



HISTORY



The story of Anna Café is inseparable from the vibrant pulse of Váci utca, the iconic promenade of Pest. Here, in the capital's most fashionable avenue, the city's heartbeat quickens—where elegance meets everyday life, and where for generations, artists, celebrities, and yes, even a few colourful rogues came not only to see, but to be seen.

At either end of this celebrated boulevard stand the two cafés that carry Anna's name. Anna Café 1 marks the site of the former northern gate to Vác, while Anna Café 2 stands just where the medieval city walls once loomed over Old Pest.

As you stroll along the street, the past whispers through every doorway and stone. You'll pass one of Europe's oldest flower shops, see where the city's first hotel installed a "shower" (an odd invention hoisted high above), and even stand where then child prodigy Franz Liszt gave his first performance. Through it all, Anna Café has stood, bearing witness to history.

ANNA CAFÉ VÁCI STREET

Before the aroma of freshly brewed coffee and famous pancakes filled the air, this site was home to the Vastuskóház, or "House with Iron Logs"—named for the ornate iron sign that once swung above its door. In 1845, the great storyteller Hans Christian Andersen described it in his travel writings, forever linking this spot to European literary heritage.

By the 20th century, the café began to evolve into the Anna we know and love. It became a beloved restaurant, even introducing sandwiches (then a culinary curiosity) to the Hungarian public. Its owner was a visionary, among the first to take Hungarian wine abroad and onto the tables of Europe and America.

The 1950s ushered in Anna's first true golden age. Legendary chef János Rákóczi worked its kitchen, mentored by none other than the famed Károly Gundel. It was Rákóczi who represented Hungary at the 1958 Brussels World's Fair, where his iconic dessert: the Rákóczi-túrós, made with quark cheese and apricot jam, won hearts around the globe. It's even said to have been a favorite of Queen Elizabeth II herself.

So, sit back and take it all in. Let your coffee linger. Relish your meal. And as you soak up the spirit of Váci Street, remember that you're part of a story that has been unfolding for centuries. And as you discover the Inner City, don't forget to stop by Anna Café 2, just outside the Great Market Hall of Fővám tér.

ANNA CAFÉ BAZILIKA



ANNA CAFÉ FŐVÁM SQUARE

And what story unfolds here! From the terrace of Anna Café 2, the panorama alone is worth a visit. Just beyond your table rises the elegant span of the Freedom Bridge, arguably one of the most enchanting spots to watch the sunset in Budapest. As the day's last crimson rays dip behind Buda Castle, the city glows with quiet grandeur.

Look further across the river and you'll spot Gellért Hill, now a beloved green haven where locals and visitors alike gather to stroll, and relax. Named after Saint Gellért, one of Hungary's earliest martyrs, this hill has watched over Budapest for centuries. Nestled at its base is the grand Gellért Hotel and Spa, perhaps the most famous in the city, where art nouveau elegance meets the healing waters of Budapest's legendary baths.

And just steps from your seat lies the Great Market Hall. While its neo-Gothic majesty attracts travellers from every corner of the world, this is no mere tourist stop. It remains the place where locals come for fresh produce, choice meats, and a bit of old-fashioned bargaining with the vendors. Inside, vibrant stalls overflow with the colours and flavours of Hungarian life, under a soaring roof that has seen generations pass through.

This rich blend of old and new, local and global, makes Fővám tér truly special. It's a place where the spirit of Budapest shines: a meeting point of cultures, traditions, and stories waiting to be shared.

So, sit back, savour the moment. Enjoy your meal as the city hums around you. And when the time feels right, take a leisurely stroll down Váci Street, and maybe stop by Anna Café 1 for a drink or a pancake.



Image: Fortepan



KÁVÉK

COFFEE
KAFFEE



- 1190 Ft** | **RISTRETTO**
Ristretto | Ristretto
- 1190 Ft** | **ESZPRESSZÓ**
Espresso | Espresso
- 1190 Ft** | **ESZPRESSZÓ MACCHIATO**
Espresso Macchiato | Espresso Macchiato
- 1190 Ft** | **ESZPRESSZÓ LUNGO**
Espresso Lungo | Espresso Lungo
- 1250 Ft** | **CORTADO**
Cortado | Cortado
- 1900 Ft** | **DUPLA ESZPRESSZÓ**
Double Espresso – Doppelter Espresso
- 1700 Ft** | **AMERICANO**
Americano | Americano
- 1670 Ft** | **CAPPUCCINO**
Cappuccino | Cappuccino
- 2160 Ft** | **DUPLA CAPPUCCINO**
Double Cappuccino | Doppelter Cappuccino
- 1750 Ft** | **LATTE MACCHIATO**
Latte Macchiato | Latte Macchiato
- 1750 Ft** | **TEJESKÁVÉ**
Caffé Latte | Caffé Latte
- 2160 Ft** | **DUPLA TEJESKÁVÉ**
Double Caffé Latte | Doppelter Caffé Latte
- 2160 Ft** | **FLAT WHITE**
Flat White | Flat White
- 1700 Ft** | **FILTERKÁVÉ**
Filter coffee | Filterkaffee
- 1990 Ft** | **MATCHA LATTE**
Japán Matcha zöldtea por, tejszörém
Japanese Matcha green tea powder, milk cream
Japanisches Matcha-Grüntee-Pulver, Milchcreme

Kávénkát laktómentes tejjel és koffeinmentes kávéból is rendelhetik.
If you wish, you can also have your coffee made with lactose-free milk
and decaffeinated coffee.

