



nebro  
fine & wine



MENU

*Food & Drink*





HOLIDAY BEACH BUDAPEST

★★★★

WELLNESS & CONFERENCE HOTEL

## Előételek / Starters / Vorspeisen:




Friss, szezámolajos kevert saláta falafelgolyókkal,  
kapos joghurtöntettel   3 900 Ft  
Fresh mixed salad with sesame oil and falafel balls, dill yoghurt dressing  
Frischer gemischter Salat mit Sesamöl und Falafelbällchen, Dill-Joghurt-Dressing


Cézár saláta parmezános krutonnal  2 400 Ft  
Caesar salad with parmesan croutons  
Caesar-Salat mit Parmesancroutons

Cézár saláta grillezett csirkemellel, parmezános krutonnal 4 100 Ft  
Caesar salad with grilled chicken breast and parmesan croutons  
Caesar-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Parmesancroutons

Cézár saláta garnélanyárssal, parmezános krutonnal 4 500 Ft  
Caesar salad with prawn skewer and parmesan croutons  
Caesar-Salat mit Garnelenspieß und Parmesancroutons


## Levesek / Soups / Suppen:

Gesztenyészédességburgonya-kremleves pirított fenyőmaggal    2 600 Ft  
Cream of sweet potato soup with chestnut and toasted pine nuts  
Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kastanien und gerösteten Pinienkernen

Újházi tyúkhúsleves  2 500 Ft  
Chicken soup with vegetables  
Hühnersuppe mit Gemüse

Tradicionális marhagulyásleves   3 500 Ft  
Traditional beef goulash soup  
Traditionelle Rindergulaschsuppe



## Főételek / Main Courses / Hauptgerichte:

Zöldséges-falafeles wrap cheddar sajttal, tortillachipsszel,  
fokhagymás-fűszeres tejföllel  3 200 Ft


Falafel wrap with vegetables, cheddar cheese, tortilla chips and seasoned sour cream with garlic  
Falafel-Wrap mit Gemüse, Cheddarkäse, Tortilla-Chips und würzigem Sauerrahm mit Knoblauch

Csirkés wrap cheddar sajttal tortillachipsszel,  
fokhagymás-fűszeres tejföllel 4 500 Ft

Chicken wrap with cheddar cheese, tortilla chips and seasoned sour cream with garlic  
Hähnchen-Wrap mit Cheddarkäse, Tortilla-Chips und würzigem Sauerrahm mit Knoblauch

Grillezett füstölt gomolya sajt mandulás, gyümölcsös kevert salátával   4 200 Ft

Grilled smoked fresh cheese and a mixed green salad with almond and fruit  
Gegrillter geräucherter Frischkäse und gemischter grüner Salat mit Mandeln und Früchten

Riminesi tészta kakukkfűves-vajas rókaagombaraguval, parmezánnal  4 700 Ft



Thyme-seasoned chanterelle mushroom ragout enriched with butter over Riminesi pasta, with parmesan  
Pfifferlingsragout mit Thymian und Butter über Riminesi-Nudeln, bestreut mit Parmesan

Csirketekercs zöldspárgával, aszalt paradicsommal, cheddarral töltve,  
brokkolis burgonyapürével  6 100 Ft

Chicken roll stuffed with green asparagus, sun-dried tomatoes and cheddar cheese,  
served with broccoli mashed potatoes  
Hähnchenrolle gefüllt mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten und Cheddar-Käse,  
serviert mit Brokkoli-Kartoffelpüree

Lazac steak édesburgonya hasábbal és édes chilis mártással   6 900 Ft

Salmon steak with sweet potato fries and sweet chili sauce Süßkartoffelpommes  
Lachsteak mit Süßkartoffelpommes und süßer Chilisauce

Szűzermék baconos köntösben szilvaraguval, jázmin rizzsel   5 900 Ft

Bacon-wrapped pork medallions with plum ragout and jasmine rice  
Schweinefilet-Medaillons im Baconmantel mit Pflaumenragout und Jasminreis

Parmezános pankós sertésszűz kevert salátával és cheddar sajtos,  
fűszeres házi burgonyacikkrel 6 200 Ft

Parmesan and panko-crusted pork tenderloin with mixed salad and homemade spicy potato wedges with cheddar cheese

Schweinefilet mit Parmesan-Panko-Panade mit gemischtem Salat und hausgemachten würzigen Kartoffelecken mit Cheddar-Käse

