

ITALOK



SIGNATURE COCKTAILS

HURRICANE

Jellegzetes koktélnk és egy 1940-es évekbeli New Orleans-i klasszikus! Havana Club 3 éves Rum, narancslé, mangólé, ananászlé és grenadine keveréke, Bacardi Carta Negra Rummal és Amarettoval.† 12oz 3 900 Ft
26oz pohárral együtt 9 200 Ft



CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Havana Club 3 éves Rum, friss menta, lime, szódával, Bacardi Carta Oro-val és egy csipet simple syrappal. 12oz 4 600 Ft | 26oz pohárral együtt 9 600 Ft

PASSION FRUIT MAI TAI

Egy klasszikus Tiki koktéltrecept 1940-ből, Kaliforniából! Sailor Jerry Spiced Rum, maracuja pürée, Monin mandula szirup, friss lime juice és Angustura Bitters.† 12oz 4 200 Ft | 26oz pohárral együtt 9 400 Ft

BAHAMA MAMA

Havana Club 3 éves Rum, Malibu Coconut Rum, crème de banana, narancs és ananászlé, grenadine-nal. 12oz 3 900 Ft | 26oz pohárral együtt 8 900 Ft

RHYTHM & ROSÉ MULE

Absolut vodka és rozé bor a maracuja friss ízeivel, zöld tea, lime, gyömbérsörrel, jellegzetes mule bögrénkben kínálva. 24oz 5 500 Ft

CLASSIC COCKTAILS

SMOKED OLD FASHIONED

Egy 1800-as évekbeli vintage whisky füstös változata. Fával füstölt Maker's Mark Bourbon, házi készítés barna cukorszirup, cseresznye bitter és cseresznye díszítés. 5 200 Ft

PALOMA

Egy frissítő klasszikus mexikói koktél. Patron Silver Tequila Fever Tree grapefruit szódával, és lime-lével. 4 100 Ft

DIRTY MARTINI

Absolut Vodka, olíva juice, száraz Vermouth, felrázva és olívabogyóval díszítve. 3 100 Ft

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Cointreau, lime és áfonyalé, felrázva és hidegen kínálva. 4 000 Ft

WHISKEY SOUR

A tengerészek kedvence az 1800-as években és azon túl. Maker's Mark Bourbon, citromlé és tojásfehérje habosra és hidegre rázva.* 5 900 Ft

JAM SESSIONS

ÉLD ÁT ÚJRA A PILLANATOT SAJÁT GYŰJTHETŐ POHARADDAL!

SOUTHERN ROCK

Jack Daniel's whiskey, Southern Comfort, Chambord málnalikőr, Absolut vodka és sweet & sour mix, 7 Up-pal. 12oz 4 000 Ft
16oz pohárral együtt 9 200 Ft

ROCKIN' FRESH RITA

Olmecca Silver Tequila, friss limelé és agavé nektár, édes és pikáns krusztával. 12oz 5 500 Ft | 16oz pohárral együtt 10 600 Ft

TROPICAL MARGARITA

Házi készítésű epres Olmecca Silver tequila, Cointreau narancs likőr a guava friss ízeivel, ananászlével és limelével. 12oz 5 600 Ft | 16oz pohárral együtt 10 600 Ft

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Vörösbőr a szeder ízeivel tarkítva, vörösfonyalé, narancs, felöntve habzóborral. 14oz 3 500 Ft | 16oz pohárral együtt 8 500 Ft



PALOMA

SMOKED OLD FASHIONED

GIN & TONIC

Eredetileg gyógyászati célokra szolgált, ez a 'G&T' pont az, amit az orvos rendelt! Hendrick's Gin és Fever-Tree bodzavirág tonik, borókabogyó, uborka és lime. 6 400 Ft

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, Kahlúa, frissen lefőzött espresso habosra és hűvösre rázva. 4 200 Ft

MANHATTAN

Egy New York-i klasszikus az 1800-as évekből. Maker's Mark Bourbon, édes Vermouth, cseresznye bitter, cseresznyével díszítve. 5 600 Ft