Sie können Ihren Kaffee auch mit laktosefreier Milch bzw.
aus koffeinfreiem Kaffee bestellen.



Kávénkát szójatejjel és zabtejjel is elkészítjük.

Our coffees are available with soy milk and oat milk.

Sie können Ihren Kaffee auch mit Sojamilch oder Hafermilch bestellen.

+450 Ft

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.



ÍZESÍTETT KÁVÉK

FLAVOURED
COFFEE
KAFFEE MIT
SIRUP



ALKOHOLOS KÁVÉK

COFFEE
WITH ALCOHOL
KAFFEE
MIT ALKOHOL



2190 Ft

1

CSOKOLÁDÉS LATTE

Chocolate latte | Schokolade Latte

Csokoládészirup, eszpresszó, tejszínhab
Chocolate syrup, Espresso, milk-cream
Schokoladensirup, Espresso, Milchschaum

2190 Ft

2

KARAMELLÁS LATTE

Caramel latte | Karamell Latte

Karamellszirup, eszpresszó, tejszínhab
Caramel syrup, Espresso, milk-cream
Karamellsirup, Espresso, Milchschaum

2190 Ft

3

MOGYORÓS LATTE

Hazelnut latte | Haselnuss-Latte

Mogyorósirup, eszpresszó, tejszínhab
Hazelnut syrup, Espresso, milk-cream
Haselnussirup, Espresso, Milchschaum

2190 Ft

4

MARZIPÁNOS LATTE

Marzipan latte | Marzipan Latte

Marzipánszirup, eszpresszó, tejszínhab
Marzipan syrup, Espresso, milk-cream
Marzipansirup, Espresso, Milchschaum

2190 Ft

5

CUKORMENTES VANÍLIA LATTE

Sugar-free vanilla latte | Vanille-Latte ohne Zucker

Cukormentes vaníliaszirup, eszpresszó, tejszínhab
Sugar-free vanilla syrup, Espresso, milk-cream
Zuckerfreier Vanillesirup, Espresso, Milchschaum



15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

3490 Ft

6

ANNA QUEEN

Anna Queen | Anna Queen

Baileys, Amaretto, filter kávé, tejszínhab
Baileys, Amaretto, filter coffee, whipped cream
Baileys, Amaretto, Filterkaffee, Schlagsahne

3490 Ft

7

ÍR KÁVÉ

Irish coffee | Irish Coffee

Jameson, filter kávé, tejszínhab
Jameson, filter coffee, whipped cream
Jameson, Filterkaffee, Schlagsahne

3490 Ft

8

MOZART

Mozart | Mozart

Mozart csokoládélikőr, marcipánszirup, filter kávé, tejszínhab
Mozart chocolate liqueur, marzipan syrup,
filter coffee, whipped cream
Mozart Schokoladenlikör, Marzipansirup,
Filterkaffee, Schlagsahne

3490 Ft

9

COINTREAU

Cointreau | Cointreau

Cointreau likőr, narancsszirup, filter kávé, tejszínhab, narancshéj, fahéj
Cointreau Liqueur, orange syrup, filter coffee, whipped cream, orange peel,
cinnamon
Cointreau-Likör, Orangensirup, Filterkaffee, Schlagsahne, Orangenschale, Zimt

3490 Ft

KEOKE

Keoke | Keoke

Brandy, Kahlua, filter kávé, tejszínhab
Brandy, Kahlua, filter coffee, whipped cream
Brandy, Kahlua, Filterkaffee, Schlagsahne

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

Fekete tea – Black tea – Schwarzer Tee
EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST | 1990 Ft

Zöld tea – Green tea – Grüner Tee
GUNPOWDER | 1990 Ft
JÁZMIN – JASMINE – JASMIN | 1990 Ft

Valódi gyümölcs tea – Real fruit tea – Früchtetee
CARCADET PROVENCE | 1990 Ft

Herbal tea – Herbal tea – Kräutertee
KAMILLA, TISAN DU ROY, MENTHE POIVRÉE | 1990 Ft

Rooibos tea – Rooibos tea – Rooibos-Tee
CITRUS ROOIBOS | 1990 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉ | 2090 Ft
Hot chocolate | Heisse Schokolade

HÁZI GYÖMBÉRTEA | 2590 Ft
Homemade ginger tea | Hausgemachter Ingwertee

TEÁK ÉS FORRÓ ITALOK

TEA & WARM UPS
TEE & ZUM
AUFWÄRMEN



3390 Ft | ① **EPER-GRÁNÁTALMA, NARANCSLÉ, ALMALÉ**
Strawberry-pomegranate, orange juice, apple juice
Erdbeere-Granatapfel, Orangensaft, Apfelsaft

