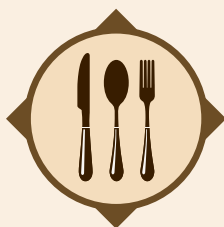




**DUNA CAFÉ**  
GRILL & DRINK BAR



# MENU

*Food & Drink*



**HOLIDAY BEACH BUDAPEST**  
★★★★  
WELLNESS & CONFERENCE HOTEL

# Itallap

## Drink List / Getränke Karte

### Koktélok / Cocktails

#### Cuba Libre

Bacardi fehér rum - lime - Coca-cola  
Bacardi white rum - Lime - Coca-cola

2 790 Ft

#### Tequila Sunrise

Tequila Sierra Silver - narancs - narancslé - gránátalma szirup  
Tequila Sierra Silver - Orange - Orange juice - Pomegranate syrup

2 790 Ft

#### Shaken Lemonade

Absolut Blue Vodka - limonádé szirup - uborka - citrom - szódavíz  
Absolut Blue Vodka - Lemonade syrup - Cucumber - Lemon - Sparkling water

2 790 Ft

#### Pina Colada

Bacardi fehér rum - ananászlé - kókusz szirup - tejszín  
Bacardi white rum - Pineapple juice - Coconut syrup - Cream

2 790 Ft

#### Mojito

Bacardi fehér rum - cukorszirup - friss mentalevél - lime - szódavíz  
Bacardi white rum - Sugar syrup - Fresh mint leaves - Lime - Sparkling water

2 790 Ft

#### Malibu Sunset

Malibu likőr - ananászlé - gránátalma szirup  
Malibu - Pineapple juice - Pomegranate syrup

2 790 Ft

#### Aperol Spritz

Aperol likőr - Villa Sandi Prosecco - narancs - szódavíz  
Aperol liqueur - Villa Sandi Prosecco - Orange - Sparkling water

2 990 Ft

#### Hugo Spritz

Villa sandi prosecco - bodzaszirup - friss mentalevél - lime - szódavíz  
Villa sandi prosecco - Elderflower syrup - Fresh mint leaves - Lime - Sparkling water

2 990 Ft



### *Gin Tonic Specialitások / Gin Tonic Specialities*

#### *Holiday Gin Tonic*

2 990 Ft

Bombay Sapphire Gin - tonic - citrom - lime - rozmaring - borókabogyó

Bombay Sapphire Gin - Tonic - Lemon - Lime - Rosemary - Juniper berry

#### *Botanic Garden*

3 490 Ft

Bulldog London Dry Gin - tonic - citrom - fahéj - csillagánizs - rozmaring - borókabogyó

Bulldog London Dry Gin - Tonic - Lemon - Cinamon - Aniseed-tree - Rosemary - Juniper berry

#### *Mediterran Rosa*

3 490 Ft

Malfy Rosa Gin - tonic - grapefruit - rozmaring - borókabogyó

Malfy Rosa Gin - Tonic - Grapefruit - Rosemary - Juniper berry

#### *Hendrick's Gin Tonic*

3 690 Ft

Hendrick's Gin - tonic - citrom - uborka - rozmaring - borókabogyó

Hendrick's Gin - Tonic - Lemon - Cucumber - Rosemary - Juniper berry

### *Alkoholmentes koktélok / Nonalcoholic cocktails*

#### *Virgin Pina Colada*

1 990 Ft

Ananászlé - tejszín - kókusz szirup

Pineapple juice - Cream - Coconut syrup

#### *Virgin Mojito*

1 990 Ft

Lime - friss mentalevél - cukorszirup - szódavíz

Lime - Fresh mint leaves - Sugar syrup - Sparkling water

#### *Bora-bora*

1 990 Ft

Lime - ananászlé - gyömbér - gránátalma szirup

Lime - Pineapple juice - Ginger - Pomegranate syrup



### *Rum (4 cl)*

Bacardi Carta Blanca	1 900 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	2 990 Ft

### *Whisky (4 cl)*

Jameson	2 200 Ft
Jack Daniel's Tennessee	2 300 Ft
Chivas Regal 12 years	2 800 Ft

### *Vodka (4 cl)*

Finlandia	1 900 Ft
Absolut Blue	1 990 Ft
Beluga Noble	3 900 Ft

### *Pálinkák / Spirits (4 cl)*

Panyolai Elixír fekete cseresznye / Black cherry	2 600 Ft
Panyolai Elixír birsalma / Quince	2 600 Ft
Panyolai Elixír Irsai Olivér / Grape	2 600 Ft
Panyolai Elixír kajszibarack / Apricot	2 900 Ft
Panyolai SQ szatmári szilva / Premium plum	2 900 Ft
Panyolai SQ vilmoskörte / Premium pear	2 900 Ft

