



## ***Kedves Vendégünk!***

***Üdvözöljük Önt a Flamingó Étteremben!***

***Az étlapunkon feltüntetett árak a köretek árát és az Áfát tartalmazzák. A számla végösszege a szervizdíjat nem tartalmazza.***

***Jó étvágyat kívánunk!***

***Ósze Attila***  
üzletvezető

***Kundi Norbert***  
konyhafőnök

## ***Liebe Gäste!***

***Wir begrüßen Sie in unserem Flamingo Restaurant!***

***Die Preise die Beilagen und Mvst. imbegriffen.***

***Guten Appetit!***

***Ósze Attila***  
Direktor

***Kundi Norbert***  
Chef





## **Szezonális ajánlataink - Saisonal Angebot**

**Hideg joghurtos málnakrém leves**  
**Kalte Himbeerenyoghurtsuppe**

**390,-**

**Tárkonyos borjúragu leves**  
**Kalbsragout Suppe mit Estragon**

**790,-**

**Túrós csusza szalonnapörccel**  
**Topfenfleckerl mit Grammeln**

**1.090,-**

**Ropogósra sült kacs**a párolt káposztával, hagymás törtburgonyával  
**Knusprige Ente** (halbe Ente mit Zwiebel-Stampfkartoffeln und gedünstetem Kraut)

**2.890,-**

**Erdélyi fatányéros** hasáburgonyával, vegyes salátával  
**Holzplatte nach „Erdély” Art** mit gemischte Salat und Pommes

**2.290,-**

**Bélszínszeletek Budapest módra vegyes körettel**

(Bélszínszeletek libamájjal, gombával, lecsós raguval)

**Lendenschnitte nach „Budapest” Art**

(mit Gänseleber, Pilz, Letscho)

**3.690,-**

**Borjú szelet Kedvessy módra**

(libamájjal, grillezett gombával, kapros paprikaszósszal, galuskával)

**Kalbsbraten nach „Kedvessy” Art**

(mit am Rost gebratener Gänseleber, Pilz, Paprikarahmsosse mit Dill, dazu Nockerln)

**2.490,-**

**Borjú bécsi** hasáburgonyával

**Wiener Schnizel** vom Kalb, mit Pommes

**1.890,-**



**Pikáns csirkesteak** fűszeres sültburgonyával  
**Pikante Hühnersteak** mit Würzige-Bratkartoffeln

**1.690,-**

**Saslik** fűszeres sültburgonyával és Barbecue szósszal  
**Saslik** mit Würzige-Bratkartoffeln und Barbecuesosse

**1.890,-**

**Mustáros-baconos csirkenyárs** zöld salátával és hasáburgonyával  
**Hühnerspiess mit Speck und Senf** dazu Salat und Pommes

**1.690,-**

**Borsos sertés szűzérme** konyak mártással, burgnyafánkkal  
**Pfeffer-Jungfermedaillons** mit Cognacsosse dazu Kartoffelnkrapfen

**1.790,-**

**Bőrén sült fogas** fokhagymamártással, petrezselymes újbungonyával  
**Zander vom Rost** mit Knoblaussosse und Petersilienkartoffeln

**2.390,-**

**Balatoni fogas filé rántva,** rizzsel, tartármártással  
**Zander gebacken** mit Reis und Tartarsosse

**2.190,-**

**Grillezett lazacderék** Kárpát raguval, vajas burgonyával  
**Gegrillte Lachscotelettes** mit „Karpaty” ragout und Kartoffeln

**2.490,-**

**Harcsa paprikás** túrós csuszával, szalonnapörccel  
**Welsrahmpaprikasch** mit Topfenfleckerl und Grammeln

**1.990,-**

**Harcsa szelet rántva,** petrezselymes újbungonyával  
**Welsfilet gebacken** mit Petersilienkartoffeln

**1.690,-**



## **Vegyes tálak - Gemischte Platten**

### **Egy személyes tálak - Platten für ein Person**

#### **Szárnyastál**

(grillezett csirkemellszelet, grillezett libamáj, rostonsült pulykamellszelet)  
rizzsel, fűszeres-sültburgonyával

