

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 9 500 Ft



CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Havana Club 3 éves Rum, friss menta, lime, szódával, Bacardi Carta Oro-val és egy csipet simple syrappal. 12oz 4 800 Ft | 26oz pohárral együtt 9 900 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 4 400 Ft | 26oz pohárral együtt 9 700 Ft

BAHAMA MAMA

Havana Club 3 éves Rum, Malibu Coconut Rum, crème de banana, narancs és ananászlé, grenadine-nal. 12oz 4 100 Ft | 26oz pohárral együtt 9 200 Ft

RHYTHM & ROSÉ MULE

Absolut vodka és rozé bor a maracuja friss ízeivel, zöld tea, lime, gyömbérsörrel, jellegzetes mule bögrénkben kínálva. 24oz 5 800 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. 5 500 Ft

PALOMA

Egy frissítő klasszikus mexikói koktél. Patron Silver Tequila Fever Tree grapefruit szódával, és lime-lével. 4 300 Ft

DIRTY MARTINI

Absolut Vodka, olíva juice, száraz Vermouth, felrázva és olívabogyóval díszítve. 3 300 Ft

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka, Cointreau, lime és áfonyalé, felrázva és hidegen kínálva. 4 200 Ft

WHISKEY SOUR

A tengerészek kedvence az 1800-as években és azon túl. Maker's Mark Bourbon, citromlé és tojásfehérje habosra és hidegre rázva.* 6 200 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 4 200 Ft
16oz pohárral együtt 9 500 Ft

ROCKIN' FRESH RITA

Olmecca Silver Tequila, friss limelé és agavé nektár, édes és pikáns krusztával. 12oz 5 800 Ft | 16oz pohárral együtt 10 900 Ft

TROPICAL MARGARITA

Házi készítésű epres Olmecca Silver tequila, Cointreau narancs likőr a guava friss ízeivel, ananászlével és limelével. 12oz 5 900 Ft | 16oz pohárral együtt 10 900 Ft

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Vörösbőr a szeder ízeivel tarkítva, vörösáfonyalé, narancs, felöntve habzóborral. 14oz 3 700 Ft | 16oz pohárral együtt 8 800 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. 6 700 Ft

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, Kahlúa, frissen lefőzött espresso habosra és hűvösre rázva. 4 400 Ft

MANHATTAN

Egy New York-i klasszikus az 1800-as évekből. Maker's Mark Bourbon, édes Vermouth, cseresznye bitter, cseresznyével díszítve. 5 900 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 4 200 Ft | 16oz pohárral együtt 9 500 Ft

PURPLE HAZE

Absolut vodka, Beefeater gin, Havana Club 3 éves Rum, házi készítésű sour mix, Chambord málnalikőrrel, 7 Up-pal felöntve. 12oz 4 200 Ft | 16oz pohárral együtt 9 300 Ft

ELECTRIC BLUES

Absolut vodka, Havana Club 3 éves rum, Beefeater gin, Blue Curaçao, házilag készült sour mixel, Red Bull®-al és ananászlével. 12oz 4 100 Ft | 16oz pohárral együtt 9 600 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 |
|----------|-----------|
| 1 700 Ft | 11 700 Ft |
| 1 300 Ft | 9 100 Ft |
| 1 400 Ft | 9 400 Ft |

ROZÉ BOR

PÁTZAY ROSÉ

| | |
|----------|----------|
| 1 500 Ft | 9 600 Ft |
|----------|----------|

VÖRÖSBOROK

TIFFÁN PORTUGIESER

THUMMERER CABERNET FRANC – MERLOT

THUMMERER EGRI BIKAVÉR

ATTILA GERE CABERNET SAVIGNON

| | |
|----------|-----------|
| 1 700 Ft | 10 300 Ft |
| 2 100 Ft | 14 600 Ft |
| 2 300 Ft | 15 500 Ft |
| 2 900 Ft | 19 400 Ft |

PEZSGŐK

TÖRLEY GÁLA

TÖRLEY CHARMANT

HUNGARIA EXTRA DRY

| 150 ml | 750 ml |
|----------|-----------|
| 1 900 Ft | 7 900 Ft |
| 1 900 Ft | 7 900 Ft |
| 2 300 Ft | 11 200 Ft |