ROCKIN' FRESH RITA

TROPICAL MARGARITA

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Absolut vodka, Beefeater gin, Havana Club 3 éves Rum, Cointreau, házi készítésű sour mix egy kevés Pepsi-vel. 12oz 4 000 Ft | 16oz pohárral együtt 9 200 Ft

PURPLE HAZE

Absolut vodka, Beefeater gin, Havana Club 3 éves Rum, házi készítésű sour mix, Chambord málnalikőrrel, 7 Up-pal felöntve. 12oz 4 000 Ft | 16oz pohárral együtt 9 000 Ft

ELECTRIC BLUES

Absolut vodka, Havana Club 3 éves rum, Beefeater gin, Blue Curaçao, házilag készült sour mixel, Red Bull®-al és ananászlével. 12oz 3 900 Ft | 16oz pohárral együtt 9 300 Ft

BOROK

Bor kínálatunk a könnyű, édes és gyümölcsös boroktól a testes, száraz és gazdag borokig terjed.



FEHÉRBOROK

PÁTZAY CHARDONNAY

HARASZTY IRSAI OLIVÉR

BÁRDOS SAVIGNON BLANC

| 100 ml | 750 ml |
|-----------|------------|
| 1 600 HUF | 11 200 HUF |
| 1 250 HUF | 8 700 HUF |
| 1 300 HUF | 9 000 HUF |

ROZÉ BOR

PÁTZAY ROSÉ

| | |
|-----------|-----------|
| 1 400 HUF | 9 200 HUF |
|-----------|-----------|

VÖRÖSBOROK

TIFFÁN PORTUGIESER

THUMMERER CABERNET FRANC – MERLOT

THUMMERER EGRI BIKAVÉR

ATTILA GERE CABERNET SAVIGNON

| | |
|-----------|------------|
| 1 600 HUF | 9 900 HUF |
| 2 000 HUF | 14 000 HUF |
| 2 200 HUF | 14 900 HUF |
| 2 750 HUF | 16 600 HUF |

PEZSGŐK

TÖRLEY GÁLA

TÖRLEY CHARMANT

HUNGARIA EXTRA DRY

| 150 ml | 750 ml |
|-----------|------------|
| 1 750 HUF | 7 600 HUF |
| 1 750 HUF | 7 600 HUF |
| 2 200 HUF | 10 700 HUF |



SÖRÖK

PLUSZ 5500 FT-ÉRT KÉRD 20 UNCIÁS GYŰJTHETŐ POHÁRBAN!
Our selection of beer may be available in bottles or on draught.

CSAPOLT SÖRÖK

DREHER CLASSIC

DREHER BAK

DREHER MEGGY

PILSNER URQUELL

HOFFBRAU MÜNCHNER WEISSE

DREHER ANTL

| | 300 ml | 500 ml |
|--------------------------|-----------|-----------|
| DREHER CLASSIC | 1 400 HUF | 2 000 HUF |
| DREHER BAK | 1 600 HUF | 2 200 HUF |
| DREHER MEGGY | 1 900 HUF | 2 700 HUF |
| PILSNER URQUELL | 1 800 HUF | 2 500 HUF |
| HOFFBRAU MÜNCHNER WEISSE | 1 800 HUF | 2 800 HUF |
| DREHER ANTL | 2 000 HUF | 2 800 HUF |

ÜVEGES SÖRÖK

SOMERSBY APPLE CIDER (330 ML)

DREHER 24 (ALKOHOLMENTES/330ML)

MILLER GENUINE (330ML)

BEERTAILOR HUNGARIAN CRAFT BEER (330ML)

| | |
|---|-----------|
| SOMERSBY APPLE CIDER (330 ML) | 2 000 HUF |
| DREHER 24 (ALKOHOLMENTES/330ML) | 1 500 HUF |
| MILLER GENUINE (330ML) | 2 300 HUF |
| BEERTAILOR HUNGARIAN CRAFT BEER (330ML) | 3 000 HUF |



ALTERNATIVE ROCK

KÉRD 20 UNCIÁS GYŰJTHETŐ POHÁRBAN!

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Friss eper és bazsalikom házi sweet & sour mixünkkel keverve.

