

# Levesek

## Suppen / Soups

- *Erőleves tojással* 650.-  
(Kraftbrühe mit Ei)  
(Bouillon with egg)
- *Erőleves palacsintametélttel* 650.-  
(Kraftbrühe mit Palatschinmennudeln)  
(Bouillon with stripes of pancake)
- *Erőleves cérnametélttel* 650.-  
(Kraftbrühe mit Nudel)  
(Bouillon with noodle)
- *Babgulyás* 2100.-  
(Bonengulasch)  
(Pottage with bean)
- *Babgulyás csészében* 1200.-  
(Bonengulasch in Tasse)  
(Pottage with bean in cup)
- *Tárkonyos raguleves* 1200.-  
(Fleischsuppe mit Estragon)  
(Ragout soup with tarragon)
- *Görög gyümölcsleves* 900.-  
(Griechische Obstsuppe)  
(Greek fruit soup)
- *Májpgombócleves* 850.-  
(Leberknödelsuppe)  
(Liver dumpling soup)
- *Toscanai paradicsomleves sajttal* 1200.-  
(Toscaner Tomatensuppe mit Käse)  
(Toscanian Tomatosoup with cheese)
- *Hagymakrémleves* 1200.-  
(Zweibel creamsuppe)  
(Onioncream soup)



# Előételek

## Kalte Vorspeisen / Starters

- *Tatár beefsteak (bélszínből)* 5500.-  
(Tatar beefsteak)
- *Vitaminsaláta* 1500.-  
(Vitaminsalat)
- *Mátrasaláta* 1700.-  
(Ungarischen Salat)  
(Hungarian salad)
- *Görögsaláta* 1800.-  
(Griechischersalat)  
(Greek salad)
- *Hortobágyi húsos palacsinta* 1800.-  
(Hortobagyer Palatschinken)  
(Pancake of Hortobagy)
- *Májjal töltött gomba tartárral* 2300.-  
(Mit leber gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße)  
(Mushroom stuffed with liver with tartar sauce)
- *Velővel töltött gomba tartárral* 2300.-  
(Mit Hirn gefüllte pilzköpfe mit tatarsoße)  
(Mushroom stuffed with marrow with tartar sauce)
- *Bundás mozzarella golyók salátaágyon* 1800.-  
(Gebackene käsekugels mit eissalat und schafkäse)  
(Crumbed mozzarella balls on greensalad)

*Kedves Vendégeink!*

*Áraink köret nélkül értendők.*

*Bankkártyás fizetés esetén, 10 % szervízdíjat számolunk fel!*

*Köszönjük megértésüket!*



**Árvay Csárda Restaurant**

# Készételek

## Fertige Speisen / Dishes

- *Pacal* 2200.-  
(Kuttel)  
(Tripe stew)
- *Velőspacal* 2650.-  
(Kuttel mit Hirn)  
(Tripe stew with marrow)
- *Töltött káposzta* 2500.-  
(Gefülltes Kraut)  
(Stuffed cabbage)

# Gyerek menü

## Menü for children

- *Dinó falatkák* 1800.-  
(Panierte dinosaur snacks)  
(Crumbed dinosaur snacks)
- *Bolognai spagetti* 1800.-  
(Bolognese Spaghetti)  
(Spaghetti bolognese)
- *Rántott pulykamell* 1800.-  
(Panierte Putenbrust)  
(Crumbed turkeybreast)



# Borjúhúsból készült ételek

## Kalbfleisch / Dishes made of veal

- *Borjú bécsi* 3900.-  
(*Wienerschnitzel*)  
(*Wiener Veal*)
- *Borjújava „Korányi doktor” módjára* 3900.-  
(*Kalbfleisch auf „Dr. Korányi” Art*)  
(*Grilled veal Korányi style*)
- *Majorannás borjútokány* 3900.-  
(*Kalbfleisch mit Majoranne*)  
(*Veal in marjoram sauce*)
- *Borjuszűzermék barnamártásban* 3900.-  
(*Kalbfleisch mit brauner Soße*)  
(*Veal medallions with brown gravy*)
- *Borjuszűzermék kapormártásban* 3900.-  
(*Kalbfleisch mit Dillsoße*)  
(*Veal medallions with dill sauce*)
- *Borjúborda „Jóasszony” módra* 3900.-  
(*Kalbskotelett auf „Gute Frau” Art*)  
(*Grilled veal „Good Woman” style*)
- *Borjúcsíkok tejszínes gombamártással* 3900.-  
(*Kalbfleisch mit Pilzsoße und Sahne*)  
(*Veal in creamy mushroom sauce*)
- *Borjúborda sajttal és gombával töltve* 3900.-  
(*Kalbskotelett mit Käse und Pilzen gefüllt*)  
(*Veal stuffed with cheese and mushroom*)
- *Borjú füstölt sajttal és juhtúróval töltve* 3900.-  
(*Kalb mit Räncherkäse und Schafskäse gefüllt*)  
(*Veal stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese*)
- *Borjú aszalt körtével és sajttal töltve* 3900.-  
(*Kalb mit Dörrp birne und Käse gefüllt*)  
(*Veal stuffed with stewed pear and cheese*)