#### **Geflügelplatte**

(gegrillte Hühnerbrustschnitte, gegrillte Gänseleber, Putenbrust vom Rost)  
mit Würzige-Bratkartoffeln und Reis

**1.990,-**

#### **Sertéstál**

(gombakrémmel töltött sertés szelet, párizsi-szűz, grillkaraj) rizzsel, röstivel

#### **Schweinsplatte**

(Gebackene Schweinskarree mit Pilzcreme gefüllt, Schweinsbraten nach Pariser Art,  
gegrilltes Schweinskarree) Reis und Kartoffelnrösti

**1.890,-**

#### **Pulykalakoma**

(Cordon Bleu, párizsi szelet, rostonsült pulykamellszelet) rizzsel, hasáburgonyával

#### **Putenfestmahl**

(Cordon Bleu, Pariser Putenschnitzel, Puten vom Rost) Reis und Pommes Frites

**1.790,-**

#### **Sertés vagy szárnyas Gyrostál**

hasáburgonyával fokhagymás vagy csípős mártással, friss vegyes salátával

#### **Schwein oder Geflügel „Gyrosplatte“**

mit Pommes Frites und Knoblauch oder Pikante Sosse mit Salat

**1.490,-**

#### **Flamingó Mix**

(pulyka Cordon Bleu, párizsi sertésszűz, grillezett csirkemellfilé) rizzsel, hasáburgonyával

#### **Flamingo Mix**

(Puten Cordon Bleu, Pariser Jungfernbraten, gegrillte Hühnerbrustfilet)  
mit Pommes Frites und Reis

**1.990,-**



### **Hal-mix**

(lazacfilé roston, tintahal karikák, rántott tengerihalfilé) zöldkörettel, petrezselymes burgonyával, tartármártással

### **Gemischte Fischplatte**

(Lachsfilet vom Rost, Tintenfischringe, gebackenes Seefischfilet) mit Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln, Tartarosse

**1.990,-**

## **Két személyes tálak - Platten für zwei Personen**

### **Flamingótál**

(pulyka cordon bleu, grillezett szűzermék, gombakrémmel töltött karaj, párizsi pulykamell, rostonsült csirkemell, kolozsvári szalonna, hasáburgonya, fűszeres-sültburgonya, rizs, hagymás-törtburgonya, párolt zöldségek, gombamártás)

### **Flamingoplatte**

(Puten Cordon Bleu, gegrillte Schweinsmedaillons, Gebackene Schweinskarre mit Pilzcreme gefüllt, Pute nach Pariser Art, Hühnerbrust vom Rost, Speck „Kolossvári“ und Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis, Zwiebel-Stampfkartoffeln, gedünstetem Gemüse, Champignonsosse

**3.690,-**

### **Csülöktál**

(egész csülök, szalonnataréj, sült debreceni), zsemlegombóccal, párolt káposztával, hagymás-törtburgonyával, pecsenyesafttal, tormával

### **Knusprige Stelzeplatte**

(Eine ganze Schweinstelze, Gebratene Debreciner , Speck), Semmelknödeln, gedünstetem Kraut, Zwiebel-Stampfkartoffeln, Bratensaft, Kren

**3.690,-**

### **Családi Flamingótál**

(Leves - választható 3 fajta levesből : cérna-, palacsinta-, májgombóclevés  
Bőségtál - Cordon Bleu, gombakrémmel töltött karaj, grillezett szűzermék párizsi pulykamell, rost csirke, rántott trappistasajt, 6 féle körettel, gombamártással,) vegyes saláta

### **Familien Flamingo Festmahl**

(Suppe-aus 3 Sorten auszuwählen : Nudel-, Frittaten-, Leberknödelsuppe  
Familienplatte-Cordon Bleu, Gebackene Schweinskarre mit Pilzcreme gefüllt, gegrillte Jungfermedaillons, Pariser Putenbrust, Hühnerbrust vom Rost, gebackener Trappistenkäse, 6 Beilagen, Champignonsosse) gemischter Salat

