ITALOK

@HARDROCKCAFEBUDAPEST @HARDROCKCAFEBUDAPEST

HURRICANE

SIGNATURE COCKTAILS

HURRICANE
Jellegzetes koktélunk és egy 1940-es évekbeli New Orleans-i klasszikus! Havanna Club 3 éves Rum, narancslé, mangólé, ananászlé és grenadine keveréke, Bacardi Carta Negra Rummal és Amarettoval.† 12oz 4 500 Ft
26oz pohárral együtt 9 500 Ft

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO
Havanna Club 3 éves Rum, friss menta, lime, szódával, Bacardi Carta Oro-val és egy csipet simple syruppal.
12oz 4 800 Ft | 26oz pohárral együtt 9 900 Ft

PASSION FRUIT MAI TAI
Egy klasszikus Tiki koktélrecept 1940-ből, Kaliforniából! Sailor Jerry Spiced Rum, maracuja pürée, Monin mandula szirup, friss lime juice és Angustura Bitters.†
12oz 4 500 Ft | 26oz pohárral együtt 9 700 Ft

BAHAMA MAMA
Havanna Club 3 éves Rum, Malibu Coconut Rum, crème de banana, narancs és ananászlé, grenadine-nal.
12oz 4 500 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 SMOKED OLD FASHIONED

PALOMA
Egy frissítő klasszikus mexikói koktél.
Patron Silver Tequila Fever Tree grapefruit szódával, és lime-lével. 4 500 Ft

DIRTY MARTINI
Absolut Vodka, olíva juice, száraz Vermouth, felrázva és olívabogyóval díszítve. 4 200 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

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. 4 500 Ft

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

ROCKIN' FRESH RITA TROPICAL MERGARITA

ROCKIN' FRESH RITA
Olmeca 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 Olmeca 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
Vörösbor a szeder ízeivel tarkítva, vörösáfonyalé, narancs, felöntve habzóborral.
14oz 4 200 Ft | 16oz pohárral együtt 8 800 Ft

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA
Absolut vodka, Beefeater gin, Havanna Club 3 éves Rum, Cointreau, házi készítésű sour mix egy kevés Pepsi-vel.
12oz 4 500 Ft | 16oz pohárral együtt 9 500 Ft

PURPLE HAZE
Absolut vodka, Beefeater gin, Havanna Club 3 éves Rum, házi készítésű sour mix, Chambord málnalikőrrel, 7 Up- pal felöntve. 12oz 4 500 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 4 500 Ft | 16oz pohárral együtt 9 600 Ft

BOROK

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

FEHÉRBOROK	100 ml	750 ml
PÁTZAY CHARDONNAY	1 700 Ft	11 700 Ft
HARASZTY IRSAI OLIVÉR	1 300 Ft	9 100 Ft
BÁRDOS SAVIGNON BLANC	1 400 Ft	9 400 Ft

ROZÉ BOR		
PÁTZAY ROSÉ	1 500 Ft	9 600 Ft

VÖRÖSBOROK		
TIFFÁN PORTUGIESER	1 700 Ft	10 300 Ft
THUMMERER CABERNET FRANC – MERLOT	2 100 Ft	14 600 Ft
THUMMERER EGRI BIKAVÉR	2 300 Ft	15 500 Ft
ATTILA GERE CABERNET SAVIGNON	2 900 Ft	19 400 Ft

PEZSGŐK	150 ml	750 ml
TÖRLEY GÁLA	1 900 Ft	7 900 Ft
TÖRLEY CHARMANT	1 900 Ft	7 900 Ft
HUNGARIA EXTRA DRY	2 300 Ft	11 200 Ft

SÖRÖK

PLUSZ 5500 FT-ÉRT KÉRD 20 UNCIÁS GYŰJTHETŐ POHÁRBAN!