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 |
|----------|----------|
| 1 500 Ft | 2 100 Ft |
| 1 700 Ft | 2 300 Ft |
| 2 000 Ft | 2 800 Ft |
| 1 900 Ft | 2 600 Ft |
| 1 900 Ft | 2 900 Ft |
| 2 100 Ft | 2 900 Ft |

ÜVEGES SÖRÖK

SOMERSBY APPLE CIDER (330 ML)

DREHER 24 (ALKOHOLMENTES / 330ML)

MILLER GENUINE (330ML)

BEERTAILOR HUNGARIAN CRAFT BEER (330ML)

| |
|----------|
| 2 100 Ft |
| 1 600 Ft |
| 2 400 Ft |
| 3 200 Ft |

Büszkén kínáljuk a  italválasztékát.



ALTERNATIVE ROCK

KÉRD 20 UNCIÁS GYŰJTHETŐ POHÁRBAN!

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Friss eper és bazsalikom házi sweet & sour mixünkkel keverve.

16oz 3 500 Ft | 20oz pohárral együtt 8 700 Ft

MANGO TANGO

Red Bull® energiatital, mangópüré és narancslé keveréke.

16oz 2 800 Ft | 20oz pohárral együtt 8 600 Ft

MANGO-BERRY COOLER

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

16oz 4 000 Ft | 20oz pohárral együtt 9 300 Ft



STRAWBERRY BASIL LEMONADE

SHOTS

KÉRD GYŰJTHETŐ CLASSIC SHOT

B52

Kahlúa Coffee Liqueur, Baileys Irish Cream, Grand Marnier. 3 400 Ft

Classic shot pohárral együtt 6 400 Ft



B52



LEMON DROP



BUBBLEGUM

GREEN TEA

Peachtree likőr, Jameson Irish Whiskey, házi Sour Mix. 2 200 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

LEMON DROP

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

2 200 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

CRAN-A-KAZE

Absolut Vodka, Cointreau, lime és áfonyalé. 2 200 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

BUBBLEGUM

Baileys Irish Cream likőr, Blue Curaçao likőr, crème de banana likőr.

2 200 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

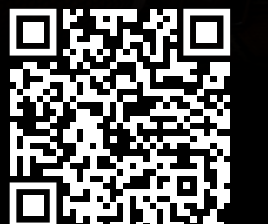
Ételeink allergén összetevőiről érdeklődj a felszolgálódtól. Amennyiben ételallergiával élsz, rendelésed leadásakor tájékoztasd felszolgálódat. *A nyers, vagy nem kellően átsült hamburgerek, húsfélék, tengeri halak, kagylófélék, rákfélék vagy tojás fogyasztása növelheti az ételmérgezés kockázatát, különösen 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 inycsiklandó, 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 hasábburgonyával tálalva. 7 500 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. # 6 600 Ft

Kérj hozzá guacamole-t 1 700 Ft-ért, vagy kérd grillezett csirkével 8 100 Ft-ért, vagy grillezett steakkal 9 700 Ft-ért

FRIED CHICKEN SLIDERS

Három mini hamburger ropogós sült csirkével, jalapeños káposztasalátával, csemege uborkával és fűszeres mézzel. 6 900 Ft

LITTLE LEGENDS

Három mini hamburger Cheddar sajttal, sült szalonnával, csemege uborkával és dijonnaise-zel, kézműves bucián. 7 400 Ft

MARGHERITA FLATBREAD (V)

Mozzarella, parmezán és Romano sajtok keveréke, római paradicsommal és friss bazsalikommal megszórva, korianderes pestóval meglocsolva. # 5 900 Ft

PEPPERONI FLATBREAD

Olvasztott mozzarella, parmezán és Romano sajt, szeletelt pepperonival és hagyományos pizzaszósszal, tetején reszelt Romano sajttal. 5 900 Ft

