



ÉTLAP | MENU | SPEISEKARTE



MAGYAR | ENGLISH | DEUTSCH

Beatrix lakomája

Beatrix's Feast · Beatrixens Feſtschmaus

Paprikás csirkesaláta

Házi marhahúsleves saját húásával, zöldségekkel és lúdgégetésztával

Roston sült balatoni fogasfilé Kárpáti módra, jázmin rizzsel

Somlói galuska

Paprika chicken salad

Home-Made Beef Broth with Vegetables and Garganelli-Shaped Hungarian Noodles

„Kárpáti style” roasted pike-perch fillet from lake Balaton with jasmine rice

Somló Sponge Cake

(rum-flavoured trifle with walnuts drizzled with chocolate sauce)

Paprika-Hänchen-Salat

Hausgemachte Rindsuppe mit Fleisch, Gemüse und handgerollten Nudeln

Plattensee-Zander vom Grill auf Karpati Art mit sahnige Dill-Krebsragout

Schomlauer Nockerln

(in Rum getränkte Biskuitstücke mit Walnüssen bestreut, mit Schokoladensofse beträufelt)

Borajánlat · Wine offer · Weinangebot

Dubicz Mátrai 1014 Sauvignon Blanc Selection 2015 (1 dl)

Thummerer Egri Chardonnay Battonage 2014 (1 dl)

Grand Tokaj Tokaji Aszú 2013 (1 dl)

16.800 Ft · 60 €

Menü ára borok nélkül · Price of the menu without wines · Menüpreis ohne Weine

12.600 Ft · 45 €

*A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.*

Mátyás lakomája

Matthias' Feast · Matthias Feſtschmaus

Hideg magyar ízelítő kerti zöldségekkel

(szürkemarha-szalámi, pikáns mangalicakolbász, libatepertő, füstölt parasztszonka, libamájhab)

Diós vargánya krémleves

Bélszín Budapest módra, burgonyaropogóssal

Házi szilvás rétes pálinkás aszaltszilva-raguval

Selection of Hungarian Starters with Garden Vegetables

(salami made from Hungarian grey cattle beef, spicy mangalitzsa sausage, goose cracklings, smoked country ham, goose liver mousse)

Porcini cream soup with walnut

Steak Budapest-Style with Potato Croquettes

(served with a Ragout of Goose Liver, Mushrooms, Green Peas, Peppers and Tomatoes)

Home-Made Plum Strudel with a Prune Ragout flavoured with Pálinka (Hungarian fruit brandy)

Ungarische Schmankerlplatte mit Gartengemüse

(Salami vom Graurind, pikante Mangalicawurst, Gänse-Grieben, geräucherter Bauernschinken, Gänseleberschaum)

Steinsuppe mit Walnüsse

Lendenbraten Budapest mit Kartoffelkrokette

(mit Gänselebersauce, Pilzen, Grünerbsen, Paprika und Tomaten serviert)

Hausgemachter Zwetschkenstrudel mit hochprozentigem Dörrzwetschken-Ragout

Borajánlat · Wine offer · Weinangebot

Vylyan Villányi Rosé 2015/16 (1 dl)

Vylyan Villányi Cabernet Sauvignon 2012 (1 dl)

Grand Tokaj Tokaji Aszú 2013 (1 dl)

19.600 Ft · 70 €

Menü ára borok nélkül · Price of the menu without wines · Menüpreis ohne Weine

15.400 Ft · 55 €

*Bills will include an additional 13% service charge.
Euro prices are for information.*

🌿 Királyi menü 🌿

Royal menu · Königliches Menü

Libamáj válogatás

(Tokaji libamájpástétom, libamáj zsírjában, libamájhab)

Házi marhahúsleves saját húsával, zöldségekkel és lúdgégetésztával

Roston sült balatoni fogasfilé fehérbor mártásban, grill zöldségekkel

Szarvasfilé aszalt meggyes vörösbor-eszenciával és burgonyafánkkal

Gundel palacsinta rummal flambírozva

Goose liver selection

(Tokaj-style goose liver paté, goose liver in its fat, goose liver mousse)