# Szárnyas húsételek

## Geflügel / Dishes made of poultry

- *Natúr pulykamell* 2400.-  
(Naturgebratene Putenbrust)  
(Grilled Turkeybreast)
- *Szezámragos pulykamell* 2600.-  
(Putenbrust mit Sesamme)  
(Turkeybreast in sesamecrumb)
- *Kijevi pulykamell* 2800.-  
(Putenbrust auf Kijewer Art)  
(Turkeybreast „Kijevi” style)
- *Pulykamell csíkok tejszínes gombával* 2800.-  
(Putenbruststücke mit Pilze und Sahne)  
(Turkeybreast in creamy mushroom sauce)
- *Pulykamell Cordon bleu* 3000.-  
(Putenbrust Cordon bleu)  
(Turkeybreast Cordon bleu)
- *Sajtmártásos pulykamell* 2800.-  
(Putenbrust in Käsesoße)  
(Turkeybreast in creamy cheese sauce)
- *Pulykamell natúran, kapros mártással* 2800.-  
(Naturgebratene Putenbrust mit Dillsoße)  
(Turkeybreast in dill sauce)
- *Pulykamell füstölt sajttal és juhtúróval töltve* 3000.-  
(Putenbrust mit Räncherkäse und Schafskäse)  
(Turkeybreast stuffed with smoked-cheese and curded ewe-cheese)
- *Pulykamell fahéjas almazeletekkel, sajttal töltve* 3000.-  
(Putenbrust gefüllt mit Apfel und Zimt)  
(Turkeybreast stuffed with cinnamoned apple and cheese)



- *Pulykamell aszalt szilvával és sajttal töltve* 3200.-  
(*Putenbrust gefüllt mit Dörripflaumen und Käse*)  
(*Turkeybreast stuffed with cheese and stewed prunes*)
- *Pulykamell camambert-rel, almával töltve* 3200.-  
(*Putenbrust gefüllt mit camambert und Apfel*)  
(*Turkeybreast stuffed with camambert and apple*)
- *Pulykamell „Budapest” módra* 3200.-  
(*Putenbrust auf Budapester Art*)  
(*Turkeybreast „Budapest” style*)
- *Szecsuaní pulykaszeletek* 3200.-  
(*Setschuaner Putenstücke*)  
(*Turkeybreast Sechuan style*)
- *Libamájjal töltött pulykamell* 5500.-  
(*Mit Gänseleber gefüllte Putenbrust*)  
(*Turkeybreast stuffed with goose liver*)
- *Libamáj szeletek madeira mártással* 6200.-  
(*Gänseleber mit Madeira Soße*)  
(*Goose liver slices in madeira sauce*)
- *Libamáj szeletek „Lyon-i” módra* 6200.-  
(*Gänseleber auf Lyoner Art*)  
(*Goose liver slices „Lyon-i” style*)
- *Libamáj szeletek rántva, sült almával* 6200.-  
(*Panierte Gänseleber mit braten Apfel*)  
(*Goose liver slices in breadcrumb with grilled apple*)
- *Libamáj szeletek magyarosan* 6200.-  
(*Gänseleber auf ungerischer Art*)  
(*Goose liver slices „Hungarian” style*)
- *Pulykamell roston, ananással, mozzarellával, baconnal* 3200.-  
(*Putenbrust mit ananas, mozzarella und bacon*)  
(*Roasted turkey with ananas, mozzarella and bacon*)