3390 Ft | ② **ÁFONYA-BANÁN, NARANCSLÉ, ALMALÉ**
Blueberry-banana, orange juice, apple juice
Blaubeer-Banane, Orangensaft, Apfelsaft

3390 Ft | ③ **MANGÓ-ANANÁSZ, NARANCSLÉ, ALMALÉ**
Mango-pineapple, orange juice, apple juice
Mango-Ananas, Orangensaft, Apfelsaft

0,2 l | 2050 Ft | ④ **FRISS ALMALÉ**
Fresh apple juice | Frischer Apfelsaft

0,2 l | 2450 Ft | **FRISS NARANCSLÉ**
Fresh orange juice | Frisch gepresster Orangensaft
0,4 l | 2890 Ft



FRISS SMOOTHIE ÉS 100% GYÜMÖLCSLÉ

FRESH SMOOTHIES
& JUICE
FRISCHE SMOOTHIES
& JUICE



REGGELI AJÁNLATUNK

BREAKFAST OFFER – FROM 9AM TO 1PM
FRÜHSTÜCKSANGEBOT VON 9 BIS 13 UHR



ANNA REGGELI

Anna breakfast | Anna-Frühstück

Avokadókrém, lazac, rántotta, zöldségek
Avocado cream, salmon, scrambled eggs, vegetables
Avocado creme, Lachs, Rührei, Gemüse

1

4890 Ft

BUDAPEST REGGELI

Budapest breakfast | Budapest-Frühstück

Tojás, bacon, kolbász, póréhagyma, zöldségek
Egg, bacon, Hungarian pork sausage, leek, vegetables
Eier, Speck, Wurst, Lauch, Gemüse

2

4490 Ft

MAGYAROS REGGELI

Hungarian breakfast | Ungarisches Frühstück

Tojás, virsli, füstölt sonka, zöldségek
Egg, pork sausage, smoked ham, vegetables
Eier, Würstchen, geräucherter Schinken, Gemüse

3

4490 Ft

VEGETÁRIÁNUS REGGELI

Vegetarian breakfast | Vegetarisches Frühstück

Tojás, paprika, póréhagyma, lilahagyma, zellerszár, zöldségek
Egg, pepper, leek, purple onion, celery, vegetables
Eier, Paprika, Lauch, rote Zwiebel, Sellerie, Gemüse

4

4390 Ft

4190 Ft

5

KONTINENTÁLIS REGGELI

Continental breakfast | Kontinentales Frühstück

Kávé vagy tea, 1 dl friss narancslé, croissant,
sonka, sajt, tojás, vaj és dzsem

Coffee or tea, 1 dl fresh orange juice, croissant,
ham, cheese, egg, butter and jam



Kaffee oder Tee, 1 dl frisch gepresster Orangensaft, Croissant,
Schinken, Käse, Eier, Butter und Marmelade

3990 Ft

6

TOJÁSKRÉMES SZENDVICS BACONNEL

Egg cream sandwich with bacon

Sandwich mit Eiercreme und Speck



4190 Ft

7

FITNESZ REGGELI

Fitness breakfast | Fitness-Frühstück

Erdei gyümölcsös görög joghurt, idénygyümölcsök, granola

Greek yogurt with forest fruits, seasonal fruits, granola
Griechischer Joghurt mit Waldfrüchten, Früchten der Saison, Müsli



4390 Ft

8

TÜKÖRTOJÁS SONKÁVAL

Ham and eggs | Spiegelei mit Schinken



3990 Ft

V

TÜKÖRTOJÁS

Fried egg | Spiegelei



SZENDVICSEK

SANDWICHES



KLUBSZENDVICS SONKÁVAL, SÜLT BURGONYÁVAL

Club Ham with French Fries | Klub Schinken mit Pommes frites

Toastkenyér, sonka, sajt, paradicsom, bacon, tejfölös majonéz
Toasted bread, with ham, cheese, tomato, bacon and sour cream mayonnaise
Toastbrot, mit Schinken, Käse, Tomaten, Speck und Sauerrahm Mayonnaise

KLUBSZENDVICS CSIRKÉVEL, SÜLT BURGONYÁVAL

Club Chicken with French Fries | Klub Hähnchen mit Pommes frites

Toastkenyér, csirke, sajt, paradicsom, tejfölös majonéz
Toasted bread, with chicken, cheese, tomato and sour cream mayonnaise
Toastbrot, mit Hähnchen, Käse, Tomaten und Sauerrahm Mayonnaise

BBQ CSIRKE

BBQ Chicken | BBQ Hähnchen

Csirkemell, BBQ szósz, cheddar sajt, bacon, lilahagyma
Chicken breast, BBQ sauce, cheddar cheese, bacon, red onion
Hähnchenbrust, BBQ-Sauce, Cheddar-Käse, Bacon, Rote Zwiebel

