

Étlap



corner
● ● ● ● ● gastro
THE RESTAURANT

Kedves Vendégünk!

Hús nyersanyag alapú ételeink 200 g hús felhasználásával készülnek.
Az árak körettel együtt értendők.
Fél adag étel rendelése esetén az egész adag étel árának a
70%-át számoljuk fel. Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

II. kategória

Dear Guests!

Our meat dishes are made of 200 grams of meat
Our prices include garnish as well
Half a portion dishes cost 70% of the full dish Our prices include VAT

Category 2

Lieber Gast!

Unsere Fleischgerichte werden mit der Verwendung
von 200 g Fleisch angefertigt.
Die Preise sind zusammen mit Beilage zu verstehen.
Bei der Bestellung einer halben Portion
verrechnen wir 70% des Preises der vollen Portion. Unsere Preise enthalten die MwSt.

Kategorie II.



Előételek

Starters

Vorspeisen

Grillezett camembert forró meggycsókkal és gyümölcssel, töltött burgonya ropogóssal

- Grilled camembert with hot cherry macaroons and fruits, filled potato croquettes
- Camembert gegrillt mit heißem Sauerkirschen-Kuss und Obst, gefüllter Kartoffel-Krokette

2.490 Ft

Organic bivaly mozzarella pármái sonkával, bazsalikomos bruschettával

- Organic bison mozzarella with Parma ham, bruschetta with basil
- Organische Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum-Bruschetta

2.690 Ft

Klasszikus marha tatár

- Classic beef Tartar
- Rindtatar klassisch

2.990 Ft

Kemencés, fokhagymás libamáj szeletek pritamin bruschettán feladva, sült koktél paradicsom fűtökkel

- Baked in oven garlic goose liver cutlets on top of tricolour bruschetta with fried cocktailtomato
- Gänseleber gegrillt mit Knoblauch verfeinert auf Bruschetta dazu gebratene Cocktailtomaten

3.690 Ft

Hideg libamáj saját zsírjában feladva, primőr zöldségekkel

- Cold goose liver served in its fat, fresh seasonal vegetables
- Kalte Gänseleber in eigenem Fett serviert, und Frühgemüse

3.390 Ft

Grillezett kecskesajt, ruccolás dió salátával, Juli mama eper lekvárjával

- Grilled goat cheese with walnut and rocket salad, served with Mama July's strawberry jam
- gegrillter Ziegenkäse und Rucola-Nuss-Salat, Erdbeermarmelade von Oma Juli

2.690 Ft



Levesek

Soups
Suppen

Tárkonyos borjúraguleves citrommal spriccelve

- Tarragon veal ragout soup sprinkled with lemon
- Zitronengespritzte Estragon-Kalbsragout-Suppe

1.190 Ft

Aranylón sárgálló tyúkhúsleves

- Golden yellow chicken soup
- Golden gelbe Hühnersuppe

990 Ft

Babgulyás bográcsban, benne főtt csülökkel, csipetkével

- Hungarian Bean Goulash served in kettle with cooked knuckle and noodles
- Bohnengulasch in Kessel und darin gekochtes Eisbein, gezupfter Nudelteig

1.190 Ft

Vargányakrémleves posírozott libamájjal, sajtos croutonnal

- Bolete cream soup with goose liver with Cheese crouton
- Steinpilzcremesuppe und Gänseleber mit Käsecrouton

1.290 Ft

Balatoni halászlé filézett harcsával, belsőséggel

- Balatonfish soup with catfishfilet
- Balatoner Fischsuppe mit filitierteres Welsfilet

1.590 Ft

Fokhagymakrémleves cipóban

- Garlic cream soup served in a round loaf
- Knoblauchcremesuppe in Brotlaib

990 Ft

Édesburgonya krémleves sajt chips-el

- Sweet potato cream soup with cheese chips
- Süßkartoffelcremesuppe und Käsechips

1.090 Ft

Erdei szamóca leves hűsítő mentás túróhabbal

- Alpine strawberry soup with cooling cottage-cheese mousse with mint
- Walderdbeere-Suppe und kühlender Minze-Quarkschaum

1.090 Ft

Tanyasi, gyöngyöző gyöngytyúkleves lúdgége tésztával

- Fat farm guinea fowl soup with goose throat pasta
- perlende Perlhuhn-Suppe vom Gehöft und Gänsehalsnudeln

