

GALLERY CAFÉ

FOOD AND DRINK
MENU

— ELŐÉTELEK / STARTERS —

Tokaji libamájpástétom, sárgabarack chutney, zöld dió, briós

Tokaji Aszú-marinated goose liver terrine, apricot chutney, green walnut, brioche

7 190 HUF



Marha carpaccio, parmezánforgács, pesztó, olívaolaj

Beef carpaccio, parmesan flakes, pesto, olive oil

5 790 HUF



Finomságok a kamrából

Házi sajtok, házi sonkák, körözött, fűszeres vaj, koktélpáradicsom, uborka, olivabogyó

Delicacies from the pantry

Farm cheeses, homemade hams, spicy curd, seasoned butter, cherry tomato, cucumber, olives

10 590 HUF 2 főre (for 2) / 5 295 HUF 1 főre (for 1)



Friss kerti saláta (színes saláták, uborka, paradicsom, balzsamecetes dressing)

Fresh garden salad (colorful lettuce, cucumber, tomato, balsamic vinaigrette)

2 800 HUF



Cézársaláta (feltét nélkül/csirke/garnéla)

Caesar salad (plain, chicken, prawn)

3 550/4 890/5 500 HUF



Grillezett gomolyasajt-saláta

Grillezett gomolya sajt, mesculum saláta, méz, dió, csipkebogyó dressing

Traditional Hungarian cheese "Gomolya" grilled, mesculum salad, honey, rosehip dressing, walnuts

5 090 HUF



— LEVESEK / SOUPS —

Gulyásleves / "Goulash soup"

3 990 HUF



Füstöltpaprika krémleves, kolbászs chips

Smoked paprika cream soup, Hungarian sausage chips

3 490 HUF

Vegetáriánus opció elérhető

Vegetarian option available

3 290 HUF



— FŐÉTELEK / MAINS —

Klubszendvics

Csirkemell, jégсалáta, paradicsom, uborka, tojás, bacon, majonéz, toastkenyér, hasábburgonya

Club sandwich

Chicken breast, iceberg lettuce, tomato, cucumber, fried egg, bacon, mayo, toast, french fries

5 790 HUF



Smashburger Budapest -

magyar marhahús, coleslaw saláta, bacon, cheddar sajt, savanyú uborka, házi hamburgerszósz, paradicsom, jégсалáta, steak burgonya

Smashburger Budapest -

Hungarian beef, coleslaw salad, bacon, cheddar cheese, pickles, house burger sauce, tomato, iceberg salad, steak fries

7 090 HUF



Vegán hamburger

Szójafasírt buciban, paradicsom, jégсалáta, savanyú uborka, fűszeres ketchup, steak burgonya

Vegan burger

Soy patty in buns, tomato, iceberg lettuce, pickles, spicy ketchup, potatoe wedges

6 090 HUF



FŐÉTELEK / MAINS

Vörösboros marhapofa, zellerpüré, burgonyakrokett

Slow-cooked beef cheek in red wine, celery purée,
potato croquettes

9 490 HUF



Roston sült fogasfilé, szarvasgombaolajos burgonyapüré, zöld spárga, citrommártás

Grilled pike-perch fillet, truffle-oil mashed potatoes,
green asparagus, lemon sauce

8 750 HUF



Paprikás csirke, házi galuska, fokhagymás mángold

Chicken paprikash, homemade spaetzle,
garlic mangold

6 590 HUF



Óriás sertés bécsi szelet, klasszikus burgonyasaláta, tökmagolajos madársaláta

Giant pork wiener schnitzel, potato salad,
pumpkin seed oil, lamb lettuce

6 690 HUF



Laktózmentes opció elérhető

Lactose free option available

Bolognai spagetti

Spaghetti bolognese

4 900 HUF



GYEREKMENÜ / KIDS MENU

Rántott csirkemell, hasáburgonya, ketchup, majonéz

Breaded chicken breast, French fries,
ketchup, mayonnaise

3 900 HUF



Paradicsomos spagetti

Spaghetti with tomato sauce

3 900 HUF



KÖRETEK / SIDES

Hasáburgonya

French fries

1 900 HUF



Fűszeres burgonyagerezdek

Spicy potato wedges

2 250 HUF



Grillezett zöldségek

Grilled vegetables

2 500 HUF



Friss saláták olívaolajjal

Fresh salad with olive oil

2 500 HUF



DESSZERTEK / DESSERTS

Rigó Jancsi

Our famous Rigó Jancsi Cake

A sütemény, ami a Hotel Nemzetiben született 1959-es évben

Rigó Jancsi és felesége szerelmét szimbolizálva.

*The cake which was born in Hotel Nemzeti inspired by the love
of the famous gypsy violinist, Rigó Jancsi to his wife.*

3 490 HUF



**Lángoló Gundel-palacsinta – diókrém, mazsola,
forró csokoládéöntet, flambírozva tálalva**

Flaming Gundel crêpe – walnut cream, raisins,
hot chocolate sauce, flambéed at the table

3 090 HUF



Fagylaltkehely (3 gombóc)

Selection of ice cream (3 scoops)

2 690 HUF



Eszterházy-torta / Eszterházy cake

3 490 HUF



Gyümölcssaláta / Fruit salad

2 690 HUF



Dobos Torta / Dobos Cake

3 290 HUF



Rákóczi Túrós / Rákóczi Cottage cheese cake

3 190 HUF



Eszterházy torta / Eszterházy cake

3 490 HUF



Vegán erdeigyümölcsös csokoládétorta

Vegan Forest Berries chocolate cake

3 490 HUF



3 fogásos menüopció: 14 990 HUF

**Válasszon egy előételt,
egy főételt és egy desszertet**

3 courses menu option: 14 990 HUF

Choose one starter, one main course and a dessert

KÁVÉ ÉS SÜTEMÉNY - ÉDES-PÁROS AJÁNLAT COFFEE AND CAKE- SWEET-DUO OFFER

Válasszon egy desszertet és kávé.

Choose one dessert and coffee.

2 190 HUF

**A mozgalmas nap végén nincs is jobb,
mint megpihenni egy édes kísértés és
frissen főzött kávé társaságában.**

At the end of a busy day, there's nothing better
than unwinding with a sweet temptation and
a freshly brewed coffee.

Dobos Torta

Dobos Cake



Rákóczi Túrós

Rákóczi Cottage cheese cake



Eszterházy torta

Eszterházy cake



Vegán erdeigyümölcsös csokoládétorta

Vegan Forest Berries chocolate cake



KÁVÉKÍNÁLAT

COFFEE OFFERS

Espresso, Cappucino, Americano,
Café Latte, Mélange, Flat white,
Tea, Hot chocolate

ALLERGÉNEK / ALLERGENS



glutén
gluten



tojás
eggs



földimogyoró
peanuts



tej
milk



zeller
celery



szeszámag
sesame



csillagfürt
lupine



rákfélék
crusta-
ceans



hal
fish



szója
soybeans



diófélék
nuts



mustár
mustard



szulfitek
sulphites



puha-
testűek
molluscs



citrusfélék
citrus



fokhagyma
garlic

Ételeink több alapanyagot együttesen feldolgozó konyhán készülnek. Elkészítésük során előfordulhat valamely összetevő helyettesítése vagy az étel eltérő módon való elkészítése. Ezen okokból kifolyólag nem tudjuk garantálni, hogy a kínálatunkban szereplő ételek teljes mértékben allergénmentesek.

All our dishes are prepared in a common area kitchen. Additionally, introducing substitute components to the dishes, new menu items and methods of their preparation, changes of the composition of the dishes served may occur. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.



K I K E L E T

T O K A J

A Kikelet Pince egy családi borászat Magyarország leghíresebb borvidékéről, Tokajból. Tulajdonosa és egyben borásza a francia származású, Bordeaux-ban tanult Berez Stéphanie, aki 2014-ben megkapta a Borászok Borásza díjat, a legmagasabb szakmai elismerést. A pincészet tetelei ma szerte a világon ott vannak a legokluzívabb Michelin-csillagos éttermek borlapjain is. A Tokaji borvidék kiemelt bora a tokaji aszú, amelynek egykor királyok asztalán is helye volt és ma is ott van a világ legkeresettebb tetelei között. A természetes édes bor egyik alapját a furmint szőlő adja, amely élénk savai miatt kiválóan alkalmas száraz bor, illetve pezsgő készítésére is. A borvidék másik jellegzetes szőlőfajtája a hárslevelű, amely Berez Stéphanie prezentálásában méltán vált ételenné a borvidékről.

Kikelet is a family winery from Hungary's most famous wine region, Tokaj. The owner and winemaker is Stéphanie Berez, a Bordeaux-educated French native. In 2014 she was awarded the Winemaker of Winemakers prize, the most prestigious sign of professional recognition in Hungary. Wines from Kikelet feature on the wine lists of the most exclusive Michelin-starred restaurants around the world. The region's flagship wine is Tokaji Aszú, which once graced the tables of kings and today is among the best known wines globally. This naturally sweet wine is primarily based on the Furmint grape, which, due to its vibrant acidity, is also an excellent variety for making dry and sparkling wines. Another characteristic grape variety of the region is Hárslevelű, which, in Stéphanie Berez's interpretation, has become a reference in the region.

PEZSGŐ

SPARKLING WINES

• TOKAJI EXTRA BRUT PEZSGŐ •



0.75 l

14 900 HUF

Méthode traditionnelle pezsgő, hárslevelű és furmint házasításából.
Elegans buborékszerkezet, édes piros húsú alma, élénk savak, selymesen csiklázó korty.
Méthode traditionnelle sparkling wine, blend of Hárslevelű and Furmint.
Elegant bubble structure, sweet red-fleshed apple, vibrant acidity, silky sip.

SZÁRAZ FEHÉRBOR

DRY WHITE WINES

TAR CZAL

• TOKAJI FURMINT 2024 •



0.75 l

6 900 HUF

A külügyminisztériumi borválogatásban is helyet kapott tétel.
Fajtabor a borvidék ikonikus szőlőfajtájából; aromatikájában őszibarackkal, citrussal, cseppnyi mézzel, sítéményes alafestéssel. Lenyűgöző, jóízű korty, integrált hordó, lekerekedett savak.
Included in the Ministry of Foreign Affairs wine collection. Varietal wine with aromas of peach, citrus, a hint of honey. A lively, mouth-filling sip, integrated barrel, rounded acidity.



www.tokajkikelet.hu

TAR CZAL
• TOKAJI HÁRSLEVELŰ 2023 •

 0.15 l

1 990 HUF

A Kikelet kiemelt szőlőfajtája. Finomszövű tétel, kristálytiszta szerkezet, benne a hárslevelű minden jósága: fehér virágillat, körte és mangó, amelyeket elegánsan kísérik a hordófszízek.

The key grape variety at Kikelet. Crystal-clear structure, showcasing all the beauties of Hárslevelű: white floral aromas, pear, and mango, elegantly complemented by oak spices.

 0.75 l

6 700 HUF

VÁTI DŰLŐ
• TOKAJI DRY 2022 •

 0.75 l

9 190 HUF

Az Európai Unió Tanácsának borválogatásában is helyet kapott tétel. Hárslevelű és fűtímint házastása. Ásványos szerkezet fehér húsú gyümölcsökkel, némi tropikális jelleggel, púderes és narancshéjas kísérettel, érto hordóhasználatlalt.

Included in the European Councils wine selection. A blend of Hárslevelű and Fűtímint. Mineral structure with white-fleshed fruits, a hint of tropical notes, and powdery, orange peel aromas, integrated oaky tones.

TERMÉSZETES ÉDES BOROK

NATURAL SWEET WINES

• TOKAJI LATE HARVEST 2023 •

 0.15 l

2 690 HUF

 0.5 l

6 600 HUF

Fűtímint és hárslevelű mellett picit kabar és sárgamuskotály. Trópusi gyümölcsös, ananász, narancsos gyümölcsösöt, aszalt sárgabarackkal, mézédess őszibarackkal. Magas savak teszik frissítővé a kortyot.

A blend of Fűtímint and Hárslevelű with a touch of Kabar and Yellow Muscat. A tropical fruit basket with notes of pineapple, orange, dried apricot, and honeyed peach. High acidity, refreshing sip.

• TOKAJI SZAMORODNI SWEET 2019 •

 0.5 l

11 900 HUF

Csak a tokaji borvidéken előállított különlegesség, aszúhoz hasonló ízvilággal. Intenzív, fiatalos aromatika, benne mandarin, trópusi gyümölcsök és gesztenyeméz; krémes korty aszaltgyümölcsökkel, körtével, grépfrúttal.

Unique specialty produced exclusively in the Tokaj wine region, with a flavor profile similar to Tokaji Aszú. Intense, youthful aromas of mandarin, tropical fruits, and chestnut honey, on the palate dried fruits, pear, and grapefruit.

• TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 2019 •

 0.05 l

3 190 HUF

 0.5 l

27 490 HUF

Eredetvédett borkülönlegesség. Tengeri aroma a pici fehér virágoktól a fehér húsú gyümölcsösségen át egészen az aszalt mangóig, sárgabarackig. Mézes édesség mellett penge savak teszik feszessé a puhán körülölelő kortyot.

A protected designation of origin wine specialty. Intensive aromas ranging from delicate white flowers to white-fleshed fruits, dried mango and apricot. Honey sweetness is balanced by a good level of acidity.

— PEZSGÖK / SPARKLING WINES —

• KREINBACHER EXTRA DRY SOMLÓ •

 0.15 l

3 090 HUF

 0.75 l

10 990 HUF

Arétegett illatban főtt alma, körte, mogyoró, teásütemény. Szájban robban, a lendületes kortyot vértarancs és a seprőn érlelés aromái gazdagítják. Részletgazdag és jóivási.

Érlelési idő: minimum 18 hónap. Dosage: 15g/liter.

Cooked apple, pear, hazelnut and biscuit appear on the layered nose. It's a richly detailed sparkling wine with good drinkability. Ageing: a minimum of 18 months. Dosage: 15 grams/litre.

• SAUSKA ROSÉ BRUT •

 0.15 l

2 390 HUF

 0.75 l

9 990 HUF

Gyümölcsös, vidám pezsgő, jó ivási, könnyed és szerethető. Összetételében meghatározó a fűtímint, mellette chardonnay, pinot noir és hárslevelű színesítik az illatot és az ízt. 9 gramm cukor, minimum 15 hónapos palackos érlelés finomseprőn.

A fruity and vivacious traditional method sparkling wine, light and easy to love with its good drinkability. Fűtímint dominates the blend, while the Pinot Noir and the Hárslevelű colour the nose and the palate. 9 grams of sugar, a minimum 15 months of bottle ageing on fine lees.

• POMMERY CHAMPAGNE APANAGE •

 0.75 l

39 990 HUF

Ez a három klasszikus Champagne fajta, a Chardonnay, a Pinot Noir és a Pinot Meunier keveréke, amelyeket tölgyfa hordóban érleltek, hogy tovább fokozzák a komplexitást és az izoprofil.

It is a blend of the three classic Champagne varieties, Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier that have been aged in oak vats to further add to the complexity and flavour profile.

— FEHÉRBOROK / WHITE WINES —

• TOKAJI FURMINT - 3 GRÁCIA 2023 •

 0.15 l

1 390 HUF

 0.75 l

4 900 HUF

Bárdos Sarolta, Bodó Judit és Berecz Stéphanie, 3 hölgy közös bora -mindhármán Borászok Borásza díjazottak. Három különböző személyiség, három terület, három külön érlelt alapanyag.

Collaborative wine from three friends - Sarolta Bárdos, Stéphanie Berecz and Judit Bodó - all awarded by the Winemaker of Winemakers prize. This blend represents three distinct personalities, three areas, and three separately aged wines.

• LAJVÉR SAUVIGNON BLANC •

 0.15 l

1 790 HUF

 0.75 l

5 990 HUF

Szőlőteraszok, hegyoldalba süllyesztett gravitációs pince, precíz borkészítés, tiszta ízek.

Modern sauvignon finom egyensúllyal, élénk savval, sűrű ízzel és ásványos zárással.

A kézi szüret után reduktív feldolgozás, hűtött erjesztés, majd rövid finomseprős érlelés következett.

Grape terraces, gravity cellar sunk into the mountainside, precise winemaking, clean flavors.

Modern Sauvignon with a fine balance, lively acidity, dense flavor, and mineral finish.

After hand harvesting, reductive processing followed by cooled fermentation, then a short aging on fine lees.

• LÉGLI CHARDONNAY 2023 •

 0.15 l

1 990 HUF

 0.75 l

6 490 HUF

Lössös, agyagos dűlőkből kézzel szüretelték az alapanyagot, majd az erjedést irányítottan indítják el.

Egy éves tartályos érlelést követően egy feszes, zamatgazdag és fiatalos bort tölthetünk poharunkba.

Téher gyümölcsök tobzódása az elején, trópusi gyümölcsök a végén.

The raw material is hand-harvested from loess and clay slopes, then fermentation is initiated in a controlled manner. After one year of aging in tanks, we can pour a tight, flavorful, and youthful wine into our glass.

An abundance of white fruits at the beginning, tropical fruits at the end.

• IKON RAJNAI RIZLING 2024 •

 0.15 l

1 590 HUF

 0.75 l

5 290 HUF

Az illata virágos, finoman petriolos, kis barackkal. A korty feszes, jóvívású, olajos, érett zöldalmás. Közepes lecsengés, kis szén-dioxid, és a szép rizlingekre jellemző kortés karakter.

The aroma is floral, lightly petrol-like, with hints of peach. The sip is tight, easily drinkable, oily, with ripe green apple notes. Medium finish, slight carbonation, and a pear character typical of fine Rieslings.

— ROZÉ BOROK / ROSÉ WINES —

PANNONHALMI

• TRICOLLIS ROSÉ 2023 PANNONHALMA •

 0.15 l

1 690 HUF

 0.75 l

5 250 HUF

Régi ismerős a Tavaszi, Babszőkő, illetve a Széldomb dűlőből, kékfankos, merlot, cabernet franc és pinot noir fajtákból. Acéltartályban erjedt. Tartalmas, érett, gazdag rosé.

An old acquaintance from the Tavaszi, Babszőkő and Széldomb vineyards, blended from Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc and Pinot Noir. It was fermented in steel tanks.

A substantial rosé with rich aromas and ripe flavours.

— VÖRÖSBOROK / RED WINES —

• HEIMANN MERLOT 2023 •

 0.15 l

1 690 HUF

 0.75 l

5 350 HUF

Lendületes, közepes test, az illatban fekete cseresznye és málnás jegyek, az ízben bogyós gyümölcsök, kerek, puha korty.

Dynamic, medium body, with notes of black cherry and raspberry in the aroma, the taste is of berry fruits, round, soft sip.

• LAJVÉR KADARKA 2023 •

 0.15 l

1 590 HUF

 0.75 l

5 290 HUF

Kézi válogatás után hűtött tartályban erjedt, majd fél évig érett finomseprővel együtt, fahentes flexcube tartályokban.

After hand selection, it fermented in a cooled tank and then aged for half a year with fine lees in oak-free flexcube tanks.

• KAIKEN ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2022 •

 0.15 l

1 990 HUF

 0.75 l

6 890 HUF

Illatában a piros bogyósok mellett kellemes eukaliptuszosság jelenik meg. Sima tannin, fekete bogyós gyümölcsös íz, hordófűszerek és édeskes dohányosságra emlékeztető lecsengés.

In its aroma, a pleasant eucalyptus note appears alongside the red berries. Smooth tannins, flavors of black berry fruits, barrel spices, and a finish reminiscent of sweet tobacco.

ALKOHOLOS KOKTÉLOK

ALCOHOLIC COCKTAILS

• NEGRONI • 3 890 HUF

Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari
Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari

• APEROL SPRITZ • 3 890 HUF

Prosecco, Aperol, Naturaqua (szénsavas)
Prosecco, Aperol, Naturaqua (sparkling)

• COSMOPOLITAN • 3 890 HUF

Finlandia vodka, Cointreau, áfonyaszirup, limelé
Finlandia vodka, Cointreau, cranberry syrup, lime juice

• PINA COLADA • 3 890 HUF

Bacardi Carta Blanca, ananászlé, kókuszszirup, tejszín
Bacardi Carta Blanca, pineapple juice, coconut syrup, cream

• ESPRESSO MARTINI • 3 990 HUF

Finlandia vodka, Kahlua kávélikőr,
Cukorszirup, Presszó kávé
*Finlandia vodka, Kahlua coffee liqueur,
Sugar syrup, Freshly brewed espresso*

• MARGARITA • 3 990 HUF

El Jimador Blanco, Coientrau, Limelé
El Jimador Blanco, Coientrau, Fresh lime

• MARTINI COCTAIL • 3 990 HUF

Martini Dry, Beefeater Gin

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

• VIRGIN PINA COLADA • 3 190 HUF

Ananászlé, kókuszszirup, tejszín
Pineapple juice, coconut syrup, cream

• VIRGIN MOJITO • 3 190 HUF

Szénsavas ásványvíz, citromlé, cukor, menta
Sparkling water, lemon juice, sugar, mint

• BORA BORA • 3 490 HUF

Ananászlé, Kinley Gyömbér, Grenadine szirup
Pineapple juice, Kinley Ginger, Grenadine syrup

ÉTVÁGYGERJESZTŐK

APERITIFS

• VERMOUTH •

MARTINI (Bianco, Dry, Rosso)	0.06	2 290 HUF
APEROL	0.06	2 290 HUF
CAMPARI	0.06	2 290 HUF
PERNOD	0.04	2 790 HUF

• PÁLINKA •

ÁRPÁD PINCÉSZET TERMÉKEI

MIRACULUM IRSAI OLIVÉR SZŐLŐ PÁLINKA GRAPE	0.04	2 890 HUF
FEKETERIBIZLI PÁLINKA BLACKCURRANT	0.04	2 890 HUF
BIRS PÁLINKA QUINCE	0.04	2 890 HUF
ÁRPÁD BUDAPEST PRÉMIUM BARACK PÁLINKA PEACH	0.04	3 190 HUF

PÁRLATOK / SPIRITS

• WHISKY •

BOURBON - JIM BEAM	0.04	2 390 HUF
SKÓT - SCOTCH		
JOHNNIE WALKER RED LABEL	0.04	2 090 HUF
CHIVAS REGAL 12Y	0.04	2 490 HUF
ÍR - IRISH - JAMESON	0.04	2 690 HUF
TENNESSEE		
JACK DANIEL'S	0.04	2 490 HUF
GENTLEMAN JACK	0.04	2 990 HUF
SINGLE MALT		
GLENFIDDICH 12Y	0.04	3 190 HUF
OBAN 14Y	0.04	3 190 HUF
LAPHROAIG TRIPLE WOOD	0.04	2 990 HUF
NIKKA FROM THE BARREL	0.04	3 190 HUF

• VODKA •

ABSOLUT BLUE	0.04	2 290 HUF
FINLANDIA	0.04	2 190 HUF
GREY GOOSE	0.04	2 690 HUF
CIROC VODKA	0.04	3 090 HUF
BELUGA NOBLE VODKA	0.04	3 090 HUF

• GIN •

BEEFEATER GIN	0.04	1 990 HUF
NIKKO COFFEY GIN	0.04	2 490 HUF
BOMBAY SAPPHIRE	0.04	2 490 HUF
OPERA GIN	0.04	2 590 HUF
MONKEY 47 GIN	0.04	2 890 HUF
MONKEY 47 SLOE GIN	0.04	3 090 HUF
HENDRICK'S GIN	0.04	3 590 HUF
CITADELLE GIN	0.04	3 290 HUF

• RUM •

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	0.04	1 990 HUF
BACARDI CARTA BLANCA	0.04	1 990 HUF
BACARDI CARTA NEGRA	0.04	1 990 HUF
EXCLUSIVA RUM	0.04	2 790 HUF
PLANTATION RUM XO 40%	0.04	3 090 HUF
DIPLOMATICO RESERVA	0.04	3 190 HUF

• TEQUILA •

EL JIMADOR BLANCO	0.04	3 950 HUF
EL JIMADOR REPOSADO	0.04	3 950 HUF

ÉTKEZÉS UTÁNI AJÁNLATUNK

DIGESTIVES

• KONYAK / COGNAC •

COURVOISIER VS	0.04	3 090 HUF
----------------	------	-----------

• ARMAGNAC •

JANNEAU VSOP	0.04	3 490 HUF
--------------	------	-----------

• LIKÓRÖK / LIQUEURS •

BAILEYS	0.04	1 990 HUF
KAHLÚA	0.04	1 990 HUF
AMARETTO DI SARONNO	0.04	2 390 HUF
COINTREAU	0.04	2 590 HUF
GRAND MARNIER	0.04	2 590 HUF

• GYOMORKESERŰK / BITTER LIQUEURS •

JÄGERMEISTER	0.04	1 990 HUF
ZWACK UNICUM	0.04	1 990 HUF
UNICUM SZILVA/PLUM	0.04	2 090 HUF

SÖRÖK

BEERS

• CSAPOLT •
DRAUGHT

SOPRONI	0.30	1 390 HUF
SOPRONI	0.50	1 690 HUF

• ÜVEGES •
BOTTLED

HEINEKEN	0.33	1 490 HUF
----------	------	-----------

• BÚZA •
WEISSBIER

EDELWEISS HEFETRÜB	0.50	2 090 HUF
--------------------	------	-----------

• MEXIKÓI •
MEXICAN

CORONA	0.33	2 250 HUF
--------	------	-----------

• ALKOHOLMENTES •
ALCOHOL-FREE

HEINEKEN ALKOHOLFREIES NATURBIER	0.33	1 490 HUF
-------------------------------------	------	-----------

• CIDER •

SOMMERSBY ALMA - APPLE	0,33	1650 HUF
---------------------------	------	----------

GYÜMÖLCSLEVEK

FRUIT JUICES

CAPPY NARANCS - ORANGE ŐSZIBARACK - PEACH ALMA - APPLE	0.25	1 590 HUF
---	------	-----------

SZÜRT VÍZ FILTERED WATER

VÍZ / WATER	0.75	1 050 HUF
SZÉNSAVAS ÉS SZÉNSAVMENTES CARBONATED AND NATURAL		

ÜDÍTŐK SOFT DRINKS

COCA COLA	0.25	1 050 HUF
COCA COLA ZERO	0.25	1 050 HUF
SPRITE	0.25	1 050 HUF
FANTA ORANGE	0.25	1 050 HUF
GINGER ALE	0.25	1 050 HUF
TONIC WATER	0.25	1 050 HUF
FENTIMAS TONIC	0.20	1 390 HUF
FENTIMAS GINGER ALE	0.20	1 390 HUF
FENTIMAS ROSE LEMONADE	0.20	1 390 HUF

LIMONÁDÉ LEMONADE

• KLASSZIKUS LIMONÁDÉ • CLASSIC LEMONADE 1 590 HUF

nádcukorszirup, citromlé, citrom-narancs, Naturaqua
cane sugar syrup, lemon juice, lemon-orange, Naturaqua

• BODZÁS-MENTÁS LIMONÁDÉ • ELDERFLOWER-MINT LEMONADE 1 690 HUF

bodzaszirup, citromlé, mentalevél,
citrom-lime-narancs, Naturaqua
elderberry syrup, lemon juice, mint,
lemon-lime-orange, Naturaqua

ENERGIAITAL ENERGY DRINK

RED BULL	0.25	1 290 HUF
----------	------	-----------

KÁVÉK COFFEES

ESPRESSO	1 090 HUF
DOUBLE ESPRESSO	1 590 HUF
AMERICANO	1 490 HUF
CAPPUCCINO	1 490 HUF
CAFÉ LATTE	1 590 HUF
MÉLANGE	1 590 HUF
LATTE MACCHIATO	1 590 HUF
FLAT WHITE	1 590 HUF
ÍR KÁVÉ (JAMESON)	2 590 HUF
IRISH COFFEE	
KRÉMKÁVÉ (BAILEYS)	2 290 HUF
CRÉME COFFEE	
JEGES KÁVÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL	2 090 HUF
ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM	
ESPRESSO TONIC	2 290 HUF



TEA TEA

RONNEFELDT TEAVÁLASZTÉK	1 390 HUF
SELECTION OF RONNEFELDT TEA	



FORRÓ CSOKOLÁDÉ HOT CHOCOLATE

FORRÓ CSOKOLÁDÉ	1 390 HUF
HOT CHOCOLATE	

KÉRJÜK, HOGY BÁRMILYEN SPECIÁLIS
KÉRÉSÉVEL FORDULJON KOLLÉGÁNKHOZ.
PLEASE ASK OUR COLLEAGUE IF YOU HAVE
ANY SPECIAL REQUIREMENTS.



MGallery speciális ajánlat

Áraink tartalmazzák a mindenkor hatályban lévő ÁFÁ-t.
A vég számlán 12%-os szervizdíj kerül felszámolásra.
Our prices include the actual regulated VAT.
12% service charge will be added to your final invoice.