**4.990,-**





## **Meleg és hideg előételek Warme und kalte Vorspeisen**

**Tintahal karikák** *rizzsel, tartármártással*  
**Gebackene Tintenfischringe (Kalamare)** *mit Reis und Tartarsoße*  
**1.050,-**

**Hortobágyi húsos palacsinta**  
**Fleischpalatschinken nach „Hortobagyi“ Art**  
**950,-**

**Camembert mandulás bundában**  
*rizzsel, áfonyával töltött barackkal*  
**Camembert im Mandel paniert**  
*mit Reis und Preiselbeeren in Pfirsich gefüllt*  
**1.290,-**

**Tatár Beefsteak** *pirítóssal*  
**Tatarenbeefsteak** *mit Toast*  
**1.390,-**

**Hideg libamáj zsírjában** *pirítóssal*  
**Kalte Gänseleber in eigenem Fett** *mit Toast*  
**990,-**



## **Levesek - Suppen**

### **Nagymama húsos fazeka**

*(főthússal, sárgaréppával, gombával, zöldborsóval, aprótesztával)*

### **Fleischsuppe nach Großmutter's Art im Topf serviert**

*(Fleischbrühe mit Einlage)*

**850,-**

### **Fokhagymakrémleves** *sajtos toasttal, tálkában*

### **Knoblauchcremesuppe** *mit Käse-Toastbrot in der Schüssel*

**550,-**

### **Hetedhét erdei gombaleves csészében**

### **Waldpilzsuppe in der kleine Tasse** *(7 versiedene Pilze)*

**450,-**

### **Májgombócleves tálkában**

### **Leberknödelsuppe in der Schüssel**

**590,-**

### **Húsleves** *cérnametélttel sárgaréppával, főtt hússal, tálkában*

### **Fleischbrühe** *mit Fadennudeln, gelben Karotten und Fleischstückchen in der Schüssel*

**590,-**

### **Palacsintaleves tálkában**

### **Frittatensuppe in der Schüssel**

**490,-**

### **Magyaros gulyásleves bográcsban**

### **Ungarische Gulaschsuppe im Kessel**

**950,-**

### **Szigetközi halászlé** *pontybetéttel vagy harcsával, bográcsban*

### **Fischsuppe nach "Szigetköz" Art,** *Karpfen oder Wels im Kessel*

**990,-**



## **Szárnyashúsból készült ételek Speisen aus Geflügelfleisch**

### **Borzas pulykamell**

*(tejföllel, sajttal) rizi-bizivel*

### **Putenschnitzel "Struwelpeter"**

*mit Risi-Bisi (Putenschnitzel nach "Pariser"Art mit Rahm und geriebenem Käse überzogen)*

**1.690,-**

### **Pulyka Cordon Bleu**

*hasáburgonyával*

### **Puten Cordon Bleu**

*mit Pommes Frites*

**1.790,-**

### **Kéksajttal töltött csirkemellfilé mandulás bundában**

*rizzsel, áfonyával töltött barackkal*

### **Hühnchenbrustfilet mit Blauschimmelkäse gefüllt im Mandel paniert,**

*Reis und Preiselbeeren in Pfirsich gefüllt*

**1.790,-**

### **Pulykanyárs**

*fokhagymás vitaminsalátával, hasáburgonyával*

### **Putenspiess**

*mit Knoblauch-Vitaminsalat und Pommes Frites*

**1.490,-**

### **Csirkemellfilé roston,**

*hasáburgonyával, zöldkörettel*

### **Hühnerbrustfilet vom Rost**

*mit Pommes Frites und Gemüsebeilage*

**1.490,-**



**Csirkemellfilé bacon szalonnába csomagolva, spárgával töltve,**  
*sajtmártással krokettel*

**Hühnchenbrustfilet mit "Bacon" Speck Mantel, Spargel gefüllt,**  
*Käsesosse und Kroketten*

**1.790,-**

**Csirkemellfilé mandulás bundában,**

*rizzsel, grillezett gyümölcsökkel*

**Hühnchenbrustfilet in Mandeln paniert**

*mit Reis und gegrillten Früchten*

**1.550,-**

**Orosházi libamáj**

*libamáj bacon szalonnába csomagolva, tejfölös fűszeres-sültburgonyával, rántott  
hagymakarikákkal*