990 Ft

Corner, pikáns báránygulyás cipóban

- Piquant Corner lamb casserole in a bread roll
- Corner pikantes Lamm-Gulasch in Brotlaib

1.490 Ft



Saláták

Salads
Salate

Lazacos fjordsaláta (primőr zöldségek, tonhal, füstölt lazac, tojás, kaviáros majonéz)

- Salmon fjord salad (seasonal vegetables, tuna, smoked salmon, egg, caviar mayonnaise)
- Lachs-Fjord-Salat (Frühgemüse, Thunfisch, geräucherter Lachs, Ei, Kaviar-Mayonnaise) 1.990 Ft

Cézár saláta (Klasszikus) jégсалáta, szardellás dresszing, pirított zsemlecocka, csirkemell csíkok, parmezán

- Caesar salad (Classic) iceberg, anchovy dressing, toasted bread cubes, chicken breast stripes, parmesan
- Cesar-Salat (klassisch) Eissalat, Sardellendressing, geröstete Semmelwürfel, Hühnerbruststreifen, Parmesan 1.990 Ft

Kacsamell vékonyra szelve narancsos balzsameceten karamellizált körtével, kéksajtos salátán, ropogós hagyma karikával

- Narrow stripes of roast duck's breast laid on caramelized pear on orange balm vinegar, blue cheese salad, crusty onion rings
- Entenbrust dünn geschnitten und in Orangen-Balsamessig karamellisierte Birne auf Blaukäse-Salat und knusprige Zwiebelringe 3.990 Ft

Friss idény saláta grillezett királyrák farokkal

- Fresh salad in season with grilled king prawn tails
- Frischer Saisonsalat mit gegrilltem Königskrabenschwanz 2.690 Ft



Halak

Fish
Fische

Köményes harcsafilé grillezett zöldségekkel, póréhagyma krémmártással

- Catfish fillets prepared with caraway, served with grilled vegetables and leek cream sauce
- Kümmel-Wels-Filet und gegrilltes Gemüse, Porree-Cremesoße 3.390 Ft

Halmáglya (pisztráng, sügér roston, orly fogas, fokhagymás harcsasteak) petrezselymes burgonyával, párolt vajás zöldségekkel

- Fish pyre (trout, roast perch, pike perch Orly style, garlic catfishsteak) potato with parsley, vegetables steamed on butter
- Fischstapel (Forelle, Barsch am Rost, Zander-Orly, Knoblauch-Welssteak), Petersilienkartoffeln, gedünstetes Butter-Gemüse 3.490 Ft

Olajos magvakkal grillezett bőrös lazacfilé zsenge, vajás spárgára fektetve, fehérboros rizottóval

- Salmon fillet in skin grilled with oily seeds laid on fresh butter asparagus, white wine risotto
- Lachsfilet auf Haut, mit Ölsamen gegrillt, auf zarten Butter-Spargel gelegt, Weißwein-Risotto 3.790 Ft

Harcsapaprikás szalonnapörccs túrós csuszával

- Catfish paprika with speck greaves pasta with Cottage Cheese
- Paprikawels mit Speck griebe Topfenfleckerln 2.990 Ft

Fehérborral és citrusokkal pácolt királyrák farok kockélt paradicsommal grillezve, saláta fészekben, szardellával, mustáros vinaigrette-vel és mozzarellával

- King crab tails marinated with white wine and citrus fruits grilled with cherry tomato, served in salad nest with anchovy, mustard-vinaigrette and mozzarella
- Königskrabbenschwanz gebeizt mit Weißwein und Zitrusfrüchten, gegrillt mit Coctailtomaten, im Salatnest und Sardelle, Senf-Vinaigrette, Mozzarella 4.490 Ft



Halak

Fish

Fische

Egészben sült rozmaringos, cherry paradicsommal, baby mozzarellával töltött pisztráng, parmezános burgonyapüré koszorúban

- Whole roasted with rosemary, cherry tomatoes, baby mozzarella, encircled in a Parmesan mashed potato wreath
 - Forelle im Ganzen gebraten gefüllt mit Rosmarin, Cherry-Tomaten, Baby-Mozzarella, in Parmesan-Kartoffelpüree-Kranz
- 4.290 Ft