CSAPOLT SÖRÖK

	300 ml	500 ml
DREHER CLASSIC	1 600 Ft	2 200 Ft
DREHER BAK	1 800 Ft	2 400 Ft
DREHER MEGGY	2 100 Ft	2 900 Ft
PILSNER URQUELL	2 000 Ft	2 700 Ft
HOFFBRAU MÜNCHNER WEISSE	2 000 Ft	3 000 Ft
DREHER ANTL	2 200 Ft	3 000 Ft

ÜVEGES SÖRÖK

SOMERSBY APPLE CIDER (330 ML)	2 100 Ft
DREHER 24 (ALKOHOLMENTES / 330ML)	1 600 Ft
MILLER GENUINE (330ML)	2 400 Ft
BEERTAILOR MAGYAR KÉZMŰVES SÖR (330ML)	3 200 Ft

Büszkén kínáljuk a Dreher italválasztékát.

ALTERNATIVE ROCK

KÉRD 20 UNCIÁS GYŰJTHETŐ POHÁRBAN!

STRAWBERRY BASIL LEMONADE
Friss eper és bazsalikom házi sweet & sour mixünkkel keverve.
16oz 3 700 Ft | 20oz pohárral együtt 8 700 Ft

MANGO TANGO
Red Bull® energiaital, mangópüré és narancslé keveréke.
16oz 3 600 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 POHÁRBAN

B52
Kahlúa Coffee likőr, Baileys Irish Cream, Grand Marnier. 3 800 Ft
Classic shot pohárral együtt 6 400 Ft

B52 LEMON DROP BUBBLEGUM

GREEN TEA
Peachtree likőr, Jameson Irish Whiskey, házi Sour Mix.
3 800 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

LEMON DROP
Absolut Citron Vodka, citrom szelettel, házi készítésű sour mixünkkel.
3 800 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

CRAN-A-KAZE
Absolut Vodka, Cointreau, lime és áfonyalé.
3 800 Ft | Classic shot pohárral együtt 5 200 Ft

BUBBLEGUM
Baileys Irish Cream likőr, Blue Curaçao likőr, crème de banana likőr.
3 800 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 grillrács 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

UNITY™
BY HARD ROCK

Jutalmazzuk a vásárlásodat

CAFE BUDAPEST

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.