FÜSTÖLT LAZACOS

Smoked salmon | Räucherlachs

TONHALAS

Tuna | Thunfisch

Tonhalkrém, saláta, paradicsom, tojás, dijoni mustár, tejfölös majonéz
Tuna cream, lettuce, tomato, egg, Dijon mustard and sour cream mayonnaise
Thunfischcreme, Salat, Tomaten, Ei, Dijon-Senf und Sauerrahm Mayonnaise

1

5190 Ft



2

4790 Ft



3

5590 Ft

4

5290 Ft

4490 Ft



5

SONKÁS-SAJTOS-PARADICSOMOS-RUKKOLÁS

With ham, cheese, tomato and rocket

Schinken, Käse, Tomaten, Ruccola

Sonkás-sajtos-paradicsomos-rukkolás, tejfölös majonézzel

With ham, cheese, tomato, rocket and sour cream mayonnaise
Schinken, Käse, Tomaten, Ruccola und Sauerrahm Mayonnaise

6

MOZZARELLA SAJTOS-HÁZI PESTÓS-PARADICSOMOS

With mozzarella cheese, home-made pesto and tomato
Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Tomaten

4590 Ft



4490 Ft



7

MOZZARELLA CAPRESE

4890 Ft



8

VEGÁN FETASAJTOS-PARADICSOMOS-AVOKADÓKRÉMES

Vegan feta cheese-tomato-avocado cream

Veganer Feta-Käse-Tomaten-Avocado-Creme

2990 Ft

Extra hasábburgonya mártogatóssal

Extra french fries & dip / Extra Pommes frites & dip

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.





SALÁTÁK

SALAD
SALATE



COBB SALÁTA

Cobb salad | Cobb Salad

Jégسالáta, grillezett csirke, bacon, tojás, kéksajt, paradicsom, póréhagyma

Iceberg lettuce, grilled chicken, bacon, egg, blue cheese, tomato, leek

Eisbergsalat, gegrilltes Hähnchen, Speck, Ei, Blauschimmelkäse, Tomate, Lauch

CÉZÁR CSIRKESALÁTA

Chicken Caesar Salad | Caesar Salad mit Hähnchen

Római سالáta, Cézár dresszing, grillezett csirke parmezánnal

Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken, parmesan

Römersalat, Caesar-Dressing, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesan

KEVERT CSIRKESALÁTA

Mixed Chicken Salad | Gemischter Hähnchensalat

Friss سالáta mix, grillezett csirkemell kockák, olívaolaj, balsamecet

Fresh salad mix, grilled chicken cubes, olive oil, balsamic vinegar

Frischer gemischter Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Olivenöl, Balsamessig

4890 Ft

4

MANDARINOS-VEGÁN FETASAJTOS SALÁTA

Mandarin salad with vegan feta cheese

Salat mit Mandarinen und veganem Feta-Käse

Frizé سالáta, vegán fetasajt, mandarin, sós pörkölt mogyoró, balsamecet

Frisée salad, vegan feta cheese, mandarin, salted roasted peanuts, balsamic vinegar

Friséesalat, veganer Feta-Käse, Mandarinen, geröstete Erdnüsse (salzig), Balsamessig

5890 Ft

5

TONHALAS SALÁTA

Tuna salad | Thunfischsalat

Jégسالáta, tonhal, tojás, olíva bogyó, zöldségek, vinaigrette mártás

Iceberg lettuce, tuna, egg, olives, vegetables, vinaigrette sauce

Eisbergsalat, Thunfisch, Eier, Oliven, Gemüse, Vinaigrette

6190 Ft

6

LAZACOS SALÁTA

Salmon salad | Lachs-Salat

Friss سالáta mix, füstölt lazac, vinaigrette mártással

Fresh salad mix, smoked salmon, vinaigrette sauce

Frischer gemischter Salat, Räucherlachs, Vinaigrette

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

MELEG ÉTELEK

WARM DISHES
WARME KÜCHE

TRADITIONAL HUNGARIAN
CUISINE AVAILABLE ALL DAY

MARHAGULYÁSLEVES

Beef goulash soup | Rindergulaschsuppe

1

5190 Ft

CSIRKEPAPRIKÁS GALUSKÁVAL, TEJFÖLLEL

Chicken paprikash with dumplings and sour cream
Hähnchenpaprikasch mit Nockerln und Sauerrahm

2

5990 Ft

MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL

Beef stew with dumplings
Rindergulasch mit Nockerln

3

6790 Ft

Csemegeuborka

Pickled cucumber / Gewürzgurken

690 Ft



HOT DISHES AVAILABLE FROM 12PM

5190 Ft

4

PARADICSOMOS HÚSGOMBÓC LINGUINE

Meatballs in Tomato Sauce with Linguine
Fleischbällchen in Tomatensauce mit Linguine

5990 Ft

5

PARMEZÁNOS CSIRKEMELL SUPREME ASZALTPARADICSOMOS LIGUINEVEL

Parmesan Chicken Breast with Sun-Dried Tomato Linguine
Hähnchenbrust mit Parmesan und Linguine
mit getrockneten Tomaten

5990 Ft

6

BÉCSI SZELET CSIRKEMELLBŐL, PARMEZÁNOS BURGONYAPÜRÉVEL, CSEMEGEUBORKÁVAL

Viennese-style chicken schnitzel with Parmesan mashed
potatoes and pickles
Hähnchenbrustschnitzel Wiener Art mit Parmesan-
Kartoffelpüree und Gewürzgurken

7590 Ft

7

FÜSTÖLT BBQ OLDALAS, FÜSZERES BURGONYÁVAL ÉS COLESLAW SALÁTÁVAL

Smoked BBQ ribs with spiced potatoes and coleslaw
Geräucherte BBQ-Rippchen, gewürzte Kartoffeln und Coleslaw

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.