16oz 3 300 Ft | 20oz pohárral együtt 8 300 Ft

MANGO TANGO

Red Bull® energiaital, mangópüré és narancslé keveréke.

16oz 2 600 Ft | 20oz pohárral együtt 8 200 Ft

MANGO-BERRY COOLER

Trópusi keverék mangóból, eperből, ananászléből, narancsléből és házi Sour Mix-ből, 7 UP- pal felöntve.

16oz 3 800 Ft | 20oz pohárral együtt 8 900 Ft



STRAWBERRY BASIL LEMONADE

SHOTS

KÉRD GYŰJTHETŐ CLASSIC SHOT

B52

Kahlúa Coffee Liqueur, Baileys Irish Cream, Grand Marnier. 3 200 Ft

Classic shot pohárral együtt 6 200 Ft



B52



LEMON DROP



BUBBLEGUM

GREEN TEA

Peachtree likőr, Jameson Irish Whiskey, házi Sour Mix. 1 800 Ft | Classic shot pohárral együtt 4 800 Ft

LEMON DROP

Absolut Citron Vodka, citrom szelettel, házi készítés sour mixünkkel.

2 100 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 100 Ft

CRAN-A-KAZE

Absolut Vodka, Cointreau, lime és áfonyalé.

1 500 Ft | Classic shot pohárral együtt 4 500 Ft

BUBBLEGUM

Baileys Irish Cream likőr, Blue Curaçao likőr, crème de banana likőr. 2 000 Ft

Classic shot pohárral együtt 5 000 Ft

Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendelésed leadásakor tájékoztasd felszolgálódat. *A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen az erre érzékenyek számára.

LEGENDARY



Attól a pillanattól fogva, hogy belépsz a Hard Rock Cafe kapuján, részévé válsz a zene örök eszményének. Legendák a falakon, a bárpult mögött és a grillrác előtt. 1971 óta valljuk: ha étel, legyen ínycsiklandó, ha ital, legyen jéghideg, ha zene, legyen átütő. Ez a mentalitás vonzza azokat a vendégeket, akik nem félnek a sarkukra állni és nagy kanállal habzsolni az életet. Azokat, akik velünk együtt hisznek abban, hogy nincs legendásabb erő a rock n' roll szelleménél.

PROMÓCIÓS
AJÁNLATOKAT ITT
TALÁLHAT





Jutalmazzuk a vásárlásodat



Csatlakozz még ma, gyűjtsd a pontokat, juss hozzá a jutalmakhoz, és érezd a még több előny megszerzésének izgalmát.

További információkért látogass el a unitybyhardrock.com weboldalra.

Legalább tizennyolc (18) évesnek kell lenned a regisztrációhoz. További feltételek érvényesek. A teljes körű általános szerződési feltételekért és a részt vevő helyszínekért látogass el a unitybyhardrock.com weboldalra.

VALAMI HAZAIRA ÉHEZEL?



GOURMET BURGER

Szaftos hamburgerpogácsa mangó-menta majonézzel, grillezett körteszeletekkel és krémes kecskesajttal, tetején rukkolával, mangalica sonkával és vörösboros lekvárral. Fűszeres hasáburgonyával tálalva. 7 200 Ft

ELŐÉTELEK

Ízek, fűszerek nagyszerűen megkomponálva.
Ezt megéri megünnepelni.



LEGENDARY NACHOS

LEGENDARY NACHOS (V)

Ropogós tortilla chips babraguval, sajtszósszal, friss pico de galloval, pikáns jalapeñoval, olvasztott Cheddar és Monterey Jack sajttal, ecetes lilahagymával, újhagymával, tetején lime-os tejföllel. # 6 350 Ft

Kérj hozzá guacamole-t 1 650 Ft-ért, vagy kérd grillezett csirkével 7 800 Ft-ért, vagy grillezett steakkel 9 350 Ft-ért

FRIED CHICKEN SLIDERS

Három mini hamburger ropogós sült csirkével, jalapeños káposztasalátával, csemege uborkával és fűszeres mézzel. 6 650 Ft