**Gänseleber nach „Orosházi” Art**

*Gänseleber im Speckmantel mit Würzige-Bratkartoffeln, Sauerrahm und gebackenen  
Zwiebelringen*

**2.990,-**

**Rostonsült libamáj**

*tokajis áfonyával, burgonyafánkkal*

**Gegrillte Gänseleber**

*mit Tokajer-Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen*

**2.890,-**

**Csirke vagy pulykamellfilé bundázva**

*kívánság szerinti körettel*

**Hühner oder Putenfilet paniert**

*mit Beilage nach wahl*

**1.490,-**





## **Sertéshúsból készült ételek Speisen aus Schweinsfleisch**

**Gombakrémmel töltött sertésszelet** fűszeres-sültburgonyával  
**Gebackene Schweinskarree mit Pilzcreme gefüllt** und Würzige-Bratkartoffeln  
**1.550,-**

**Sertés Cordon Bleu** hasáburgonyával  
**Cordon Bleu vom Schwein** mit Pommes Frites  
**1.790,-**

**Cigánypecsenye** kolozsvári szalonnával, hagymás-törtburgonyával  
**Zigeunerbraten nach „Kolozsvári” Art** mit Speck und Zwiebel-Stampfkartoffeln  
**1.590,-**

**Szűzérme borsmártással,** burgonyafánkkal  
**Jungfernmedaillons in Pfeffersosse** mit Kartoffelnkrappen  
**1.690,-**

**“Szindbád” pecsenyéje**  
(sertésszűz bacon szalonnában) burgonyaröstivel, zöldkörettel, tejszínes gombamártással, rántott  
hagymakarikákkal  
**Schweinsjungfernbraten „Szindbád”**  
mit Kartoffelrösti, Gemüsebeilage, und Pilzrahmsosse und gebackenen Zwiebelringen  
**1.790,-**

**Párizsi szűzpecsenye** hagymás-törtburgonyával  
**Pariser Jungfernbraten** mit Zwiebel-Stampfkartoffeln  
**1.590,-**

**Fokhagymás szűzpecsenye** petrezselymes burgnyával  
**Jungfernbraten mit Knoblauch** und Petersilienkartoffeln  
**1.690,-**



**Grillezett szűzermék**

*fűszervajjal, zöldkörettel, hasábburgonyával*

**Gegrillter Jungfernbraten**

*mit Kräuterbutter, Gemüsebeilage und Pommes Frites*

**1.690,-**

**Ropogós sertécsülök**

*párolt káposztával, zsemlegombóccal, pecsenyeszafittal, tormával*

**Knusprige Schweinstelze**

*mit gedünstetem Kraut, Semmelknödeln und Bratensaft, Kren*

**1.990,-**

**Sertécsülök "Pékné" módra**

*hagymás-gombás burgonyával*

**Schweinstelze nach "Pékné" art**

*mit Zwiebel-Pilze Kartoffeln*

**1.990,-**

**Rántott sertés karaj** *hasábburgonyával*

**Gebackenes Karree** *mit Pommes Frites*

**1.490,-**



## **Marhaételek**

### **Speisen aus Rindfleisch**

**Bélszín tükörtojással** hasáburgonyával  
**Beefsteak mit Spiegeleier** und Pommes Frites

**2.990,-**

**Bélszín zöldborsmártással** zöldkörettel, burgonyafánkkal  
**Beefsteak in grüner Pfeffersosse** mit Gemüsebeilage und Kartoffelnkrappen

**2.990,-**

**Bélszín Lyoni hagymával** hasáburgonyával  
**Beefsteak mit Lyoner Zwiebel** und Pommes Frites

**2.990,-**

**Erdei gombás bélszínsteak** burgonyafánkkal, zöldkörettel  
**Beefsteak mit Waldpilz-ragout** und Kartoffelnkrappen, Gemüsebeilage