8490 Ft

1

PARASZTTÁL

Hungarian country platter | Ungarische Bauernplatte



8490 Ft

2

SAJTTÁL

Cheese platter | Käseplatte



13890 Ft

3

KÉTSZEMÉLYES ANNA VÁLOGATÁS

Anna selection for two | Anna-Häppchen für zwei Personen



2990 Ft

Extra hasáburgonya mártogatóssal

Extra french fries & dip / Extra Pommes frites & dip



DESSZERTEK

DESSERT NACHTISCH



2

1

3

ANNA PALACSINTA

Anna pancake | Anna-Palatschinken

Túrótöltelék, vaníliaöntet, erdei gyümölcs

Cottage cheese filling and vanilla sauce, forest fruit

Palatschinken gefüllt mit Quark und Vanillesosse, Waldfrucht

1

3990 Ft

TRIPLA CSOKOLÁDÉS PALACSINTA

Triple chocolate pancakes | Dreifache Schokoladenpfannkuchen

Roppanós fehérsokoládékrém, vanília és csokoládéöntet,
erdei gyümölcs, tejszínhab

Crunchy white chocolate cream, vanilla and chocolate sauce,
forest fruit, whipped cream.

Knusprige weiße Schokoladencreme, Vanille- und
Schokoladenüberzug, Waldfrüchte, Schlagsahne

2

4090 Ft

GYÜMÖLCSSALÁTA

Fruit salad | Fruchtsalat

Idényjellegű gyümölcsökből frissen készítve

Freshly made from seasonal fruit mix

Frisch zubereitet aus einer saisonbedingten Auswahl
an verschiedenen Obstsorten

3

3690 Ft

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

RÁKÓCZI-TÚRÓS

Don't miss our signature dessert, the renowned Rákóczi túrós,
a delightful Hungarian pastry with a rich history.
Created by János Rákóczi, a famous chef who worked across Europe
and showcased Hungarian cuisine worldwide, this dessert became
internationally celebrated after the 1958 Brussels World Fair.
It is also known as Queen Elizabeth II's favorite Hungarian sweet.
Enjoy this timeless treat crafted with tradition and excellence.

2890 Ft





- 2890 Ft | 1 **LÚDLÁB**
Rich Hungarian chocolate cake with sour cherries and silky chocolate cream.
Ungarische Schokoladentorte mit Sauerkirschen und feiner Schokoladencreme.
- 2890 Ft | 2 **FLÓDNI**
Hungarian-Jewish layered pastry with apple, walnut, poppy seed and plum jam.
Ungarisch-jüdischer Schichtkuchen mit Apfel, Walnuss, Mohn und Pflaumenmus.
- 2890 Ft | 3 **DOBOSTORTA**
Hungarian sponge layers with chocolate buttercream and a crisp caramel top.
Ungarische Biskuittorte mit Schokoladenbuttercreme und knuspriger Karameldecke.
- 2890 Ft | 4 **ESTERHÁZY-TORTA**
Traditional Hungarian walnut layer cake with a silky walnut cream.
Traditionelle ungarische Walnuss-Schichttorte mit feiner Walnusscreme.
- 2890 Ft | 5 **TOKAJI MOUSSE SZELET**
Silky Tokaji wine mousse on a light walnut sponge.
Feine Tokajer-Weinmousse auf luftigem Walnussbiskuit.
- 2890 Ft | 6 **TIRAMISU**
Classic Italian dessert with mascarpone, coffee-soaked sponge and cocoa.
Klassisches italienisches Dessert mit Mascarpone, Kaffee-Biskuit und Kakao.
- 2890 Ft | 7 **MARACUJÁS GÖMB**
Refreshing passion fruit dessert with a bright tropical flavour.
Erfrischendes Passionsfruchtdessert mit intensiv tropischer Note.
- 2890 Ft | 8 **RÉPATORTA**
Moist, gently spiced carrot cake.
Saftiger, fein gewürzter Karottenkuchen.
- 2890 Ft | 9 **SAJTORTA**
Smooth and creamy classic cheesecake.
Klassischer, fein-cremiger Käsekuchen.
- 2890 Ft | 10 **ALMÁS PITE**
Traditional apple pie with tender pastry and a generous fruit filling.
Traditioneller Apfelkuchen mit zartem Teig und reichhaltiger Fruchtfüllung.
- 2990 Ft | 11 **FEKETERIBIZLI TORTA (laktóz- és gluténmentes)**
Fruity blackcurrant cake with a fresh, delicately tart finish
(lactose-free and gluten-free).
Fruchtige Schwarze-Johannisbeer-Torte mit fein-säuerlicher Note
(laktose- und glutenfrei).
- 2990 Ft | 12 **MÁLNA PISZTÁCIA TORTA (cukor - és gluténmentes)**
Raspberry and pistachio cake with bright fruit and nutty richness
(sugar-free and gluten-free).
Himbeer-Pistazien-Torte mit fruchtiger Frische und feiner Nussnote
(zucker- und glutenfrei).
- 2890 Ft | 13 **RÁKÓCZI-TÚRÓS**
Hungarian cottage cheese tart with apricot jam and toasted meringue.
Ungarische Quarktorte mit Aprikosenkonfitüre und leicht gebräunter Baiserhaube.