### *Tequila (4 cl)*

Sierra Silver	2 300 Ft
Sierra Gold	2 300 Ft

### *Gin (4 cl)*

Bombay Sapphire Gin	2 300 Ft
Bulldog London Dry Gin	2 600 Ft
Malfy Gin Rosa	2 800 Ft
Hendrick's Gin	3 300 Ft

### *Keserűk / Bitters*

Zwack Unicum (4 cl)	1 790 Ft
Zwack Unicum Szilva (4 cl)	1 790 Ft
Jägermeister (4 cl)	1 790 Ft
Campari Bitter (8 cl)	2 900 Ft

### *Likőrök / Liqueurs (4 cl)*

Malibu	1 800 Ft
Bailey's	1 900 Ft

### *Vermutok / Vermouths (8 cl)*

Martini Bianco	1 900 Ft
Martini Extra Dry	1 900 Ft
Martini Rosso	1 900 Ft



### *Pezsgők / Champagne (0,75l)*

Villa Sandi Prosecco DOC Frizzante 0,1 l	1 890 Ft
Törley Alkoholmentes / alcohol free	6 900 Ft
Törley Excellence sárgamuskotály doux (sweet)	8 500 Ft
Hungária Extra Dry	9 900 Ft
Villa Sandi Prosecco DOC Frizzante 0,75 l	10 900 Ft
Villa Sandi Prosecco DOC Rosé Millesimato Il Fresco	12 900 Ft

### *Esapolt sörök / Draft Beers*

Soproni 0,3 l	690 Ft
Soproni 0,5 l	990 Ft
Heineken 0,25 l	990 Ft
Heineken 0,5 l	1 590 Ft
Edelweiss 0,3l	1 290 Ft
Edelweiss 0,5l	1 890 Ft

### *Palackozott sörök / Bottled Beers*

Heineken 0,33 l	1 590 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l (alcohol free)	1 590 Ft
Gösser citromos alkoholmentes (alcohol free) 0,33 l	1 590 Ft
Asahi 0,33 l	1 590 Ft
Peroni Nastro Azzuro 0,33 l	1 590 Ft
Birra Moretti 0,33 l	1 590 Ft
Miller 0,33 l	1 590 Ft
Mort Subite 0,25 l	1 890 Ft
Corona Extra 0,36 l	1 890 Ft

### *Energiaital / Energy drink (0,25l)*

Red Bull	1 690 Ft
----------	----------

### *Ásványvizek / Mineral waters*

Natur Aqua 0,33 l	850 Ft
Natur Aqua 0,75 l	1 390 Ft

### *Szénsavas üdítők / Carbonated Soft Drinks (0,25l)*

Coca Cola	850 Ft
Coca Cola Zero	850 Ft
Fanta	850 Ft
Kinley Gyömbér / Ginger ale	850 Ft
Kinley Tonic	850 Ft
Sprite Zero	850 Ft

### *Gyümölcslevek / Juices (0,25l)*

Fuze Tea citrom / Lemon	850 Ft
Fuze Tea barack / Peach	850 Ft
Cappy Alma / Apple	990 Ft
Cappy Barack / Peach	990 Ft
Cappy Ananász / Pineapple	990 Ft
Cappy Narancs / Orange	990 Ft
Frissen facsart narancslé/ Fresh squeezed orange juice 0,1 l	850 Ft



*Klasszikus limonádék /  
Classic Lemonades  
(0,5l)*

Citrusos / Citrus	1 590 Ft
Bodza / Elderflower	1 590 Ft
Málna / Raspberry	1 590 Ft
Meggy / Sourcherry	1 590 Ft
Maracuja / Passion Fruit	1 590 Ft
Eper / Strawberry	1 590 Ft
Zöldalma / Green apple	1 590 Ft
Görögdinnye / Watermelon	1 590 Ft

*Cukormentes limonádék /  
Sugar free Lemonades  
(0,5l)*

Citrom / Citrus	1 590 Ft
Eper / Strawberry	1 590 Ft
Maracuja / Passion Fruit	1 590 Ft

