

ÉTLAP

LEVESEK

- | | |
|--|--------|
| 1. HÁZIAS HÚSLEVES (CÉRNAMETÉLTTEL VAGY DARAGALUSKÁVAL) | 990,- |
| 2. TÁRKONYOS VADRAGULEVES BURGONYGOMBÓCCAL GAZDAGÍTVA | 1390,- |
| 3. MARHAGULYÁS CSIPETKÉVEL | 1590,- |
| 4. ERDEI GOMBAKRÉMLEVES SAJTOS PIRÍTÓSSAL | 990,- |
| 5. KONYAKOS SZILVAKRÉMLEVES TEJSZÍNHAZZAL, MANDULAFORGÁCCSAL | 990,- |

HIDEG – MELEG ELŐÉTELEK

- | | |
|---|--------|
| 6. TATÁRBEEFSTEAK | 3490,- |
| 7. VELŐS PALACSINTA RÁNTVA, TARTÁRMÁRTÁSSAL | 1190,- |
| 8. CSIRKEMELL SALÁTA PIRÍTÓSSAL | 1790,- |

HÚSÉTELEINK

- | | |
|--|--------|
| 9. ROSTON CSIRKEMELLFILÉ, SÜLT BURGONYÁVAL, ZÖLDFŰSZERES SALÁTÁVAL | 2690,- |
| 10. CSIRKEMELLFILÉ FLAMAND MÓDRA KROKETTEL
(a mellfilét vajban párolt almával tálaljuk) | 2690,- |
| 11. BROKKOLIS CSIRKEMELLCSÍKOK EGÉSZBEN SÜLT BURGONYÁVAL
(vajjas brokkoli, tejföl, reszelt sajt) | 2690,- |
| 12. SZEZÁMMAGOS CSIRKEMELLCSÍKOK ZÖLDSÉGES RIZZSEL
(a csirkemell csíkokat csípős szezámmagos panírba forgatjuk, majd kisütjük) | 2690,- |
| 13. SONKÁVAL, SAJTAL TÖLTÖTT SERTÉSKARAJ, HASÁBBURGONYÁVAL | 2690,- |
| 14. RÁNTOTT SERTÉSSZELET HASÁBBURGONYÁVAL | 2690,- |
| 15. ÓVÁRI SERTÉSSZELET HASÁBBURGONYÁVAL
(a roston sertés karajt sonkával borítjuk és sajtot olvasztunk rá) | 2690,- |
| 16. BÁNFFY SERTÉSBORDA SÜLT BURGONYÁVAL
(a natúr sertésbordát hagymán pirított velővel leöntjük, tükörtojással tálaljuk) | 2690,- |
| 17. CIGÁNYPECSENYE STEAK BURGONYÁVAL | 2690,- |
| 18. MILÁNÓI SERTÉSBORDA | 2690,- |
| 19. TŰZES BORDA STEAK BURGONYÁVAL (lila hagyma, baconszalonna, csípős paprika) | 2690,- |
| 20. TÖLTÖTT SERTÉSBORDA AVIGNONBÓL KROKETTEL
(a sertésbordát almával és aszalt szilvával töltjük, joghurtos szilvamártással tálaljuk) | 2690,- |
| 21. RÁNTOTT SAJT MAGOS BUNDÁBAN, ARANYMAZSOLÁS RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL | 2690,- |
| 22. PANKÓMORZSÁS CSIRKEMELLFILÉ MÉZES-CHILIS MÁRTOGATÓSSAL,
SÜLT BURGONYÁVAL FRISS ZÖLDSALÁTÁVAL | 2690,- |

Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak!

