fogasfilé fokbagymás mártással	2.890,-
Harcsafilé rántva burgonyapürével	3.190,-
Harcsafilé roston petrezselymes burgonyával	3.190,-
Fűszeres harcsafilé roston béjas burgonyagerezddel	3.290,-
Bakonyi harcsafilé galuskával	3.290,-
Törpeharcsa roston hasábburgonyával	1.990,-

Egészben sült halak

Süllő	90,- /ðkg	9.000,-/kg
Heck	50,- /ðkg	5.000,-/kg
Keszeg	45,- /ðkg	4.500,-/kg

Fischgerichte

Panierter Karpfen mit Pommes Frites
Karpfen vom Rost mit Pommes Frites
Welspaprikasch
Hecht mit Knoblauch und Petersilien-Kartoffeln
Holzplatte nach „Angler Art“
Karpfen “Dorozsmai Molnár” mit Nockerln
Zanderfilet “Kárpáti Art” mit Spaghetti
Fischplatte mit gemischter Beilage (für 2 Personen)
Leibspeise des Fischerjungen
Zanderfilets „Orly Art“ mit gemischter Beilage
Zander nach „Angler Art“ mit Kartoffeln
Zanderfilet Paniert mit Kartoffeln
Zanderfilet vom Rost mit Risibisi
Viktoria-Zanderfilet Paniert mit Kartoffeln
Viktoria-Zanderfilet mit Knoblauch Sauce
Welsfilet Paniert mit Kartoffelpüree
Welsfilet Paniert mit Petersilien-Kartoffeln
Kräuterwelsfilet vom Rost mit Kartoffel Wedges
Welsfilet “Bakonyer Art” mit Nockerln
Miniwels vom Rost mit Pommes Frites

Ganze Fische

Zander
Heck
Weisfisch

Fish

Carp fried in bread crumbs with chips
Roasted carp with chips
Wels catfish in pepper
Pike with garlic and parsley potatoes
Mixed fish grilled and served on a wooden plate „Angler“ style
Carp “Dorozsmai Molnar” style with Dumplings
Zander “Karpát” style with spaghetti
Fishplate for 2 persons
Fisher boys’ favourite
Zander „Orly“ style, rice and chips
Zander „Fisher“ style with potatoes
Zander fried with potatoes
Zander roasted with rice and peas
Zander from the Viktoria Lake, fried with rice and peas
Zander from the Viktoria Lake, roasted with garlic sauce
Wels catfish fried with mashed potatoes
Wels catfish fried with parsley potatoes
Wels catfish roasted with herbs and potato wedges
Wels catfish “Bakony” style with dumplings
Mini wels catfish roasted with chips

Fish Fried in One Piece

Zander
Heck
Bream

Itallap

<i>Szénsavas üdítők</i>		<i>2,5 dl</i>	
<i>Coca-Cola, light, zero</i>		<i>390,-</i>	
<i>Fanta narancs, bodza</i>		<i>390,-</i>	
<i>Sprite</i>		<i>390,-</i>	
<i>Kinley Tonic</i>		<i>390,-</i>	
<i>Kinley gyömbér</i>		<i>390,-</i>	
<i>Flakonos üdítők 0,5 l</i>		<i>480,-</i>	
<i>Ásványvizek</i>			
<i>Natur aqua (savas, mentes)</i>		<i>390,-</i>	
<i>Hargita gyöngye (savas, mentes) 0,5l</i>		<i>450,-</i>	
<i>Roemerquelle</i>		<i>690,-</i>	
<i>Szénsavmentes Rauch üdítők</i>		<i>1 dl</i>	
<i>100% rostos orange juice</i>		<i>190,-</i>	
<i>Rostos őszibarack nektár</i>		<i>190,-</i>	
<i>Vilmoskörte nektár</i>		<i>190,-</i>	
<i>Meggy nektár</i>		<i>190,-</i>	
<i>Ananász</i>		<i>190,-</i>	
<i>Szűrt almaital</i>		<i>190,-</i>	
<i>Ice Tea (barackos, citromos)</i>		<i>390,-</i>	
<i>Cappy multivitamin, eper, alma, őszi</i>		<i>390,-</i>	
<i>Energia ital</i>		<i>500,-</i>	
<i>Sörök</i>			
<i>Soproni 0,5l</i>		<i>550,-</i>	
<i>Heineken 0,33l</i>		<i>550,-</i>	
<i>Heineken (alkoholmentes) 0,33l</i>		<i>550,-</i>	
<i>Gösser Citrom 0,33l</i>		<i>550,-</i>	
<i>Gösser Citrom 0,33l (alkoholmentes)</i>		<i>550,-</i>	
<i>Edelweiss</i>		<i>690,-</i>	
<i>Soproni démon (barna)</i>		<i>590,-</i>	
<i>Csapolt Sör</i>	<i>piccolo(0,2l)</i>	<i>pohár(0,3l)</i>	<i>korsó(0,5l)</i>
<i>Gösser</i>	<i>240,-</i>	<i>360,-</i>	<i>600,-</i>
<i>Soproni</i>	<i>220,-</i>	<i>330,-</i>	<i>550,-</i>
<i>Kávé</i>			
<i>Espresszó</i>		<i>450,-</i>	
<i>Capuccino</i>		<i>490,-</i>	
<i>Jeges kávé</i>		<i>990,-</i>	
<i>Tea (fekete, zöld, gyümölcs)</i>		<i>450,-</i>	

