



REGGELI KÍNÁLAT
BREAKFAST MENU

REGGELI KÍNÁLAT / BREAKFAST MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 7:00 - 12:00 ÓRÁIG / AVAILABLE EVERY DAY FROM 7:00 TO 12:00

TOJÁSÉTELEK / EGG DISHES

Fehér vagy barna toast kenyérrel /
with white or brown toast

EGGS BENEDICT

Buggyantott tojás, sonka, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, ham, spinach, Hollandaise sauce

4 900.-



EGGS ROYALE

Buggyantott tojás, lazac, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, salmon, spinach, Hollandaise sauce

5 900.-



EGGS FLORENTINE

Buggyantott tojás, paraj, hollandi mártás /
Poached eggs, spinach, Hollandaise sauce

4 200.-



HAM & EGGS 2 db / 2 pcs

2 600.-



RÁNTOTTA / OMLETT - 2 DB / ADAG

Scrambled eggs / Omelette - 2 pcs / portion

1 800.-



TÜKÖRTOJÁS / FŐTT TOJÁS / BUGGYANTOTT TOJÁS - 2 DB / ADAG

Fried eggs / Boiled eggs / Poached eggs - 2 pcs / portion

1 800.-



VÁLASZTHATÓ FELTÉTEK / OPTIONAL CONDIMENTS:

Sajt / Cheese

400.-

Gomba / Mushroom

600.-

Paprika / Bell pepper

400.-

Bacon / Bacon

800.-

Koktélparadicsom / Cherry tomato

400.-

Sült kolbász / Grilled sausage

1 000.-

Sonka / Ham

800.-

ARIA BÜFÉREGGELI /

14 900.-

ARIA BUFFET BREAKFAST

Péksütemények, felvágott- és sajtválogatás, friss zöldségek,
gyümölcsök, házi mártogatósok, választott tojásétel, kávé, tea,
gyümölcslevek, pezsgő

Various pastries, cold cuts, cheese selection, fresh vegetables, fruits,

homemade spreads, egg dish of your choice, coffee, tea, juices, sparkling wine

FRANCIA REGGELI /

3 900.-

FRENCH BREAKFAST



2 db croissant, vaj, házi lekvár, frissen facsart narancslé vagy kávé vagy tea

2 pcs croissant, butter, homemade jam, fresh orange juice or coffee or tea

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Szója
Soy



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

SKANDINÁV REGGELI / SCANDINAVIAN BREAKFAST

Tojásrántotta 2 tojásból, füstölt lazac, magvas kenyér, zöldfűszeres sajtkrém, kapribogyó, csemegeuborka, mézes mustár
Scrambled eggs (2 eggs), smoked salmon, multigrain bread, herb cream cheese, capers, pickled cucumber, honey mustard

6 500.-



MAGYAR REGGELI / BEST OF HUNGARY

Magyaros rántotta 2 tojásból, kolbász, sonka, bacon, paprika, paradicsom, pirítós
Hungarian scrambled eggs, sausage, ham, bacon, bell pepper, tomatoes, toast

6 500.-



QUINOA SALÁTA / QUINOA SALAD

Quinoa, avokádó, paraj, koktélpáradicsom, buggyantott tojás, fenyőmag, török magyoro
Quinoa, avocado, spinach, cherry tomatoes, poached egg, pine nuts, hazelnuts