HALAK, VADAK

23.	FOGAS FILÉ ZÖLDFŰSZERES MÁRTÁSSAL, KROKETTEL	3690,-
24.	FOGAS FILÉ MAGOS BUNDÁBAN, RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL	3390,-
25.	SZARVASÜLT BADEN-BADEN MÓDRA KROKETTEL (a megpárolt szarvas combot aszalt-szilvás barna-mártással leöntjük, áfonya lekvárral töltött körtével tálaljuk)	3890,-
26.	VÖRÖSBOROS SZARVASPÖRKÖLT SÓS BURGONYÁVAL	2790,-
27.	VILLÁNYI SZARVASRAGU KROKETTEL (a szarvas pörköltet gombás, vörösboros barna-mártással gazdagítjuk)	2890,-

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

28.	MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL	2690,-
29.	SZINBÁD TEKERCSEK, STEAK BURGONYÁVAL (paprikás, sajtos, kolbászos, szalonnás raguval töltött sertéstekercs rántva)	2690,-
30.	EGYSZEMÉLYES GRILLTÁL PÁCOLT TARJÁVAL, ROSTON CSIRKEMELL FILÉVEL, HÁZI DEBRECENIVEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL, EGÉSZBEN SÜLT BURGONYÁVAL	2990,-
31.	BARANYAI LIBAMÁJ SÓS BURGONYÁVAL (paprika, paradicsom)	4990,-
32.	RÁNTOTT LIBAMÁJ SÜLT BURGONYÁVAL	4990,-
33.	BACONKÖPENYBE BUJTATOTT, FÜSTÖLT SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELLFILÉ TEJSZÍNES GOMBAKRÉMMÁRTÁSSAL EGÉSZBEN SÜLT BURGONYÁVAL	2790,-
34.	ÖRDÖGI BÉLSZINSZELET KROKETTEL (csípős paprika, barna-mártás)	4490,-
35.	BÉLSZINJAVA TÜKÖRTOJÁSSAL, SÜLT BURGONYÁVAL	4490,-
36.	BÉLSZINJAVA TENESSI MÓDRA, STEAK BURGONYÁVAL (a pácolt bélszínt babos, hagymás, bacon-ös raguval leöntjük)	4790,-

GYEREK ADAGOK

37.	HÚSLEVES (CÉRNAMETÉLTTEL VAGY DARAGALUSKÁVAL)	590,-
38.	HALRUDACSKÁK HASÁBBURGONYÁVAL	1190,-
39.	RÁNTOTT CSIRKEMELLFILÉ HASÁBBURGONYÁVAL	1190,-
40.	MILÁNÓI SPAGETTI	1190,-

Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak!

KÖRETEK

41. RIZS	590,-
42. HASÁBBURONYA	590,-
43. KROKETT	590,-
44. STEAK BURGONYA	590,-
45. EGÉSZBENSÜLT BURGONYA	590,-
46. GALUSKA	590,-
47. ZÖLDKÖRET	590,-

SALÁTÁK

48. SZINBÁD SALÁTA (paprika, paradicsom, uborka, almaecet, olívaolaj, sajt, fetasajt, olívaolaj)	1390,-
49. KÁPOSZTA SALÁTA	590,-
50. UBORKA SALÁTA	590,-
51. PARADICSOM SALÁTA	590,-
52. VEGYES SALÁTA	590,-
53. HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG	590,-
54. CSEMEGE UBORKA	590,-
55. ECETES PAPRIKA	590,-

DESSZERTEK

56. GESZTENYEPÜRÉ	990,-
57. GYÜMÖLCSÖS FAGYLALTKEHELY	1290,-
58. DÍÓS PALACSINTA CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL	490,-/db
59. PALACSINTÁK (kakaós, lekváros, csokis, nutellás)	350,-/db
60. HÁZIAS TÚRÓGOMBÓC TEJFÖLLEL, VAJAS MORZSÁVAL	490,-/db

KONYHAFŐNÖK: KÁRÁSZ JÓZSEF

SZINBÁD ÉTTEREM HOTEL • TEL.: 72/221-110
www.szinbadhotel.hu • info@szinbadhotel.hu

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Ételeink allergén anyagokat tartalmazhatnak!