*Házi szörpök /  
Homemade Syrups (0,5l)*

Levendula/Lavender	1 390 Ft
Uborka /Cucumber	1 390 Ft
Ibolya/Violet	1 390 Ft

*Kávék, teák /  
Coffee, Tea*

Espresso	850 Ft
Dupla espresso	1 490 Ft
Hosszú kávé (long black)	850 Ft
Cappuccino	990 Ft
Latte macchiato	1 090 Ft
Melange	1 390 Ft
Jeges kávé (iced coffee)	1 690 Ft
Sós karamellás latte macchiato	1 700 Ft
Bailey's latte macchiato	1 900 Ft
Tea	1 290 Ft
Forró csokoládé (hot chocolate)	1 390 Ft

Kávé termékeink kérhetőek koffeinmentes változatban is.  
Coffee products are available also in decaffeinated versions.

Kávé termékeink kérhetőek alternatív tejjel +300 Ft áron!  
Coffee products are available also in alternative version of milk for an extra charge of 300 HUF!



## Borlap / Wine List

### Fehérborok / White wine

#### Szállási Drszai Olivér Neszmély

 7 900 Ft/0,75l

 1 350 Ft/0,1l

Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival. Fogyasztását 9-10 °C-on ajánljuk aperitifként levesekhez, szárnyas sültetekhez és gyümölcsös desszertekhez.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids. Recommended as an aperitif at 9-10 °C and with soups, roast poultry and desserts with fruit.

#### Laposa Friss Olaszrizling Badacsony

 8 900 Ft/0,75l

 1 490 Ft/0,1l

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt szőlőnek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes aromájú, finom savakkal rendelkező, acéltartályban készült, elegáns fehérbor.

A traditional variety of the wine region. The beauty of this wine is a result of the high sugar content of the harvested grape. This fruity, elegant white has a characteristic bouquet and aroma, fine acids and was ripened in steel tanks.

#### Vabrik Chardonnay Etyek

 8 900 Ft/0,75l

 1 490 Ft/0,1l

A fajtajellemzők maradéktalan felvonultatása mellett a rövid ászok hordós érlelésnek köszönhetően az illatában felfedezhetőek a citrusos jegyek, amik igazán egyedivé és különlegessé teszik. Az alkalmazott battanage technológia pedig felteszi a koronát az eredményre, igazi komplex borélményt adva a fogyasztónak. Nem csak magában, hanem sültetekhez, grillezett húshoz is ajánljuk.

In addition to the full parade of varietal characteristics, citrus notes can be discovered in the scent of a short ace barrel maturation that makes it truly unique and special.

The applied battanage technology puts the crown on the result, giving the consumer a real complex wine experience. Not only himself, but also roasts and grilled meats also recommend



*Tokaji Sárgamuskotály Édes késői szüret Tokaj*

 8 200 Ft/0,5l

 1 690 Ft/0,1l

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms).

Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

*Rozé borok / Rosé wine*

*Dúzsi Rozé Cuvee Szekszárd*

 8 900 Ft/0,75l

 1 490 Ft/0,1l

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Jellegzetes szekszárdi rosé, ropogós, üde, páratlan zamatgazdagsággal, hosszú ízérettel.

Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma.

Very characteristic as a Rosé wine from Szekszárd Wine Region, crispy, fresh having a unique abundance of aromas and long aftertaste.

*Günzer Rozé Villány*

 8 900 Ft/0,75l

 1 490 Ft/0,1l

Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget.

Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérettel párosul.

The very appearance of the wine is reflecting joyfullness and radiating freshness of flavour.


Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate.





## *Vörösborok / Red wine*

### *Bolyki Indián Nyár Eger*

 9 900 Ft/0,75l

 1 590 Ft/0,1l

Kellemes zamatú, sötétvörös, kissé fanyar vörösbor. A fiatal bor még szőlőre emlékeztető illatú, később fűszeres zamatú. Apróvadételekhez, pörköltekhöz kiváló kísérő.  
Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk.

Dark red wine with pleasant bouquet and aroma. The flavours of the young wine reminds us of red berries. Through age it becomes spicy. It is a distinguished follower of small game and dishes with paprika. Best served at 16-18°C.