LITTLE LEGENDS

Három mini hamburger Cheddar sajttal, sült szalonnával, csemege uborkával és dijonnaise-zel, kézműves bucián. 6 650 Ft

MARGHERITA FLATBREAD (V)

Mozzarella, parmezán és Romano sajtok keveréke, római paradicsommal és friss bazsalikommal megszórva, korianderes pestóval meglocsolva. # 5 700 Ft

PEPPERONI FLATBREAD

Olvasztott mozzarella, parmezán és Romano sajt, szeletelt pepperonival és hagyományos pizzaszósszal, tetején reszelt Romano sajttal. 5 700 Ft

LOCAL FLATBREAD

Olvasztott mozzarella, kolbász és bacon elegye, lila hagymával és paprikával, házi fokhagymás káposztasalátával, újhagymával tálalva. 5 700 Ft

LOADED TOTS

Aranybarnára sült burgonyafalatok tépett sertéshússal, korianderrel, savanyított hagymával, lime-os tejföllel és sörös sajtmártással. 6 100 Ft

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

227 gramm ropogósra sült garnéla, pikáns narancsos szószba forgatva, újhagymával, krémes káposztasalátával ágyon. 6 450 Ft



FRIED CHICKEN SLIDERS



MARGHERITA FLATBREAD



ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP



WINGS

WINGS

Választhatsz klasszikus csirkeszárnyak, vagy ropogós csirkefalatok közül az általad választott szósszal, amelyet zellerrel és kéksajtos öntettel tálalunk.

CSIRKESZÁRNY# (GM) 5 150 Ft

ROPOGÓS CSIRKEFALATOK 5 900 Ft

SZÓSZOK:

Klasszikus Buffalo, Édes & Csípős Tangy, Házi Barbecue

A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat adunk hozzá. Köszönjük!

Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendelésed leadásakor tájékoztasd felszolgálódat. *A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen az erre érzékenyek számára. # (GM) Gluténmentes, (V) Vegetáriánus, (VG) Vegán. ^a Ezek az ételek módosíthatók gluténmentes, vegetáriánus vagy vegán változatban: (GM-A) Gluténmentes, (V-A) Vegetáriánus, (VG-A) Vegán. Kérjük, beszéljen a felszolgálóval, bármilyen módosítási igény esetén.

ÉLVEZD A GYŐZELEM ÍZÉT

NEKED KÉSZÍTVE MESSI ÁLTAL



SZKENNELD BE A QR KÓDOT AZ ÚJ MESSI-ÉLMÉNY LEJÁTSZÁSÁHOZ



MESSI BURGER

Duplahúsos marhaburger, Provolone sajttal, szeletelt chorizóval, karamellizált lilahagymával és a jellegzetes fűszeres füstös mártásunkkal.* 7050 Ft
Fokozd az élményt egy tanyasi tojással 500 Ft-ért!

MESSI CHICKEN SANDWICH

A milániói stílusú ropogós csirkés szendvicsünket pirított kézműves zsemlelében tálaljuk Provolone sajttal, fűszeres aiolival, paradicsommal, rukkolával és fűszerezett sült burgonyával. 6290 Ft

KÜLÖNLEGES FŐÉTELEK

Egészítsd ki Classic Caesar Side salátával (GM-A) 2 390 Ft-ért

BABY BACK RIBS (GM)

Speciális fűszerkeverékünkkel ízesített oldalas tökéletesre sütve, házi barbecue szószunkba forgatva, fűszeres hasáburgonyával, káposztasalátával és füstös babraguval tálalva.* 10 200 Ft

RIBEYE (GM)

397 grammos grillezett ribeye steak fűszervajjal, burgonyapürével és párolt zöldbabbal tálalva.* 15 900 Ft

Kérd Surf N' Turf módra, One Night in Bangkok csípős garnélával plusz 3100 Ft-ért!

NEW YORK STRIP STEAK (GM)

340 grammos grillezett New York Strip steak fűszervajjal, burgonyapürével és párolt zöldbabbal tálalva.* 14 900 Ft
Kérd Surf N' Turf módra, One Night in Bangkok csípős garnélával plusz 3100 Ft-ért!