MENU

SOUPS

- | | |
|---|--------|
| 1. HOME-MADE MEAT BROTH WITH VERMICELLI OR WHEAT DUMPLINGS | 990,- |
| 2. WILD RAGOUT SOUP WITH TARRAGON AND POTATO DUMPLINGS | 1390,- |
| 3. BEEF GULASH | 1590,- |
| 4. FOREST MUSHROOM CREAM SOUP WITH CHEESE TOAST | 990,- |
| 5. PLUM CREAM SOUP WITH BRANDY, WHIPPED CREAM AND ALMOND CRISPS | 990,- |

COLD – WARM STARTERS

- | | |
|--|--------|
| 6. BEEF TARTARE | 3490,- |
| 7. PANCAKES WITH MARROW FRIED IN BREADCRUMBS, TARTAR SAUCE | 1190,- |
| 8. CHICKEN BREAST SALAD WITH TOAST | 1790,- |

MEAT DISHES

- | | |
|--|--------|
| 9. ROASTED CHICKEN BREAST FILLET, FRENCH FRIES, SALAD WITH HERBS | 2690,- |
| 10. CHICKEN BREAST FLEMISH STYLE, POTATO CROQUETTES
(Butter braised chicken breast fillet with apple) | 2690,- |
| 11. CHICKEN BREAST STRIPS WITH BROCCOLI AND FRENCH FRIES
(buttered broccoli, sour cream, grated cheese) | 2690,- |
| 12. CHICKEN BREAST STRIPS WITH SESAME, RICE WITH VEGETABLES
(crispy chicken breast strips fried in hot sesame breadcrumbs) | 2690,- |
| 13. CHICKEN BREAST FILLET FILLED WITH HAM AND CHEESE WITH FRIES | 2690,- |
| 14. PORK CHOPS FRIED IN BREADCRUMBS, FRENCH FRIES | 2690,- |
| 15. ÓVÁRI-STYLE PORK CHOPS (with cheese and ham), FRENCH FRIES | 2690,- |
| 16. PORK RIB BÁNFFY STYLE, FRIED POTATOES
(pork rib on onion poured with roasted marrow, served with fried eggs) | 2690,- |
| 17. ROASTED PORK „GYPSY STYLE” WITH STEAK POTATOES | 2690,- |
| 18. PORK CHOP WITH SPAGHETTI MILANESE | 2690,- |
| 19. HOT RIB STEAK WITH STEAK POTATOES (red onion,bacon, hot paprika) | 2690,- |
| 20. STUFFED PORK RIB AVIGNON STLYE, POTATO CROQUETTES
(pork rib stuffed with apples and French plums, served with yoghurt and plum sauce) | 2690,- |
| 21. CRISPY FRIED CHEESE WITH GOLDEN RAISIN AND RICE | 2690,- |
| 22. BREADED CHICKEN IN PANKO CRUMB, WITH HONEY-CHILI SAUCE,
FRENCH FRIES, FRESH GREEN SALAD | 2690,- |

Our meals may contain ingredients that can cause allergic reactoins!

FISH, GAMES

23.	PIKE-PERCH FILLET WITH HERB SAUCE, POTATO CROQUETTES	3690,-
24.	BREADED PIKE-PERCH FILLET, RICE, TARTAR SAUCE	3390,-
25.	DEER ROAST BADEN-BADEN STYLE, POTATO CROQUETTES (steamed deer loin in dried plum-brown-sauce, served with pear filled with blueberry jam)	3890,-
26.	DEER STEW WITH RED WINE, BOILED POTATOES	2790,-
27.	DEER RAGOUT VILLÁNY STYLE, POTATO CROQUETTES (deer stew in brown-sauce with mushrooms and red wine)	2890,-