Getränke

<i>Erfrischungsgetränke:</i>	
<i>Coca-Cola, light, zero</i>	
<i>Fanta Orange, Holunder</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Kinley Tonic</i>	
<i>Kinley Ginger Ale</i>	
<i>Flaschengetränke 0,5l</i>	
<i>Wasser:</i>	
<i>Natur Aqua</i>	
<i>(mit oder ohne Kohlensäure)</i>	
<i>Hargita gyöngye 0,5l</i>	
<i>(mit oder ohne Kohlensäure)</i>	
<i>Roemerquelle</i>	
<i>„Rauch“ Säfte:</i>	
<i>100% Orangensaft</i>	
<i>Pfirsich</i>	
<i>Birne</i>	
<i>Weichsel</i>	
<i>Ananas</i>	
<i>Apfelsaft</i>	
<i>Eistee (Pfirsich, Zitrone)</i>	
<i>Cappy Multivitamin, Erdbeere, Apfel,</i>	
<i>Pfirsiche</i>	
<i>Energy Drink</i>	
<i>Bier:</i>	
<i>Soproni 0,5l</i>	
<i>Heineken 0,33l</i>	
<i>Heineken (alkoholfrei) 0,33l</i>	
<i>Gösser Zitrone 0,33l</i>	
<i>Gösser Zitrone 0,33l (alkoholfrei)</i>	
<i>Edelweiss</i>	
<i>Soproni démon (braun)</i>	
<i>Bier vom Fass (Piccolo, Glas, Krug):</i>	
<i>Gösser</i>	
<i>Soproni</i>	
<i>Kaffe</i>	
<i>Espresso</i>	
<i>Capuccino</i>	
<i>Eiskaffee mit Vanille-Eis</i>	
<i>Tee (Schwarz, Grün, Früchte)</i>	

Beverages

<i>Soft Drinks:</i>	
<i>Coca-Cola, light, zero</i>	
<i>Fanta Orange, elder</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Kinley Tonic</i>	
<i>Kinley Ginger Ale</i>	
<i>Bottled juices 0,5l</i>	
<i>Water:</i>	
<i>Natur Aqua</i>	
<i>(still or sparkling)</i>	
<i>Hargita gyöngye</i>	
<i>(still or sparkling) 0,5l</i>	
<i>Roemerquelle</i>	
<i>„Rauch“ Juices:</i>	
<i>100% Orange Juice</i>	
<i>Peach</i>	
<i>Pear</i>	
<i>Cherry</i>	
<i>Pineapple</i>	
<i>Apple</i>	
<i>Iced Tea (Peach, Lemon)</i>	
<i>Cappy Multivitamin, Strawberry,</i>	
<i>Apple, Peach</i>	
<i>Energy Drink</i>	
<i>Beer:</i>	
<i>Soproni 0,5l</i>	
<i>Heineken 0,33l</i>	
<i>Heineken (non-alcoholic) 0,33l</i>	
<i>Gösser Lemon 0,33l</i>	
<i>Gösser Lemon 0,33l(non-alcoholic)</i>	
<i>Edelweiss</i>	
<i>Soproni démon (brown)</i>	
<i>Draught beer (Piccolo, Glass, Jug):</i>	
<i>Gösser</i>	
<i>Soproni</i>	
<i>Coffee</i>	
<i>Espresso</i>	
<i>Capuccino</i>	
<i>Iced coffee with vanilla ice cream</i>	
<i>Tea (black, green, fruit)</i>	

Palackozott borok

<i>Egri leányka</i>	<i>1 dl</i>	250,-
<i>Egri Olaszrizling</i>		250,-
<i>Egri muskotály</i>		250,-
<i>Egri bikavér</i>		250,-
<i>Egri kékfrankos</i>		250,-
<i>Egri kékfrankos rosé</i>		250,-
<i>György villa</i>		400,-