Aktuális tortaválasztékunk a süteményes pultnál megtekinthető.

Our current cake selection is available indoor.
Bitte schauen Sie sich die vorrätige Auswahl in unserer Kuchentheke an!

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

HÁZI SZÖRPÖK LIMONÁDÉK

LEMONADE
HOME-MADE
REFRESHERS
GETRÄNKE AUS
HAUSGEMACHTEM
SIRUP



MÁLNA
Raspberry | Himbeere

1

0,3 | 1490 Ft
0,5 | 1890 Ft

BODZA
Elderflower | Holunderblüte

2

0,3 | 1490 Ft
0,5 | 1890 Ft

LEVENDULA
Lavender | Lavendel

3

0,3 | 1490 Ft
0,5 | 1890 Ft

CUKORMENTES MÁLNA
Sugar-free raspberry
Himbeerschorle ohne Zucker

0,3 | 1490 Ft
0,5 | 1890 Ft

0,3 | 1790 Ft
0,5 | 2090 Ft

4

KLASSZIKUS LIMONÁDÉ
Classic lemonade | Klassische Limonade

0,3 | 1790 Ft
0,5 | 2090 Ft

5

EPRES-MENTÁS LIMONÁDÉ
Strawberry-mint lemonade | Erdbeeren-Limo mit Minze

0,3 | 1790 Ft
0,5 | 2090 Ft

6

RÓZSÁS LIMONÁDÉ
Rose lemonade | Rosenlimonade

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

ÜDÍTŐK ÁSVÁNYVIZEK

SOFT DRINKS
ERFRISCHUNGS-
GETRÄNKE

MINERAL WATER
MINERALWASSER



**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO,
SPRITE ZERO, FANTA, TONIC,
GYÖMBÉR & ROZMARING**
Ginger & Rosemary

0,25 l 1190 Ft

FUZETEA
(Citrom-citromfű, őszibarack-hibiszkusz)
(Lemon-lemongrass, peach-hibiscus)
(Zitrone-Zitronengras, Pfirsich-Hibiskus)

0,25 l 1190 Ft

FEVER-TREE TONIC

0,25 l 1950 Ft

RED BULL

0,25 l 2250 Ft

ROSTOS LEVEK

Juices | Fruchtsäfte
Cappy narancs | orange | Orange 100%
Cappy alma | apple | Apfel 100%
Cappy ananász | pineapple | Ananas 51%
Cappy őszibarack | peach | Pfirsich 46%

0,25 l 1190 Ft

FRISS ALMALÉ

Fresh apple juice | Frischer Apfelsaft

0,2 l 2050 Ft
0,4 l 2600 Ft

FRISS NARANCSLÉ

Fresh orange juice | Frisch gepresster Orangensaft

0,2 l 2450 Ft
0,4 l 2890 Ft

THEODORA

(szénsavas, szénsavmentes)
(sparkling, still) | (mit und ohne Kohlensäure)

0,33 l 1020 Ft

THEODORA

(szénsavas, szénsavmentes)
(sparkling, still) | (mit und ohne Kohlensäure)

0,75 l 1900 Ft

RÖMERQUELLE

(szénsavas, szénsavmentes)
(sparkling, still) | (mit und ohne Kohlensäure)

0,33 l 1230 Ft



15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.

We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.