6 900.-



GRANOLA, JOGHURT, GYÜMÖLCS

Granola, yoghurt, fruits

3 200.-



AMERIKAI PALACSINTA, JUHARSZIRUP

Pancake, maple syrup

3 200.-



REGGELI ITALOK / BREAKFAST DRINKS

Espresso

1 200.-

Double espresso

1 800.-

Americano

1 300.-

Cappuccino

1 800.-

Flat white

2 000.-

Café latte

2 000.-

Latte macchiato

2 000.-

Melange

2 100.-

Frappé

2 100.-

kókusz, fahéj, vanília / coconut, cinnamon, vanilla

Espresso Tonic

2 500.-

Matcha latte

2 100.-

Matcha tonic

2 600.-

Hot chocolate

2 000.-

Tea

1 500.-

Fresh orange juice - 2,5 dl

2 900.-

Irish coffee

4 900.-

Bloody Mary

4 500.-

Mimosa

4 500.-

Bellini

4 500.-

Sauska Extra Dry - sparkling wine

4 500.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Szója
Soy



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

CAFÉ LISZT SIGNATURES

WITH MATCHING MACARON



RUBY

Ketel One vodka, vanília, málna, fehér csokoládé
Ketel One vodka, vanilla, raspberry, white chocolate
Macaron: ROLLING STONES

6 500.-



EMERALD

Tanqueray Gin, bergamot, olíva, uborka, kapor, tonik
Tanqueray Gin, bergamot, olive, cucumber, dill, tonic
Macaron: ELLA FITZGERALD

6 500.-



AMBER

Ciroc Green Apple vodka, körte, menta, szóda
Ciroc Green Apple vodka, pear, mint, soda
Macaron: CHOPIN

6 500.-



ONYX

Unicum Barista, málna, kávé, tonkabab
Unicum Barista, raspberry, coffee, tonka beans
Macaron: MILES DAVIS

6 500.-

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák,
15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /
*All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT,
15% service charge will be added to your bill.*



EBÉD & VACSORA
LUNCH & DINNER

MENÜ / MENU

ELÉRHETŐ MINDEN NAP 12:00 - 22:30 ÓRÁIG / AVAILABLE EVERY DAY FROM 12:00 TO 22:30

BÁR SNACKEK / BAR SNACKS

- TENGERI SÓS BURGONYACHIPS (45 GR)

Sea salt flavored potato chips

1 900.-
- NOCELLARA OLÍVABOGYÓ (80 G)

Nocellara olives (80 g)

🍷 St. Andrea - Napbor 2024, Eger (Hungary) 3 500.-

3 500.-
- SERRANO SONKA, ASZALT PARADICSOM,
OLÍVABOGYÓ, KOVÁSZOLT KENYÉR

Serrano ham, dried tomatoes, olives, sourdough bread

🍷 Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

4 000.-

BARFOOD ELŐÉTELEK / STARTERS

- CÉZÁR SALÁTA - RÓMAI SALÁTA, CÉZÁR DRESSZING,
PARMEZÁN, FOKHAGYMÁS KRUTON

Caesar salad - Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan, crouton

🍷 Babarcsi - Sauvignon blanc 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 200.-

4 200.-
- + Píritott csirkemell / *grilled chicken breast*

+ Píritott garnéla / *grilled shrimps*

🍷 Francesco Follador - Prosecco Brut DOCG, Veneto (Italy) 5 900.-

2 800.-
3 100.-
- BIVALYMOZZARELLA CAMPANA, GAZPACHO,
MARINÁLT PARADICSOM, GRILLEZETT BÉBIKUKORICA, HÁZI FOCACCIA

Mozzarella di Bufala Campana, marinated tomato, grilled baby corn, home-made focaccia

🍷 Szijjártó Előd - Brut 2021, Etyek (Hungary) 5 500.-

5 700.-
- ANGUS TATÁR, HABANERO MAJONÉZ, MARINÁLT MANGÓ ÉS
KÍGYÓUBORKA, LYONI SHALLOT, GRILLEZETT LAPOS KENYÉR

Angus tartare, habanero mayo, marinated mango and cucumber, Lyon shallot, grilled bread

🍷 Torelló - Cava Brut Reserva 2022, Penedes (Spain) 7 500.-

5 900.-
- GRILLEZETT MAKRÉLA, ÉDESKÖMÉNY-SALÁTA, SÁFRÁNYOS AIOLI,
SAUCE VIERGE, NAPRAFORGÓMAG, KOVÁSZOLT KENYÉR

Grilled mackerel, fennel salad, saffron aioli, sauce vierge, sunflower seed, sourdough bread

🍷 Veszprémi Érseki Pincészet - Mandorla Riesling 2023, Balatonfüred (Hungary) 3 500.-

6 900.-

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.