- *Fokhagymás, mustáros grillpulyka füstölt sajttal, baconnal* 3300.-  
(*Knoblauch senf grill putenbrust geräuchertem, bacon*)  
(*Roasted turkey with garlic, smoked-cheese and bacon*)
- *Grillezett pulykamell sonkával, füstölt mozzarellával, bazsalikommal* 3200.-  
(*Gegrillte putenbrust mit schinken und geräuchertem mozzarella und basil*)  
(*Grilled turkey with ham, smoked mozzarella and basil*)
- *Pulykamell roston, mézes mustáros pácban* 2900.-  
(*Gegrillte putenbrust mit honig und self*)  
(*Roasted turkey with sauce made of honey and mustard*)





# Sertéshúsból készült ételek

## Speisen aus Schweinefleisch / Pork dishes

- *Natúr sertésborda* 2500.-  
(Naturgebratene Schweinekotelett)  
(Grilled pork-chops)
- *Rántott sertésborda* 2800.-  
(Panierte Schweinekotelett)  
(Crumbed pork-chops)
- *Sertésborda párizsian* 2800.-  
(Schweinekotelett auf Pariser Art)  
(Pork-chops parisian style)
- *Sajttal, sonkával töltött borda* 3200.-  
(Mit Käse und Schinken gefülltes Schweinekotelett)  
(Fried pork-chop in breadcrumbs stuffed with cheese and ham)
- *Májjal töltött borda* 3200.-  
(Mit Leber gefülltes Kotelett)  
(Pork-chop stuffed with liver)
- *Velővel töltött borda* 3200.-  
(Mit Hirn gefülltes Kotelett)  
(Pork-chops stuffed with marrow)
- *Brassói sülttestál* 3200.-  
(Naturgebratenes Fleisch auf Braschauer Art mit Leber Speck und Zwiebel)  
(Grilled pork-chops Brasso style)
- *Brassói aprópecsenye* 3200.-  
(Braschauer Kleinbraten)  
(Pork medallions Brasso style)
- *Sertésborda bakonyi módra* 3200.-  
(Schweinekotelett auf Bakonyer Art)  
(Pork-chops Bakonyi style)





- *Cigánypecsenye* 3200.-  
(Zigennerschnitzel)  
(Roast pork joint gipsy style)
- *Natúr bordaszeletek „Holstein” módra két tükörtojással* 3200.-  
(Naturgebratenes Schweinekotelett auf Holstein art mit 2 Spiegeleiern)  
(Grilled pork-chops Holstein style)
- *Bugaci borda* 3200.-  
(Schweinekotelett gefüllt mit wurst und Käse)  
(Pork-chops stuffed with sausage and cheese)
- *Baranyai töltött karaj májjal és gombával töltve* 3200.-  
(Branauer gefülltes Kotelett mit Leber und Pilze)  
(Pork-chops stuffed with liver and mushroom)
- *Velőrózsák rántva* 2800.-  
(Paniertes Hirn)  
(Marrow fried in breadcrumbs)
- *Kétszemélyes „Csárdatál” vegyes körettel* 7500.-  
(Tscardaplatte für 2 Personen)  
(Plate for 2 people)
- *Sertésborda „Sztroganoff” módra* 3200.-  
(Schweinekotelett auf Stroganoff Art)  
(Grilled pork-chops Stroganoff style)
- *Kárpáti borzaska* 3200.-  
(Schweineschnitzel mit Karpater Kartoffel, knoblauch und saure Sahne)  
(Breadcrumbed pork-chops Karpat style)
- *Liptói töltött borda* 3200.-  
(Gefülltes Schweinekotelett auf Liptoer Art, mit Petersilie und Schafkäse)  
(Pork-chops stuffed with sheep cottage cheese)
- *Baranyai sertéstekerics* 3200.-  
(Schweinerolle auf Branauer Art, mit Schafkäse gefüllt, und Bacon)  
(Pork-chops stuffed with cheese and bacon)



# Halételek

## Fischgerichte / Dishes of fish

- *Ponty halászlé* 2600.-  
(Fischsuppe von Karpfen)  
(Chowder)
- *Ponty rántva* 2800.-  
(Panierte Karpfen)  
(Breadcrumbs carp)
- *Ponty „Orly” módra* 2800.-  
(Karpfen auf Orly Art)  
(Carp Orly style)
- *Pisztráng roston „Szép Molnárné” módra* 90.-/dkg  
(Forelle vom Rost auf „Schöne Müllersfrau” Art)  
(Roast trout Szép Molnárné style)
- *Mandulás pisztráng* 90.-/dkg  
(Forelle mit Mandeln)  
(Trout with almonds)
- *Filézett hekk rántva* 2600.-  
(Paniertes Heck)  
(Fried heck filet in breadcrumbs)
- *Fogasfilé rántva* 3300.-  
(Zander filet panierte)  
(Pikefilet in breadcrumbs)
- *Fogasfilé roston* 3300.-  
(Zander vom Rost)  
(Roast pike)