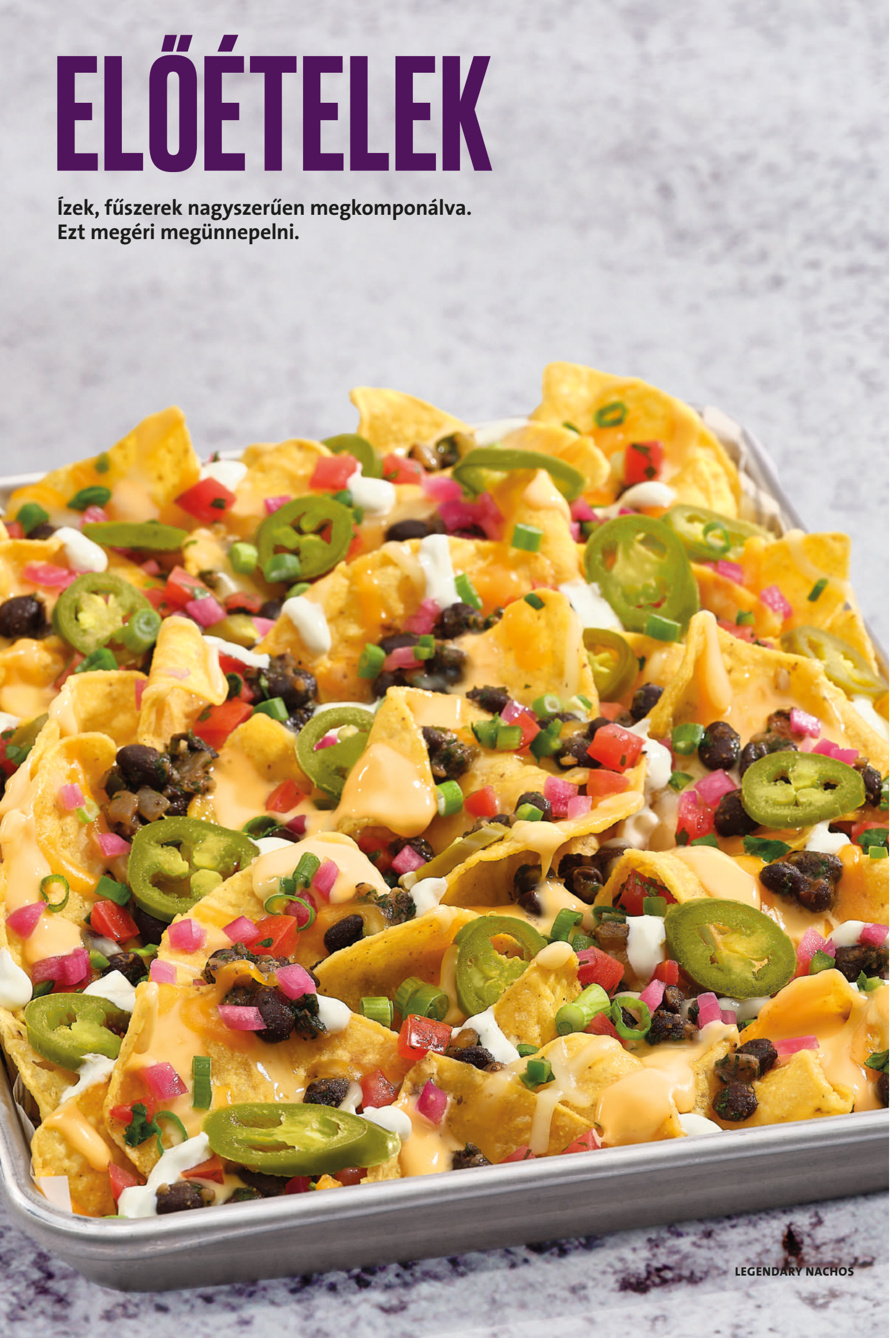
Legalább tizennyolc (18) évesnek kell lenned a regisztrációhoz. További feltételek érvényesek.
A teljes körű általános szerződési feltételekért és a részt vevő helyszínekért látogass el a unitybyhardrock.com weboldalra.

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. 8 100 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.# 6 700 Ft
Kérj hozzá guacamole-t 1 700 Ft-ért, vagy kérd grillezett csirkével 8 500 Ft-ért, vagy grillezett steakkel 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 buciban.
7 600 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 kapros tejfölös szósszal, újhagymával tálalva. 5 900 Ft

LOADED TOTS
Aranybarnára sült burgonyafalatkák tépett sertéshússal, korianderrel, savanyított hagymával, lime-os tejföllel és sörös sajtmártással. 6 600 Ft

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™
227 gramm ropogósra sült garnéla, pikáns narancsos szószba forgatva, újhagymával, krémes káposztasaláta ágyon. 6 700 Ft

FRIED CHICKEN SLIDERS

MARGHERITA FLATBREAD

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP

WINGS

Választhatsz klasszikus csirkeszárnyak, vagy ropogós csirkefalatok közül az általad választott szósszal, amelyet zellerrel és kéksajtos öntettel tálalunk.
CSIRKESZÁRNY# (GM) 5 600 Ft
ROPOGÓS CSIRKEFALATOK 6 100 Ft

SZÓSZOK:
Klasszikus Buffalo, Édes & Csípős Tangy, Házi Barbecue

WINGS

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.

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 zsemlében tálaljuk Provolone sajttal, fűszeres aiolival, paradicsommal, rukkolával és fűszerezett sült burgonyával. 7 200 Ft

KÜLÖNLEGES FŐÉTELEK

Egészítsd ki Classic Caesar Side salátával (GM-A) 2 600 Ft-ért

BABY BACK RIBS (GM)
Speciális fűszerkeverékünkkel ízesített oldalas tökéletesre sütve, házi barbecue szószunkba forgatva, fűszeres hasábburgonyával, káposztasalátával és füstös babraguval tálalva.# 11 600Ft

RIBEYE (GM)
350 grammos grillezett ribeye steak fűszervajjal, burgonyapürével és párolt zöldbabbal tálalva.#
17 200 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 guacamoléval, tejföllel és tortillával tálalva.