CHEF'S OFFERS

28.	BEEF STEW WITH DUMPLINGS	2690,-
29.	SZINBÁD ROLLS WITH STEAK POTATO (breaded pork rolls, filled with a ragout of paprika, cheese, sausage and bacon)	2690,-
30.	GRILL PLATE FOR ONE, WITH MARINATED CLOD, CHICKEN BREAST FILLET, SAUSAGES, GRILLED VEGGIES, WHOLE POTATOES	2990,-
31.	GOOSE LIVER BARANYA STYLE, BOILED POTATOES (paprika, tomato)	4990,-
32.	GOOSE LIVER FRIED IN BREADCRUMBS, BOILED POTATOES	4990,-
33.	CHICKEN BREAST FILLET STUFFED WITH SMOKED CHEESE, COVERED WITH BACON, SERVED WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE, WHOLE ROAST POTATOES	2790,-
34.	DEVIL' TENDERLOIN STEAK WITH POTATO CROQUETTES (hot paprika, brown-sauce)	4490,-
35.	TENDERLOIN WITH FRIED EGGS, FRIED POTATOES	4490,-
36.	TENDERLOIN TENESSI STYLE, STEAK POTATOES (marinated tenderloin poured with a ragout of beans, onion and bacon)	4790,-

KIDS' PORTION

37.	HOME-MADE MEAT BROTH WITH VERMICELLI OR WHEAT DUMPLINGS	590,-
38.	FISH FINGERS WITH FRENCH FRIES	1190,-
39.	BREADED CHICKEN BREAST FILLET WITH FRENCH FRIES	1190,-
40.	SPAGHETTI MILANESE	1190,-

Our meals may contain ingredients that can cause allergic reactions!

GARNISH

41. RICE	590,-
42. FRENCH FRIES	590,-
43. POTATO CROQUETTES	590,-
44. STEAK POTATO	590,-
45. WHOLE ROAST POTATOES	590,-
46. DUMPLINGS	590,-
47. VEGETABLE GARNISH	590,-

SALADS

48. SZINBÁD SALAD (paprika, tomatoes, cucumber, cheese, feta, cider vinegar, olives, olive oil)	1390,-
49. CABBAGE SALAD	590,-
50. CUCUMBER SALAD	590,-
51. TOMATO SALAD	590,-
52. MIXED SALAD	590,-
53. HOME-MADE MIXED PICKLES	590,-
54. PICKLED CUCUMBER	590,-
55. PICKLED PAPRIKA	590,-

DESSERTS

56. CHESTNUT PUREE	990,-
57. ICE CREAM BOWL WITH FRUITS	1290,-
58. PANCAKES FILLED WITH WALNUT, CHOCOLATE SAUCE	490,-/pcs
59. PANCAKES (filled with cocoa, jam, chocolate, nutella)	350,-/pcs
60. HOME-MADE COTTAGE CHEESE DUMPLINGS WITH SOUR CREAM	490,-/pcs

CHEF: JÓZSEF KÁRÁSZ

SZINBÁD RESTAURANT AND HOTEL • TEL.: 72/221-110
www.szinbadhotel.hu • info@szinbadhotel.hu

ENJOY YOUR MEAL!

Our meals may contain ingredients that can cause allergic reactions!

MENÜ

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 1. HAUSGEMACHTE FLEISCHBRÜHE (MIT FADENNUDELN ODER GRIESSNOCKERLN) | 990,- |
| 2. WILDRAGOUT-SUPPE MIT ESTRAGON UND KARTOFFELKNÖDELN | 1390,- |
| 3. RINDGULASCH MIT FLECKERL | 1590,- |
| 4. KREMIGE WALDPILZ-SUPPE MIT KÄSETOAST | 990,- |
| 5. PFLAUME-CREMESUPPE MIT COGNAC, SCHLAGSAHNE UND MANDELSPLITTER | 990,- |

KALTE – WARMER VORSPEISEN

- | | |
|--|--------|
| 6. BEEF TARTAR | 3490,- |
| 7. GEBACKENER PFANNKUCHEN MIT KNOCHENMARK, SAUCE TARTARE | 1190,- |
| 8. SALAT MIT HÜHNERBRUSTFILET UND TOAST | 1790,- |