### *Günzer Cabernet Sauvignon Villány*

 9 900 Ft/0,75l

 1 590 Ft/0,1l

A bor gazdag Cabernet szőlőillattal, intenzív feketeribizlis ízekkel és a háttérben a fahordós érlelés jegyeivel jellemezhető. A csersavak és különböző aromák csodálatos egyensúlyban állnak egymással. Fogyasztása 20°C-on ajánlott.

The wine offers a rich Cabernet nose of berries, intense flavours of black currant with a toasty oak nuances in the background. It is extremely well-balanced in aroma and tannin. Consumption is recommended at 20°C.

### *Mészáros Grandiózus Syrah Szekszárd*

 13 900 Ft/0,75l

Egy osztrák, lilásabb színű, savasabb bort adó és egy francia rubin színű, alacsonyabb savtartalmú bort adó klónt összeházasítottunk, amiből 15 hordóban eltöltött hónap után létrejött a Grandiózus Syrah.

A blending of two clones - an Austrian variety that gives a purple coloured acidic wine, and a French clone that gives a ruby coloured wine with lower acidity. These two were united in barrels for 15 months to form the Grand Syrah.



## *Előételek / Starters / Vorspeisen:*

*Cézár saláta parmezános krutonnal*  2 200 Ft


Caesar salad with parmesan coutons  
Caesar-Salat mit Parmesancroutons

*Friss, szezámolajos kevert saláta falafelgolyókkal,  
kapos joghurtöntettel*  3 900 Ft

Fresh mixed salad with sesame oil and falafel balls,  
dill yoghurt dressing Vegetarian  
Frischer gemischter Salat mit Sesamöl und Falafelbällchen,  
Dill-Joghurt-Dressing Vegetarisch

*Cézár saláta grillezett csirkemellel,  
parmezános krutonnal* 3 900 Ft

Caesar salad with grilled chicken breast and parmesan croutons  
Caesar-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Parmesancroutons

*Rukkolás-quinoás kevert saláta bazsalikomos pirított  
csirkecsíkokkal, fetasajttal, olívalogyóval*  3 900 Ft

Mixed salad with arugula and quinoa, roasted chicken strips with basil,  
feta cheese, olives  
Gemischter Salat mit Rucola und Quinoa, gebratene Hähnchenstreifen  
mit Basilikum, Feta-Käse, Oliven

*Szezámagos, fűszeres bundában sült csirkecsíkok  
kevert salátán, édeschili-mártással*  3 900 Ft

Spicy sesame fried chicken strips on a mixed salad with sweet chilli sauce  
Hähnchenstreifen in würziger Sesamkruste auf gemischtem Salat mit süßer Chilisauce

*Cézár saláta garnélanyárssal,  
parmezános krutonnal* 4 200 Ft



Caesar salad with prawn skewer and parmesan croutons  
Caesar-Salat mit Garnelenspieß und Parmesancroutons



## Levesek / Soups / Suppen:

*Hideg gyümölcsleves*   2 500 Ft  
Chilled fruit soup  
Fruchtkaltschale

*Toszkán paradicsomleves pácolt mozzarellagolyókkal*   2 900 Ft  
Tuscan tomato soup with marinated mozzarella balls  
Toskanische Tomatensuppe mit marinierten Mozzarellakugeln

*Tradicionalis marhagulyásleves*   3 200 Ft  
Traditional beef goulash soup  
Traditionelle Rindergulaschsuppe

## Főételek / Main Courses / Hauptgerichte:

*Káposztás cvekedli*   3 200 Ft  
Hungarian cabbage noodles  
Krautfleckerln

*Garganelli sajtmártással*  3 500 Ft  
Garganelli with cheese sauce  
Garganelli mit Käsesauce

*Zöldséges-falafeles wrap cheddar sajttal, tortillachipsszel, fokhagymás-fűszeres tejföllel*  3 200 Ft  
Falafel wrap with vegetables, cheddar cheese, tortilla chips and seasoned sour cream with garlic  
Falafel-Wrap mit Gemüse, Cheddarkäse, Tortilla-Chips und würzigem Sauerrahm mit Knoblauch



*Grillezett füstölt gomolya sajt mandulás,  
gyümölcsös kevert salátával*   3 900 Ft

Grilled smoked fresh cheese and a mixed green salad with almond and fruit  
Gegrillter geräucherter Frischkäse und gemischter grüner Salat mit Mandeln und Früchten