Chili con carne sajtos tortillával, fokhagymás tejföllel, korianderrel 5 500 Ft

Chilli con carne with cheesy tortilla, garlic sour cream and coriander

Chili con Carne mit Käsetortilla, Knoblauch-Sauerrahm und Koriander

Burgundi marhapofa házi mandulás krokettel  8 900 Ft

Beef cheek Bourguignon with homemade almond croquettes

Rinderbäckchen „Bourguignon“ in Rotweinsauce mit hausgemachten Mandelkroketten

## Ételek gyerekeknek / Food for children / Essen für Kinder:

Újházi tyúkhúsleves  2 000 Ft

Chicken soup with vegetables

Hühnersuppe mit Gemüse

Riminesi tészta paradicsomraguval, parmezánnal  3 500 Ft

Riminesi pasta with tomato ragout and parmesan

Riminesi-Nudeln mit Tomatenragout und Parmesan

Parmezános pankóbundás csirkemell hasáburgonyával 3 900 Ft

Parmesan and panko crusted chicken breast with French fries and ketchup

Hähnchenbrust mit Parmesan-Panko-Kruste, mit Pommes frites und Ketchup

Ketchup / Mustár / Majonéz    600 Ft

Ketchup / Mustard / Mayonnaise

Ketchup / Senf / Mayonnaise


Kosár kenyér   450 Ft

A basket of sliced bread


Geschnittenes Brot im Korb

## Desszertek / Desserts / Nachspeise:

|  |          |
|--|----------|
| Házi almatorta    | 2 900 Ft |
| Homemade apple cake<br>Hausgemachter Apfelkuchen   |          |
| Barackos maracujás sajtottorta    | 2 900 Ft |
| Peach and passion fruit cheesecake<br>Pfirsich Maracuja Käsekuchen   |          |
| Csokis mogyoró torta    | 2 900 Ft |
| Chocolate hazelnut cake<br>Schokoladen- Hasselnuss- Torte  |          |

 Vegetáriánusok is fogyaszthatják / Suitable for vegetarians / Vegetarische Speisen

 Gluténmentes étel / Glutenfree dishes / Glutenfrei Speisen

 Laktózmentes étel / Lactosefree dishes / Laktosefrei Speisen

Elcsomagolás esetén 300 Ft-ot számolunk fel az elviteles dobozra.  
If you want to have your food to go, we charge 300 HUF per takeaway box.  
Wenn Sie Ihr Essen mitnehmen möchten, berechnen wir 300 HUF pro Mitnahmebox.

Fél adag rendelése esetén 70%-os ár kerül felszámolásra.  
For half-portions, 70% of the price will be charged.  
Für halbe Portionen werden 70% des Preises berechnet.

Áraink a szervizdíjat nem tartalmazzák.  
Service charge is not included to our price.  
Unsere Mahlzeiten beinhalten nicht die Servicegebühr.

I. kategóriába sorolt üzlet / First Category Restaurant  
Áraink az Áfát tartalmazzák / VAT is included

Asztalfoglalás / Reservation: +36 30 694-5789 - E-mail: [asztalfoglas@nebro.hu](mailto:asztalfoglas@nebro.hu)

