



EBÉDMENÜ

ELŐÉTEL

- Ázsiai malacfül, roppantott uborka saláta

LEVES

- Gajdó gulyásleves

FŐÉTEL

- Garnélás tészta, tapenáddal (olajbogyókrém)
- Spanyol paprikás krumpli

DESSZERT

- Palacsinta, fehér csokoládé mozsár, lekvár

3 FOGÁS: 4 990 Ft + 10% szervízdíj

2 FOGÁS: 4 390 Ft + 10% szervízdíj

Mellette pedig az állandó barfood kínálatunkból is szemezgethettek, valamint akár kérhetitek a lényegében egytálételnek is beillő ramen levesünket, 4 790 Ft-ért.

A menü tartalmaz egy pohár házi készítésű szörpöt vagy egy pohár Iszkor FEHÉR-et vagy egy kávét, választás szerint.



SNACK

Olíva válogatás	1 690
Szardellák, leveles tészta, petrezselyem	1 690
- <i>Vajas, ropogós leveles tésztában sült szardella. Gazdag, umamis íz, a petrezselyem frissíti és könnyíti.</i>	
Padron paprika, maldon só	1 590
- <i>Serpenyőben pirított spanyol paprika, tengeri sóval. Többségük enyhe, de néha akad egy-egy csípősebb darab is.</i>	
Rákszirom	1 990
- <i>Egy indonéz eredetű, garnélarákból és tápiókakeményítóból készült, népszerű ázsiai ropogtatnivaló. A tökéletes sós snack sörhöz.</i>	
Zsíros deszka: pácolt lilahagyma, rillettes, kovászos kenyér	1 290

LEVES

Miso ramen, tészta, sertés császár, szójas tojás, szezám-mag	4 790
- <i>Japán ihletésű, mély ízű leves miso alappal. Gazdag, laktató fogás, a császár és a tojás teszi igazán tartalmasá.</i>	

BARFOOD

Véreshurka krokett, petrezselyem mayo	2 890
- <i>Ropogós bundában sült véreshurka krémes belsővel. Klasszikus magyar íz, modern formában.</i>	
Napi zöldséges tempura (brokkoli, kale, medvehagyma), salsa	2 790
- <i>Könnyű, ropogós bundában sült szezonális zöldségek. Friss salsával tálaljuk, ami savasságot és könnyedséget ad.</i>	
Lazactatár, uborka, torma, kapri, ponzu mayo	4 190
- <i>Friss, nyers lazac finomra vágva, enyhén fűszerezve. Az uborka és a ponzu (citrusos szójaszós) frissít, a torma pedig ad egy enyhe csípősséget.</i>	
Ázsiai malacfül, roppantott uborka saláta	3 290

Grillezett káposzta, miso dresszing	3 790
- <i>A káposzta grillen karamellizálódik, édeskés-füstös lesz. A miso dresszing fermentált szójából készül, nagyon mély, „húsos” ízt ad növényi alapanyagból.</i>	
Grillezett hosszú padlizsán, mogoró-szezám-chili dresszing	3 990
- <i>Kínai hosszú padlizsánból készül, amit először elősütünk, majd tamarindos-chilis pácban megforgatva körbe pirítunk. Mogorós vinaigrette-tel és házi chili olajjal tálaljuk, enyhén savas, édeskés-csípős ízvilággal.</i>	
Garnélával és sertéssel töltött gyoza (tésztabatyu), spenót, ponzu, újhagyma	3 490
- <i>A gyoza japán töltött tészta batyu, félig gőzölve, félig pirítva. Kívül puha és ropogós egyszerre, belül szaftos töltelék.</i>	
Angus tataki (onglet) yuzu kosho gremolata, ponzu	6 490
- <i>Gyorsan kérgesített, belül nyers marhahús. Intenzív, tiszta húsz, japán citrusos fűszerekkel. Yuzu kosho fermentált chili és citrus paszta, gremolata: fokhagymás petrezselymes massa olíva olajjal.</i>	
Maravilla saláta	3 790
- <i>Egy tartalmas, főétel jellegű saláta, nem klasszikus zöldleves. Pirított tarhonyából, csicseriborsóból, retekből, lilahagymából, kecskesajtból és szárított paradicsomból áll, édesburgonyás chimichurri dresszingsel (argentin zöldfűszeres olajos szósz (petrezselyem, fokhagyma, ecet).</i>	
- <i>főétel adag: 4 990</i>	
Rántott tőkehal holstein, kapri, parázsburgonya	4 990
- <i>Klasszikus, rántott tőkehal, ropogós panírban. A „holstein” stílus azt jelenti, hogy kapribogyóval, pirított vajjal és tükörtojással tálaljuk, parázsburgonyával kísérve. Ismerős, komfortos ízek, elegánsabb tálalásban.</i>	
- <i>főétel adag: 6 490</i>	
Mediterrán pacal: kolbasz, bab, friss kovászos kenyér	4 490
- <i>Nem magyaros paprikás pacal, hanem paradicsomos, fűszeres, olaszos hangulatú. A bab és a kolbász miatt tartalmas, „komfortétel”.</i>	
- <i>főétel adag: 5 790</i>	
Extra dag kovászos kenyér	800