Metélő hagymás-füstölt sajt kéregben sült szürkeharcsafilé, grillezett burgonya és cukkini talapzaton

- Sheatfish fillet fried in smoked cheese crust with chives, served on grilled potato and zucchini base
 - Waller-Filet in Schnittlauch-Rauchkäse-Kruste gebraten, auf gegrillten Kartoffeln und Zucchini
- 4.290 Ft

Balatoni bőrös süllőfilé, aranyló citrombors kéregben sütve, koktélgarnélás linguine tésztával

- Pike-perch fillet with skin, fried in golden lemon pepper crust, served with linguine pasta and cocktail shrimp mix
 - Balatoner-Hechtbarschfilet auf Haut, in goldiger Zitronenpfeffer-Kruste gebraten und Cocktailgarnelen -Linguine-Pasta
- 4.690 Ft

Fehérborral pácolt, rántott békacomb friss salátával és fokhagymás tejföllel

- Fried frog's leg marinated with white wine, served with fresh salad and sour cream seasoned with garlic
 - in Weißwein gebeizter, gebackener Froschschenkel, frischer Salat und Knoblauch-Rahm
- 3.790 Ft



Szárnyasok

Fowls
Geflügel

Grillezett csirkesteak flambírozott barackkal, ráejtett camambert-tel, áfonya jam-mel, gyümölcsös krokettel

- Grilled chicken steak with peach flambé, dropped camembert, blueberry jam, fruit croquet
- Gegrilltes Hühnersteak, flambierter Pfirsich, fallengelassener Camembert, Heidelbeerjam, Obstkrokette

2.990 Ft

Krémsajttal és füstölt tarjával süttött csirkemell rántva hasáburgonyával, leveles salátával

- Breaded chicken breast fried with cream cheese and smoked spare ribs, french fries
- Hühnerbrust mit Rahmkäse und Räucherhahn gebraten, paniert, Pommes frites, Blattsalat

2.990 Ft

Almával és vargánya szírommal fűzött libamáj torony erdei krémmártásban, házi burgonyafánkkal

- Goose liver tower laced with apple and bolete chips in forest cream sauce, served with home-made potato doughnuts
- Gänseleberturm aufgefädelt mit Apfel und Steinpilzblättern in Waldcremesoße und hausgemachter Kartoffelpuffer

4.690 Ft

Ricottával és bébi parajjal töltött szárnyas rolád bacon kalodában sütve, spenótos gnocchival

- Fowl roll filled with ricotta and baby spinach fried in stocks of bacon, spinach potato dumplings
- Geflügel-Roulade gefüllt mit Rikotta und Babyspinat in Bacon-Block gebraten und Spinat-Kartoffelknödel

3.290 Ft

Szilvás szentmártoni kacsator (kacsacomb, kacsamáj, kacsamell) cabernet lila roppanóssal, hagymás törtburgonyával

- Duck feast Szilvásszentmárton style (duck leg, liver, breast) cracking fresh purple cabernet grapes, mashed potato with onion
- Entenmahl von Szilvasszentmarton (Entenkeule, Entenleber, Entenbrust) und Cabernet Lila-Knusperchen, zerstampfte Zwiebel-Kartoffeln

4.390 Ft

Liba, kacs duettje burgonyapürével és boros lilakáposztával kísérvé

- Goose and duck duet accompanied by mashed potato and wine red cabbage
- Gans-Enten-Duett begleitet von Kartoffelpüree und Wein-Rotkohl

4.290 Ft



Szárnyasok

Fowls
Geflügel

Kacsamell vékonyra szelve narancsos balzsameceten karamellizált körtével, kéksajtós salátán, ropogós hagyma karikával

- Narrow stripes of roast duck's breast laid on caramelized pear on orange balm vinegar, blue cheese salad, crusty onion rings
 - Entenbrust dünn geschnitten und in Orangen-Balsamessig karamellisierte Birne auf Blaukäse-Salat und knusprige Zwiebelringe
- 3.990 Ft

Libamáj jóasszony módra (jóasszony ragu, lyoni hagyma, karamellizált almával, burgonyapürével)