FAMOUS FAJITAS

Klasszikus Tex-Mex fajitas friss pico de galloval tálalva, Monterey Jack és Cheddar sajttal, házi guacamolével, tejföllel és tortillával tálalva.

| | |
|---|----------|
| Grillezett csirke | 8 250 Ft |
| Grillezett steak* | 9 250 Ft |
| Duo kombó* | 9 050 Ft |
| Zöldséges Fajitas ^{#A} (V, VG-A) | 6 550 Ft |

GRILLED SALMON (GM)

Grillezett norvég lazac, édes-fűszeres mustáros mázzal, burgonyapürével és zöldbabbal tálalva.* 9 000 Ft

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Kockázott kaliforniai paprikás sajtszószba forgatott cavatappi tészta grillezett csirkemell szeletekkel. 6 150 Ft

SMOKEHOUSE BBQ COMBO (GM-A)

Lassú tűzön sült sertés oldalas és tépett sertéshús, házi barbecue szószunkkal tálalva. Füstölt húsos fogásaink tökéletes kombinációja fűszeres hasáburgonyával, káposztasalátával és füstös babraguval.^A 8 350 Ft

TUPELO CHICKEN TENDERS

Ropogós csirkemell bundában, fűszeres hasáburgonyával, mézes-mustáros és házi barbecue szósszal tálalva. 5 400 Ft



BABY BACK RIBS



RIBEYE



FAMOUS FAJITAS

PRÉMIUM KÖRETEK

Fűszeres hasáburgonya (VG) 1700Ft
Párolt zöldségek (GM, V) 1 650 Ft
Twisted Mac & Cheese (V) 1 750 Ft
Aranybarna hagymakarika(V) 2600Ft Krumplipüré (GM, V) 1 550 Ft
Caesar saláta (GM-A) 2 390 Ft
Házi vegyes saláta (GM-A) 1 750 Ft
Sajtos, füstölt baconös hasáburgonya 1 700 Ft
Paradicsomos uborkasaláta (VG) 2 390 Ft
Füstös babragu 1 750 Ft

LEGENDARY® STEAK BURGEREK

1971 óta készítünk burgereket legendáknak, akik rajonganak a Rock n' Roll-ért és a Hard Rock ízeiért. Büszkék vagyunk arra, hogy húspogácsáink prémium 100% Angus marhából készülnek. Hiszünk benne, hogy csak tökéletesen hangolt gitárhúrok játszhatnak ikonikus dallamokat, ezért mi is ügyelünk minden részletre Hard Rock's Legendary® Steak Burgereink készítése során.

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER (GM-A)

Minden ezzel a burgerrel kezdődött. Marhaburger füstölt baconnel, Cheddar sajttal, ropogós hagymakarikával, salátával és paradicsommal. ^Δ 7 090 Ft



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

HÁZI BUCI

A kiváló burger kiváló bucit érdemel, ezért minden zsemlelket aranybarnára pirítjuk.

A HÚS A LÉNYEG

Kizárólag prémium húspogácsát használunk, hiszen csak az íz, ami számít.

MEGDUPLÁZTUK A SAJTOT

Minden burgerünkre két szelet sajt kerül.

STEAK BURGEREK

Minden Legendary® Steak Burger pirított zsemelével készül és fűszeres hasáburgonyával tálaljuk.

BBQ BACON CHEESEBURGER (GM-A)

Különleges fűszerkeverékünkkel ízesített steak burger házi barbecue szószunkkal, ropogós hagymacsíkokkal, Cheddar sajttal, füstölt baconnel, salátával és paradicsommal. ^Δ 7 200 Ft

THE BIG CHEESEBURGER (GM-A)

Két szelet olvasztott Cheddar sajttal megkoronázott marhaburger, salátával, paradicsommal, grillezett lilahagymával, legendary szószunkkal tálalva. ^Δ 7 100 Ft

MOVING MOUNTAINS® BURGER (V-A, VG-A)

Ezt az ízletes vegetáriánus változatot növényi alapú pogácsával készítjük, amelyet brioche zsemlelben tálalunk pirított hagymakarikával, salátával, paradicsommal, Cheddar sajttal. ^Δ 6 700 Ft

SURF & TURF BURGER

A jellegzetes steak burgerünk One Night in Bangkok Spicy Shrimp™ pikáns garnélarákkal körítve, fűszeres káposztasaláta ágyon. ^{*} 8 200 Ft



BBQ BACON CHEESEBURGER



THE CLASSIC BURGER



SPICY DIABLO BURGER

SMASHED & STACKED

Minden Smashed & Stacked hamburgert pirított kézműves zsemlelben és fűszerezett sült krumplival tálalunk.