## Itallap / Drink List / Getränke Karte

### Koktélok / Cocktails

#### Cuba Libre

Lime - Bacardi fehér rum - Coca-cola

Lime - Bacardi white rum - Coca-cola

2 790 Ft

#### Tequila Sunrise

Narancs - Tequila Sierra Silver - narancslé - gránátalma szirup

Orange - Tequila Sierra Silver - Orange juice - Grenadine syrup

2 790 Ft

#### Shaken Lemonade

Absolut Blue Vodka - limonádé szirup - uborka - citrom - szóдавíz

Absolut Blue Vodka - Lemonade syrup - Cucumber - Lemon - Sparkling water

2 790 Ft

#### Negroni

Bombay Gin - Campari Bitter - Martini Rosso - narancs

Bacardi white rum - Campari Bitter - Martini Rosso - Orange

2 790 Ft

#### Pina Colada

Bacardi fehér rum - ananászlé - kókusz szirup - tejszín

Bacardi white rum - Pineapple juice - Coconut syrup - Cream

2 790 Ft

#### Malibu Sunset

Malibu likőr - ananászlé - gránátalma szirup

Malibu liqueur - Pineapple juice - Pomegranate syrup

2 790 Ft

#### Aperol Spritz

Aperol likőr - Villa Sandi Prosecco - narancs - szóдавíz

Aperol liqueur - Villa Sandi Prosecco - Orange - Sparkling water

2 990 Ft



## Gin Tonic Specialitások / Gin Tonic Specialities

### Holiday Gin Tonic

2 990 Ft

Bombay Sapphire Gin - tonic - citrom - lime - borókabogyó

Bombay Sapphire Gin - Tonic - Lemon - Lime - Juniper berry

### Botanic Garden

3 490 Ft

Bulldog London Dry Gin - tonic - citrom - fahéj - csillagánizs - borókabogyó

Bulldog London Dry Gin - Tonic - Lemon - Cinamon - Star anise - Juniper berry

### Mediterran Rosa

3 490 Ft

Malfy Rosa Gin - tonic - grapefruit - csillagánizs - borókabogyó

Malfy Rosa Gin - Tonic - Grapefruit - Star anise - Juniper berry

### Hendrick's Gin Tonic

3 690 Ft

Hendrick's Gin - tonic - citrom - uborka - borókabogyó

Hendrick's Gin - Tonic - Lemon - Cucumber - Juniper berry

## Alkoholmentes koktélok / Nonalcoholic Coktails

### Virgin Pina Colada

1 990 Ft

Ananászlé - tejszín - kókuszszirup

Pineapple juice - Cream - Coconut syrup

### Bora-bora

1 990 Ft

Lime - ananászlé - gyömbér - gránátalma szörp

Lime - Pineapple juice - Ginger ale - Pomegranate syrup

## Likőrök / Liqueurs (4 cl)

|          |          |
|----------|----------|
| Malibu   | 1 800 Ft |
| Bailey's | 1 900 Ft |

## Rum (4 cl)

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Bacardi Carta Blanca          | 1 900 Ft |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 3 290 Ft |

## Whisky (4 cl)

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Jameson                 | 2 200 Ft |
| Jack Daniel's Tennessee | 2 300 Ft |
| Chivas Regal 12 years   | 2 800 Ft |

## Vermutok /Vermouths (8 cl)

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Martini Bianco    | 1 900 Ft |
| Martini Extra Dry | 1 900 Ft |
| Martini Rosso     | 1 900 Ft |

## Cognac, Brandy (4 cl)

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Metaxa 5*               | 1 900 Ft |
| Hennessy Fine de Cognac | 4 500 Ft |
| Remy Martin XO          | 6 900 Ft |

## Vodka (4 cl)

|              |          |
|--------------|----------|
| Finlandia    | 1 900 Ft |
| Absolut Blue | 1 990 Ft |
| Beluga Noble | 3 900 Ft |

## Panyolai pálinkák / Spirits (4 cl)

|   |          |
|---|----------|
| Elixír fekete cseresznye / Black cherry | 2 690 Ft |
| Elixír birsalma / Quince                | 2 690 Ft |
| Elixír Irsai Olivér / Grape             | 2 690 Ft |
| Elixír kajsziabarack / Apricot          | 2 990 Ft |
| SQ szatmári szilva / Premium plum       | 2 990 Ft |
| SQ vilmoskörte / Premium pear           | 2 990 Ft |

## Keserűk / Bitters (4 cl)

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Zwack Unicum         | 1 790 Ft |
| Zwack Unicum Szilva  | 1 790 Ft |
| Jägermeister         | 1 790 Ft |
| Campari Bitter (8cl) | 2 900 Ft |

## Tequila (4 cl)

|               |          |
|---------------|----------|
| Sierra Silver | 2 300 Ft |
| Sierra Gold   | 2 300 Ft |

## Gin (4 cl)

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Bombay Sapphire Gin    | 2 300 Ft |
| Bulldog London Dry Gin | 2 600 Ft |
| Malfy Gin Rosa         | 2 800 Ft |
| Hendrick's Gin         | 3 300 Ft |

## Pezsgők / Champagne (0,75l)

|  |           |
|--|-----------|
| Villa Sandi Prosecco DOC Frizzante 0,1 l | 1 790 Ft  |
| Törley Alkoholmentes /alcohol free       | 6 900 Ft  |
| Hungária Extra Dry                       | 9 900 Ft  |
| Villa Sandi Prosecco DOC Rosé            |           |
| Millesimato Il Fresco                    | 12 900 Ft |
| Villa Sandi Prosecco DOC Frizzante       | 12 900 Ft |

## Csapolt sörök / Draft Beers

|               |          |
|---------------|----------|
| Soproni 0,3 l | 990 Ft   |
| Soproni 0,5 l | 1 590 Ft |