-  Glutén
Gluten
-  Laktóz
Lactose
-  Mogyoró
Peanuts
-  Rákfélék
Shellfish
-  Hal
Fish
-  Tojás
Egg
-  Szója
Soy
-  Diófélék
Tree nuts
-  Mustár
Mustard

SPENÓTOS KECSKESAJTKROKETT, BODZÁS-CHILIS MÉZ,
SÜLTFOKHAGYMÁS AIOLI, PIRÍTOTT PISZTÁCIA
*Spinach and goat cheese croquette, elderflower and
chili flavored honey, aioli, roasted pistachio*

🍷 Pannonhalmi Főapátság - Tricollis Cuvée 2024, Pannonhalma (Hungary) 3 500.-

4 900.-



ARIA BURGER, CHORIZO, PROVOLONE SAJT, RUKKOLASALÁTA,
FÜSZERES RATTE BURGONYA, CHIPOTLE MAJONÉZ
*Aria burger, chorizo, provolone cheese, rocket salad,
spicy potato ratte, chipotle mayo*

🍷 Sauska - Rosé Brut, Tokaj (Hungary) 5 000.-

7 900.-



FŐÉTELEK / MAINS COURSES

CONCHIGLIONI TÉSZTA, SAN MARZANO PARADICSOMSZÓSZ,
PADLIZSÁN, CUKKINI, PIRÍTOTT FENYŐMAG, PARMIGIANO REGGIANO
MÁRTÁS

*Conchiglioni, San Marzano tomato sauce, eggplant, zucchini,
roasted pine nuts, Parmigiano Reggiano*

🍷 Marrenon - Pétula Rosé 2023, Provence (France) 4 600.-

9 200.-



GRILLEZETT KACSAMELL, FEHÉRRÉPAPÜRÉ, CUKORBORSÓRAGU,
TORMA, SAVANYÍTOTT RETEK, MUSTÁRMAG

*Grilled duck breast, turnip purée, sugar pea ragout,
horseradish, pickled radish, mustard seeds*

🍷 Anonym - Pinot noir 2021, Etyek (Hungary) 3 600.-

13 900.-



PIRÍTOTT LAZACFILÉ, SÁFRÁNYOS ACQUERELLO RIZOTTÓ,
TENGERI SPÁRGA, NDUJA VINAIGRETTE, BOUILLABAISSÉ MÁRTÁS
*Salmon fillet, saffron Acquerello risotto, sea asparagus,
Nduja vinaigrette, bouillabaisse sauce*

🍷 Balassa - Nyulászó Furmint 2024, Tokaj (Hungary) 4 500.-

12 500.-



HARISSÁS BÁRÁNYGERINC, BURGONYA RÖSZTI, PIRÍTOTT SZÍVSALÁTA,
MENTÁS-CITRUSOS JOGHURT, SAVANYÍTOTT KÍGYÓUBORKA, MARINÁLT
LILAHAGYMA

*Lamb loin with Harissa, grated potato medallions, roasted Romaine lettuce,
mint-citrus yogurt, pickled cucumber, marinated red onion*

🍷 Gróf Degenfeld - Terézia Hárslevelu 2023, Tokaj (Hungary) 4 500.-

14 900.-



ÉRLELT MARHAHÁTSZÍN, GRILLEZETT BROKKOLINI, FÜSZERES-VAJAS
BURGONYA, KARAMELLIZÁLT HAGYMAPÜRÉ, ZÖLDBORSMÁRTÁS
*Aged beef sirloin, grilled broccolini, spicy buttered potatoes,
caramelized onion purée, green pepper sauce*