BORKÓSTOLÓK

WINE TASTING | WEINPROBE

3×1 dl.
5890 Ft

BORKÓSTOLÓ FEHÉRBOR

Wine tasting white wine
Weinprobe aus Weißweinsorten

Budai Sauvignon Blanc
Nyakas Budai Chardonnay
Kislaki Jánoshegy Rizling

3×1 dl.
5890 Ft

BORKÓSTOLÓ VÖRÖSBOR

Wine tasting red wine
Weinprobe aus Rotweinsorten

Bolyki Egri Bikavér
Szeleshát Szekszárdi Syrah
Kislaki Vitéz Cabernet Sauvignon

HÁZ BORA

HOUSE WINE | HAUSWEIN

0,15 | 2290 Ft

KISLAKI IRSAI OLIVÉR

0,15 | 2290 Ft

KISLAKI ROSÉ

0,15 | 2290 Ft

KISLAKI BIRTOK VÖRÖS

PEZSGŐK

CHAMPAGNE | SEKT

0,20 | 3250 Ft

HUNGARIA EXTRA DRY, ÜVEG

Hungaria Extra Dry, bottle | Hungaria Extra Dry, Flasche

0,75 | 11500 Ft

HUNGARIA EXTRA DRY, ÜVEG

Hungaria Extra Dry, bottle | Hungaria Extra Dry, Flasche

0,75 | 17950 Ft

1838 CHAMPAGNE, ÜVEG

Chardonnay-Sauvignon Blanc Cuvée
bottle | Flasche

0,75 | 17950 Ft

1838 CHAMPAGNE, ÜVEG

Rosé Cuvée
bottle | Flasche

0,2 | 2300 Ft

MONTELVINI FRIZZANTE

BOROK

WINES | WEINE



TOKAJI BOROK

Tokaj wine | Tokajer Wein

Discover the wines of Tokaj – Hungary's legendary historic wine region, celebrated worldwide for centuries

TOKAJI FURMINT

Dobogó pincészet
Dobogó winery – Kellerei Dobogó
Tokaj's signature dry white –
crisp, mineral and elegant.

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 13490 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 2950 Ft

TOKAJI ÉDES SZAMORODNI

Dobogó pincészet
Dobogó winery – Dobogó Kellerei

pohár / glass / Glas
0,1 | 2550 Ft

A naturally sweet Tokaji with ripe fruit and lively acidity.

FEHÉR

White | Weißwein

BUDAI SAUVIGNON BLANC

Nyakas pincészet
Nyakas winery – Kellerei Nyakas

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 10990 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 2490 Ft

BUDAI CHARDONNAY

Nyakas pincészet
Nyakas winery – Kellerei Nyakas

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 10990 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 2590 Ft

KISLAKI JÁNOSHEGY RIZLING

Kislaki pincészet
Kislaki winery – Kellerei Kislaki

A vibrant Balaton Riesling with citrus
and a fresh mineral finish.

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 10990 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 2490 Ft

VÖRÖS

Red | Rotwein

EGRI BIKAVÉR

Bolyki János pincészet
Bolyki János winery – Kellerei von János Bolyki
Hungary's iconic red blend –
dark fruit, spice and smooth tannins.

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 14490 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 3090 Ft

SZEKSZÁRDI SYRAH

Szeleshát szőlőbirtok
Szeleshát vineyards – Weingut Szeleshát

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 14490 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 3250 Ft

VITÉZ CABERNET SAUVIGNON

Kislaki pincészet
Kislaki winery – Kellerei Kislaki

üveg / bottle / Flasche
0,75 | 15390 Ft
pohár / glass / Glas
0,15 | 2990 Ft

1,5 dl bor vásárlása esetén sajtízeltőt adunk ajándékba.
If you order 1,5 dl wine we will serve you a complimentary cheese tasting plate.
Wenn Sie 1,5 dl Wein bestellen, bekommen Sie kostenlose Käsehäppchen dazu.

15% szervízdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages. | Wir berechnen 15% Service-Gebühr.



SÖRÖK
BEERS
BIERE

PÁLINKA
SPIRIT/SCHNAPS



PÁLINKAKÓSTOLÓ

Spirit Tasting – Schnapsverkostung

Árpád Pálinkaház / 3×2 cl.

Magyar Kajszi • Dupla Ágyas Meggy • Piros Vilmoskörte

Pálinkakóstolóhoz szalámiüzeltőt adunk ajándékba
For Palinka tasting we welcome you with salami bites.
Zur Pálinkaverkostung bieten wir gratis Salamihäppchen an.

5650 Ft

SÖRÖK

CSAPOLT SÖRÖK

Draught beers | Biere vom Fass

0,3 | 1790 Ft

0,5 | 2290 Ft

ANNA

0,25 | 1890 Ft

0,5 | 2390 Ft

HEINEKEN

ÜVEGES SÖRÖK

Bottled beers | Flaschenbiere

0,33 | 2400 Ft

CORONA

0,5 | 2450 Ft

EDELWEISS Wheat beer

0,5 | 2300 Ft

SOPRONI 1895.

0,5 | 2300 Ft

PÉCSI PRÉMIUM Dark beer

0,33 | 2350 Ft

BUDAPEST IPA

0,25 | 2700 Ft

MORT SUBITE MEGGYSÖR

Cherry beer | Kirschbier

0,33 | 1900 Ft

HEINEKEN ALKOHOLMENTES

Non-alcoholic | Alkoholfrei

0,33 | 2350 Ft

CIDER, SOMERSBY

Apple Cider Gold, Blueberries

PÁLINKA

ÁRPÁD PÁLINKAHÁZ

Prémium pálinkáink

4 cl 3690 Ft

MAGYAR KAJSZIBARACK 40% V/V

Hungarian Apricot – Ungarische Aprikosen

4 cl 3690 Ft

LEPOTICA SZILVA 40% V/V

Plum – Pflaume

4 cl 3690 Ft

PIROS VILMOSKÖRTE 40% V/V

Red Williams pear – Rothhaarige Williams Birne

4 cl 3890 Ft

IRSAI OLIVÉR SZŐLŐ 40% V/V

Grape – Traube

4 cl 3890 Ft

BÁRSONY BIRS 40% V/V

Quince – Quitte

4 cl 3890 Ft

GYÖMBÉR 40% V/V

(Ginger palinka)