Home-made beef broth with vegetables and garganelli-shaped Hungarian noodles

Roasted pike-perch fillet in white wine sauce with grilled vegetables

Fillet of venison with essence of dried cherry wine and mashed potato fritters

Gundel pancakes flambéed in rum

(filled with ground walnuts and covered in chocolate sauce)

Gänsenleber Auswahl

(Tokajer Gänsenleberpastete, Gänsenleber in eigenem Fett gebraten, Gänsenleberschaum)

Hausgemachte Rindsuppe mit Fleisch, Gemüse und handgerollten Nudeln

Plattensee-Zander vom Grill Weiss Weinsauce mit gegrillten Gemüse

Hirschfilet mit Dörr-Sauerkirschen-Rotweinessenz, Kartoffelkrapfen

Gundel-Palatschinke mit Rum flambiert

Borajánlat · Wine offer · Weinangebot

Tokaj Kereskedőház Késői szüretelésű Sárgamuskotály, édes 2014 (1 dl)

Vida Szekszárdi Öregtőkék Kadarkája 2014 (1 dl)

Juhász Egri Gesztenyés Merlot 2012 (1 dl)

Grand Tokaj Tokaji Aszú 2013 (1 dl)

28.000 Ft · 100 €

Menü ára borok nélkül · Price of the menu without wines · Menüpreis ohne Weine

22.400 Ft · 80 €

*A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.*

🌿 Vegetáriánus menü 🌿

Vegetarian menu · Vegetarisches Menü

Zöldsaláta választható öntettel

(dijoni mustáros vinaigrette / fokhagymás majonéz / balsamos olívaolaj)

Diós vargánya krémleves

Grillezett zöldségek erdei gombás-füstölt sajtos rizottóval

Gundel palacsinta rummal flambírozva

Mixed greens with your choice of dressing

(Dijon Mustard Vinaigrette / Garlic Mayonnaise / Balsamico and Olive Oil)

Porcini cream soup with walnut

Grilled vegetables with wild mushroom and smoked cheese risotto

Gundel pancakes flambéed in rum

(filled with ground walnuts and covered in chocolate sauce)

Grüner Salat mit Dressing nach Belieben

(Dijon-Senf-Vinaigrette / Knoblauch-Mayonnaise / Balsamico-Olivenöl)

Steinsuppe mit Walnüsse

Gegrillter Gemüse mit Wildpilz-Räucherkäse-Risotto

Gundel-Palatschinke mit Rum flambiert

Borajánlat · Wine offer · Weinangebot

Dubicz Mátrai 1014 Sauvignon Blanc Selection 2015 (1 dl)

Benedek Mátrai Pinot Noir 2015 (1 dl)

Grand Tokaj Tokaji Aszú 2013 (1 dl)

12.600 Ft · 45 €

Menü ára borok nélkül · Price of the menu without wines · Menüpreis ohne Weine

8.960 Ft · 32 €

*Die Rechnung wird eine zusätzliche 13% Servicegebühr enthalten.
Die Euro-Preise sind nur zur Information.*

Előétek

Starters · Vorspeisen

ZÖLDSALÁTA VÁLASZTHATÓ ÖNTETTEL

dijoni mustáros vinaigrette / fokhagymás majonéz / balsamos olívaolaj

MIXED GREENS WITH YOUR CHOICE OF DRESSING
Dijon Mustard Vinaigrette / Garlic Mayonnaise / Balsamico and Olive Oil

GRÜNER SALAT MIT DRESSING NACH BELIEBEN
Dijon-Senf-Vinaigrette / Knoblauch-Mayonnaise / Balsamico-Olivenöl