Grillezett csirke	***8 900 Ft***
Grillezett steak*	***10 500 Ft***
Duo kombó*	***9 800 Ft***
Zöldséges Fajitas#Δ (V, VG-A)	***7 800 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 sajtszószba forgatott cavatappi tészta grillezett csirkemell szeletekkel.
6 600 Ft

SMOKEHOUSE BBQ COMBO (GM-A)
Lassú tűzön sült sertés oldalas és tépett sertéshús, házi barbecue szószunkkal tálalva. Füstölt húsos fogásaink tökéletes kombinációja fűszeres hasábburgonyával, káposztasalátával és füstös babraguval.Δ 9 500 Ft

TUPELO CHICKEN TENDERS
Ropogós csirkemell bundában, fűszeres hasábburgonyával, mézes-mustáros és házi barbecue szósszal tálalva. 6 200 Ft

BABY BACK RIBS

RIBEYE

FAMOUS FAJITAS

PRÉMIUM KÖRETEK

Fűszeres hasábburgonya (VG) 1 800Ft
Párolt zöldségek (GM, V) 1 800 Ft
Twisted Mac & Cheese (V) 2 000 Ft
Aranybarna hagymakarika(V) 2 700 Ft
Krumplipüré (GM, V) 1 600 Ft
Caesar saláta (GM-A) 2 600 Ft
Házi vegyes saláta (GM-A) 1 800 Ft
Sajtos, füstölt baconös hasábburgonya 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] 7 700 Ft

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

HÁZI BUCI
A kiváló burger kiváló bucit érdemel, ezért minden zsemlénket 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 zsemlével készül és fűszeres hasábburgonyával tálaljuk.

BBQ BACON CHEESEBURGER (GM-A)
Különleges fűszerkeverékünkkel ízesített steak burger házi barbecue szószunkkal, ropogós hagymacsíkokkal, Cheddar sajttal, füstölt baconnel, salátával és paradicsommal.*Δ 8 100 Ft

THE BIG CHEESEBURGER (GM-A)
Két szelet olvasztott Cheddar sajttal megkoronázott marhaburger, salátával, paradicsommal, grillezett lilahagymával, legendary szószunkkal tálalva.*Δ 7 700 Ft

MOVING MOUNTAINS® BURGER (V-A, VG-A)
Ezt az ízletes vegetáriánus változatot növényi alapú pogácsával készítjük, amelyet brioche zsemlében tálalunk pirított hagymakarikával, salátával, paradicsommal, Cheddar sajttal.Δ 7 700 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

SMASHED & STACKED

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

THE CLASSIC BURGER (GM-A)
Dupla húsos, hagymás smashed burger jól átsütve, amerikai sajttal, salátával, paradicsommal, csemegeuborkával és legendary szósszal.*Δ 7 800 Ft

SWISS MUSHROOM BURGER (GM-A)
Dupla húsos smashed burger jól átsütve, svájci sajttal, párolt gombával, salátával, paradicsommal és dijonézzel.*Δ 7 800 Ft

SPICY DIABLO BURGER (GM-A)
Dupla húsos smashed burger jól átsütve, Pepper Jack sajttal, csípős paprikás hagymával, salátával, paradicsommal és fűszeres majonézzel.*Δ 7 800 Ft

SPICY DIABLO BURGER

DOBD FEL EXTRÁKKAL

Füstölt bacon 750 Ft
Hagymakarikák 2 700 Ft
Cseréld sajtos füstölt baconös hasábburgonyáraΔ (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, 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) 700 Ft-ért

BBQ PULLED PORK SANDWICH (GM-A)
Füstölt, tépett sertéshús házi barbecue szószunkkal, pirított zsemlében, káposztasalátával, csemegeuborkával, és ropogós hagymával tálalva.Δ 7 000 Ft