**3.390,-**

**Marhapörkölt** házigaluskával  
**Rindsgulasch** mit Hausnockerln

**1.290,-**

**Marhaszelet kapormártással** hagymás törtburgonyával, zöldkörettel  
**Wiener Tafelspitz mit Dillsosse** und Zwiebel-Stampfkartoffeln, Gemüsebeilage

**1.490,-**

**Marhaszelet burgundi mártással** burgonyafánkkal, grillezett körtével  
**Gekohte Rindsschnitte mit Burgunder Sosse** und gegrillte Birne

**1.490,-**





## **Kímélő és vegetáriánusételek Verträglich und Vegetarische Speisen**

### **Salátatál**

*(kapos-, fokhagymás-, ezersziget dressing kívánság szerint)*

### **Salatteller**

*(nach eigener Wahl: Dill-, Knoblauch-, Picante Sosse)*

**850,-**

### **Fitness saláta grillezett pulykacsíkkal**

### **Fitness-salat mit Gegrillte Putenstreifen**

**1.590,-**

### **Rántott trappistasajt rizzsel, tartármártással**

### **Gebackener Trappistenkäse mit Reis und Tartarsosse**

**1.290,-**

### **Rántott gomba rizzsel, tartármártással**

### **Gebackene Pilze mit Reis und Tartarsosse**

**950,-**

### **Tojásos galuska fejes salátával**

### **Eiernockerl mit Kopfsalat**

**950,-**

### **Vegetáriánus lakoma**

*(grillezett sajt, rántott karfiol, rántott sajt, grillezett zöldségek) rizzs, tartármártással*

### **Vegetarisches Festmahl**

*(gegrillte Käse, gebackenem Karfiol gebackenem Käse und gegrillte Gemüse) Reis, Tartarsosse*

**1.290,-**



## **Halételek**

### **Speisen aus Fischen**

#### **Rostonsült vegyes haltál**

(pangasius, tengerihal, lazacfilé) csőben sült zöldségekkel

#### **Gegrillte Fischplatte**

(Pangasius, Seefisch, Lachs) Gemüse mit Gratinsauce überzogen, im Rohr gebraten

**1.690,-**

#### **Rostonsült pangasius** paprikamártással, túrós csuszával

**Pangasius vom Rost** mit Paprikarahmsosse und Topfenfleckerl mit Grammeln

**1.490,-**

#### **Pangasius szeletek rántva** petrezselymes burgonyával, tartármártással

**Gebackenes Pangasius** mit Petersilienkartoffeln und Tartarsosse

**1.490,-**

#### **Tengeri halfilé rántva**, rizzsel, tartármártással

**Seefischfilet gebacken** mit Reis und Tartarsosse

**1.590,-**

#### **Fokhagymás tengeri halfilé** petrezselymes burgonyával, zöldkörettel

**Seefischfilet mit Knoblauch**, Petersilienkartoffeln und Gemüsebeilage

**1.590,-**

#### **Rostonsült tengeri halfilé**

petrezselymes burgonyával, zöldkörettel, kapormártással

#### **Seefischfilet am Rost gebraten**

mit Petersilienkartoffeln, Gemüsebeilage und Dillsosse

**1.590,-**

#### **Rostonsült lazac steak** grillezett zöldséggel

**Lachssteak vom Rost** mit Gegrillte Gemüsebeilage

**1.990,-**





## **Kisadag ételek Kleine Portionen**

**Pulyka Cordon Bleu** hasáburgonyával

**Puten Cordon Bleu** mit Pommes Frites

**1.290,-**

**Rántott karaj** hasáburgonyával

**Gebackenes Karree** mit Pommes Frites

**1.190,-**

**Párizsi pulykamellfilé** rizzsel

**Pariser Putenfilet** mit Reis

**1.190,-**

**Rántott csirkemellfilé** burgonyapürével

**Gebackenes Hühnerbrustfilet** mit Kartoffelpüree

**1.190,-**



## **Desszertek**

## **Desserts**

*Házi túrós rétes vaníliaöntettel*  
**Hausgemachte Topfenstrudel** mit Vanilie Sosse  
**550,-**