## Palackozott sörök / Bottled Beers

|  |          |
|--|----------|
| Heineken 0,33 l                                      | 1 590 Ft |
| Heineken alkoholmentes (Non-alcoholic) 0,33 l        | 1 590 Ft |
| Gösser citromos alkoholmentes (Non-alcoholic) 0,33 l | 1 590 Ft |
| Asahi 0,33 l   | 1 590 Ft |
| Peroni Nastro Azzuro 0,33 l                          | 1 590 Ft |
| Miller 0,33 l  | 1 590 Ft |
| Edelweisse 0,5 l                                     | 1 690 Ft |
| Mort Subit 0,25 l                                    | 1 890 Ft |



## Ásványvizek / Mineral waters

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Natur Aqua 0,33 l | 850 Ft   |
| Natur Aqua 0,75 l | 1 390 Ft |

## Energiaital / Energy Drink

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Red Bull 0,25 l | 1 690 Ft |
|-----------------|----------|

## Szénsavas üdítők / Carbonated Soft Drinks (0,25l)

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Coca Cola                       | 850 Ft |
| Coca Cola Zero                  | 850 Ft |
| Fanta                           | 850 Ft |
| Kinley Gyömbér / Ginger ale     | 850 Ft |
| Kinley Tonic                    | 850 Ft |
| Kinley Gyömbérsör / Ginger beer | 850 Ft |
| Sprite Zero                     | 850 Ft |

## Gyümölcslevek / Juices (0,25l)

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Fuze Tea citrom / Lemon           | 850 Ft |
| Fuze Tea barack / Peach           | 850 Ft |
| Cappy Alma / Apple                | 990 Ft |
| Cappy Barack / Peach              | 990 Ft |
| Cappy Ananász / Pineapple         | 990 Ft |
| Cappy Narancs / Orange            | 990 Ft |
| Frissen facsart narancslé/        |        |
| Fresh squeezed orange juice 0,1 L | 850 Ft |

## Klasszikus limonádék / Classic Lemonades (0,5l)

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Klasszikus / Citrus      | 1 590 Ft |
| Bodza / Elderflower      | 1 590 Ft |
| Málna / Raspberry        | 1 590 Ft |
| Meggy / Sour cherry      | 1 590 Ft |
| Maracuja / Passion Fruit | 1 590 Ft |
| Zöldalma / Green apple   | 1 590 Ft |

## Cukormentes limonádék / Sugar free Lemonades (0,5l)

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Citrom / Citrus          | 1 590 Ft |
| Eper / Strawberry        | 1 590 Ft |
| Maracuja / Passion Fruit | 1 590 Ft |

## Házi szörpök / Homemade Syrups (0,5l)

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Levendula / Lavender | 1 390 Ft |
| Uborka / Cucumber    | 1 390 Ft |
| Ibolya / Violet      | 1 390 Ft |

## Kávék, teák /Coffee, Tea

|   |          |
|---|----------|
| Espresso  | 850 Ft   |
| Dupla Espresso  | 1 490 Ft |
| Hosszú kávé (long black)  | 850 Ft   |
| Cappuccino  | 990 Ft   |
| Latte macchiato   | 1 290 Ft |
| Melange   | 1 490 Ft |
| Sós karamellás Latte Macchiato/<br>Salted Caramel Latte Macchiato | 1 700 Ft |
| Bailey's Latte Macchiato  | 1 900 Ft |
| Tea   | 1 390 Ft |
| Forró csokoládé (hot chocolate)                                   | 1 490 Ft |

Kávé termékeink kérhetőek koffeinmentes változatban is.

Coffee products are available also in decaffeinated versions.

Kávé termékeink kérhetőek alternatív tejjel +300 Ft áron!  
Coffee products are available also in alternative version of milk for an extra charge of 300 HUF!

## Borlap / Wine list

### Fehérborok / White wine

#### Szöllősi Irsai Olivér, Neszmély



7 900 Ft



1 350 Ft

Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival. Fogyasztását 9-10 °C-on ajánljuk aperitifként levesekhez, szárnyas sültetekhez és gyümölcsös desszertekhez.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids. Recommended as an aperitif at 9-10 °C and with soups, roast poultry and desserts with fruit.

#### Laposa Friss Olaszrizling, Badacsony



8 900 Ft



1 450 Ft

Hagyományos fajtája a borvidéknek. Igazi szépségét ez a bor a magas mustfokkal szüretelt szőlőnek köszönheti. Gyümölcsös, jellegzetes aromájú, finom savakkal rendelkező, acéltartályban készült, elegáns fehérbor.