DESSZERT

Csokoládé mousse, olívaolaj, maldon só	2 990
Édesburgonyás sajttorta, dió, barna vaj	2 690

A feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk. Áraink forintban értendők, és az ÁFA-t tartalmazzák. A számlát fizetéskor sajnos nem áll módunkban többfelé bontani.

FEHÉR

Iszkor FEHÉR 2021 - Hajdu Roland, Bükk	1 150 / 7 000
Iszkor SUPERIOR 2020 (chardonnay) - Hajdu Roland, Bükk	1 650 / 10 000
Zengő 2024 (édes) - Hajdu Roland, Bükk	1 200 / 7 350
Olaszrizling 2024 - Hajdu Roland, Bükk	1 200 / 7 350
Fecsegő 2023 (furmint) - Lenkey Pincészet, Tokaj	1 350 / 8 750
Óra 2022 (királyleányka narancsbor) - Koncz Réka, Bükk (Natúr)	1 700 / 10 200
Value Weiss 2024 (riesling, zöldv., sárgam.) - Johannes Zillinger, Ausztria (Natúr)	1 700 / 10 200
Litro Libre 2022 (Zenit, literes palackban) - Domaine Bükk, Bükk (Natúr)	10 650
Köves Egri Csillag Grand Superior 2024 - Bukolyi Marcell, Eger	2 000 / 12 150
Pinot Blanc 2023 - Yann Durrmann, Franciaország (Natúr)	2 000 / 12 150
Juhfark 2023 - Tomcsányi Pincészet, Somló (Natúr)	12 250
Hárslevelű 2023 - Tomcsányi Pincészet, Somló (Natúr)	2 050 / 12 250
White Lite 2023 - Sütő Zsolt, Felvidék (Natúr)	13 500
Thesis 2017 (furmint) - Szóló, Tokaj	2 250 / 13 650
Riesling 2022 - Bencze István, Badacsony (Natúr)	15 000

VÖRÖS

Rosé 2024 (kadarka)- Orsolya Pince, Eger	1 350 / 8 150
Iszkor VÖRÖS 2020 (kékfrankos, cabernet franc) - Hajdu Roland, Bükk	1 500 / 9 000
Blauburger 2024 - Csalakatos, Eger (Natúr)	10 600
Kalkstein 2022 (kékfrankos) - Claus Preisinger, Ausztria (Natúr)	1 700 / 10 150
Nagy Eged Bikavér 2021 - Bukolyi Marcell, Eger	2 050 / 12 200
Syrah 2022 - Jakab, Badacsony	2 150 / 12 750
Pinot Noir 2022 - Jakab, Badacsony	12 750
Red Lite 2023 - Sütő Zsolt, Felvidék (Natúr)	13 500

HABZÓ

Iszkor PEZSGŐ (Bencze Birtok, Badacsony 2015 - Pinot Noir bdn.)	2 050 / 12 250
Yann Durrmann - Pet Nat "Grizzling" 2023 (Franciaország, riesling) (N)	10 900
SIG. BROMBE - Prosecco DOC Spumante Brut (Olaszország)	1 650 / 9 750
Joseph Masach - Reserva Brut La Mitica Cava (Spanyolország)	1 650 / 9 950
Albet i Noya - Entorns Brut Nature Cava 2023 (Spanyolország)	1 900 / 11 400
Joseph Masach - Tradicional Brut Cava - Magnum (1,5 l) (Spanyolország)	13 450
Bonnaire - Les Versants Grower Champagne Extra Brut (Franciaország)	21 750
Budaprés - "Kedvesem" 2023 cider (0,75 l)	7 150

SÖRÖK

Augustiner München Helles (csapolt, 0,2 / 0,4 l) (Bajorország)	850 / 1 450
Tegernseer München Helles (palack, 0,5 l) (Bajorország)	1 550
Augustiner Weizen búzasör (palack, 0,5 l) (Bajorország)	1 550
Primator - Premium Lager (palack, 0,5 l) (Csehország)	1 550
Primator - Premium IPA (palack, 0,5 l) (Csehország)	1 700
Primator - Nealko 0% Lager (palack, 0,5 l) (Csehország)	1 250