1.960 Ft · 7 €

SZILVÁSVÁRADI FÜSTÖLT PISZTRÁNGSZELETEK FRISS TORMÁVAL ÉS ZÖLDCITROMMAL

SLICES OF SMOKED SZILVÁSVÁRAD TROUT WITH FRESH HORSERADISH AND LIME

GERÄUCHERTES FORELLENFILET AUS DER FORELLENZUCHT SZILVÁSVÁRAD,
FRISCHER MEERRETTICH UND LIMETTE

3.640 Ft · 13 €

HIDEG MAGYAR ÍZELÍTŐ KERTI ZÖLDSÉGEKKEL

(szürkemarha-szalámi, pikáns mangalicakolbász, libatepertő, füstölt parasztszonka, libamájhab)

SELECTION OF HUNGARIAN STARTERS WITH GARDEN VEGETABLES
(salami made from Hungarian grey cattle beef, spicy mangallitza sausage, goose cracklings,
smoked country ham, goose liver mousse)

UNGARISCHE SCHMANKERLPLATTE MIT GARTENGEMÜSE
(Salami vom Graurind, pikante Mangalicarohwurst, Gänse-Grieben, geräucherter Bauernschinken, Gänseleberschaum)

4.480 Ft · 16 €

LIBAMÁJ VÁLOGATÁS

Tokaji libamájpástétom, libamáj zsírjában, libamájhab

GOOSE LIVER SELECTION
(Tokaj-style goose liver paté, goose liver in its fat, goose liver mousse)

GÄNSENLEBER AUSWAHL
(Tokajer Gänseleberpastete, Gänseleber in eigenem Fett gebraten, Gänseleberschaum)

5.600 Ft · 20 €

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.

PAPRIKÁS CSIRKESALÁTA

PAPRIKA CHICKEN SALAD · PAPRIKA-HÄNCHEN-SALAT

2.940 Ft · 10,5 €

HORTOBÁGYI CSIRKEHÚSOS PALACSINTA

SAVOURY CHICKEN PANCAKE HORTOBÁGY-STYLE
HORTOBÁGYER PALATSCHINKEN MIT HÜHNERFLEISCH

2.800 Ft · 10 €

Levesek

Soups · Suppen

DIÓS VARGÁNYA KRÉMLEVES

PORCINI CREAM SOUP WITH WALNUT · STEINSUPPE MIT WALNÜSSE

1.680 Ft · 6 €

HÁZI MARHAHÚSLEVES SAJÁT HÚSÁVAL, ZÖLDSÉGEKKEL ÉS LÚDGÉGETÉSZTÁVAL

HOME-MADE BEEF BROTH WITH VEGETABLES AND GARGANELLI-SHAPED HUNGARIAN NOODLES

HAUSGMACHTE RINDSUPPE MIT FLEISCH, GEMÜSE UND HANDGEROLLTEN NUDELN

1.960 Ft · 7 €

DUNAI PONTYHALÁSZLÉ BELSŐSÉGEKKEL

HUNGARIAN CARP FISH SOUP WITH IT'S OWN CHITTERLINGS

FISCHSUPPE VOM DONAUKARPFEN

1.960 Ft · 7 €

KLASSZIKUS MARHAGULYÁS

CLASSIC HUNGARIAN BEEF GOULASH SOUP

KLASSISCHES RINDER GULASCHSUPPE

1.960 Ft · 7 €

Bills will include an additional 13% service charge.
Euro prices are for information.

Főétek

Main courses · Hauptspeisen

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK ERDEI GOMBÁS-FÜSTÖLT SAJTOS RIZOTTÓVAL

GRILLED VEGETABLES WITH WILD MUSHROOM AND SMOKED CHEESE RISOTTO
GEGRILLTER GEMÜSE MIT WILDPILZ-RÄUCHERKÄSE-RISOTTO

3.920 Ft · 14 €

HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

CATFISH STEW SERVED WITH COTTAGE CHEESE PASTA
WELSPAPRIKASCH, MIT QUARKNUDELN

4.900 Ft · 17,5 €

ROSTON SÜLT BALATONI FOGASFILÉ KÁRPÁTI MÓDRA, JÁZMIN RIZZSEL

„KÁRPÁTI STYLE” ROASTED PIKE-PEARCH FILLET FROM LAKE BALATON WITH JASMINE RICE
PLATTENSEE-ZANDER VOM GRILL AUF KARPATI ART MIT SAHNIGE DILL-KREBSRAGOUT