- Goose liver good woman style (good woman ragout, onion Lyon style with caramelized apple and mashed potatoes)
 - Gänseleber nach Hausfrauenart (Hausfrauenragout, Lyon-Zwiebel, karamellisierter Apfel, Kartoffelpüree)
- 4.690 Ft

Késői szüretelésű, furmintban és joghurtban érlelt pulykasteak sütőtökös burgonyapürével és mangó chutney-val

- Turkey steak matured in late harvested furmint and yoghurt with mashed potato and pumpkin, mango chutney
 - Putensteak in spät gelesenen Furmint und Joghurt gebeizt mit Backkürbis-kartoffelpüree und Mango-Chutney
- 3.290 Ft

Csirkemell falatok nyáron sütve, bacon morzsába forgatva, friss salátával és sajtmártással

- Chicken breast bits on skewer, rolled in bacon crumbs, served with fresh salad and cheese sauce
 - Hühnerbrusthäppchen am Spieße gebraten, in Bacon-Brösel gedreht, frischer Salat und Käsesoße
- 3.290 Ft

Pulykamell érmék zöldfűszeres panírban sütve, röstivel és medvehagymás mártogatóval

- Breast of turkey medallions fried in herbed coat, served with rösti and ransom sauce
 - Truthahnbrust-Medaillons in Gewürzkrautpanier gebraten, Rösti und Bärlauch-Dip
- 3.290 Ft



Sertéshúsból készült ételek

Pork
Schweinereien

Tócsniban sült szűzérmeék tépett salátával, fokhagymás, snidlinges tejföllel

- Pork tenderloin fried in hash browns, torn lettuce leaves, sour cream with garlic and chives
- Jungfermedaillons in Tocsni gebraten und gezupfter Salat, Knoblauch-Schnittlauch-Rahm 3.290 Ft

Grillezett sertés szűz érmék házi tejfölös gánicával és somogyi betyár raguval

- Grilled pork chine, home-made potato dumplings with sour cream and ragout Somogy Outlaw style
- Gegrillte Schweinejungfermedaillons und hausgemachte Rahm-Kartoffelsterz und Somogyer-Betyar-Ragout 3.290 Ft

Klasszikus cigánypecsenye kakastaréjjal, házi steakburgonyával, csalamádéval

- Classical roast gypsy style served with cockscomb, homemade steak potato and homemade mixed salad
- klassischer Zigeunerbraten mit Hahnenkamm, hausgemachte Steakkartoffeln, Mixed Pickles 2.890 Ft

Brassói aprópecsenye sült burgonyával forgatva

- Pork roast a la Brasovmixed in fried potato chips
- Breslauer Braten gedreht mit Bratkartoffeln 2.890 Ft

Csülök parádé (grillezett füstölt csülök és ropogósra sült csülök bőrében) vele sült burgonyával

- Knuckle parade (grilled smoked knuckle and crispy knuckle fried in skin) with potato baked along
- Haxe-Parade (gegrillte geräucherte Haxe und knusprig gebratene Haxe mit Schwarte) und damit gebratene Kartoffeln 2.890 Ft



Marha ranch

Cattle ranch
Rinder-Ranch

Borskéregben sült bélszín steak fóliás burgonyával, pfeffer szósszal (zöldbors-tejszín)

- Sirloin stake baked in pepper crust with folied potato and Pfeffersauce (green pepper-cream)
- Lendensteak in Pfeffer-Kruste gebraten mit Folienkartoffel und Pfeffer Sosse (grüner Pfeffer, Sahne) 4.990 Ft

Bélszínsteak lyoni hagymával, hasáburgonyával

- Sirloin steak Lyonnaise style (fried onion) with French fries
- Lendensteak mit Lyon-Zwiebel, Pommes frites 4.990 Ft

Bélszínsteak road to hell, steakburgonyával

- Sirloin steak road to hell with steak potatoes
- Lendensteak road to hell, Steakkartoffeln 5.290 Ft

Óriás bécsi szelet hasáburgonyával

- Giant Wiener-Schnitzel with French fries
- riesiges Wiener Schnitzel mit Pommes frites 3.590 Ft

Makói hagymás rostélyos fűszeres burgonyával

- Roast fore-rib Makó style with fried spicy potatoes
- Makoer Zwiebel-Rostbraten und Würzkartoffeln 3.890 Ft