A traditional variety of the wine region. The beauty of this wine is a result of the high sugar content of the harvested grape. This fruity, elegant white has a characteristic bouquet and aroma, fine acids and was ripened in steel tanks.

#### Vabrik Chardonnay, Etyek



8 900 Ft



1 490 Ft

A fajtajellemzők maradéktalan felvonultatása mellett a rövid ászok hordós érlelésnek köszönhetően az illatában felfedezhetőek a citrusos jegyek, amik igazán egyedivé és különlegessé teszik. Az alkalmazott battanage technológia pedig felteszi a koronát az eredményre, igazi komplex borélményt adva a fogyasztónak. Nem csak magában, hanem sültetekhez, grillezett húshoz is ajánljuk.

In addition to the full parade of varietal characteristics, citrus notes can be discovered in the scent of a short ace barrel maturation that makes it truly unique and special.

The applied battanage technology puts the crown on the result, giving the consumer a real complex wine experience. Not only himself, but also roasts and grilled meats also recommend

#### Tokaji Sárgamuskotály Édes késői szüret, Tokaj



8 200 Ft



1 690 Ft

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak.

Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyagaival. The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms).

Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

## Rozé borok / Rosé wine

### Dúzsi Rozé Cuvée, Szekszárd



8 900 Ft



1 490 Ft

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsza, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Jellegzetes szekszárdi rosé, ropogós, üde, páratlan zamatgazdagsággal, hosszú ízérettel.

Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma.

Very characteristic as a Rosé wine from Szekszárd Wine Region, crispy, fresh having a unique abundance of aromas and long aftertaste.

### Günzer Rozé, Villány



8 900 Ft



1 490 Ft

Már a bor megjelenése is vidámságot tükröz, jelzi a frissességet, üdeséget.

Finom, intenzív illat és zamat érezhető benne, mely hosszú ízérettel párosul.

The very appearance of the wine is reflecting joyfullness and radiating freshness of flavour.

Fine and intensive bouquet and aroma are combined with a long lasting taste on the palate.

## Vörösborok / Red wine

### Bolyki Indián Nyár, Eger



9 900 Ft



1 590 Ft

Kellemes zamatú, sötétvörös, kissé fanyar vörösbor. A fiatal bor még szőlőre emlékeztető illatú, később fűszeres zamatú. Apróvadételekhez, pörköltekhöz kiváló kísérő.  
Fogyasztását 16-18 °C-on ajánljuk.

Dark red wine with pleasant bouquet and aroma. The flavours of the young wine reminds us of red berries. Through age it becomes spicy. It is a distinguished follower of small game and dishes with paprika. Best served at 16-18°C.

### Günzer Cabernet Sauvignon, Villány



9 900 Ft



1 590 Ft

A bor gazdag Cabernet szőlőillattal, intenzív feketeribizlis ízekkel és a háttérben a fahordós érlelés jegyeivel jellemezhető. A csersavak és különböző aromák csodálatos egyensúlyban állnak egymással.  
Fogyasztása 20 °C-on ajánlott.

The wine offers a rich Cabernet nose of berries, intense flavours of black currant with a toasty oak nuances in the background. It is extremely well-balanced in aroma and tannin. Consumption is recommended at 20 °C.

### Gere Portugieser, Villány



9 900 Ft



1 590 Ft

A villányi borvidék nevéhez elválaszthatatlanul kapcsolódó bor minden villányi borász kínálatában méltán szerepel. A mindenütt fellelhető bor így mindig új és új arcát mutatja. A Gere Attila által készített mélyvörös színű intenzív, gyümölcsös illatú nagyon lágy és finom cserzőanyagai révén könnyen megszerethető, a termelő stílusát jól bemutató bor.

The variety is inseparably associated with the Villány wine region and figures in the offer of all local wine makers. Because this wine can be found everywhere it has countless faces. Attila Gere's Portugieser has a deep scarlet colour, intensive fruity bouquet, very soft and refined tannins, making it a wine that is easy to like and a good example of the grower's style.

### Mészáros Grandiózus Syrah, Szekszárd



14 900 Ft

Egy osztrák, lilásabb színű, savasabb bort adó és egy francia rubin színű, alacsonyabb savtartalmú bort adó klónt összeházasítottunk, amiből 15 hordóban eltöltött hónap után létrejött a Grandiózus Syrah.

A blending of two clones - an Austrian variety that gives a purple coloured acidic wine, and a French clone that gives a ruby coloured wine with lower acidity. These two were united in barrels for 15 months to form the Grand Syrah.