6.860 Ft · 24,5 €

ROSTON SÜLT CSIRKEMELL STEAK FŰSZERES ALMAPÜRÉVEL ÉS VADRIZZSEL

GRILLED CHICKEN BREAST STEAK WITH SPICY APPLESAUCE AND WILD RICE
HÜHNERBRUST STEAK VOM GRILL MIT WÜRZIGEN APFELPÜREE UND WILDREIS

4.480 Ft · 16 €

PAPRIKÁS CSIRKE VAJAS GALUSKÁVAL

CHICKEN PAPRIKASH WITH BUTTERED DUMPLINGS
HÜHNERPAPRIKASCH MIT BUTTERNOCKEN

4.480 Ft · 16 €

ERDÉLYI TÖLTÖTT KÁPOSZTA FOKHAGYMÁS KARAJFALATTAL ÉS HÁZI GRILLKOLBÁSSZAL

TRANSYLVANIAN STUFFED SAUERKRAUT
WITH GARLIC PORK CHOP AND HOME-MADE GRILLED SAUSAGE

SIEBENBÜRGISCHE KRAUTWICKEL,
RIPPENSTÜCK MIT KNOBLAUCH GEWÜRZT, HAUSGEMACHTE GRILLWURST

4.480 Ft · 16 €

*A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.*

CIGÁNYPECSENYE FRISS LECSÓVAL ÉS KARIKABURGONYÁVAL

GARLIC PORK CHOP RIBS WITH PEPPER AND TOMATO STEW (LECSÓ) AND FRIED POTATO SLICES
ZIGEUNERBRATEN MIT FRISCHEM LETSCHO UND GEBRATENEN KARTOFFELSCHNITZELN

4.900 Ft · 17,5 €

ÓRIÁS SERTÉSSZŰZ RÁNTVA, HÁZI PAPRIKASALÁTÁVAL ÉS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL

GIANT PORK WIENER SCHNITZEL WITH HOME-MADE PEPPER SALAD AND PARSLEY POTATOES
RIESENSCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET
MIT HAUSGEMACHTEM PAPRIKASALAT UND PETERSILIENKARTOFFELN

5.600 Ft · 20 €

ROPOGÓS LIBACOMB PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL ÉS HAGYMÁS TÖRTBURGONYÁVAL

BAKED CRISPY GOOSE LEG WITH BRAISED RED CABBAGE AND SMASHED POTATOES WITH ONIONS
KNUSPRIGER GÄNSESCHENKEL
MIT GEDÜNSTETEM ROTKRAUT UND QUETSCHKARTOFFELN MIT RÖSTZWIEBELN

5.600 Ft · 20 €

ROSTON SÜLT LIBAMÁJ GRILLEZETT ALMÁVAL, TÓCSNIVAL ÉS ÉDES FOKHAGYMÁS SALÁTÁVAL

ROASTED GOOSE LIVER LAYERED WITH GRILLED APPLES, CRISP POTATO PANCAKES (TÓCSNI)
AND MIXED GREENS SALAD WITH SWEET GARLIC SAUCE

GÄNSELEBER VOM GRILL MIT GEGRILLTEN ÄPFELN, RÖSTI UND GRÜNER SALAT
MIT SÜSSE KNOBLAUCH-DRESSING

7.840 Ft · 28 €

KLASSZIKUS BORJÚPÖRKÖLT KEMENCÉBEN SÜLT TÚRÓS CSUSZÁVAL

CLASSIC VEAL GOULASH WITH OVEN-BAKED CURD CHEESE NOODLES
KLASSISCHES KALBSGULASCH MIT QUARKNUDELN IM OFEN ÜBERBACKEN

5.880 Ft · 21 €

BÉLSZÍN STROGANOFF MÓDRA, PÁROLT RIZZSEL

BEEF STROGANOFF WITH STEAMED RICE

BOEUF STROGANOFF MIT REIS

6.720 Ft · 24 €

*Die Rechnung wird eine zusätzliche 13% Servicegebühr enthalten.
Die Euro-Preise sind nur zur Information.*

