

# 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

### Organic bivaly mozzarella pármái sonkával, bazzalikomos 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 fűrtökkel

- 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 és libamájcsók, primőr zöldségekkel

- Coldgoose liver andgoose liver meringue with seasonal vegetables
  - Kalte Gänseleber und Gänseleberkuss, Frühgemüse
- 3.590 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
- 1190 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 filitiertes 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
- 990 Ft

### Erdei szamóca leves húsító mentás túróhabbal

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

### Fahéjas barackleves, karamellizált ananással

- Apricot soup with caramelized pineapple
  - Zimt-Pfirsichsuppe und karamellisierte Ananas
- 990 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 zsemleköck, csirkemell csíkok, parmezán

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

### Senorita Sanchez (grillezett bélszín csíkok, primőr zöldségek, tojás, ezersziget dresszing)

- Seniorita Sanchez (grilled loin stripes, seasonal vegetables, egg, ezersziget dressing)
- Seniorita Sanchez (gegrillte Lendenstreifen, Frühlingsgemüse, Ei, Ezersziget dressing) 2.490 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 3.090 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 kockákkal 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

### Egészen sült rozmaringos-idény zöldségekkel és feta sajttal töltött pisztráng, tejszínes burgonyával

- Whole roasted trout filled with vegetables in season, rosemary and Feta cheese, served with creamed potato
- Forelle im Ganzen gebraten, gefüllt mit Rosmarin-Saisongemüse und Feta-Käse, sahnige Kartoffeln

4.490 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 sütött 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 burgonya gombóccal

- 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

2.990 Ft

### Tanyasi liba trojka (libacomb, mell, libamáj) hagymás törtburgonyával, párolt káposztával

- Farm goose troika (leg, breast, liver of goose) with mashed potato with onion and steamed cabbage
- Gehöft-Gans-Troika (Gänsekeule, Brust, Gänseleber) mit gestampfte Zwiebelkartoffeln und gedünstetes Kohl

4.390 Ft

### Liba, kacsá 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

3.990 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
- 3.690 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

### Pikáns rózsabors és gyömbér kéreggel fűszerezett pulykamell édes burgonyapürével, demi glace mártással

- Breast of turkey seasoned with piquant rose pepper and ginger crust, served with sweet potato purée and demi-glace sauce
  - Truthahnbrust gewürzt mit pikanter Rosenpfeffer- und Ingwerkruste, Süßkartoffelpüree, Demi-Glace-Soße
- 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 Spieß gebraten, in Bacon-Brösel gedreht, frischer Salat und Käsesoße
- 2.990 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
- 2.890 Ft



## Sertéshúsból készült ételek

Pork  
Schweineereien

### 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 3.190 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 3.090 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 Pékné módra (szalonnás, hagymás burgonyával)

- Hocks Péknéstyle (potatoes with bacon and onion)
- Eisbein nach Bäckerin Art (Speck-Zwiebel-Kartoffeln) 3.190 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 3.590 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 4.990 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

### „Házi füstölt” sonkával és medvehagymás pestóval göngyölt bélszín java burgonya ropogóssal

- Tenderloin steak rolled with 'homemade smoked' ham and pesto with ramsons, served with flat-roasted potato
- Das Beste von Lendenbraten gerollt mit „hausgemachtem geräuchertem“ Schinken und Bärlauch-Pesto, Knusperkartoffeln 5.890 Ft

### Vargányás marharagu, pirított újhagymás nudlival, házi csalamádéval

- Beef stew with boletus, served with toasted noodles with spring onion and home-made mixed salad
- Steinpilz-Rinderragout, geröstete Jungzwiebel-Nudeln, hausgemachte Mixed Pickles 3.690 Ft

### Médium hátszín szeletek, pikáns, mustáros pácban pirított burgonyával és joghurtos salátával

- Medium rump-steak slices served with potatoes sautéed in piquant mustard marinade and yoghurt-salad
- Lendenschnitzel medium, in pikanter Senfbeize, geröstete Kartoffeln und Joghurt-Salat 3.690 Ft

## Nagyon vadon

Wild life  
Sehr Wild

### Szalonnával göngyölt szarvas gerincfilé laskagombás krémmártással, rösztivel

- Saddle of deer rolled in bacon, served with oyster mushroom cream sauce and 'rösti' potatoes
- Hirschrückenfilet gerollt mit Schinken, Seitling-Cremesoße, Rösti 4.690 Ft

### Vadrandevú (tűzdelt szarvas filé, rozmaringos őzfilé bacon kalodában, vadászraguval) házi burgonyfánkkal

- Game rendezvous (speckled venison fillet, rosemary roe fillet wrapped in bacon, hunter's ragout) home-made potato doughnuts
- Wildrendezvous (gespicktes Hirschfilet, Rosmarin-Reh-Filet in Bacon, Jägerragout und hausgemachter Kartoffelpuffer 3.990 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

3.990 Ft

## Tészta ételeink

Paste food  
Speise Gerichte

### Corner Special (spagetti, füstölt kacsamell csíkok, erdei gomba, szeletelt fokhagyma, tejszín, parmezán forgácsok)

- Corner Special (spaghetti, smoked duck breast stripes, forest mushroom, sliced garlic, cream, parmesan splinters)
- Corner-Specialität (Spaghetti, geräucherte Entenbruststreifen, Wald-Pilz, Knoblauch in Scheiben, Sahne, Parmesanspäne)

2.390 Ft

### Bélszín csíkok pappardelle tésztával, libamájás krémmártással, 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)

2.190 Ft

### Tejszínes-gombás fettuchine tészta parmezánnal és bivaly mozzarellaival

- Fettuchine pasta with cream and mushroom, served with parmesan and buffalo mozzarella
- Sahne-Pilz-Fettuccine, Parmesan und Büffelmozzarella

2.390 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, vaj, 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) 7.290 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) 7.290 Ft

## Vegetáriánus vendégeinknek

Vegetarian menu

Für unsere vegetarische Gäste

### Rántott sajt hasáburgonyával, 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) 2.290 Ft

### Sült céklás rizottó ruccolával és kecskesajttal

- Risotto with fried beetroots and goat cheese
- Risotto mit gebratener roten Rübe, Rucola und Ziegenkäse 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

- Gundel pancake 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

### Frissítő mascarpone-s, gyümölcsös pohárkrém

- Refreshing cup cream with mascarpone and fruits
- erfrischender Mascarpone-Obst-Cremebecher

990 Ft

### Gelato parade (eper, csokoládé, vanília, tejszínhab, roletti, gyümölcsök, csokoládé öntet)

- Gelato parade (strawberry, chocolate, vanilla, cream, crispy cream sticks, fruits, chocolate sauce)
- Gelatoparade (Erdbeere, Schokolade, Vanille, Sahne, Roletti, Obst, Schokoladenguss)

990 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 almálé (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