*Házi meggyes rétes*  
**Hausgemachte Sauerkirschenstrudel**  
**490,-**

*Forró málna vanília fagylalttal*  
**Heisse Liebe** (heisse Himbeeren mit Vanilleeis)  
**590,-**

**Gundel palacsinta**  
**“Gundel” Palatschinken** (mit Nuss gefüllt und Schokososse)  
**590,-**

*Gesztenyével töltött palacsinta áfonyával*  
**Mit Kastanien gefüllte Palatschinken, Preiselbeeren**  
**590,-**

**Fagyis palacsinta** (választható fagylalattal)  
**Eispalatschinken** (Eis nach Wahl)  
**590,-**

**Somlói galuska**  
**Schomlauer Nockerln**  
**550,-**



**Gesztenyepüré**  
**Kastanienpüree** mit Schlagobers

**490,-**

**Palacsinta kívánság szerint** (túrós, ízes, kakaós, nutellás)  
**Palatschinken** (nach eigener Wahl: Topfen, Marmalade, Schokolade, Haselnuss creme)

**390,-**





## **ITALOK - GETRÄNKE - DRINKS**

### **PÁRLATOK - SPIRITUOSEN - SPIRITS**

|   |                             |             |                |
|---|-----------------------------|-------------|----------------|
| <b>Barack</b>   | <b>Apricosengeist</b>       | <b>4 cl</b> | <b>290,-</b>   |
| <b>Cseresznye</b>   | <b>Kirschgeis</b>           | <b>4 cl</b> | <b>290,-</b>   |
| <b>Vilmoskörte</b>  | <b>Williams Birnenbrand</b> | <b>4 cl</b> | <b>490,-</b>   |
| <b>Slivovitz</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>490,-</b>   |
| <b>Unicum</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>490,-</b>   |
| <b>Jägermeister</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Napoleon brandy</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>350,-</b>   |
| <b>Metaxa*****</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>650,-</b>   |
| <b>Martell</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>1.000,-</b> |
| <b>Chivas Regal</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>990,-</b>   |
| <b>Johnny Walker</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Ballantines</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Grands whisky</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Jim Beam</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>690,-</b>   |
| <b>Garrone Cherry</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>250,-</b>   |
| <b>Baileys</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Malibu</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>500,-</b>   |
| <b>Finlandia vodka</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>490,-</b>   |
| <b>Gordon Gin</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Baccardi</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Ouzo</b>   |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Tequila</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <b>Fütyülős barack</b>  |                             | <b>4 cl</b> | <b>590,-</b>   |
| <i>3-féle ízben (barack, mézes-barack, mézes-málna)</i>               |                             |             |                |
| <i>drei schmack (aprikosengeist, honig-aprikose, honig-himbeeren)</i> |                             |             |                |
| <b>Ágyas (Bolyhos) barack pálinka</b>                                 |                             | <b>4 cl</b> | <b>990,-</b>   |



## **CSAPOLT SÖRÖK - BIERE - DRAUGHT BEER**

|               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| <b>Gösser</b> | <b>0,3 l</b> | <b>350,-</b> |
| <b>Gösser</b> | <b>0,5 l</b> | <b>490,-</b> |

## **ÜVEGES SÖRÖK - BIERE - BOTTLED BEER**

|                  |               |              |
|------------------|---------------|--------------|
| <b>Budweiser</b> | <b>0,33 ü</b> | <b>490,-</b> |
| <b>Heineken</b>  | <b>0,33 ü</b> | <b>450,-</b> |

|                |              |              |
|----------------|--------------|--------------|
| <b>Soproni</b> | <b>0,5 ü</b> | <b>290,-</b> |
| <b>Borsodi</b> | <b>0,5 ü</b> | <b>290,-</b> |