Szalonna köntösben grillezett bélszínsteak és pácolt hátszínsteak duettje vörösáfonya mártással, krokettel

- Duet of sirloin steak grilled in bacon gown and marinated rump-steak with cranberry sauce and croquettes
- Duett von Lendensteak in Speckmantel gegrillt und gebeiztem Roastbeef-Steak mit Preiselbeere-Soße, Krokette 5.390 Ft

Dupla bélszín java – Chateaubriand – grillezett zöldség kavalkáddal, borsmártással (360 g)

- Chateaubriand with grilled vegetable bazaar and pepper sauce
- das Beste von Lendenstück doppelt – Chateaubriand – gegrillte Gemüse kavalkade, Pfeffersoße 8.200 Ft



Marha ranch

Cattle ranch
Rinder-Ranch

Marhapörkölt juhtúrós strapacskával vagy házi nokedlivel

- Beef stew, noodle with ewe curd or home-made dumplings
- Rindergulasch und Kartoffelnockerln mit Schafkäse oder hausgemachte Nockerln 2.690 Ft

Fillet-Mignon

- Fillet-mignon with bacon slices fried on iron plate
- Fillet-Mignon 5.290 Ft

Médium hátszín szeletek, pikáns, mustáros pácban pirított burgonyával és joghurtos salátával, vaslapon sült bacon szeletekkel

- Medium rump-steak slices served with potatoes sautéed in piquant mustard marinade and yoghurt-salad with bacon slices fried on iron plate
- Lendenschnitzel medium, in pikanter Senfbeize, geröstete Kartoffeln und Joghurt-Salat und auf Eisenplatte gebratene Bacon-Scheiben 3.990 Ft

Nagyon vadon

Wild life
Sehr Wild

Roséra sült szarvasbél szín tárkonyos hollandimártással, házi sütőtökös zöldséges réteszel

- Roast rosé venison sirloin, Hollandaise sauce with tarragon, strudel with home-grown pumpkin
- Rosè-Hirschlendenbraten und Estragon-Holländische-Soße, hausgemachter Backkürbis-Gemüse-Strudel 4.290 Ft

Vadrandevú (tűzdelt szarvas filé, rozsmaringos őzfilé bacon kalodában, vaddisznó tarja vadászraguval) házi burgonyafánkkal

- Wild rendezvous (larded venison fillet, rosemary venison fillet in bacon pillory, wild boar's spare ribs with hunter's ragout), home-made potato doughnuts
- Wildrendezvous (Hirschfilet gespickt, Rosmarin-Rehfilet in Bacon-Block, Wildschwein-Kamm mit Jägerragout) und hausgemachter Kartoffelpuffer 4.290 Ft



Nagyon vadon

Wild life
Sehr Wild

Kakukkfüves-narancsos szarvas combfilé, házi burgonyafánkkal és vörösboros meggy mártással

- Leg of deer with thyme and orange, served with potato fritters and sour cherry sauce with red wine
- Thymian-Orangen-Hirschkeule-Filet, hausgemachter Kartoffelpuffer und Rotwein-Sauerkirschsoße

4.290 Ft

Tészta ételeink

Paste food
Speise Gerichte

Bélszín csíkok pappardelle tésztával, libamájás krém mártással, parmezán forgácsokkal

- Sirloin striped with pappardelle, creme sauce with goose liver, parmesan splinters
- Lendenstückstreifen mit Pappardelle, Gänseleber-Cremesoße, Parmesanspäne

2.690 Ft

Csirkés, róka gombás tagliatelle (tejszín, fokhagyma, paprika, fehérbor, parmezán, róka gomba)

- Tagliatelle with chicken and chanterelle (cream, garlic, paprika, white wine, parmesan, chanterelle)
- Hühnchen-Eierpilz-Tagliatelle (Sahne, Knoblauch, Paprika, Weißwein, Parmesan, Eierpilz)

2.490 Ft

Schalotte-hagymás pácolt crustában sült bélszín érmék vargányás fettuchine tésztával

- Sirloin medaillons marinated and roasted in shalotte crusta, fettuchine with bolete
- Lendenbraten-Medaillons in Kruste gebraten in Schalotte gebeizt, und Steinpilz-Fettuccine