- *Fogasfilé tejszínes gombamártással* 3600.-  
(Zander mit Pilze und Sahne)  
(Roast pike with creamy mushroom sauce)
- *Fogasfilé „Jóasszony” módra* 3600.-  
(Zander auf „Gute Frau”-Art)  
(Roast pike Jóasszony style)



# Marhahúsból készült ételek

## Speisen aus Rindfleisch / Dishes from beef

- *Hagymás rostélyos lyoni hagymával* 4800.-  
(Rostbraten mit Lyoner Zwiebeln)  
(Rumpsteak with fried onion-rings)
- *Hátszín tükörtojással* 4800.-  
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)  
(Rumpsteak with roast mushroom)
- *Hátszín piritott gombával* 4800.-  
(Lendenbraten mit geröstetem Pilze)  
(Rumpsteak with roast mushroom)
- *Bélszín magyarosan* 5500.-  
(Lendenschnitten auf ungarischer Art)  
(Tenderloin steak)
- *Bélszín piritott gombával* 5500.-  
(Lendenschnitten mit geröstetem Pilze)  
(Beefsteak with roast mushroom)
- *Bélszín Cordon bleu* 5500.-  
(Lenden Cordon bleu)  
(Beefsteak Cordon bleu)
- *Bélszín „Budapest” módra* 5500.-  
(Lender auf Budapester Art)  
(Beefsteak Budapest style)
- *Bélszín tükörtojással* 5500.-  
(Lendenbraten mit Spiegeleiern)  
(Beefsteak with sunny side up egg)
- *Bélszín Stroganoff* 5500.-  
(Lenden Stroganoff)  
(Beefsteak Stroganoff style)
- *Bélszín „Vadász” módra barnamártással* 6500.-  
(Lendenbraten auf Jäger Art mit brauner Soße)



*(Beefsteak hunter style with brown gravy)*

- *Bélszín chatou-briand párizsi köritéssel (Kétszemélyes) 12000.-*  
*(Lenden chatou-briand mit Pariser Beilage für 2 Personen)*  
*(Beefsteak chatou-briand for 2 people)*
- *Óriás bélszín „Csárda” módra (nagy étkezőknek) 9200.-*  
*(Große Lenden Tscarda Art für die, Bärenhunger haben)*  
*(Double steak Csárda style)*



Árvay Csárda Restaurant

# Köreték

## Beilage / Garnishes

- *Hasábburgonya* 750.-  
(Pommes frites)  
(Fried potatoes)
- *Petrezselymes, vajas burgonya* 700.-  
(Petersilienkartoffel)  
(Parsley potatoes)
- *Hagymás, tört burgonya* 780.-  
(Lauchs Kartoffel)  
(Mashed potatoes with onion)
- *Párolt rizs* 700.-  
(Reis)  
(Rice)
- *Rizi-bizi* 700.-  
(Rizi-bizi)  
(Risi-bisi)
- *Zöldséges rizs* 700.-  
(Reis mit Gemüse)  
(Rice with vegetables)
- *Burgonyaropogós (krokett)* 700.-  
(Kroketten)  
(Potato croquette)
- *Zöld köret (párolt sárgarépa, borsó, kukorica)* 750.-  
(Grüne Beilage-Karotten, Erbsen, Mais)  
(Mixed vegetables)
- *Galuska* 700.-  
(Nockerln)  
(Dumplings)
- *Sonkás rizs* 700.-  
(Reis mit Schinken)  
(Rice with ham)



- *Steak burgonya* 700.-  
(*Steak Kartoffeln*)  
(*Steak potatoes*)
- *Pírtott burgonya* 700.-  
(*Geröstete Kartoffeln*)  
(*Fried salt potatoes*)
- *Burgonyapüré* 700.-  
(*Kartoffeln püree*)  
(*Mashed potatoes*)
- *Tartármártás* 500.-  
(*Tartarsoße*)  
(*Tartarsauce*)

## Tészták

### Nudeln / Pastas

- *Bolognai spagetti* 2500.-  
(*Bologneser Spagetti*)  
(*Pasta Bolognese style*)
- *Túrós csusza* 2800.-  
(*Quarknudeln*)  
(*Noodle Hungarian style with bacon and cottage cheese*)
- *Bolognai sertésborda* 3500.-  
(*Bologneser Schweinekotelett*)  
(*Pasta Bologne style with crumbed pork-chops*)