*Kolbászos-tojásos lecsó pirított bagettel*  3 900 Ft

Letcho enriched with sausage and eggs, with toasted baguette  
Letscho mit Wurst und Eiern, mit geröstetem Baguette

*Esirkés wrap cheddar sajttal tortillachipsszel,  
fokhagymás-fűszeres tejföllel* 4 200 Ft

Chicken wrap with cheddar cheese, tortilla chips  
and seasoned sour cream with garlic  
Hähnchen-Wrap mit Cheddarkäse, Tortilla-Chips  
und würzigem Sauerrahm mit Knoblauch

*Kókuszos csirke suprême ánizsos mangópürével,  
édesburgonya-hasákkal*   5 900 Ft

Coconut chicken supreme with anise-flavoured mango puree  
and sweet potato fries  
Hähnchen-Supreme mit Kokos, Mangopüree verfeinert mit Anis,  
dazu Süßkartoffelpommes

*Káposztás cuekedli tépett kacsával*  3 900 Ft

Hungarian cabbage noodles with pulled duck  
Krautfleckerln mit gezupfter Ente

*Garganelli pirított császárhússal  
és koktélpáradicsommal, sajtmártással* 4 200 Ft

Garganelli with roasted pork belly, cherry tomatoes and cheese sauce  
Garganelli mit gebratenem Kaiserfleisch, Kirschtomaten und Käsesauce



*Parmezános, pankós sertésszűz kevert salátával  
és cheddar sajtos, fűszeres házi burgonyacikkkel* 5 900 Ft

Parmesan and panko-crusted pork tenderloin with mixed salad  
and homemade spicy potato wedges with cheddar cheese  
Schweinefilet mit Parmesan-Panko-Panade mit gemischtem Salat  
und hausgemachten würzigen Kartoffelecken mit Cheddar-Käse

*Parajos-juhtúrós szűztekeres házi burgonyacikkkel,  
sült koktélpáradicsommal*  5 900 Ft

Rolled pork fillet with spinach and fresh ewe's cheese  
with homemade potato wedges and roasted cherry tomatoes  
Gerolltes Schweinefilet mit Spinat und Schafsqquark mit hausgemachten  
Kartoffelecken und gerösteten Kirschtomaten

*Tépett marhás wrap cheddar sajttal, tortillachipsszel,  
fokhagymás-fűszeres tejföllel* 4 900 Ft

Pulled beef wrap with cheddar cheese, tortilla chips and seasoned sour cream with garlic  
Rindfleisch-Wrap mit Cheddarkäse, Tortilla-Chips und würzigem Sauerrahm mit Knoblauch

### *Ételek gyerekeknek / Kids' meals / Kindergerichte:*

*Paradicsomos spagetti*  2 900 Ft  
Spaghetti with tomato sauce  
Spaghetti mit Tomatensauce

*Tengeri halrudacskák jázminrizzsel* 3 200 Ft  
Sea fish fingers with jasmine rice  
Seefischstäbchen mit Jasminreis

*Rántott csirkecsíkok hasábburgonyával,  
ketchuppal* 3 200 Ft  
Fried chicken strips with fries and ketchup  
Gebratene Hähnchenstreifen mit Pommes und Ketchup



*Grillezett húsok /  
Grilled meat dishes / Grillgerichte:*



<i>Hekk filé</i>  	3 600 Ft
Hake fillet / Seehechtfilet	
<i>Lazac steak</i>  	6 200 Ft
Salmon steak / Lachssteak	
<i>Grillezett csirkemell szelet</i>  	3 500 Ft
Grilled chicken breast strips / Hähnchenbruststreifen vom Grill	
<i>Esontos mangalica French rack</i>  	7 900 Ft
Mangalica pork French rack / French Racks vom Mangalica-Schwein	
<i>Ribeye steak (30dkg)</i>  	16 000 Ft
Rib-eye steak (30 dkg) / Rib-Eye-Steak (30 dkg)	

*Mártások / Sauces / Saucen:*

<i>Sajtmártás</i> 	900 Ft
Cheese sauce / Käsesauce	
<i>Kapros joghurtöntet</i>  	900 Ft
Yoghurt sauce with dill / Joghurtsauce mit Dill	
<i>Házi BBQ mártás</i>   	900 Ft
Homemade BBQ sauce / Hausgemachte BBQ-Sauce	
<i>Ketchup / Mustár / Majonéz</i>   	600 Ft
Ketchup / Mustard / Mayonnaise / Ketchup / Senf / Mayonnaise	