LOCAL FLATBREAD

Olvasztott mozzarella, kolbász és bacon elegye, lila hagymával és paprikával, házi fokhagymás káposztasalátával, újhagymával tálalva. 5 900 Ft

LOADED TOTS

Aranybarnára sült burgonyafalatok tépett sertéshússal, korianderrel, savanyított hagymával, lime-os tejföllel és sörös sajtmártással. 6 300 Ft

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

227 gramm ropogósra sült garnéla, pikáns narancsos szószba forgatva, újhagymával, krémes káposztasalátával ágyon. 6 700 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) 5 400 Ft

ROPOGÓS CSIRKEFALATOK 6 100 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.* 7 300 Ft
Fokozd az élményt egy tanyasi tojással 500 Ft-ért!

MESSI CHICKEN SANDWICH

A milániói stílusú ropogós csirkés szendvicsünket pirított kézműves zsemlelben tálaljuk Provolone sajttal, fűszeres aiolival, paradicsommal, rukkolával és fűszerezett sült burgonyával. 6 500 Ft

KÜLÖNLEGES FŐÉTELEK

Egészítsd ki Classic Caesar Side salátával (GM-A) 2 500 Ft-ért

BABY BACK RIBS (GM)

Speciális fűszerkeverékünkkel ízesített oldalas tökéletesre sütve, házi barbecue szószunkba forgatva, fűszeres hasáburgonyával, káposztasalátával és füstös babraguval tálalva.* 11 600 Ft

RIBEYE (GM)

350 grammos grillezett ribeye steak fűszervajjal, burgonyapürével és párolt zöldbabbal tálalva.* 16 500 Ft

Kérd Surf N' Turf módra, One Night in Bangkok csípős garnélával plusz 3200 Ft-ért!

NEW YORK STRIP STEAK (GM)

340 grammos grillezett New York Strip steak fűszervajjal, burgonyapürével és párolt zöldbabbal tálalva.* 15 500 Ft
Kérd Surf N' Turf módra, One Night in Bangkok csípős garnélával plusz 3200 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 | 8 500 Ft |
| Grillezett steak* | 10 500 Ft |
| Duo kombó* | 9 400 Ft |
| Zöldséges Fajitas ^{#A} (V, VG-A) | 6 800 Ft |

GRILLED SALMON (GM)

Grillezett norvég lazac, édes-fűszeres mustáros mázzal, burgonyapürével és zöldbabbal tálalva.* 9 300 Ft

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Kockázott kaliforniai paprikás sajt szószba forgatott cavatappi tészta grillezett csirkemell szeletekkel. 6 400 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 8 600 Ft

TUPELO CHICKEN TENDERS

Ropogós csirkemell bundában, fűszeres hasáburgonyával, mézes-mustáros és házi barbecue szósszal tálalva. 5 600 Ft



BABY BACK RIBS



RIBEYE



FAMOUS FAJITAS

PRÉMIUM KÖRETEK

- Fűszeres hasáburgonya (VG) 1 800 Ft
- Párolt zöldségek (GM, V) 1 800 Ft
- Twisted Mac & Cheese (V) 1 800 Ft
- Aranybarna hagymakarika (V) 2 700 Ft
- Krumplipüré (GM, V) 1 600 Ft
- Caesar saláta (GM-A) 2 500 Ft
- Házi vegyes saláta (GM-A) 1 800 Ft
- Sajtos, füstölt baconös hasáburgonya 2 400 Ft
- Paradicsomos uborkasaláta (VG) 2 500 Ft
- Füstös babragu 1 900 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 7 300 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 7 500 Ft

THE BIG CHEESEBURGER (GM-A)

Két szelet olvasztott Cheddar sajttal megkoronázott marhaburger, salátával, paradicsommal, grillezett lilahagymával, legendary szószunkkal tálalva. ^Δ 7 400 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 6 900 Ft

SURF & TURF BURGER

A jellegzetes steak burgerünk One Night in Bangkok Spicy Shrimp™ pikáns garnélarákkal körítve, fűszeres káposztasaláta ágyon. ^{*} 8 500 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 7 200 Ft

SWISS MUSHROOM BURGER (GM-A)