|                           |              |              |
|---------------------------|--------------|--------------|
| <b>Gösser</b>             | <b>0,5 ü</b> | <b>460,-</b> |
| <b>Gösser Bock, Lemon</b> | <b>0,5 ü</b> | <b>490,-</b> |
| <b>Löwenweiße</b>         | <b>0,5 ü</b> | <b>590,-</b> |

|                                   |               |              |
|-----------------------------------|---------------|--------------|
| <b>Gösser (alk.mentes)</b>        | <b>0,5 ü</b>  | <b>460,-</b> |
| <b>Stella Artois (alk.mentes)</b> | <b>0,33 ü</b> | <b>390,-</b> |

## **VERMUTHOK - WERMUTHWEINE - WERMOUTH**

|                |               |              |
|----------------|---------------|--------------|
| <b>Martini</b> | <b>1 dl</b>   | <b>490,-</b> |
| <b>Campari</b> | <b>0,5 dl</b> | <b>590,-</b> |

## **PEZSGŐK - SEKT - SHAMPAGNE**

|               |               |                |
|---------------|---------------|----------------|
| <b>Törley</b> | <b>0,2 l</b>  | <b>1.000,-</b> |
| <b>Törley</b> | <b>0,75 l</b> | <b>2.500,-</b> |



**KÁVÉ - KAFFE - COFFEE**  
**FRISSÍTŐK - ERFRISCHUNGSGETRÄNKE**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <i>Mokka (espresso) tejszínnel</i> | <b>250,-</b> |
| <i>Mokka (groß) tejszínnel</i>     | <b>320,-</b> |
| <i>Melange</i>                     | <b>330,-</b> |
| <i>Capuccino</i>                   | <b>390,-</b> |
| <i>Macciatto Latte</i>             | <b>390,-</b> |
| <i>Ír kávé (Irish Caffee)</i>      | <b>690,-</b> |
| <br>                               |              |
| <i>Tea (Tee) citrommal</i>         | <b>250,-</b> |
| <br>                               |              |
| <i>Frappé</i>                      | <b>350,-</b> |
| <i>Choco Cream</i>                 | <b>350,-</b> |
| <i>Hot Fruit</i>                   | <b>350,-</b> |

**FRISSÍTŐK - ERFRISCHUNGSGETRÄNKE**

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <i>Fanta, Cola, Cola light, Sprite</i> | <b>0,3 l</b> | <b>300,-</b> |
| <i>Fanta, Cola, Cola light, Sprite</i> | <b>0,5 l</b> | <b>500,-</b> |
| <br>                                   |              |              |
| <i>Narancs Juice (100%)</i>            | <b>0,3 l</b> | <b>330,-</b> |
| <i>Narancs Juice (100%)</i>            | <b>0,5 l</b> | <b>550,-</b> |
| <i>Almalé (Apfelsaft)</i>              | <b>0,3 l</b> | <b>290,-</b> |
| <i>Almalé (Apfelsaft)</i>              | <b>0,5 l</b> | <b>480,-</b> |
| <i>Őszilé (Pfirsichsaft)</i>           | <b>0,3 l</b> | <b>290,-</b> |
| <i>Őszilé (Pfirsichsaft)</i>           | <b>0,5 l</b> | <b>480,-</b> |



## ÜVEGES ÜDITŐK - FLASCHE - BOTTLED

|                                    |               |              |
|------------------------------------|---------------|--------------|
| <i>Ásványvíz (Mineralwasser)</i>   | <i>0,25 l</i> | <i>220,-</i> |
| <i>Jeges Tea</i>                   | <i>0,25 l</i> | <i>290,-</i> |
| <i>Cappy</i>                       | <i>0,2 l</i>  | <i>330,-</i> |
| <i>Coca Cola, Cola light</i>       | <i>0,2 l</i>  | <i>260,-</i> |
| <i>Ginger Ale</i>                  | <i>0.2 l</i>  | <i>260,-</i> |
| <i>Fanta citrom, Kingley Tonic</i> | <i>0,2 l</i>  | <i>260,-</i> |
| <i>Traubisoda</i>                  | <i>0.2 l</i>  | <i>230,-</i> |
| <i>Almdudler</i>                   | <i>0.35 l</i> | <i>490,-</i> |
| <br>                               |               |              |
| <i>Szódavíz (Sodawasser)</i>       | <i>0,1 l</i>  | <i>70,-</i>  |