2.890 Ft



Társra találva

Partner found

Einen Partner findend

Corner tál 2 személyre (pulyka cordon, baconos szűz, grillezett csirkesteak, fokhagymás tarja, rántott szelet, rántott sajt, rizs, steakburgonya, vajás, párolt zöldség, tartár)

- Corner plate for 2 (turkey cordon, pork loin wrapped in bacon, grilled chickensteak, garlicspare rib, breaded pork chops, breaded cheese, rice, steakpotato, vegetables steamed in butter, Tartar sauce)
- Corner-Platte für 2 Personen (Truthahn-Cordon, Bacon- Jungfernbraten, gegrilltes Hühnersteak, Knoblauch-Kamm, gebackener Schnitzel, gebackener Käse, Reis Steakkartoffeln, gedünstetes Butter-Gemüse, Remouladensoße) 7.990 Ft

Szárnyasparádé 2 személyre (pirosra sült kacsacomb, libacomb, kacsamell, csirkesteak, ötmagvas bundában sült pulykamell, grillezett libamáj, párolt lilakáposzta, steakburgonya)

- Fowl parade for 2 (browndroast duck, gooseleg, duck breast, chicken steak, turkey breast fried in five seed coat, grilled goose liver, steamed red cabbage, steakpotato)
- Geflügelparade für 2 Personen (rot gebrantene Entenkeule, Gänsekenle, Entenbrust, Hühnersteak, in fünfkörniger Hülle gebrantene Truthahnbrust, gegrillte Gänseleber, gedünstetes Rotkohl, Steakkartoffeln) 7.990 Ft

Bru-tál 2 személyre (ropogós csülök, sült kacsacomb, mustáros flekken, tüzes sertés tekercs, hízott, grillezett libamáj, szalonnás hagymás karikaburgonyával, chillis babbal)

- Shatter platter for two: crusty knuckle, roast duck legs, mustard barbecue, fiery pork roll, fat grilled goose liver, potato disks with bacon and onion, chili beans
- Bru-Platte für 2 Personen (knusprige Haxe, gebratene Entenkeule, Senf-Flecken, feurige Schweine-Roulade, Mastgänseleber gegrillt, Speck-Zwiebel-Kartoffelscheiben, Chili-Bohne) 8.990 Ft



Vegetáriánus vendégeinknek

Vegetarian menu

Für unsere vegetarische Gäste

Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártással

- Breaded cheese with French fries, Tartar sauce
- Gebackener Käse und Pommes frites, Remouladensoße 1.990 Ft

Vegetáriánustál (rántott gomba és karfiol, grillezett füstölt sajt, grillezett vastaghúsú zöldségek, tartármártás)

- Vegetarian plate (breaded mushroom heads and cauliflower, grilled smoked cheese, grilled fleshy vegetables, Tartar sauce)
- Vegetarier-Platte (gebackener Pilz und Blumenkohl, gegrillter Räucherkäse, gegrilltes dickfleischiges Gemüse, Remouladensoße) 2.390 Ft

Rántott vargánya szirmok sütőtökös rizottóval, tartármártással

- Breaded bolete flakes with pumpkin risotto, Tartar sauce
- Steinpilz-Blätter paniert und Backkürbis-Risotto, Remouladensoße 2.390 Ft

Idény zöldségnyárs, 4 féle zöldséggel

- Seasonal vegetable barbecue, 4 types of vegetable
- Saisongemüse-Spieß mit 4 verschiedenen Gemüsen 2.390 Ft



Desszertek

Desserts

Desserts

Somlói habos galuska halom

- Sponge cake Somló style with whipped cream
- Schaumige Schomlauer Nockerln-Hügel

990 Ft

Bourbon vanília krémes rétestorta eperragúval

- Bourbon vanillacream mille-feuille with strawberry ragout
- Bourbon-Vanillecreme-Strudeltorte und Erdbeerragout

1.190 Ft

Flambírozott Gundel palacsinta

- Gundelpancake flambé
- Flambierte Gundel-Palatschinke

990 Ft

Corner sajtválogatás (camambert, trappista, füstölt sajt, mozzarella, gorgonzola, parmezán, dió, alma)pirítóssal