BÉLSZÍN BUDAPEST MÓDRA BURGONYAROPOGÓSSAL

BEEF STEAK BUDAPEST-STYLE WITH POTATO CROQUETTES
(served with a ragout of goose liver, mushrooms, green peas, peppers and tomatoes)

LENDENBRATEN BUDAPEST MIT KARTOFFELKROKETTE
(mit Gänselebersauce, Pilzen, Grünerbsen, Paprika und Tomaten serviert)

20 dkg **8.400 Ft · 30 €** 40 dkg **12.600 Ft · 45 €**

SZARVASFILÉ ASZALT MEGGYES VÖRÖSBOR-ESZENCIÁVAL ÉS BURGONYAFÁNKKAL

FILLET OF VENISON WITH ESSENCE OF DRIED CHERRY WINE AND MASHED POTATO FRITTERS

HIRSCHFILET MIT DÖRR-SAUERKIRSCHEN-ROTWEINESSENZ, KARTOFFELKRAPFEN

8.400 Ft · 30 €

Saláták, savanyúságok

Salads, pickles · Salate, Sauers

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA

CUCUMBER SALAD TOPPED WITH SOUR CREAM · GURKENSALAT MIT SAUERRAHM

840 Ft · 3 €

PARADICSOMSALÁTA

TOMATO SALAD · TOMATENSALAT

840 Ft · 3 €

KÁPOSZTASALÁTA

CABBAGE SALAD · KRAUTSALAT

840 Ft · 3 €

PAPRIKASALÁTA

PEPPER SALAD · PAPRIKASALAT

840 Ft · 3 €

VEGYES SALÁTA (a fentiek együtt)

SALAD ASSORTMENT · GEMISCHTER SALAT

840 Ft · 3 €

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.

HORDÓS SAVANYÚSÁGOK

kovászos vagy csemege uborka / almapaprika / csalamádé / pepperóni / dinnye

PICKLES FROM THE BARREL
sour or sweet pickled cucumbers / apple peppers / cabbage / hot peppers / melon

SAURES AUS DEM EINMACHFASS
Salz- oder Essiggurken / Apfelpaprika / Pusztakraut / Pfefferoni / Melonen

840 Ft · 3 €

Desszertek, sajtok

Desserts, cheeses · Nachspeisen, Käse

HÁZI SZILVÁS RÉTES PÁLINKÁS ASZALTSZILVA RAGUVAL

HOME-MADE PLUM STRUDEL WITH PRUNE RAGOUT
FLAVOURED WITH PÁLINKA (Hungarian fruit brandy)

HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENSTRUDEL
MIT HOCHPROZENTIGEM DÖRRZWETSCHKEN-RAGOUT

1.960 Ft · 7 €

SOMLÓI GALUSKA

SOMLÓ SPONGE CAKE
(rum-flavoured trifle with walnuts drizzled with chocolate sauce)

SCHOMLAUER NOCKERLN
(in Rum getränkte Biskuitstücke mit Walnüssen bestreut, mit Schokoladensofse beträufelt)

1.960 Ft · 7 €

GUNDEL PALACSINTA RUMMAL FLAMBÍROZVA

GUNDEL PANCAKES FLAMBÉED IN RUM
(filled with ground walnuts and covered in chocolate sauce)

GUNDEL-PALATSCHINKE MIT RUM FLAMBIERT

2.240 Ft · 8 €

SAJTVÁLOGATÁS A HAZAI KÍNÁLATBÓL

SELECTION OF HUNGARIAN CHEESES

KÄSEPLATTE MIT EINHEIMISCHEN SORTEN

3.360 Ft · 12 €

Bills will include an additional 13% service charge.
Euro prices are for information.