FRIED CHICKEN SANDWICH
Ropogós, vajban marinált csirkemell, salátával, paradicsommal, ranch öntettel, pirított friss zsemlében tálalva. 6 600 Ft

BUFFALO CHICKEN SANDWICH
Ropogós, vajban marinált csirkemell klasszikus buffalo szószba forgatva, salátával, paradicsommal és ranch öntettel, pirított friss zsemlében tálalva. 6 600 Ft

GRILLED CHICKEN SANDWICH (GM-A)
Grillezett csirke olvasztott Monterey Jack sajttal, füstölt baconnel, salátával, paradicsommal, pirított zsemlében tálalva mézes-mustáros szósszal.Δ 5 800 Ft

BBQ PULLED PORK SANDWICH

GRILLED CHICKEN SANDWICH

SALÁTÁK & TÁLAK

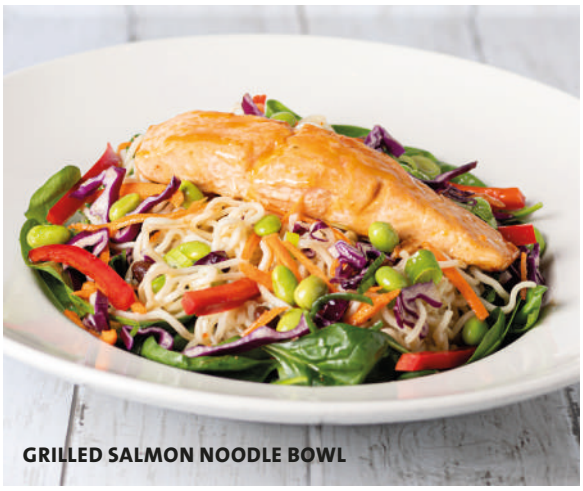
STEAK COBB SALAD
Grillezett steak szeletek friss vegyes zöldségágyon, kígyóuborkával, főtt tojással, kukoricával, füstölt baconnel, grillezett hagymával, paradicsommal, valamint ranch öntettel és morzsolt kéksajttal.* 9 200Ft

GRILLED SALMON NOODLE BOWL
Ramen tészta szezámos-szójás öntetben, zöldsaláta ágyon, edamame babbal, sárgarépával, kaliforniai paprikával, vörös káposztával körítve, zöldhagymával, grillezett lazaccal tálalva. 8 900 Ft ***Kérd grillezett steakkel 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 steakkel 9 000 Ft-ért***

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD (GM-A)
Grillezett csirkemell szeletek, klasszikus Cézár öntetbe forgatott római salátával, parmezán chipsszel, krutonnal és parmezán forgáccsal megszórva.Δ 7 600 Ft
Kérd grillezett steakkel 9 600 Ft-ért, grillezett garnélával* 8 500 Ft-ért, vagy grillezett lazaccal* 8 700 Ft-ért, hús nélkül: 5 800 Ft