- Corner cheese assortment (camambert, Trappist, smoked cheese, mozzarella, gorgonzola, parmesan, walnut, apple) with toast
- Corner Käseauswahl (Camambert, Trappistenkäse, Räucherkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Nuss, Apfel) mit Toast

2.590 Ft

Vanília kehely karamellizált dióval, banánnal és tojás likőrrel

- Vanilla cup with caramelized walnut, banana and egg liquor
- Vanillebecher mit karamellisierter Nuss, Banane und Eierlikör

1.090 Ft

Corner Gelato Cup – vegyes fagyalt kehely forró zamatos málnavelős öntettel

- Corner Gelato Cup – mixed ice cream sundae with hot savoury raspberry marrow dressing
- Corner-GelatoCup- gemischter Eisbecher mit heißem schmackhaftem Himbeer-Mark-Guss

1.090 Ft



Savanyúságok

Pickles

Eingelegtes Gemüse

Tejfölös uborkasaláta

- Cucumber salad with sour cream
- Rahmgurkensalat

750 Ft

Paradicsomsaláta

- Tomato salad
- Tomatensalat

750 Ft

Káposztasaláta

- Cabbage salad
- Krautsalat

590 Ft

Vegyes saláta (paradicsom, uborka, káposzta)

- Mixed salad
- Mischsalat

750 Ft

Házi csalamádé

- Home-made mixed pickles
- Hausgemachte Mixed Pickles

590 Ft

Csemege uborka

- Pickled gherkins
- Delikatessgurke

590 Ft

Ecetes almapaprika

- Pickled apple peppers
- Essig-Gemüsepaprika

590 Ft



■ Üdítőitalok (Soft drinks, Erfrischungsgetränke)

Coca-Cola	0,25 l	390 Ft
Coca-Cola light	0,25 l	390 Ft
Coca Cola zero	0,25 l	390 Ft
Fanta narancs (orange, Orange)	0,25 l	390 Ft
Fanta citrom (lemon, Zitrone)	0,25 l	390 Ft
Sprite	0,25 l	390 Ft
Kinley Gyömbér (ginger, Ginger), Kinley Tonic	0,25 l	390 Ft
Nestea citrom (lemon, Zitrone)	0,25 l	450 Ft
Nestea barack (peach, Pfirsich)	0,25 l	450 Ft
Limonádé házi kalsszikus (limonade, Lemonade)	0,3 l	450 Ft
	0,5 l	690 Ft
Ízesített limonádé /Monin/ (flavoured limonade, Lemonade mit verschiedene Geschmack)	0,3 l	450 Ft
	0,5 l	750 Ft

■ Ásványvizek (Mineral water, Wasser)

Naturaqua szénsavas, szénsavmentes (fizzy, carbonated, mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure)	0,25 l	390 Ft
Naturaqua szénsavas, szénsavmentes (fizzy, carbonated, mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure)	0,75 l	990 Ft
Szódavíz	1 dl	80 Ft

■ Szénsavmentes üdítőitalok (Non carbonated Soft drinks, Getränke ohne Kohlensäure)

Cappy paradicsom (tomato, Tomate)	0,25 l	460 Ft
Cappy eper (strawberry, Erdbeere)	0,25 l	460 Ft
Cappy feketeribizli (blackcurrant, Johannissbeere)	0,25 l	460 Ft
Cappy őszibarack (peach, Pfirsich)	0,25 l	460 Ft
Cappy alma (apple, Apfel)	0,25 l	460 Ft
Cappy 100% narancs (orange, Orange)	0,25 l	460 Ft



Cappy körte (pear, Birne)	0,25 l	460 Ft
Cappy 100 % ananász (pineapple, Ananas)	0,25 l	460 Ft
Cappy almalé (apple juice, Apfelsaft)	1 dl	230 Ft
Cappy multivitamin nektár (multivitamin nectar, Multivitaminjuice)	1 dl	230 Ft

Energiaital (Energy drink, Energiegetränke)

Red Bull	0,25 l	695 Ft
----------	--------	--------

Sörök (Beer, Bier)