Pálinka

4 cl

GYULAI PÁLINKA MANUFAKTÚRA

ALMAPÁLINKA / APPLE 1.960 Ft · 7 €	KÓSER SZILVAPÁLINKA / KOSHER PLUM 2.520 Ft · 9 €
KAJSZIBARACK PÁLINKA / APRICOT 1.960 Ft · 7 €	BIRS PÁLINKA / QUINCE 2.800 Ft · 10 €
SZILVAPÁLINKA / PLUM 1.960 Ft · 7 €	FAEPER PÁLINKA / MULBERRY 2.800 Ft · 10 €
VILMOSKÖRTE PÁLINKA / WILLIAM'S PEAR 1.960 Ft · 7 €	MÉLYVÍZ CIGÁNYMEGGY PÁLINKA / DEEPWATER BIRD CHERRY 60% 2.800 Ft · 10 €

Vodka

4 cl

RUSSIAN STANDARD PLATINUM 1.960 Ft · 7 €	BELVEDERE PURE 2.800 Ft · 10 €	GREY GOOSE 2.800 Ft · 10 €
---	---	--------------------------------------

Gin

4 cl

TANQUERAY LONDON DRY GIN 47,3 % 1.960 Ft · 7 €	HENDRICK'S 2.520 Ft · 9 €	MONKEY 47 2.800 Ft · 10 €
---	-------------------------------------	-------------------------------------

Rum

4 cl

MATUSALEM SOLERA 7 1.960 Ft · 7 €	BACARDI 151° 2.520 Ft · 9 €	THE KRAKEN BLACK SPICED 2.800 Ft · 10 €
---	---------------------------------------	--

Tequila

4 cl

PATRÓN SILVER 1.960 Ft · 7 €	PATRÓN REPOSADO 1.960 Ft · 7 €
--	--

Whisky · Whiskey

4 cl

BALLANTINE'S 12 1.960 Ft · 7 €	CHIVAS REGAL 12 2.800 Ft · 10 €
JACK DANIEL'S 1.960 Ft · 7 €	OBAN MALT 14 2.800 Ft · 10 €
JAMESON 1.960 Ft · 7 €	LAGAVULIN MALT 16 3.640 Ft · 13 €

Cognac · Brandy

4 cl

ARARAT ***** 1.960 Ft · 7 €	BARON GASTON LEGRAND 1989 2.800 Ft · 10 €	REMY MARTIN XO 5.600 Ft · 20 €
---------------------------------------	--	--

Keserű · Bitter

4 cl

ZWACK UNICUM 1.960 Ft · 7 €	JÄGERMEISTER 1.960 Ft · 7 €
ZWACK UNICUM SZILVA / PLUM 1.960 Ft · 7 €	CAMPARI BITTER (8 cl) 1.960 Ft · 7 €

Likör · Liqueur

4 cl

AMARETTO DISARONNO ORIGINALE 1.960 Ft · 7 €	SOUTHERN COMFORT 1.960 Ft · 7 €
BAILEYS 1.960 Ft · 7 €	PATRÓN XO CAFÉ 1.960 Ft · 7 €
KAHLÚA 1.960 Ft · 7 €	

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.

Die Rechnung wird eine zusätzliche 13% Servicegebühr enthalten.
Die Euro-Preise sind nur zur Information.

Vermouth

8 cl

MARTINI BIANCO
1.960 Ft · 7 €

MARTINI DRY
1.960 Ft · 7 €

MARTINI ROSSO
1.960 Ft · 7 €

Pezsgő · Champagne

0,75 l

HUNGARIA EXTRA DRY (0,20 L)
2.240 Ft · 8 €
HUNGARIA GRANDE CUVÉE BRUT
7.000 Ft · 25 €

HUNGARIA IRSAI OLIVÉR DOUX
7.000 Ft · 25 €
LAURENT PERRIER BRUT
28.000 Ft · 100 €

Csapolt sör · Draught Beer

0,3 l

DREHER CLASSIC
700 Ft · 2,5 €

0,5 l

DREHER CLASSIC
980 Ft · 3,5 €

Palackozott sör · Bottled Beer

0,33 l

PILSNER URQUELL
980 Ft · 3,5 €

MILLER GENUINE
1.400 Ft · 5 €

DREHER CLASSIC
ALKOHOLMENTES / ALCOHOL FREE
980 Ft · 3,5 €

0,5 l

DREHER BAK
980 Ft · 3,5 €

HOFBRAU WEISSBIER
1.400 Ft · 5 €

Ásványvíz · Mineral water

0,25 l

NATURAQUA
szénsavas, szénsavmentes / sparkling, still
700 Ft · 2,5 €
SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA
910 Ft · 3,25 €