STEAK COBB SALAD

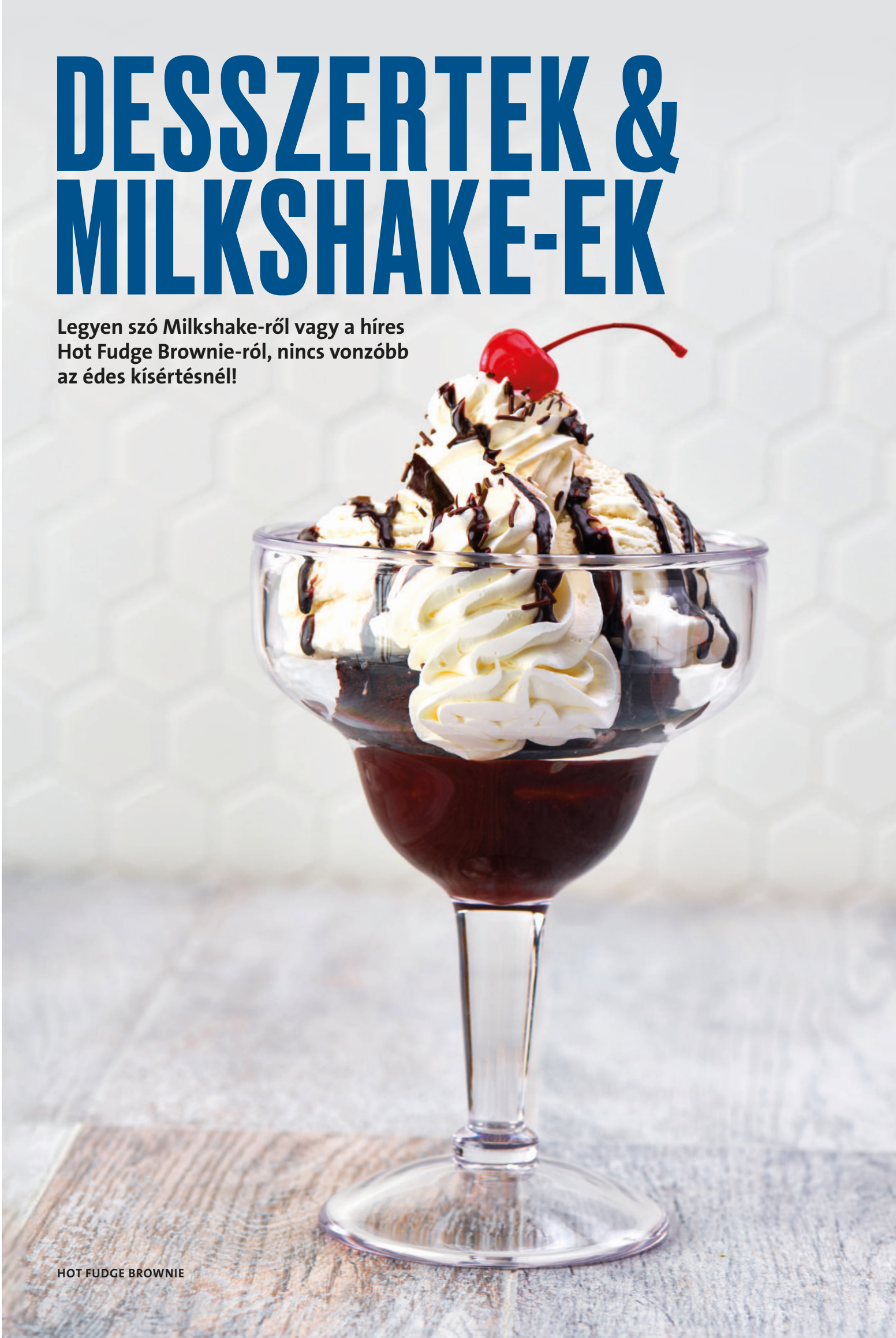

GRILLED SALMON NOODLE BOWL

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-ról, 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 sajttorta friss eperöntettel, tejszínhabbal, mentalevéllel. 4 400 Ft

HOME-MADE APPLE COBBLER
Granny Smith almából készített cobbler aranybarnára sütve, forrón tálalva vaníliafagylalttal és karamellöntettel. 4 500 Ft

ICE CREAM (GM)
Vanília vagy csokoládé fagylalt.[#] 2 900 Ft

DINER-STYLE MILKSHAKE (GM)
Krémes vanília vagy csokoládé shake, tejszínhabbal a tetején.[#] 2 600 Ft

HOME-MADE APPLE COBBLER

ITALOK

BÜSZKÉN KÍNÁLJUK A PEPSI ITALVÁLASZTÉKÁT

A GLUTÉNMENTES OPCIÓKÉRT SZKENNELD BE A QR KÓDOT

@HARDROCKCAFEBUDAPEST

@HARDROCKCAFEBUDAPEST

@HARDROCKCAFEBUDAPEST

NEW YORK CHEESECAKE

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.

ELEVATE
YOUR NEXT
EVENT
FOGLALD LE PRIVÁT RENDEZVÉNYED
A HARD ROCK CAFE-BAN
#HardRockCafe | cafe.hardrock.com