🍷 Babarcsi - Merlot 2021, Pannonhalma (Hungary) 5 800.-

19 900.-



Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Szója
Soy



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard

DESSZERTEK / DESSERTS

ARIA 10 DESSZERT – MANGÓS KATALÁN KRÉM,
MANDULÁS SABLÉ, PIEMONTI MOGYORÓPRALINÉ, KUMKVAT
*Aria 10 dessert – Catalan cream with mango,
almond sablé, Piedmont hazelnut praline, kumquat*

🍷 Anonym - Aranyos late harvest 2023, Etyek (Hungary) 3 800.-

4 600.-



PARIS-BREST – YUZUS TEJFAGYLALT,
VANÍLIÁS FÖLDIMOGYORÓ-MOUSSE, EPER
*Paris-Brest – milk flavoured ice-cream with yuzu,
peanut mousse with vanilla, strawberry*

🍷 Holdvölgy - Eloquence Szamorodni 2013, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 200.-



CANNOLI – KÓKUSZOS RICOTTAKRÉM,
MÁLNA, LIME, VANÍLIA MOUSSELINE
*Cannoli – Coconut ricotta cream, raspberry,
lime, vanilla mousseline*

🍷 Holdvölgy - Eloquence Szamorodni 2013, Tokaj (Hungary) 4 400.-

4 200.-



Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét. / Ask our staff for help with allergens.



Glutén
Gluten



Laktóz
Lactose



Mogyoró
Peanuts



Rákfélék
Shellfish



Hal
Fish



Tojás
Egg



Szója
Soy



Diófélék
Tree nuts



Mustár
Mustard



ITALLAP
DRINK LIST

PEZSGŐK / SPARKLING WINES

pohár / glass üveg / bottle
120ml 750ml

SAUSKA - ROSÉ BRUT Tokaj, Hungary	5 000.-	25 000.-
SZIJJÁRTÓ ELŐD - BRUT 2021 Etyek, Hungary	5 500.-	27 500.-
KREINBACHER - ÉGOISTE 2018 Somló, Hungary		49 000.-
FRANCESCO FOLLADOR - PROSECCO BRUT DOCG Veneto, Italy	5 900.-	29 500.-
GARBARA - CARTIZZE ZERO BRUT PROSECCO DOCG Veneto, Italy		49 000.-
MAISON LOUIS DE GRENELLE - BUDAPEST SPARK BRUT Loire, France	4 500.-	22 500.-
TORELLÓ - CAVA BRUT RESERVA SPECIAL EDITION 2022 Penedes, Spain	7 500.-	37 500.-
MOËT&CHANDON - BRUT IMPERIAL Champagne, France	9 900.-	49 500.-
LOUIS ROEDERER - COLLECTION 244 Champagne, France		65 000.-
BILLECART-SALMON - LE ROSÉ BRUT Champagne, France		75 000.-
DOM PERIGNON 2015 Champagne, France		195 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

BOROK / WINES

pohár / glass üveg / bottle
150ml 750ml

FEHÉRBOROK / WHITE WINES

TOKAJ NOBILIS - SÁRGAMUSKOTÁLY 2024 Tokaj, Hungary	3 200.-	16 000.-
BABARCZI - SAUVIGNON BLANC 2024 Pannonhalma, Hungary	3 200.-	16 000.-
ST. ANDREA - NAPBOR EGRI CSILLAG 2024 Eger, Hungary	3 500.-	17 500.-
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG - TRICOLLIS CUVÉE 2024 Pannonhalma, Hungary	3 500.-	17 500.-
VESZPRÉMI ÉRSEKI PINCÉSZET - MANDORLA RIESLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HARASZTHY - PRÉMIUM CHARDONNAY 2023 Etyek, Hungary	3 500.-	17 500.-
FIGULA - SZÁKA OLASZRIZLING 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 500.-	17 500.-
HOLDVÖLGY - VISION 2020 Tokaj, Hungary	3 900.-	19 500.-
GRÓF DEGENFELD - TERÉZIA HÁRSLEVELŰ 2023 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
BALASSA - NYULÁSZÓ FURMINT 2024 Tokaj, Hungary	4 500.-	22 500.-
YEALANDS - SAUVIGNON BLANC 2023 Marlborough, New Zealand		19 000.-
OMBRE - PINOT GRIGIO 2024 Bourgogne, France		19 000.-
DOMAINE FÉVRE - CHABLIS 2023 Bourgogne, France		35 000.-
JOHANN TOPF - GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL 2023 Kamptal, Austria		29 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