4 cl 3890 Ft

ÁGYAS KAJSZIBARACK 60% V/V

Apricot pálinka aged on dried fruit

Marillenbrand auf eigenem Fruchtbett gereift

4 cl 3890 Ft

DUPLA ÁGYAS CIGÁNYMEGGY 60% V/V

Sour Cherry Palinka – Sauerkirsche Palinka

SZESZES ITALOK

SPIRITS SPIRITUOSEN



GIN / 4 cl

BEEFEATER	2250 Ft	BOMBAY	3000 Ft
BEEFEATER 24	2700 Ft	MALFY GIN ROSA	3400 Ft
BEEFEATER PINK	2700 Ft	MONKEY 47	3550 Ft
TANQUERAY	2700 Ft	MONKEY 47 SLOE	4550 Ft

KONYAK | BRANDY / 4 cl

HENNESSY V.S.	3490 Ft	ARARAT	3600 Ft
MARTELL V.S.O.P.	3350 Ft	AKHTAMAR	

RUM / 4 cl

HAVANA CLUB • 3 ÉVES	2350 Ft	CAPTAIN MORGAN	2450 Ft
HAVANA CLUB • 7 ÉVES	3500 Ft	DIPLOMATICO	3600 Ft
BACARDI SUPERIOR	2300 Ft	RESERVA	
BACARDI BLACK	2600 Ft	ZACAPA	4500 Ft
		CENTENARIO "23"	

LIKÖR | LIQUEURS | LIKÖRE / 4 cl

ZWACK UNICUM	2400 Ft	BAILEYS	2300 Ft
ZWACK UNICUM SZILVA	2400 Ft	JÄGERMEISTER	2450 Ft
ZWACK UNICUM NARANCS	2400 Ft	RAMAZZOTTI	2650 Ft
ZWACK UNICUM BARISTA	2400 Ft	SAMBUCA	
ZWACK UNICUM RISERVA	2500 Ft	COINTREAU	2350 Ft
AMARETTO DI SARONNO	2550 Ft	TUBI 60	3090 Ft

TEQUILA / 4 cl

OLMECA BLANCO	2250 Ft	OLMECA GOLD	2350 Ft
---------------	---------	-------------	---------

VERMUT / 8 cl

MARTINI	2200 Ft	CAMPARI	3050 Ft
(Bianco, Dry, Rosso, Rosato)			

VODKA / 4 cl

ABSOLUT	2250 Ft	FINLANDIA	2450 Ft
ABSOLUT ELYX	4390 Ft	CIROC	3600 Ft

WHISKY / 4 cl

BALLANTINE'S	2300 Ft	CHIVAS REGAL	2650 Ft
BALLANTINE'S	2400 Ft	12 ÉVES	
BRASIL		12 year old – 12 Jahre alt	
BALLANTINE'S	2800 Ft	CHIVAS REGAL	5590 Ft
12 ÉVES		MIZUNARA	
12 year old – 12 Jahre alt		SINGLETON	2890 Ft
DEACON	2990 Ft	12 ÉVES	
		12 year old – 12 Jahre alt	
JOHNNIE WALKER	2750 Ft	GLENLIVET	3500 Ft
RED LABEL		FOUND. RES.	
JOHNNIE WALKER	2950 Ft	JIM BEAM	2350 Ft
BLACK LABEL		JACK DANIEL'S	2550 Ft
JOHNNIE WALKER	4290 Ft	JAMESON	2450 Ft
GOLD LABEL		JAMESON	2550 Ft
TALISKER	4190 Ft	CASKMATES	
10 ÉVES		JAMESON	3500 Ft
10 year old – 10 Jahre alt		BLACK BARREL	



תפריט



MENU



ALLERGÉN



FREE WIFI

15% szervizdíjat számítunk fel az étel- és italfogyasztásra.
We charge 15% service fee for foods and beverages.
Wir berechnen 15% Service-Gebühr.

Az allergénekről felszolgálóinktól tud tájékoztatást kérni.
Please ask our waiters about information on food allergens.
Bitte informieren Sie sich über allergene Stoffe bei der Bedienung!

I. KATEGÓRIA



Üzemeltető: Fusion Befektetési Zrt.

Üzletvezető: Hegymegi Ádám
1051 Budapest, Sas utca 11. Tel.: +36 1 999 19 49

Üzletvezető: Berczi-Sánta Andrea
1051 Budapest, Váci utca 5. Tel./fax: +36 1 266 90 80

Üzletvezető: Gyurkovics Tibor
1052 Budapest, Fővám tér 6. Tel./fax: +36 1 266 28 20

www.annacafe.hu



2026.Summer.A3.3