Égetett szeszesitalok

2 cl 4 cl

<i>Vilmoskörte (Zwack)</i>	400,-	700,-
<i>Mézes Vilmoskörte (Zwack)</i>	400,-	700,-
<i>Unicum, Unicum next</i>	500,-	900,-
<i>Napoleon brandy</i>	400,-	700,-
<i>Hubertus</i>	400,-	700,-
<i>Cherry Brandy</i>	350,-	600,-
<i>Barack</i>	350,-	600,-
<i>Szilva</i>	350,-	600,-
<i>Vegyes</i>	350,-	600,-
<i>Vodka</i>	350,-	600,-

Minőségi szeszes italok

<i>Jack Daniels</i>	600,-	1.100,-
<i>Ballantines whisky</i>	600,-	1.100,-
<i>Johnie Walker</i>	600,-	1.100,-
<i>Jim Beam</i>	600,-	1.100,-
<i>Jägermeister</i>	600,-	1.100,-
<i>Metaxa</i>	600,-	1.100,-
<i>Smirnoff vodka</i>	600,-	1.100,-
<i>Finlandia vodka</i>	600,-	1.100,-
<i>Gordon gin</i>	600,-	1.100,-
<i>Kosher szilva, barack</i>	600,-	1.100,-
<i>Bailey's</i>	600,-	1.100,-
<i>Bacardi</i>	600,-	1.100,-
<i>Tequila</i>	600,-	1.100,-
<i>Rézangyal</i>	600,-	1.100,-
<i>Portorico Rum</i>	600,-	1.100,-

Pezsgők

<i>Törley Pezsgő</i>	2.500,-
<i>Hungária Extra Dry</i>	3.500,-

<i>Martini (bianco, dry) 1 dl</i>	650,-
-----------------------------------	-------

Flaschenweine

<i>Egri leányka</i>
<i>Egri Olaszrizling</i>
<i>Egri muskotály</i>
<i>Egri bikavér</i>
<i>Egri kékfrankos</i>
<i>Egri kékfrankos rosé</i>
<i>György villa</i>

Gebrannte Spirituosen

<i>Williamsbirne (Zwack)</i>
<i>Honig Williamsbirne</i>
<i>Unicum, Unicum next</i>
<i>Napoleon Brandy</i>
<i>Hubertus</i>
<i>Cherry Brandy</i>
<i>Aprikosenschnaps</i>
<i>Pflaumenschnaps</i>
<i>Gemischter Schnaps</i>
<i>Vodka</i>

Qualitäts Spirituosen

<i>Jack Daniels</i>
<i>Ballantines Whisky</i>
<i>Johnnie Walker</i>
<i>Jim Beam</i>
<i>Jägermeister</i>
<i>Metaxa</i>
<i>Smirnoff Vodka</i>
<i>Finlandia Vodka</i>
<i>Gordon Gin</i>
<i>Kosher Pflaumen-, Aprikosenschnaps</i>
<i>Baileys</i>
<i>Bacardi</i>
<i>Tequila</i>
<i>Rézangyal</i>
<i>Portorico Rum</i>

Sekt

<i>Törley</i>
<i>Hungária Extra Dry</i>

<i>Martini (bianco, dry) 0,1l</i>

Bottled Wine

<i>Egri leányka</i>
<i>Egri Olaszrizling</i>
<i>Egri muskotály</i>
<i>Egri bikavér</i>
<i>Egri kékfrankos</i>
<i>Egri kékfrankos rosé</i>
<i>György villa</i>

Spirits

<i>Williams' pear brandy (Zwack)</i>
<i>Honey Williams' pear brandy</i>
<i>Unicum, Unicum next</i>
<i>Napoleon cognac</i>
<i>Hubertus</i>
<i>Cherry brandy</i>
<i>Peach brandy</i>
<i>Plum brandy</i>
<i>Mixed fruit brandy</i>
<i>Vodka</i>

Quality Spirits

<i>Jack Daniels</i>
<i>Ballantines Whisky</i>
<i>Johnnie Walker</i>
<i>Jim Beam</i>
<i>Jägermeister</i>
<i>Metaxa</i>
<i>Smirnoff Vodka</i>
<i>Finlandia Vodka</i>
<i>Gordon Gin</i>
<i>Kosher plum or peach brandy</i>
<i>Baileys</i>
<i>Bacardi</i>
<i>Tequila</i>
<i>Rézangyal</i>
<i>Portorico Rum</i>

Sparkling Wine

<i>Törley</i>
<i>Hungária Extra Dry</i>

<i>Martini (bianco, dry) 0,1l</i>