VÖRÖSBOROK /

pohár / glass 150ml üveg / bottle 750ml

VILLA GYETVAI - ROSSO 2023 Balatonfüred-Csopak, Hungary	3 200.-	16 000.-
ANONYM - PINOT NOIR 2021 Etyek, Hungary	3 600.-	18 000.-
VYLYAN - CSÓKA 2019 Villány, Hungary	3 900.-	19 500.-
HARASZTHY - FANTÁSTICO MALBEC 2021 Etyek, Hungary	3 900.-	19 500.-
IPACS-SZABÓ - NÁSZÚT HELYETT 2022 Villány, Hungary	4 500.-	22 500.-
TAKLER - SZENTA-HEGYI KÉKFRANKOS 2019 Szekszárd, Hungary	4 800.-	24 000.-
TÜSKE - ANNUS CABERNET SAUVIGNON 2019 Szekszárd, Hungary	5 600.-	28 000.-
BABARCZI - MERLOT 2021 Pannonhalma, Hungary	5 800.-	29 000.-
SAUSKA - CUVÉE 7 SIKLÓS 2020 Villány, Hungary	6 900.-	34 500.-
COUVENT DES JACOBINS - ST ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2014 Bordeaux, France		75 000.-
MARRENON - CROZES HERMITAGE 2021 Rhône, France		35 000.-
MARQUÉS DE MURRIETA 2020 Rioja, Spain		40 000.-
BOTTEGA - BAROLO 2019 Piemont, Italy		45 500.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

ROZÉBOROK / ROSE WINES

	pohár / glass 150ml	üveg / bottle 750ml
SAUSKA - ROSÉ 2024 Villány, Hungary	2 900.-	14 500.-
VYLYAN - KSZÍ SPARKLING PINOT NOIR ROSÉ 2024 Villány, Hungary	3 200.-	16 000.-
MARRENON - PÉTULA ROSÉ 2023 Provence, France	4 600.-	23 000.-

TERMÉSZETES ÉDES BOROK / DESSERT WINES

	pohár / glass 100ml	üveg / bottle 500ml
ANONYM - ARANYOS ZENIT LATE HARVEST Étyek, Hungary	3 800.-	19 000.-
HOLDVÖLGY ELOQUENCE SZAMORODNI, 2013 Tokaj, Hungary	4 400.-	22 000.-
SAUSKA 6 PUTTONYOS ASZÚ, 2019 Tokaj, Hungary	11 000.-	55 000.-

Az évjárat az elérhető készlet függvényében változhat. /
Vintages may vary based on availability.