VERMUT

Fot-Li Vermut Rojo	2 250 / dl
BÈRTO Vermouth Rosso „Ross da Travaj”	1 950 / dl
BÈRTO Vermouth Bianco „Aperitiv dla Tradission”	1 950 / dl

KOKTÉLOK

Aperol Spritz - csapolt (aperol, prosecco, szóda)	2 800
Pornstar Martini - csapolt (vaniliás vodka, Passoa, maracuja, lime, pezsgő)	2 950
G & T (gin, tonic)	
- Tanqueray London Dry Gin	2 950
- Rock Rose Gin Citrus Coastal Edition	3 900
- Alkkemist Gin	4 200
Hugo (prosecco, bodza, szóda, menta, lime)	2 900
Negroni (vermut, gin, campari)	3 200
Raspberry sour (whisky, tojásfehérje, angostura, citrom, málna)	3 700
Spicy Bloody Mary (vodka, citrom, jalapeno, tabasco, fűszeres gazpacho)	3 700
Sour cherry fizz (fehér rum, meggy, menta, verjus, szóda)	3 400

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Eperke (verjus, eper, bazsalikom tonic)	2 800
Pikantó (gyömbér, mézszirup, chili, verjus, szóda)	2 200
Kísértő (kiwi, menta, feketeszeder, lime, szóda)	2 500

RUM

	2 cl / 4 cl
La Maison du Rhum Discovery PANAMA	1 200 / 2 400
Santiago de Cuba 11 Years Extra Añejo	1 250 / 2 500
La Maison du Rhum French Tradition XO	1 450 / 2 900
Flor de Cana Volcanic Bourbon Cask	1 450 / 2 900

VODKA	2 cl / 4 cl
VenIce Vodka (Olaszország)	950 / 1 900
Hills & Harbour 24 Seven Vodka (Skócia)	1 200 / 2 400

WHISKY	2 cl / 4 cl
Tokinoka Blended Japanese Whiskey (Japán)	1 350 / 2 700
Islay Mist Original Peated Blend Whiskey (Skócia)	1 050 / 2 100
Talisker Isle of Skye Scottish Whiskey (Skócia)	1 550 / 3 100
Grace O'Malley Maritime Cask Irish Whiskey (Írország)	1 150 / 2 300

GIN	2 cl / 4 cl
Tanqueray London Dry Gin (Skócia)	800 / 1 600
Rock Rose Gin Citrus Coastal Edition (Skócia)	1 300 / 2 600
Alkkemist Gin (Spanyolország)	1 400 / 2 800

PÁLINKA	2 cl / 4 cl
Bükkaranyosi Pálinka - Kajsziabarack	1 200 / 2 400
Bükkaranyosi Pálinka - Besztercei Szilva	1 200 / 2 400
Bükkaranyosi Pálinka - Tokaji Sárgamuskotály	1 200 / 2 400
Bükkaranyosi Pálinka - Áfonya	1 450 / 2 900

KESERŰLIKŐR	2 cl / 4 cl
Unicum / Unicum Szilva	800 / 1 600
Jagermeister	800 / 1 600

ALKOHOLMENTES ITALOK	
Iszkor szörpök: meggy / málna / feketeszeder / bodza (0,4 l / 1 l)	1 200 / 2 700
Klasszikus házi limonádé, friss citrussal (0,4 l / 1 l)	1 400 / 3 100
Verjus fröccs Hajdu Roland zöld szőlőjéből 1:2 (0,3 l)	1 400
Steap Kombucha: bodza / boróka-kamilla-hibiszkusz (0,3 l)	1 800
Shrub - balzsamecet fröccs: meggy-menta / körte-levendula (0,3 l)	1 200
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Kinley Gyömbér (0,25 l)	900
&T Persian Rose Tonic / &T Indian Tonic (0,2 l)	1 900
Ásványvíz, mentes vagy szénsavas (0,75 l)	900

KÁVÉ (One Eleven Roastery, Sopron)

Espresso	900
Espresso macchiato	950
Doppio	1 400
Americano	900
Cappuccino	1 300
Cortado	1 100
Flat White	1 600
Latte macchiato	1 500
Espresso tonic	2 500
Extra: zabtej	+ 350
Extra: mályinkai termelői akácméz	+ 350

TEA

Green Tea - kancsóval	1 700
English Breakfast - kancsóval	1 700
Summer Fruits (piros bogyós gyümölcsök, hibiszkusz) - kancsóval	1 700
Oriental Apple (alma, szederlevél) - kancsóval	1 700
Peppermint (menta) - kancsóval	1 700