0,75 l

NATURAQUA
szénsavas, szénsavmentes / sparkling, still
1.400 Ft · 5 €
SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA
1.820 Ft · 6,5 €

Üdítőital · Soft drink

0,25 l

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT
700 Ft · 2,5 €
FANTA, SPRITE
700 Ft · 2,5 €

KINLEY TONIC
700 Ft · 2,5 €
KINLEY GINGER ALE
700 Ft · 2,5 €

Gyümölcslé · Juice

0,25 l

CAPPY ALMA / APPLE 20 %
700 Ft · 2,5 €
CAPPY ANANÁSZ / PINEAPPLE 100 %
700 Ft · 2,5 €
CAPPY MEGGY / SOUR CHERRY 27 %
700 Ft · 2,5 €

CAPPY NARANCS / ORANGE 100 %
700 Ft · 2,5 €
CAPPY ÓSZIBARACK / PEACH 46 %
700 Ft · 2,5 €
CAPPY PARADICSOM / TOMATO 100 %
700 Ft · 2,5 €

0,25 l

NESTEA CITROM / LEMON
700 Ft · 2,5 €

NESTEA ÓSZIBARACK / PEACH
700 Ft · 2,5 €

Kávé · Coffee

ESPRESSO
700 Ft · 2,5 €
HOSSZÚ KÁVÉ / REGULAR
770 Ft · 2,75 €
CAPPUCCINO
840 Ft · 3 €

TEJESKÁVÉ / MILK COFFEE
840 Ft · 3 €
TEA
840 Ft · 3 €

A számla végösszegéhez 13% szervízdíjat számolunk fel.
Az euro árak tájékoztató jellegűek.

Bills will include an additional 13% service charge.
Euro prices are for information.

PROGRAMOK

Esténként 19:00 órától éjfélig, valamint szombaton és vasárnap ebéddidőben (12:00–15:00)
LAKATOS VILMOS ÉS CIGÁNYZENEKARA szórakoztatja az ide látogatókat.

FOLKLÓR TÁNCMŰSOR minden nap 20:00 órától

PROGRAMS

Every evening from 19:00 until midnight and on Saturdays and Sundays between 12:00–15:00
you can enjoy live gypsy music. The world famous **LAKATOS VILMOS AND HIS ORCHESTRA**
entertains our guests with heart warming gypsy music.

We offer you our outstanding **FOLKLORE DANCE SHOW**
every day evening from 20:00

PROGRAMME

VILMOS LAKATOS UND SEINE ZIGEUNERKAPELLE unterhalten jeden Abend
ab 19.00 Uhr und am Wochenende zwischen 12.00-15.00 Uhr die Gäste mit ihrer
anspruchsvollen Zigeunermusik.

Jeden Tag können sich unsere Gäste ab 20.00 Uhr eine
VOLKSTANZAUFFÜHRUNG ANSCHAUEN.

18 éven aluliakat alkohollal nem szolgálunk ki.

We do not serve customers under 18 with alcohol. / Wir servieren nicht den Kunden mit Alkohol unter 18.

ÉRVÉNYES / VALID FROM: **2016. 08. 20-tól**

I. KATEGÓRIA / 1st CATEGORY



ÜZEMELTETŐ / OPERATED BY:

MÁTYÁS PINCE ÚJ ÍZEI KFT., 1056 BUDAPEST, MÁRCIUS 15. TÉR 7.

KONYHAFŐNÖK / CHEF: SZEPESI JÁNOS

ÜZLETVEZETŐ / MANAGER: VITÁRIUS CSABA & HALPERT BALÁZS



WWW.MATYASPINCE.EU