*Köreték / Side dishes / Beilagen:*




*Jázmínrizs*    900 Ft  
Jasmine rice  
Jasminreis

*Hasábburgonya*    1 500 Ft  
French fries  
Pommes frites




*Házi fűszeres burgonyacikk*    1 500 Ft  
Homemade spicy potato wedges  
Hausgemachte würzige Kartoffelecken



*Majonézes káposztasaláta*   1 500 Ft  
Cabbage salad with mayonnaise  
Krautsalat mit Mayonnaise

*Grillezett zöldségek*    2 000 Ft  
Grilled vegetables  
Grillgemüse

*Friss kevert saláta*    2 000 Ft  
Fresh mixed salad  
Frischer gemischter Salat


*Édesburgonya hasál*    2 500 Ft  
Sweet potato fries  
Süßkartoffelpommes

*Kovászos uborka*    900 Ft  
Lacto-fermented dill cucumber  
Salz-Dill-Gurken

*Kosár kenyér*   900 Ft  
A basket of sliced bread  
Geschnittenes Brot im Korb



*Burgerek / Szendvicsek:*  
*Burgers / Sandwiches:*

*Grillezett csirkés ciabatta kevert salátával,  
rukkola, paradicsom, mézes-dijonis öntettel*  4 500 Ft

Ciabatta with grilled chicken, mixed salad, arugula, tomato and honey and Dijon mustard dressing  
Ciabatta mit gegrilltem Hähnchen, gemischtem Salat, Rucola, Tomato und Honig-Dijon-Dressing

*Rántott csirkecsíkos ciabatta kevert salátával,  
paradicsommal, majonézzel*  4 500 Ft

Ciabatta with fried chicken strips, mixed salad, tomato and mayonnaise  
Ciabatta mit gebratenen Hähnchenstreifen, gemischtem Salat, Tomato und Mayonnaise

*Csirkeburger karamellizált hagymával, baconnel  
és burger szósszal* 4 800 Ft

Chickenburger with caramelised onions, bacon and burger sauce  
Hähnchenburger mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon und Sauce

*Tépett marhás ciabatta BBQ-val, reszelt  
cheddarral, kevert salátával, paradicsommal* 4 900 Ft

Pulled beef ciabatta with BBQ, grated cheddar cheese, mixed salad and tomato  
Ciabatta mit gezipftem Rinderbraten, BBQ, geriebenem Cheddarkäse, gemischtem Salat und Tomato

*Angus marha burger karamellizált hagymával,  
baconnel és burger szósszal* 5 900 Ft

Angus beef burger with caramelised onions, bacon and sauce  
Angus Rinderburger mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon und Sauce





## *Desszertek / Desserts / Nachspeise:*

*Friss gyümölcssaláta*    1 990 Ft


Fresh fruit salad  
Frischer Obstsalat


*Fagyaltkehely (3 gombóc fagyalt)*  1 990 Ft


Sundae (with 3 scoops of ice cream)  
Eisbecher (mit 3 Kugeln Eiscreme)

*További desszertjeinket kérjük, tekintsék meg a kínáló  
vitriüinkben!*

For more desserts, please visit our display cabinet!  
Für weitere Desserts besuchen Sie bitte unsere Vitrine!

 Vegetáriánusok is fogyaszthatják / Suitable for vegetarians / Vegetarische Speisen

 Gluténmentes étel / Glutenfree dishes / Glutenfrei Speisen

 Laktózmentes étel / Lactosefree dishes / Laktosefrei Speisen

Elcsomagolás esetén 300 Ft-ot számolunk fel az elviteles dobozra.  
If you want to have your food to go, we charge 300 HUF per takeaway box.  
Wenn Sie Ihr Essen mitnehmen möchten, berechnen wir 300 HUF pro  
Mitnahmebox.

Fél adag rendelése esetén 70%-os ár kerül felszámolásra.  
For half-portions, 70% of the price will be charged.  
Für halbe Portionen werden 70% des Preises berechnet.

Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák.  
Our prices do not include the service fee.  
Unsere Preise beinhalten keine Servicegebühr.

I. kategóriába sorolt üzlet / First Category Restaurant  
Áraink az Áfát tartalmazzák / VAT is included