# Vegetáriánus ételek

## Vegetarierkost / Vegetarian offer

- *Rántott gombafejek tartárral* 2400.-  
(Paniertes Pilzköpfe mit Tartarsoße)  
(Fried mushrooms in breadcrumbs with tartarsauce)
- *Rántott sajt* 2800.-  
(Paniertes Käse)  
(Fried cheese in breadcrumbs)
- *Rántott camembert áfonyával, párolt rizzsel* 2800.-  
(Paniertes Camembert mit Heidelbeere und reis)  
(Fried camembert cheese with blueberry jam and rice)
- *Óriás vegetáriánus tál (Kétszemélyes)* 7500.-  
(Große Vegetarierplatte für 2 Personen - Paniertes Käse, Pilze,  
Blumenkohl, Thunfisch mit Reis und Tiroler Soße)  
(Vegetarian plate for 2 people)



# Saláták

## Salats / Salads

- *Uborkasaláta* 800.-  
(Gurkensalat)  
(Cucumber salad)
- *Paradicsomsaláta* 800.-  
(Tomatensalat)  
(Tomato salad)
- *Fejes saláta franciaöntettel* 900.-  
(Kopfsalat mit französischen Dressing)  
(Lettuce with tartarsauce)
- *Primőr vegyes saláta* 900.-  
(Gemischter Salat)  
(Mixed Salad)
- *Házi káposztasaláta* 800.-  
(Krautsalat)  
(Cabbage salad)
- *Almapaprika* 800.-  
(Apfelpaprika)  
(Pickled peppers)
- *Kovászos uborka* 800.-  
(Salzgurken)  
(Pickled cucumber)
- *Csemegeuborka* 800.-  
(Essiggurken)  
(Pickled cucumber)
- *Görögsaláta* 1800.-  
(Griechischer Salat)  
(Greek salad)
- *Vitaminsaláta* 1500.-  
(Vitaminsalat)  
(Vitaminsalad)



- *Mátrasaláta* 1700.-  
(Ungarischen Salat)  
(Hungarian salad)
- *Vegyes savanyú* 800.-  
(Verschiedene Salat-Äpfelpaprika, Mixed Pickles, Salzgurken)  
(Mixed pickled vegetables)



# Desszertek

## Desserts

- *Csárdakehely* 1200.-  
(*Tschardabecker*)  
(*Csarda cup*)
- *Somlói galuska* 900.-  
(*Schomloer Nockeln*)  
(*Delicacy of somlo*)
- *Tiramisu* 900.-  
(*Tiramisu*)
- *Gesztenyepüré tejszínhabbal* 800.-  
(*Kastanienpüree mit Schlagsahne*)  
(*Chestnut puree with whipped cream*)
- *Kakaós palacsinta* 700.-  
(*Palatschinken mit Kakao*)  
(*Pancakes with Cacao*)
- *Ízes palacsinta* 700.-  
(*Palatschinken mit Marmalade*)  
(*Pancakes with jam*)
- *Túrós palacsinta* 1000.-  
(*Palatschinken mit Zwark*)  
(*Pancakes with curd cheese*)
- *Gundel palacsinta* 1000.-  
(*Gundel Palatschinken*)  
(*Pancakes Gundel style*)
- *Tirolí palacsinta* 1000.-  
(*Tiroler Palatschinken mit Apfel gefüllt, Vaniliepudding, Ananas, Schlagsahne*)  
(*Pancakes Tirol style*)
- *Gyümölcsös, túrós palacsinta* 1200.-  
(*Palatschinken mit Obst und Zwark*)  
(*Pancakes with curd cheese and fruits*)



- *Parfait tejszínhabbal* 900.-  
(Parfait mit Schlagsahne)  
(Ice Cream cup)
- *Parfait trópusi gyümölcsökkel, tejszínhabbal* 1000.-  
(Parfait mit tropischen Obststücken und Schlagsahne)  
(Ice Cream cup with fruits and whipped cream)
- *Nutellás palacsinta* 1000.-  
(Palatschinken mit Nutella)  
(Pancakes with Nutella)