RÖVIDITALOK / SPIRITS

ár / price / 40ml

GIN

UK

TANQUERAY LONDON DRY	3 500.-
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	4 000.-
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	4 000.-
TANQUERAY NO.10	4 500.-
TANQUERAY 0.0%	4 500.-
BROCKMANS	5 000.-
BOMBAY SAPPHIRE	4 000.-
BOMBAY PREMIER CRU	5 000.-
BOMBAY SUNSET	4 000.-
TARSIER ORIENTAL PINK	5 000.-

HUNGARY

OPERA	4 500.-
ÁRPÁD PEPPER	4 500.-
ÁRPÁD RASPBERRY	5 000.-

SCOTLAND

HENDRICK'S	4 500.-
HENDRICK'S NEPTUNIA	5 500.-

FRANCE

JUNE BY G'VINE ROYAL PEAR	5 000.-
JUNE BY G'VINE WATERMELON	5 000.-

GERMANY

MONKEY 47	6 000.-
-----------	---------

JAPAN

UKIYO JAPANESE BLOSSOM	6 500.-
ROKU	4 500.-

HOLLAND

BOBBY'S	4 500.-
---------	---------

SPAIN

GIN MARE	5 000.-
NORDES	4 500.-

SLOE

RIVO SLOE	6 500.-
-----------	---------

ár / price / 40ml

TEQUILA / MEZCAL

DON JULIO BLANCO	6 500.-
ROOSTER ROJO BLANCO	3 500.-
VOLCAN DE MI TERRA REPOSADO	7 500.-
ROOSTER ROJO MEZCAL	5 500.-
DEL MAGUEY VIDA	6 000.-

VODKA

CIROC	4 500.-
CIROC MANGO	4 500.-
CIROC RED BERRY	4 500.-
CIROC GREEN APPLE	4 500.-
KETEL ONE	3 500.-
GREY GOOSE	5 000.-
ABSOLUT CITRON	3 500.-
ABSOLUT VANILLA	3 500.-

RUM / CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	3 500.-
BACARDI CARIBBEAN SPICED	4 000.-
BUMBU	4 000.-
PLANTATION ORIGINAL DARK	4 000.-
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	5 000.-
SAILOR JERRY	3 500.-
PLANTATION PINEAPPLE	4 500.-
ZACAPA 23	7 000.-
MAGNIFICA CACHACA	3 500.-

WHISKY

ár / price / 40ml

SCOTCH

SINGLE MALT

SINGLETON 12	5 000.-
THE MACALLAN 12	11 000.-
DALMORE 15	16 500.-
GLENFIDDICH 18	15 000.-
TALISKER 10	6 500.-

SCOTCH

BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	3 500.-
MONKEY SHOULDER	4 500.-

IRISH

JAMESON	4 000.-
REDBREAST 12	6 000.-

AMERICAN

BULLEIT BOURBON	4 000.-
MAKER'S MARK	4 500.-
WOODFORD RESERVE	5 000.-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	6 000.-

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL	6 000.-
-----------------------	---------

DANISH

STAUNING RYE	5 500.-
--------------	---------

COGNAC / BRANDY / PISCO

ár / price / 40ml

HENNESSY VS	6 000.-
HENNESSY XO	21 000.-
CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE	4 500.-
1615 PISCO PURO QUEBRANTA	4 000.-

LIQUEUR

AMARETTO DISARONNO	4 000.-
LUXARDO MARASCHINO	3 500.-
COINTREAU	3 000.-
BAILEY'S	3 500.-
KAHLUA	3 000.-
ST. GERMAIN	4 500.-
MIDORI MELON	4 000.-
LICOR 43	3 500.-
PASSOA	4 000.-
CHAMBORD	4 000.-
KWAI FEH	4 000.-
RAMAZOTTI SAMBUCA	4 000.-
DOM BENEDICTINE	5 000.-
VIVIR CAFE	5 000.-
FRANGELICO	4 000.-
ITALICUS	5 000.-
SHANKY'S WHIP	4 000.-
MAISON BRIOTTET CHERRY	3 500.-
MAISON BRIOTTET GINGER	3 500.-
MAISON BRIOTTET PEACH	3 500.-
MAISON BRIOTTET CASSIS	3 500.-

BITTER

UNICUM	4 000.-
UNICUM ORANGE BITTER	4 000.-
UNICUM BARISTA	4 000.-
UNICUM RISERVA	5 000.-
APEROL	4 000.-
CAMPARI	3 500.-
JAGERMEISTER	4 000.-