FLEISCHGERICHTE

- | | |
|---|--------|
| 9. GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET MIT POMMES FRITTES UND GRÜNER GEWÜRZSALAT | 2690,- |
| 10. HÜHNERBRUST AUF FLÄMISCHER ART, KROKETTEN
(Hühnerbrust serviert mit in Butter gedünsteten Äpfeln) | 2690,- |
| 11. HÜHNERBRUST-STREIFEN MIT BROKKOLI, BRATKARTOFFELN
(Brokkoli mit Butter, Sauerrahm und geriebenem Käse) | 2690,- |
| 12. HÜHNERBRUST-STREIFEN MIT SESAM, GEMÜSEREIS
(gebackene Hühnerbrust-Streifen in scharfem Paniermehl mit Sesam) | 2690,- |
| 13. HÜHNERBRUSTFILET GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES FRITTES | 2690,- |
| 14. GEBACKENE SCHWEINEKOTELETT, POMMES FRITTES | 2690,- |
| 15. SCHWEINEKOTELETT AUF ÓVARI ART
(das Kotelett wird mit Schinken und Käse überdeckt) | 2690,- |
| 16. SCHWEINEBRATEN AUF BÁNFFY ART, POMMES FRITTES
(Schweinefleisch Rippe mit geröstetem Knochenmark und Zwiebeln darauf, serviert mit Spiegelei) | 2690,- |
| 17. ZIGEUNERBRATEN MIT STEAK KARTOFFELN | 2690,- |
| 18. SPAGHETTI MILANESE MIT RIPPCHEN | 2690,- |
| 19. HEISSES RIB-STEAK MIT STEAKKARTOFFELN
(Rote Zwiebeln, Speck, scharfer Paprika) | 2690,- |
| 20. GEFÜLLTE SCHWEINEFLEISCH RIPPE AUF AVIGNON ART, KROKETTEN
(Schweinefleisch Rippe gefüllt mit Äpfeln und französischen Pflaumen, serviert mit Joghurt-Pflaumen Sosse) | 2690,- |
| 21. IN KERNE GEBACKENE KÄSE, REIS MIT ROSINEN UND SAUCE TARTARE | 2690,- |
| 22. IN PANCO BRÖSEL GEBACKENER HÄNCHENFILET MIT POMMES FRITTES, FRISCHER SALAT UND HONIG-CHILI DIP | 2690,- |

Unsere Gerichte können Allergene Zutaten enthalten!

FISCH- UND WILDGERICHTE

23.	ZANDERFILET MIT GRÜNER GEWÜRZ SOSSE, KROKETTEN	3690,-
24.	IN KERNE GEBACKENE ZANDERFILET MIT REIS UND SAUCE TARTARE	3390,-
25.	HIRSCHBRATEN AUF BADEN-BADENER ART, KROKETTEN (Gedämpfter Hirschoberschenkel in Brauner –Sosse mit Backpflaumen, serviert mit Birnen, gefüllt mit Heidelbeer-Konfitüre)	3890,-
26.	HIRSCHPÖRKÖLT MIT ROTWEIN UND SALZKARTOFFELN	2790,-
27.	VILLANYER HIRSCHRAGOUT MIT KROKETTEN (Hirschpörkölt in Brauner-Soße mit Pilz und Rotwein)	2890,-

ANGEBOT DES CHEFKOCHS

28.	RINDPÖRKÖLT MIT NOCKERLN	2690,-
29.	SZINBÁD ROLLEN, MIT STEAK KARTOFFELN (gebratenes Schweinefleisch-rollen gefüllt mit einem Ragout aus Paprika, Käse, Wurst und Speck)	2690,-
30.	GRILL PLATTE FÜR EIN PERSON MIT MARINIERTES SCHWEINEKOTELETT, GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET, WURST, GEBRATENES GEMÜSE, GANZEN BRATKARTOFFELN	2990,-
31.	GÄNSELEBER AUS DER REGION BARANYA MIT SALZKARTOFFELN (Paprika, Tomaten)	4990,-
32.	GEBACKENE GÄNSELEBER MIT POMMES FRITTES	4990,-
33.	HÜHNERBRUSTFILET IN BACON, GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM KÄSE, SERVIERT MIT CREMIGER PILZ-SOSSE UND GANZEN BRATKARTOFFELN	2790,-
34.	„TEUFEL“ LENDENBRATEN MIT KROKETTEN (Scharfer Paprika, Brauner-Sosse)	4490,-
35.	LENDENSTEAK MIT SPIEGLEI UND POMMES FRITTES	4490,-
36.	LENDENSTEAK AUF TENESSI ART MIT STEAK KARTOFFELN (gebeiztes Steak übergossen mit Ragout aus Bohnen, Zwiebeln und Bacon)	4790,-

KINDER PORTION

37.	HAUSGEMACHTE FLEISCHBRÜHE (MIT FADENNUDELN ODER GRIESSNOCKERLN)	590,-
38.	FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITTES	1190,-
39.	GEBACKENE HÜHNERBRUSTFILET MIT POMMES FRITTES	1190,-
40.	SPAGHETTI MILANESE	1190,-

Unsere Gerichte können Allergene Zutaten enthalten!

BEILAGEN

41. REIS	590,-
42. POMMES FRITTES	590,-
43. KARTOFFELKROKETTEN	590,-
44. STEAK KARTOFFELN	590,-
45. BRATKARTOFFELN	590,-
46. NOCKERLN	590,-
47. GRÜNE GARNIEREN	590,-

SALATS

48. SZINBÁD SALAT (Paprika, Tomaten, Gurken, Käse, Apfelessig, Oliven, Olivenöl)	1390,-
49. KRAUTSALAT	590,-
50. GURKENSALAT	590,-
51. TOMATENSALAT	590,-
52. GEMISCHTER SALAT	590,-
53. HAUSGEMACHTES GEMISCHTES SAUERGEMÜSE	590,-
54. EINGELEGTE GURKEN	590,-
55. EINGELEGTE PAPRIKA	590,-

DESSERTS

56. MARONEN PÜREE	990,-
57. EISBECHER MIT FRÜCHTEN	1290,-
58. PALATSCHINKEN MI WALNUSS, SCHOKOLADENSOSSE	490,-/Stück
59. PALATSCHINKEN (mit Kakao, Marmelade, Schokolade, Nutella)	350,-/Stück
60. HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL MIT SAUERRAHM	490,-/Stück

CHEF: JÓZSEF KÁRÁSZ

SZINBÁD RESTAURANT UND HOTEL • TEL.: 72/221-110
www.szinbadhotel.hu • info@szinbadhotel.hu

GUTEN APPETIT!

Unsere Gerichte können Allergene Zutaten enthalten!

ITALLAP

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITALOK/SOFT DRINKS

COLA	0.25 l	390,-
COLA LIGHT	0.25 l	390,-
TONIC	0.25 l	390,-
GINGER ALLE	0.25 l	390,-
SCHWEPES NARANCS	0.25 l	390,-
ÁSVÁNYVÍZ SAVAS/MENTES	0.33 l	350,-
ÁSVÁNYVÍZ SAVAS/MENTES	0.75 l	590,-
LIMONÁDÉ /Több ízben/	0.5 l	690,-
SZÓDAVÍZ	1 dl	80,-

NEKTÁROK/JUICE

	0.1 l	
NARANCS 100%	140,-	
ALMA 100%	140,-	
ŐSZIBARACK 50%	140,-	
EPER 50%	140,-	
KÖRTE 50%	140,-	
FEKETE RIBIZLI 25%	140,-	
ICE TEA	140,-	

CSAPOLT SÖR/DRAUGHT BEER

GÖSSER	0.2 l	330,-
	0.3 l	490,-
	0.5 l	790,-

PALACKOZOTT SÖRÖK/BOTTLED BEER

HEINEKEN	0.33 l	590,-
HEINEKEN ALKOHOLMENTES	0.33 l	590,-
PÉCSI SZALON	0.33 l	490,-
SZALON BARNA	0.5 l	590,-
SOPRONI	0.5 l	590,-
BÚZASÖR (Edelweiss)	0.5 l	850,-
GÖSSER NATURZITRONE 0%, 2%	0.33 l	590,-