Erdinger búzasör (wheat beer, Weizenbier)	0,5 l	890 Ft
Erdinger alkoholmentes (non-alcoholic, Alkoholfrei)	0,5 l	850 Ft
Köstritzer fekete sör (black beer, dunkel bier)	0,33 l	790 Ft
Bitburger Radler (lemon, Zitrone)	0,33 l	690 Ft
Bitburger Drive alkoholmentes (non-alcoholic, Alkoholfrei)	0,33 l	690 Ft
Radeberger	0,5 l	790 Ft

Csapolt sör (Draft beer, Fassbier)

Dreher Classic	450 Ft / 0,3 l	690 Ft / 0,5 l
Bitburger	520 Ft / 0,3 l	690 Ft / 0,4 l 750 Ft / 0,5 l

Whisky

	2 cl	4 cl
Johnnie Walker Black Label	695 Ft	1295 Ft
Johnnie Walker Red Label	445 Ft	890 Ft
Ballantines	445 Ft	890 Ft
Jack Daniel's Tennessee	495 Ft	990 Ft
Jack Daniel's Honey	495 Ft	990 Ft
Jim Beam	445 Ft	890 Ft
Jameson	495 Ft	990 Ft

Cognac/Brandy

	2 cl	4 cl
Hennessy Fine de Cognac	750 Ft	1495 Ft
Metaxa *****	445 Ft	890 Ft



Rum

	2 cl	4 cl
Capitan morgan spiced gold	445 Ft	890 Ft
Spitz 80%	595 Ft	1190 Ft
Bacardi Carta blanca	445 Ft	890 Ft
Bacardi Gold	495 Ft	990 Ft
Bacardi Oro	495 Ft	990 Ft

Tequila

	2 cl	4 cl
Tequila Sierra Silver	445 Ft	890 Ft
Tequila Sierra Gold	495 Ft	990 Ft

Vodka

	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	445 Ft	890 Ft
Finlandia	445 Ft	890 Ft

Gin

	2 cl	4 cl
Gordon's	495 Ft	990 Ft
Bombay Sapphire	495 Ft	990 Ft

Likőrök – gyomorkeserűk (Liqueurs – Bitters - Liquer)

	2 cl	4 cl
Cointreau	595 Ft	1090 Ft
Bailey's	495 Ft	990 Ft
Unicum	395 Ft	790 Ft
Unicum Szilva (Plum, Pflaume)	395 Ft	790 Ft
Jägermeister	395 Ft	790 Ft
Amaretto	495 Ft	990 Ft

Vermut

Martini Bianco	1 dl	890 Ft
Martini Extra Dry	1 dl	890 Ft
Martini Rosato	1 dl	890 Ft
Martini Rosso	1 dl	890 Ft
Aperol	4 cl	795 Ft
Aperol Spritz	1 dl	1190 Ft
Campari	1 dl	995 Ft



■ Pezsgő (Champagne, Sekt)

Törley Gála	0,2 l	1490 Ft
Törley Édes (Sweet, Süss)	0,2 l	1490 Ft
Törley (édes – száraz / sweet, dry / süss, trocken)	0,75 l	3390 Ft
BB Spumante	0,75 l	3390 Ft
Martini Asti	0,75 l	4990 Ft
Martini Brut	0,75 l	4990 Ft
Törley Hungaria Extra Dry	0,75 l	3990 Ft

■ Ital különlegességek (Drink Specials, Trinken Angebote)

Fragolino Eperbor (Strawberry wine, Erdbeere Wein)	1 dl	450 Ft
--	------	--------

■ Teák, Kávék (Tea, Coffee / Tee, Kaffee)

Tea	450 Ft
-----	--------

(az aktuális kínálatról kérdezze a felszolgálókat)

(ask the waiters to the current opportunities available)

(Nach dem Angebot fragen Sie unseren Kellner)

La Messicana Espresso	380 Ft
La Messicana Ristretto	380 Ft
La Messicana Hosszúkávés (long Coffee, Kaffee)	420 Ft
La Messicana Cappuccino	480 Ft
La Messicana Latte Macchiato	520 Ft
La Messicana Melange	550 Ft
Jeges Kávés (Iced Coffee, Eiskaffee)	750 Ft

■ Forró csokoládé (Hot Chocolate, Heisse Schokolade)

Étcsokoládés (Dark Chocolate, Bitterschokolade)	690 Ft
Fehércsokoládés (White Chocolate, Weisse Schokolade)	690 Ft