## FRÖCCSÖK - AUFGESPRITZTE ALKOHOL FREI

|                                      |              |              |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| <i>Almafröccs (Äpfelspritz)</i>      | <i>0,3 l</i> | <i>280,-</i> |
| <i>Almafröccs (Äpfelspritz)</i>      | <i>0,5 l</i> | <i>390,-</i> |
| <i>Ősziléfröccs (Pfirsichspritz)</i> | <i>0,3 l</i> | <i>280,-</i> |
| <i>Ősziléfröccs (Pfirsichspritz)</i> | <i>0,5 l</i> | <i>390,-</i> |
| <i>Narancs Juice fröccs (Spritz)</i> | <i>0,3 l</i> | <i>290,-</i> |
| <i>Narancs Juice fröccs (Spritz)</i> | <i>0,5 l</i> | <i>420,-</i> |
| <br>                                 |              |              |
| <i>Cola, Cola lightfröccs</i>        | <i>0,3 l</i> | <i>270,-</i> |
| <i>Cola, Cola lightfröccs</i>        | <i>0,5 l</i> | <i>390,-</i> |
| <i>Fanta, Spritefröccs</i>           | <i>0,3 l</i> | <i>270,-</i> |
| <i>Fanta, Spritefröccs</i>           | <i>0,5 l</i> | <i>390,-</i> |
| <i>Spéci</i>                         | <i>0,3 l</i> | <i>300,-</i> |
| <i>Spéci</i>                         | <i>0,5 l</i> | <i>500,-</i> |



## **BOROK - WEIN - WINE**

### **FEHÉRBOR - WEIßWEIN - WHITE WINE**

|  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>Forraltbor fehér</b>                          | <b>2 dl</b>                                     | <b>290,-</b>   |
| <b>Délibaltoni Szürkebarát</b> (félédes) halbsüß | <b>0,75 l</b>                                   | <b>1.300,-</b> |
| <b>Rajnai Olaszrizling</b> (száraz) trocken      | <b>1 dl</b>                                     | <b>180,-</b>   |
| <b>Délibaltoni Szürkebarát</b> (félédes) halbsüß | <b>1 dl</b>                                     | <b>180,-</b>   |
| <b>Hosszúlépés</b>                               | <b>Spritz 2 dl Sodawasser und 1 dl weißwein</b> | <b>280,-</b>   |
| <b>Fehér nagyfröccs</b>                          | <b>Spritz 1 dl Sodawasser und 2 dl weißwein</b> | <b>390,-</b>   |
| <b>Fehér kisfröccs</b>                           | <b>Spritz 1 dl Sodawasser und 1 dl weißwein</b> | <b>220,-</b>   |

### **VÖRÖSBOR - ROTWEIN - RED WINE**

|                                    |  |              |
|------------------------------------|--|--------------|
| <b>Forraltbor vörös</b>            | <b>2 dl</b>                                    | <b>320,-</b> |
| <b>Szekszárdi Kékfrankos</b>       | <b>1 dl</b>                                    | <b>190,-</b> |
| <b>Tolnai Kékfrankos</b>           | <b>1 dl</b>                                    | <b>190,-</b> |
| <b>Vadász</b> (2 dl bor 1 dl Cola) |  | <b>440,-</b> |
| <b>Hosszúlépés</b>                 | <b>Spritz 2 dl Sodawasser und 1 dl Rotwein</b> | <b>290,-</b> |
| <b>Egri nagyfröccs</b>             | <b>Spritz 1 dl Sodawasser und 2 dl Rotwein</b> | <b>410,-</b> |
| <b>Egri kisfröccs</b>              | <b>Spritz 1 dl Sodawasser und 1 dl Rotwein</b> | <b>220,-</b> |