SZESZES ITALOK-PÁLINKÁK/SCHNAPPS

	2 cl	4 cl
VILMOSKÖRTE	390,-	790,-
FÜTYÜLŐS BARACK	390,-	790,-

NEMESPÁLINKÁK -PANYOLAI

	2 cl	4 cl
ARANYALMA 38%	650,-	1300,-
KAJSZIBARACK 40%	650,-	1300,-
ELIXÍR BIRSALMA 40%	650,-	1300,-
ELIXÍR FEKETE CSER. 42%	650,-	1300,-
ELIXÍR SZATMÁRI SZILVA 45%	650,-	1300,-
SQ FÜRTÖS MEGGY 52%	650,-	1300,-
SQ VILMOSKÖRTE 52%	650,-	1300,-

KONYAKOK-BRANDY

	2 cl	4 cl
NAPOLEON	390,-	790,-
METAXA	390,-	790,-
HENNESSY VS	690,-	1390,-

WHISKY

	2 cl	4 cl
JIM BEAM	390,-	790,-
BALLANTINES	390,-	790,-
JOHNNIE WALKER	390,-	790,-
JACK DANIEL'S	490,-	990,-
CHIVAS REGAL	590,-	1190,-

LIKŐRÖK RÖVIDITALOK/LIQUOR

	2 cl	4 cl	10 cl
GORDON'S GIN	390,-	790,-	
BAILEY'S	390,-	790,-	
AMORETTO	390,-	790,-	
TEQUILA	390,-	790,-	
BACARDI	390,-	790,-	
OUZO	390,-	790,-	
MARTINI			790,-
CAMPARI			1190,-
UNICUM	390,-	790,-	
JÄGERMEISTER	390,-	790,-	

VODKÁK

	2 cl	4 cl
SMIRNOFF	390,-	790,-
FINNLANDIA	390,-	790,-

POLGÁR PINCÉSZET BORAI

FOLYÓBOROK/WINES

	1 l	1 dl
SIKLÓSI OLASZRIZLING (száraz)	2800,-	280,-
VILLÁNYI KÉKOPORTÓ (száraz)	2800,-	280,-
VILLÁNYI ROSÉ (száraz)	2800,-	280,-
SÁRGAMUSKOTÁLY (félédes, VARGA PINCÉSZET)	2800,-	280,-

PALACKOZOTT FEHÉRBOROK/BOTTLED WHITE WINES

	0.75 l
VILLÁNYI NEMES FEHÉR (száraz)	3590,-
VILLÁNYI CHARDONAY CUVÉE (száraz)	3590,-
VILLÁNYI EZÜSTHÁRS (félédes)	3590,-

PALACKOZOTT VÖRÖSBOROK/BOTTLED RED WINES

	0.75 l
VILLÁNYI ROSE (száraz)	3590,-
VILLÁNYI KÉKOPORTÓ (száraz)	3590,-
VILLÁNYI RUBIN CUVÉE (száraz)	3890,-
VILLÁNYI BIRTOK CUVÉE (száraz)	3590,-
VILLÁNYI MERLOT (száraz)	4890,-
VILLÁNYI CABERNET SAUVIGNON (száraz)	4890,-

PEZSGŐK/CHAMPAGNE

BB PEZSGŐK (száraz, félszáraz, édes, muskotályos)	2990,-
HENKEL TROCKEN (száraz)	3990,-
ASTI CINZANO	4990,-

KÁVÉK/COFFE – TEÁK/TEES

ESPRESSO	390,-
HOSSZÚ KÁVÉ	390,-
CAPPUCINO	490,-
LATTE MACCHIATO	590,-
TEA (KÜL. ÍZEK)	490,-