THE CLASSIC BURGER (GM-A)

Dupla húsos, hagymás smashed burger jól átsütve, amerikai sajttal, salátával, paradicsommal, csemegeuborkával és legendary szószsal. ^Δ 6 950 Ft

SWISS MUSHROOM BURGER (GM-A)

Dupla húsos smashed burger jól átsütve, svájci sajttal, párolt gombával, salátával, paradicsommal és dijonézzel. ^Δ 6 950 Ft

SPICY DIABLO BURGER (GM-A)

Dupla húsos smashed burger jól átsütve, Pepper Jack sajttal, csípős paprikás hagymával, salátával, paradicsommal és fűszeres majonézzel. ^Δ 7 000 Ft

DOBD FEL EXTRÁKKAL

Füstölt bacon 700Ft

Hagymakarikák 2 600Ft

Sajtos füstölt baconös hasáburgonya ^Δ (V-A) 2 300 Ft

SZÓSZOK 500 FT

Legendary Szósz [#] (GM)

Csípős Majonéz [#] (GM)

Dijonéz [#] (GM)

Fűszeres Aioli [#] (GM)

Buffalo Szósz [#] (GM)

Barbecue Szósz [#] (GM)

Fokhagymás Aioli [#] (GM)

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat adunk hozzá. Köszönjük!

Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendelésed leadásakor tájékoztasd felszolgálódat.

*A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen az erre érzékenyek számára. # (GM) Gluténmentes, (V) Vegetáriánus, (VG) Vegán. ^Δ Ezek az ételek módosíthatók gluténmentes, vegetáriánus vagy vegán változatban: (GM-A) Gluténmentes, (V-A) Vegetáriánus, (VG-A) Vegán.

Kérjük, beszéljen a felszolgálóval, bármilyen módosítási igény esetén.

SZENDVICSEK

Szendvicseinket fűszeres hasábburgonyával tálaljuk, vagy kérd sajtos füstölt baconös hasábburgonyával Δ (GM, V-A) 600 Ft-ért

BBQ PULLED PORK SANDWICH (GM-A)

Füstölt, tépett sertéshús házi barbecue szószunkkal, pirított zsemlelben, káposztasalátával, csemegeuborkával, és ropogós hagymával tálalva. Δ 6 750 Ft

FRIED CHICKEN SANDWICH

Ropogós, vajban marinált csirkemell, salátával, paradicsommal, ranch öntettel, pirított friss zsemlelben tálalva. 5 950 Ft

BUFFALO CHICKEN SANDWICH

Ropogós, vajban marinált csirkemell klasszikus buffalo szószba forgatva, salátával, paradicsommal és ranch öntettel, pirított friss zsemlelben tálalva. 5 950 Ft

GRILLED CHICKEN SANDWICH (GM-A)

Grillezett csirke olvasztott Monterey Jack sajttal, füstölt baconnel, salátával, paradicsommal, pirított zsemlelben tálalva mézes-mustáros szósszal. Δ 5 100 Ft



BBQ PULLED PORK SANDWICH



GRILLED CHICKEN SANDWICH



STEAK COBB SALAD



GRILLED SALMON NOODLE BOWL

SALÁTÁK & TÁLAK

STEAK COBB SALAD

Grillezett steak szeletek friss vegyes zöldségágyon, kigyóuborkával, főtt tojással, kukoricával, füstölt baconnel, grillezett hagymával, paradicsommal, valamint ranch öntettel és morzsolt kéksajttal.* 8 900 Ft

GRILLED SALMON NOODLE BOWL

Ramen tészta szezám-szójas öntetben, zöldsaláta ágyon, edamame babbal, sárgaréppával, kaliforniai paprikával, vörös káposztával körítve, zöldhagymával, grillezett lazaccal tálalva. 7 750 Ft *Kérd grillezett steakkal 8 700 Ft-ért, vagy grillezett csirkemellel 7 550 Ft-ért*

SOUTHWESTERN CHICKEN BOWL (GM)

Pikáns, házi-fűszeres grillezett csirkemell, quinoás kukoricasaláta, pico de gallo, fűszeres feketebab és vörös káposzta, zöldsaláta ágyon guacamole ranch öntettel tálalva. 7 950 Ft *Kérd grillezett steakkal 8 700 Ft-ért*

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD (GM-A)

Grillezett csirkemell szeletek, klasszikus Cézár öntetbe forgatott római salátával, parmezán chipsszel, krutonnal és parmezán forgácscsal megszórva. Δ 6 650 Ft *Kérd grillezett steakkal 8 050 Ft-ért, grillezett garnélával* 7 850 Ft-ért, vagy grillezett lazaccal* 8 050 Ft-ért, hús nélkül: 5 300 Ft*

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat adunk hozzá. Köszönjük!

Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendelésed leadásakor tájékoztasd felszolgálódat. *A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen az erre érzékenyek számára. # (GM) Gluténmentes, (V) Vegetáriánus, (VG) Vegán. Δ Ezek az ételek módosíthatók gluténmentes, vegetáriánus vagy vegán változatban: (GM-A) Gluténmentes, (V-A) Vegetáriánus, (VG-A) Vegán. *Kérjük, beszéljen a felszolgálóval, bármilyen módosítási igény esetén.*

DESSZERTEK & MILKSHAKE-EK

Legyen szó Milkshake-ről vagy a híres Hot Fudge Brownie-ről, nincs vonzóbb az édes kísértésnél!



HOT FUDGE BROWNIE

DESSZERTEK

HOT FUDGE BROWNIE (GM-A)

Forró brownie, vaníliafagylalttal, Hot Fudge csokoládészósszal leöntve, csokoládé szórással és friss tejszínhabbal, kóktelecsereznyével a tetején. ^Δ 4 900 Ft

NEW YORK CHEESECAKE

Gazdag és krémes New York stílusú sajtorta friss eperöntettel, tejszínhabbal, mentalevéllel. 3 900 Ft

HOME-MADE APPLE COBLER

Granny Smith almából készített cobbler aranybarnára sütvé, forrón tálalva vaníliafagylalttal és karamellöntettel. 4 100 Ft

ICE CREAM (GM)

Vanília vagy csokoládé fagylalt. [#] 2 500 Ft

DINER-STYLE MILKSHAKE (GM)

Krémes vanília vagy csokoládé shake, tejszínhabbal a tetején. [#] 2 400 Ft

ITALOK

BÜSZKÉN KÍNÁLJUK A  ITALVÁLASZTÉKÁT



A GLUTÉNMENTES
OPCIÓKÉRT
SZKENNELD BE
A QR KÓDOT

Facebook: @HARDROCKCAFEBUDAPEST

Instagram: @HARDROCKCAFEBUDAPEST

Spotify: @HARDROCKCAFEBUDAPEST



HOME-MADE APPLE COBLER



NEW YORK CHEESECAKE

A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat adunk hozzá. Köszönjük!

Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendeléskor tájékoztasd a felszolgálót. *A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen az erre érzékenyek számára. # (GM) Gluténmentes, (V) Vegetáriánus, (VG) Vegán. ^Δ Ezek az ételek módosíthatók gluténmentes, vegetáriánus vagy vegán változatban: (GM-A) Gluténmentes, (V-A) Vegetáriánus, (VG-A) Vegán. Kérjük, beszéljen a felszolgálóval, bármilyen módosítási igény esetén.

ELEVATE YOUR NEXT EVENT

FOGLALD LE PRIVÁT RENDEZVÉNYED
A HARD ROCK CAFE-BAN



#HardRockCafe | cafe.hardrock.com