## Szeszes italok

|                      | <u>4cl</u> | <u>2cl</u> |
|----------------------|------------|------------|
| ● <i>Bacardi</i>     | 800.-      | 400.-      |
| ● <i>Royal vodka</i> | 600.-      | 300.-      |
| ● <i>Tequila</i>     | 800.-      | 400.-      |
| ● <i>Metaxa</i>      | 800.-      | 400.-      |

## Pálinkák

|                         | <u>4cl</u> | <u>2cl</u> |
|-------------------------|------------|------------|
| ● <i>Mézes Barack</i>   | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Mézes Meggy</i>    | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Szilva pálinka</i> | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Barack pálinka</i> | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Körte pálinka</i>  | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Alma pálinka</i>   | 900.-      | 450.-      |



# Likőrök

|                              | <u>4cl</u> | <u>2cl</u> |
|------------------------------|------------|------------|
| ● <i>Baileys</i>             | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Zwack Unicum</i>        | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Zwack Unicum Szilva</i> | 900.-      | 450.-      |
| ● <i>Jägermeister</i>        | 900.-      | 450.-      |

# Whiskyk

|                             | <u>4cl</u> | <u>2cl</u> |
|-----------------------------|------------|------------|
| ● <i>Johnnie Walker Red</i> | 960.-      | 480.-      |
| ● <i>Ballantines</i>        | 960.-      | 480.-      |
| ● <i>Jack Daniels</i>       | 1680.-     | 840.-      |
| ● <i>Jim-Beam</i>           | 960.-      | 480.-      |





# Ürmös borok

|                       | <u>1dl</u> |
|-----------------------|------------|
| ● <i>Martini édes</i> | 750.-      |
| ● <i>Martini dry</i>  | 750.-      |
| ● <i>Campari</i>      | 750.-      |

# Üveges borok

| <u>Fehérborok:</u>                       | <u>0,75l</u> |
|--|--------------|
| ● <i>Nagyrédei Olaszrizling (száraz)</i> | 2000.-       |
| ● <i>Nagyrédei Chardonnay (száraz)</i>   | 2000.-       |
| ● <i>Tokaji Hárslevelű (félédes)</i>     | 2000.-       |
| <u>Vörösborok:</u>                       | <u>0,75l</u> |
| ● <i>BB Merlot (édes)</i>                | 2000.-       |
| ● <i>Villányi Zweigelt (félédes)</i>     | 2000.-       |
| ● <i>Egri bikavér (száraz) /Gundel/</i>  | 2000.-       |
| ● <i>Teleki Villányi Cuvée (száraz)</i>  | 2000.-       |
| ● <i>Lellei Merlót Rosé (száraz)</i>     | 2000.-       |



# Sörök

- *Stella Artois korsó 0,4l* 600.-
- *Stella Artois pohár 0,25l* 500.-

Üveges minőségi sörök: 0,5l

- *Búza sör (Edelweiss)* 700.-
- *Löwenbrau* 550.-
- *Pilsner Urquell* 600.-
- *Staropramen (barna)* 600.-
- *Alkoholmentes Stella* 550.-

# Pezsgők

0,75l

- *Balatonboglári száraz* 2000.-
- *Balatonboglári édes* 2000.-
- *Törley édes* 2200.-
- *Törley száraz* 2200.-
- *Szovjetszkoje Igrisztoje* 2000.-



# Üdítő italok

|   |                             |            |
|---|-----------------------------|------------|
| ● | <i>Coca-Cola</i>            | 180.-/dl   |
| ● | <i>Coca-Cola Zero</i>       | 180.-/dl   |
| ● | <i>Fanta</i>                | 180.-/dl   |
| ● | <i>Kinley Gyömbér</i>       | 180.-/dl   |
| ● | <i>Kinley Tonik</i>         | 180.-/dl   |
| ● | <i>Őszibaracklé</i>         | 200.-/dl   |
| ● | <i>Narancslé</i>            | 200.-/dl   |
| ● | <i>Almalé</i>               | 200.-/dl   |
| ● | <i>Ananászlé</i>            | 200.-/dl   |
| ● | <i>Körtelé</i>              | 200.-/dl   |
| ● | <i>Limonádé</i>             | 200.-/dl   |
| ● | <i>Őszibarackos Ice Tea</i> | 200.-/dl   |
| ● | <i>Citromos Ice Tea</i>     | 200.-/dl   |
| ● | <i>Ásványvíz</i>            | 300.-/0,5l |

# Kávék

|   |                    |       |
|---|--------------------|-------|
| ● | <i>Fekete kávé</i> | 420.- |
| ● | <i>Cappuccino</i>  | 520.- |