Dupla húsos smashed burger jól átsütve, svájci sajttal, párolt gombával, salátával, paradicsommal és dijonézzel. ^Δ 7 200 Ft

SPICY DIABLO BURGER (GM-A)

Dupla húsos smashed burger jól átsütve, Pepper Jack sajttal, csípős paprikás hagymával, salátával, paradicsommal és fűszeres majonézzel. ^Δ 7 200 Ft

DOBD FEL EXTRÁKKAL

Füstölt bacon 750 Ft

Hagymakarikák 2 700 Ft

Sajtós füstölt baconös hasáburgonya ^Δ (V-A) 700 Ft

SZÓSZOK 600 FT

Legendary Szósz [#] (GM)

Csípős Majonéz [#] (GM)

Dijonéz [#] (GM)

Fűszeres Aioli [#] (GM)

Buffalo Szósz [#] (GM)

Barbecue Szósz [#] (GM)

Fokhagymás Aioli [#] (GM)

Majonéz [#] (GM)

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.

SZENDVICSEK

Szendvicseinket fűszeres hasábburgonyával tálaljuk, vagy kérd sajtos füstölt baconös hasábburgonyával Δ (GM, V-A) 700 Ft-ért

BBQ PULLED PORK SANDWICH (GM-A)

Füstölt, tépett sertéshús házi barbecue szószunkkal, pirított zsemlelben, káposztasalátával, csemegeuborkával, és ropogós hagymával tálalva. Δ 7 000 Ft

FRIED CHICKEN SANDWICH

Ropogós, vajban marinált csirkemell, salátával, paradicsommal, ranch öntettel, pirított friss zsemlelben tálalva. 6 200 Ft

BUFFALO CHICKEN SANDWICH

Ropogós, vajban marinált csirkemell klasszikus buffalo szószba forgatva, salátával, paradicsommal és ranch öntettel, pirított friss zsemlelben tálalva. 6 200 Ft

GRILLED CHICKEN SANDWICH (GM-A)

Grillezett csirke olvasztott Monterey Jack sajttal, füstölt baconnel, salátával, paradicsommal, pirított zsemlelben tálalva mézes-mustáros szósszal. Δ 5 300 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.* 9 200Ft

GRILLED SALMON NOODLE BOWL

Ramen tészta szezám-szójas öntetben, zöldsaláta ágyon, edamame babbal, sárgaréppával, kaliforniai paprikával, vörös káposztával körítve, zöldhagymával, grillezett lazaccal tálalva. 8 100 Ft *Kérd grillezett steakkal 9 000 Ft-ért, vagy grillezett csirkemellel 7 800 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. 8 200 Ft *Kérd grillezett steakkal 9 000 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 6 900 Ft *Kérd grillezett steakkal 9 600 Ft-ért, grillezett garnélával* 7 100 Ft-ért, vagy grillezett lazaccal* 8 300 Ft-ért, hús nélkül: 5 500 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, koktélcseresznyével a tetején. ^Δ 5 100 Ft

NEW YORK CHEESECAKE

Gazdag és krémes New York stílusú sajtorta friss eperöntettel, tejszínhabbal, mentalevéllel. 4 300 Ft

HOME-MADE APPLE COBBLER

Granny Smith almából készített cobbler aranybarnára sütvé, forrón tálalva vaníliafagylalttal és karamellöntettel. 4 300 Ft

ICE CREAM (GM)

Vanília vagy csokoládé fagylalt. [#] 2 700 Ft

DINER-STYLE MILKSHAKE (GM)

Krémes vanília vagy csokoládé shake, tejszínhabbal a tetején. [#] 2 500 Ft

ITALOK

BÜSZKÉN KÍNÁLJUK A  ITALVÁLASZTÉKÁT



A GLUTÉNMENTES
OPCIÓKÉRT
SZKENNELD BE
A QR KÓDOT

Facebook: @HARDROCKCAFEBUDAPEST

Instagram: @HARDROCKCAFEBUDAPEST

Spotify: @HARDROCKCAFEBUDAPEST



HOME-MADE APPLE COBBLER



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