PÁLINKA

ár / price / 40ml

ÁRPÁD LEHOTICA SZILVA / PLUM	5 500.-
ÁRPÁD BÁRSONY BIRS / QUINCE	5 500.-
ÁRPÁD PIROS VILMOSKÖRTE / PEAR	5 500.-
ÁRPÁD KAJSZIBARACK / APRICOT	5 500.-
ÁRPÁD IRSAI OLIVÉR / GRAPE	5 500.-
BRILL MÁLNA / RASPBERRY	10 500.-

ERŐSÍTETT BOROK / FORTIFIED WINE

ár / price / 80ml

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY	4 000.-
LILLET BLANC	4 000.-
MARTINI FIERO	3 500.-
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	5 000.-
TIO PEPE DRY SHERRY	4 000.-
OSBORNE PX SHERRY	4 000.-

SÖRÖK / BEERS

NOAM LAGER	340 ML	3 500.-
FIRST PILSNER	330 ML	3 500.-
FIRST VOODOO IPA	330 ML	3 500.-
FIRST WIETBIER	330 ML	3 500.-
FIRST BELGIAN CHERRY	330 ML	3 500.-
CLAUSTHALLER 0%	330 ML	3 000.-

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS

COCA - COLA	250 ML	1 500.-
COCA - COLA ZERO	250 ML	1 500.-
SPRITE ZERO	250 ML	1 500.-
FEVER TREE INDIAN TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE RASPBERRY & RHUBARB	200 ML	2 000.-
FEVER TREE LIGHT TONIC	200 ML	2 000.-
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT SODA-	200 ML	2 000.-
FEVER TREE GINGER BEER	200 ML	2 000.-
RED BULL	250 ML	2 000.-
RED BULL SUGARFREE	250 ML	2 000.-

HÁZI LIMONÁDÉK / HOMEMADE LEMONADES

KLASSZIKUS / CLASSIC	400 ML	3 000.-
MANGÓ / MANGO	400 ML	3 300.-
EPER / STRAWBERRY	400 ML	3 300.-
MARACUJA / PASSION	400 ML	3 300.-
LICSI / LYCHEE	400 ML	3 300.-
BERGAMOT / BERGAMOT	400 ML	3 300.-

VIZEK / WATERS

ACQUA PANNA	250 ML	1 500.-
	750 ML	2 300.-
SAN PELLEGRINO	250 ML	1 500.-
	750 ML	2 300.-

KÁVÉ, TEA / COFFEE, TEA

ESPRESSO	1 200.-
DOUBLE ESPRESSO	1 800.-
AMERICANO	1 300.-
CAPPUCCINO	1 800.-
CAFFE LATTE	2 000.-
FLAT WHITE	2 000.-
LATTE MACCHIATO	2 000.-
MELANGE	2 100.-
IRISH COFFEE	4 900.-
ICED LATTE	2 000.-
ESPRESSO TONIC	2 500.-
HOT CHOCOLATE	2 000.-
MATCHA LATTE	2 100.-
MATCHA TONIC	2 600.-
TEA SELECTION	1 500.-
NÖVÉNYI TEJ / PLANT BASED MILK	200.-

CAFÉ LISZT

IK HOTELS KFT.
Executive Chef: Hiermann Viktor
Barmanager: Németh Sándor

Budapest H-1051, Hercegprímás utca 5.
+36 20 438 8824
cafeliszt.hu

Asztalfoglalás / *Table reservation*
book@cafeliszt.hu

Az allergének tekintetében kérje felszolgáló kollégáink segítségét.
Ask our staff for help with allergens.

Áraink Forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák,
15% szervizdíj pedig a számla végösszegéhez adódik. /
*All prices are in Hungarian Forint inclusive of VAT,
15% service charge will be added to your bill.*

Wifi:



E-menu:

