



ÉTEL | FOOD

GERLÓCZY REGGELI | GERLÓCZY BREAKFAST

6 500 Ft

5, 6, 9

Kávés vagy tea,
 friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)
 Eggs benedict prágai főtt sonkával

*Choice of Coffee or Tea,
 Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)
 Eggs Benedict with Ham*

BÉCSI REGGELI | VIENNESE BREAKFAST

6 000 Ft

4, 9

Kávés vagy tea,
 friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)
 Bécsi roppanós virsli, dijoni mustár, kovászos kenyér

*Choice of Coffee or Tea,
 Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)
 Viennese Sausage, Dijon Mustard, Sourdough Bread*

**VEGÁN REGGELI | VEGAN BREAKFAST**

6 000 Ft

2

Kávés vagy tea,
 friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)
 Házi granola, kókusztej, juharszirup

*Choice of Coffee or Tea,
 Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)
 Homemade Granola, Coconut Milk, Maple Syrup*

MAGYAROS REGGELI | HUNGARIAN BREAKFAST

6 000 Ft

5,9

Kávé vagy tea,

friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)

Magyaros rántotta (kolbász, szalonna, hagyma, hegyes erős paprika),
kovászos kenyér*Choice of Coffee or Tea,**Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)**Hungarian Scrambled Eggs (Sausage, Bacon, Onion, Anaheim Pepper),**Sourdough Bread***REGGELI VÁLOGATÁS | BREAKFAST SELECTION**

6 500 Ft

5,9

Kávé vagy tea,

friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)

3 tojásos rántotta, kovászos kenyér és szezonális gyümölcssaláta

*Choice of Coffee or Tea,**Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)**Scrambled Eggs (Made From 3 Eggs), Sourdough Bread, Seasonal Fruit Salad***MÓDOS REGGELI | WEALTHY BREAKFAST**

7 500 Ft

5,6,9

Kávé vagy tea,

friss narancslé (2 dl) VAGY házi szörp (3 dl) VAGY limonádé (4 dl)

Kacsamáj brülée, hagymalekvár, kamillás alma, szilva, pirítós

*Choice of Coffee or Tea,**Fresh Orange Juice (2 dl) OR Homemade Cordial (3 dl) OR Lemonade (4 dl)**Duck Foie Gras Brûlée with Truffle, Onion Chutney,**Apple with Chamomile, Plum, Toast*

REGGELI SÜTEMÉNYEK | MORNING PASTRIES

Croissant <i>Croissant</i>	990 Ft 5, 6, 9
Csokoládés Croissant <i>Chocolate Croissant</i>	1 200 Ft 1, 2, 5, 6, 9

HIDEG REGGELI | COLD BREAKFAST

 Házi granola, kókusztej, juharszirup <i>Homemade Granola, Coconut Milk, Maple Syrup</i>	4 000 Ft ²
Kacsamáj brûlée, hagymalekvár, kamillás alma, szilva, pirítós <i>Duck Foie Gras Brûlée with Truffle, Onion Chutney, Apple with Chamomile, Plum, Toast</i>	6 200 Ft 5, 6, 9
 Szezonális gyümölcssaláta <i>Seasonal Fruit Salad</i>	4 000 Ft
 Francia sajtválogatás, házi jam, dió, alma <i>French Cheese Platter, Homemade Jam, Walnut, Apple</i>	5 000 Ft ^{2, 6}
Francia sonka és szalámiválogatás <i>French Ham and Salami Selection</i>	6 000 Ft

MELEG REGGELI | HOT BREAKFAST

Bécsi roppanós virsli dijoni mustárral, kovászos kenyérral 3 500 Ft
Viennese Sausage, Dijon Mustard, Sourdough Bread 4, 9

.....

Omlett, Raclette sajt, spenót 4 250 Ft
Omlette, Raclette Cheese, Spinach 5, 6

Magyaros rántotta - kolbász, szalonna, hagyma, hegyes erős paprika 3 850 Ft
Hungarian Scrambled Eggs - Sausage, Bacon, Onion, Anaheim Pepper 5

Ham & Eggs 3 000 Ft
 5

Eggs benedict füstölt lazaccal 5 200 Ft
Eggs Benedict with Smoked Salmon 5, 6, 8, 9

Eggs benedict prágai főtt sonkával 4 500 Ft
Eggs Benedict with Ham 5, 6, 9

.....

Velőscsont, baguett, torma, friss zöldségek 4 500 Ft
Bone marrow, Baguette, Horseradish, Fresh Vegetables 5, 6, 9

FRANCIA REGGELI | FRENCH BREAKFAST

2 db croissant vagy 2 szelet briós, vaj, házi baracklekvár 3 650 Ft
2 Pieces of Croissant or 2 Slices Brioche, Butter, Homemade Apricot Jam 5, 6, 9

KENYEREK | BREADS


Kovászos kenyér <i>Sourdough Bread</i>	900 Ft ⁹
Teljes kiőrlésű kenyér <i>Whole Grain Bread</i>	900 Ft ⁹
Sokmagvas rozskenyér <i>Rye Bread with Nuts</i>	900 Ft ^{1, 2, 7, 9}
Kovászos baguette <i>Sourdough Baguette</i>	800 Ft ⁹

Válogasson friss kenyér kínálatunkból
Make Your Choice from our fresh bread selection

ELŐÉTELEK | STARTERS


Kacsamáj brülée, hagymalekvár, kamillás alma, szilva, pirítós 6 200 Ft
5, 6, 9
Duck Foie Gras Brûlée, Onion Chutney, Apple with Chamomile, Plum, Toast

Lazac carpaccio, vörös curry, avokádo, fekete retek 5 500 Ft
8
Salmon Carpaccio, Red Curry, Avocado, Black Radish

 Gerlóczy saláta 4 000 Ft
2, 5, 6
 kéksajt, dió, aszalt alma, zeller, mézes majonéz, salátalevelek
Gerlóczy Salad
 Blue Cheese, Walnut, Sun Dried Apple, Celery, Honey Mayo, Salad Leaves


Velőscsont, baguett, torma, friss zöldségek 4 500 Ft
5, 6, 9
Bone marrow, Baguette, Horseradish, Fresh Vegetables

Francia sonka és szalámválogatás 6 000 Ft
French Ham and Salami Selection

 Francia sajtválogatás, házi jam, dió, alma 5 000 Ft
2, 6
French Cheese Platter, Homemade Jam, Walnut, Apple

LEVESEK | SOUPS

Marhagulyás 4 200 Ft
3, 9
Hungarian Beef Goulash Soup

 Zöldség consommé, gomba, hajdina, zöldségek 2 800 Ft
3, 9, 10
 Vegetable Consommé, Mushroom, Buckwheat, Vegetables

FRISS TÉSztÁK | FRESH HOMEMADE PASTAS

Lazacos farfalle, brokkoli, mandula 6 500 Ft
Salmon Farfalle, Broccoli, Almond 2, 5, 6, 8, 9

Ózragus papardelle, vörös áfonya, pisztácia 6 000 Ft
Roe Deer Stew Papardelle, Cranberry, Pistachio 2, 5, 6, 9

FŐÉTELEK | MAIN DISHES

Norvég lazacfilé, zöldséges rizstészta, citrus mártás 8 000 Ft
Norwegian Salmon Filet, Rice Noodle with Vegetables, Citrus Sauce 8

Rántott bárányborda, kecskesajtos burgonya graten, 9 000 Ft
 vajás zöldségek 5, 6, 9
Breaded rack of lamb, potato gratin with goat cheese,
buttered vegetables



Sült répa, melasz, árpagyöngy, 5 000 Ft
 gyömbéres feketegyökér, vérnarancsszós
Roasted carrot, Molasses, Barley,
Black Salsify with Ginger, Blood Orange Sauce

Konfitált kacsacomb, káposztás cvekedli, csipkebogyó, csicsóka 7 500 Ft
Confit of Duck Leg, Cabbage Noodles, Rosehip, Jerusalem Artichoke 5, 6, 9

Konfitált mangalicatarja, zsemlegombóc, erdeigomba-mártás 8 000 Ft
Confit of Mangalitsa Chuck, Dumplings, Wild Mushroom Gravy 5, 6, 9

Marhapörkölt, hagymás dödölle, kovászos uborka 7 000 Ft
Hungarian Beef Stew, Dumplings with Roasted Onion, Pickled Cucumber 5, 9

Paprikás csirkecomb, vajás galuska, házi csalamádé 6 000 Ft
Chicken Paprikash, Buttered Dumplings, Homemade Mixed Pickles 5, 6, 9

DESSZERTEK | DESSERTS

Pisztáciás Crème Brûlée <i>Pistachio Crème Brûlée</i>	3 000 Ft 2, 5, 6
Gerlóczy Lúdláb szelet <i>Gerlóczy "Lúdláb" Cake</i>	2 500 Ft 2, 5, 6, 9
Baszk sajtorta, gesztenye, csipkebogyó <i>Bask Cheese Cake, Chestnut, Rosehip</i>	2 500 Ft 5, 6
Citromtorta <i>Lemon Cake</i>	2 500 Ft 5, 6, 9
Vaníliás-túrós szelet, barack, mandulás piskóta <i>Cottage Cheese Slice with Vanilla, Apricot, Almond Sponge cake</i>	2 500 Ft 2, 5, 6, 9
Almás tart, tonkabab, tejfölmousse <i>Apple Tart, Tonka Beans, Sour Cream Mousse</i>	2 500 Ft 2, 5, 6, 9
Gerlóczy zserbó <i>Gerlóczy "Zserbó"</i>	2 500 Ft 2, 5, 6, 9
Körtés kalácspuding, meleg csokoládészós <i>Brioche Pudding, Pear, Hot Chocolate Sauce</i>	2 500 Ft 2, 5, 6, 9



ITAL | DRINK

KÁVÉ | COFFEE

Ristretto	820 Ft
Espresso	820 Ft
Dupla Espresso <i>Double Espresso</i>	1 450 Ft
Espresso Macchiato	980 Ft
Cortado	980 Ft
Hosszú kávé <i>Americano</i>	980 Ft
Cappuccino	1 180 Ft
Flat White	1 550 Ft
Caffé Latte	1 180 Ft
Melange - méz, kávé, tej <i>Honey, Coffee, Milk</i>	1 350 Ft
Espresso TONIC	1 480 Ft

TEA csésze | *cup*

Zöld tea <i>Green Tea</i>	1 090 Ft
Fekete tea <i>Black Tea</i>	1 090 Ft
Earl Grey, English Breakfast	
Gyümölcs tea <i>Fruit Tea</i>	1 090 Ft
Gyógynövénytea <i>Herbal Tea</i>	1 090 Ft

MELEG ITALOK | HOT DRINKS

Ír kávé <i>Irish Coffee</i>	2 550 Ft
Chai Latte	1 680 Ft
Matcha Tea Chai	1 680 Ft
Forró csokoládé <i>Hot Chocolate</i>	1 990 Ft
Forralt bor <i>Mulled Wine</i>	2 550 Ft

HELYBEN KÉSZÜLT | PREPARED ON SITE

Limonádé <i>Lemonade</i> - 0,4 l	1 490 Ft
Cukormentes epres limonádé - 0,4 l <i>Sugarfree Strawberry Lemonade</i>	1 790 Ft
Narancsos (friss) limonádé <i>Orange (fresh) Lemonade</i> - 0,4 l	1 790 Ft
Bodzás limonádé <i>Elderflower Lemonade</i> - 0,4 l	1 690 Ft

Házi szörp | *Homemade Cordials*

málna, bodza, cukormentes eper | *Raspberry, Elderflower, Sugarfree Strawberry*

kicsi <i>Small</i> - 2 dl	850 Ft
közepes <i>Medium</i> - 3 dl	1 250 Ft
nagy <i>Large</i> - 4 dl	1 650 Ft

Frissen facsart narancslé | *Fresh Orange Juice*

kicsi <i>Small</i> - 2 dl	1 450 Ft
nagy <i>Large</i> - 3 dl	2 050 Ft

VÍZ, ÁSVÁNYVÍZ | WATER, MINERAL WATER

Szódavíz <i>Soda Water</i> - 1 dl	100 Ft
Ásványvíz <i>Mineral Water</i> - Szentkirályi 0,33 l	850 Ft
Ásványvíz <i>Mineral Water</i> - Szentkirályi 0,75 l mentes, savas <i>Still, Sparkling</i>	1 550 Ft

ÜDÍTŐ | SOFT DRINK

Coca-Cola - 0,25 l	980 Ft
Coca Cola Zero - 0,25 l	980 Ft
Kinley Gyömbér <i>Kinley Ginger</i> - 0,25 l	980 Ft
Kinley Tonic <i>Kinley Tonic</i> - 0,25 l	980 Ft
J. Gasco Sodarosa Evia Premium Tonic - 0,2 l	1 750 Ft
J. Gasco Dry Bitter Premium Tonic - 0,2 l	1 750 Ft

Bio 100% almalé | *Bio Apple Juice*

kicsi <i>Small</i> - 2 dl	980 Ft
közepes <i>Medium</i> - 3 dl	1 180 Ft

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

Ház fehérbora | House Wine White

- Bolyki Egri csillag 2023, EGER

kis karaf | Small Carafe - 0,25 l - 2 190 Ft

nagy karaf | Big Carafe - 0,4 l - 2 990 Ft

Dubicz Prémium Irsai Olivér, 2023, MÁTRA

0,15 l - 1 690 Ft 0,75 l - 8 290 Ft

Kálíkővek Rizling, 2023, BALATON FELVIDÉK

0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Thummerer Chardonnay battonage, 2022, EGER

0,15 l - 2 890 Ft 0,75 l - 13 990 Ft

Szarka Pince Mád Furmint, 2023, TOKAJ

0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Sauska Sárgamuskotály, 2023, VILLÁNY

0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Laposa Vitorlás Szürkebarát, 2023, BADACSONY

0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Pannonhalmi Főapátság Sauvignon Blanc, 2023, PANNONHALMA

0,15 l - 2 090 Ft 0,75 l - 9 890 Ft

Matua Lands & Legends Sauvignon Blanc, 2023, ÚJ ZÉLAND

0,75 l - 13 990 Ft

ROZÉBOROK | ROSE WINES

Ház Rozé bora | House Wine Rose

- Pannonhalmi Főapátság Tricollis Rosé, 2023, PANNONHALMA

kis karaf | Small Carafe - 0,25 l - 2 190 Ft

nagy karaf | Big Carafe - 0,4 l - 2 990 Ft

Sebestyén Rosé, 2023, SZEKSZÁRD

0,15 l - 1 490 Ft 0,75 l - 7 490 Ft

Figueire Rosé Méditerranée, 2023, FRANCIAORSZÁG

0,75 l - 11 590 Ft

VÖRÖSBOROK | RED WINES

Ház vörösbora | House Wine Red
 - Vörös Bodrikutyta, 2022, SZEKSZÁRD
 kis karaf | Small Carafe - 0,25 l - 2 190 Ft
 nagy karaf | Big Carafe - 0,4 l - 2 990 Ft

Gere Cabernet Sauvignon Barrique, 2020, VILLÁNY
 0,15 l - 2 390 Ft 0,75 l - 11 390 Ft

St. Andrea Áldás, 2022, EGER
 0,15 l - 2 690 Ft 0,75 l - 12 990 Ft

Tóth Ferenc Egri Kadarka, 2021, EGER
 0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Ikon Cabernet Franc Evangelista, 2022, BALATONBOGLÁR
 0,15 l - 2 590 Ft 0,75 l - 12 590 Ft

Gál Tibor Pinot Noir, 2022, EGER
 0,15 l - 1 890 Ft 0,75 l - 9 290 Ft

Ruppert Merlot, 2018, VILLÁNY
 0,15 l - 2 590 Ft 0,75 l - 12 590 Ft

Sauska Cuvée 7 Siklós, 2018, VILLÁNY
 0,75 l - 17 990 Ft

St. Andrea Merengő, 2018, EGER
 0,75 l - 18 490 Ft

DESSZERTBOROK | SWEET / DESSERT WINES

Oremus Édes Szamorodni, 2018, TOKAJ
 0,1 l - 2 190 Ft 0,5 l - 10 690 Ft

Szarka Pince Tokaji Cuvée, 2021, TOKAJ - késői szüret/late harvest
 0,05 l - 1 490 Ft 0,375 l - 9 990 Ft

Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú, 2017, TOKAJ
 0,5 l - 19 990 Ft

PROSECCO, PEZSGÓ | PROSECCO, SPARKLING WINE

Sacchetto Prosecco "Fili" Millesimato Brut - 0,15 l	2 390 Ft
Sacchetto Prosecco "Fili" Millesimato Brut - 0,75 l	11 450 Ft
Mionetto Prosecco Treviso Brut - 0,2 l	2 890 Ft
Sauska Brut - 0,375 l	8 990 Ft
Kreinbacher Brut Classic - 0,75 l	19 990 Ft
Kreinbacher Rosé Brut - 0,75 l	19 990 Ft

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet Champagne „Cuis 1er Cru” Brut - 0,125 l	4 500 Ft
Pierre Gimonnet Champagne „Cuis 1er Cru” Brut - 0,75 l	25 000 Ft
Piper Heidsieck Champagne Cuvée Brut - 0,75 l	37 990 Ft
Pouillon & Fils Grande Vallée, Extra Brut - 0,75 l	39 990 Ft

A HÁZ SÖRE | HOUSE BEER

Békésszentandrás Szent András Sörfőzde

Csapolt <i>Draught</i>	- 0,3 l	- 0,5 l	- 1 lit.
Ogre Pilsner	1 320 Ft	2 200 Ft	4 000 Ft
Session IPA	1 620 Ft	2 700 Ft	5 000 Ft

PALACKOZOTT SÖR | BOTTLED BEER

Békésszentandrás Szent András Sörfőzde	- 0,33 l
Napkins Bajor búzasör <i>Bavarian Wheat Beer</i>	1 950 Ft
Black Rose duplabak <i>Doppelbock</i>	2 380 Ft
Meggyes Session <i>Sour Cherry</i>	1 650 Ft
Majdnem IPA alkoholmentes (<i>non alcoholic</i>)	1 690 Ft

KOKTÉLOK | COCKTAILS

VESPER MARTINI Vodka, Gin, Lillet blanc <i>Vodka, Gin, Lillet blanc</i>	2 850 Ft
NEGRONI Gin, Campari, Carpano Antica <i>Gin, Campari, Carpano Antica</i>	2 850 Ft
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Carpano Antica, Prosecco <i>Campari, Carpano Antica, Prosecco</i>	3 250 Ft
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, szóda <i>Prosecco, Aperol, Soda Water</i>	2 950 Ft
HUGO SPRITZ Prosecco, St. Germain Elderflower, szóda, lime, menta <i>Prosecco, St. Germain Elderflower, Soda Water, Lime, Mint</i>	2 950 Ft
PÁLINKA SPRITZ Kajsziabarack pálinka, barnacukor, citromlé, bodzaszörp, szóda <i>Apricot Pálinka, Brown Sugar, Lemon Juice, Elderflower Syrup, Soda Water</i>	3 250 Ft
WHISKEY SOUR Bourbon whisky, cukorszirup, citromlé <i>Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Lemon Juice</i>	2 950 Ft
MIMOSA Prosecco, narancslé <i>Prosecco, Orange Juice</i>	2 150 Ft
Opera GIN & TONIC Opera Gin, J. Gasco Dry Bitter tonic, boróka <i>Opera Gin, J. Gasco Dry Bitter Premium Tonic, Juniper</i>	3 250 Ft
Hendrick's GIN & TONIC Hendrick's Gin, J. Gasco Dry Bitter, uborka, lime <i>Hendrick's Gin, J. Gasco Dry Bitter Tonic, Cucumber, Lime</i>	3 950 Ft
Malfy Rosa GIN & TONIC Malfy Rosa Gin, J. Gasco Dry Bitter tonic, grapefruit <i>Malfy Rosa Gin, J. Gasco Dry Bitter Premium Tonic, grapefruit</i>	3 250 Ft
Tanqueray 0% GIN & TONIC Tanqueray 0% Rosa Gin, Kinley tonic, citrom <i>Tanqueray 0% Gin, Kinley Tonic, Lemon</i>	2 850 Ft
Citadella GIN & TONIC Citadella Gin, Kinley tonic, citrom <i>Citadella Gin, Tonic, Lemon</i>	2 850 Ft

KIR ROYAL	2 550 Ft
Crème de Cassis, Prosecco <i>Crème de Cassis, Prosecco</i>	
MOJITO	2 750 Ft
Fehér rum, menta, lime, cukorszirup, szóda <i>White Rum, Mint, Lime, Sugar Syrup, Soda Water</i>	
CAMPARI OJ	2 250 Ft
Campari, Frissen facsart narancs <i>Campari, Fresh Orange Juice</i>	
CUBA LIBRE	2 250 Ft
Barna rum, cola, lime <i>Brown Rum, Cola, Lime</i>	

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK | NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	1 550 Ft
Menta, lime, cukorszirup, szóda <i>Mint, Lime, Sugar Syrup, Soda Water</i>	

4cl

WHISKY

Bushmills Original	1 450 Ft
Woodford Reserve	2 650 Ft
Arran Barel Reserve	2 550 Ft
Jack Daniel's Gentleman	2 450 Ft
Nikka Days	2 790 Ft

RUM

Plantation 3 Stars Blanc	1 490 Ft
Plantation Original Dark	1 950 Ft
Diplomatico Exclusiva	2 950 Ft
Zacapa Centenario No. 23	4 950 Ft

GIN

Hendrick's	2 950 Ft
Citadella Gin	2 250 Ft
Opera Gin	2 250 Ft
Malfy Rosa Gin	1 990 Ft
Tanqueray 0 %	1 990 Ft

4cl

VODKA

Koskenkorva	1 150 Ft
Grey Goose	2 950 Ft

COGNAC

Hennessy V.S. cognac	2 850 Ft
Courvoisier VSOP	3 750 Ft

CALVADOS

Christian Drouin Selection	1 850 Ft
Christian Drouin VSOP	3 550 Ft

TEQUILA

Don Ramón Punta Diamante Silver	2 450 Ft
Don Ramón Punta Diamante Reposade	2 950 Ft

MEZCAL

Ilegal Joven	3 250 Ft
--------------	----------

PÁLINKA

Árpád Prémium Magyar Kajsziparack <i>Hungarian Apricot</i>	2 950 Ft
Árpád Prémium Lepotica Szilva <i>Plum</i>	2 550 Ft
Árpád Prémium Piros Vilmoskörte <i>Red William's Pear</i>	2 950 Ft
Árpád Gyömbér <i>Ginger</i>	2 650 Ft

LIKÓR | LIQUEUR

Joseph Cartron Crème de Cassis	1 390 Ft
St. Germain Elderflower	2 650 Ft
Unicum	1 250 Ft
Unicum Riserva	2 350 Ft
Arran Gold Malátawhiskey krémlikőr <i>Malt Whiskey Cream Liqueur</i>	1 350 Ft
Carpano Antica Formula Vermouth	1 990 Ft
Lillet Blanc Vermouth	1 790 Ft
Campari	1 490 Ft
Aperol - 8cl	1 650 Ft

Kis adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számoljuk fel
(nem minden étel esetén tudjuk biztosítani).

Nyitva minden nap: 7:30 - 23 óráig

Konyhafőnök: Nagy Attila

Gerlóczy Kávéház: 1052 Budapest, Gerlóczy utca 1.

www.gerloczy.hu - e-mail: info@gerloczy.hu - +36 1 501 4000

ALLERGÉNEK JELŐLÉSEI:

1 - mogyoró, 2 - magvak, 3 - zeller, 4 - mustár, 5 - tojás,
6 - tej, 7 - szezám, 8 - hal, 9 - glutén, 10 - szója

Ételeink allergéntartalmáról rendeléskor szóban érdeklődhet.

Az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

.....

*When ordering a small portion of food, 70% of the price is charged
(please note not all meals can be provided in small portions).*

Open every day: 7:30 a.m. to 11 p.m.

Executive Chef: Attila Nagy

Gerlóczy Café: 1052 Budapest, Gerlóczy street 1.

www.gerloczy.hu - e-mail: info@gerloczy.hu - +36 1 501 4000

ALLERGEN MARKINGS:

1 - nuts, 2 - seeds, 3 - celeriac, 4 - mustard, 5 - egg,
6 - milk, 7 - sesame, 8 - fish, 9 - gluten, 10 - soy

You can inquire about the allergen content of our foods orally at the time of order.

In addition to the allergens indicated as ingredients, they may contain traces of additional allergens.



WIFI: Gerloczy Kavehaz **PASSWORD:** gerloczy5014000