



*Bioszálloda és Bioétterem
Karcag*

NIMRÓD BIOÉTTEREM ÉTLAP



NIMRÓD BIORESTAURANT MENU



NIMRÓD BIO-RESTAURANT MENÜKARTE

I. Kategória

I. Category

I. Kategoria

**H-5300 Karcag, Bajcsy-Zsilinszky utca 4.
+36 (59) 503-248 • +36 (30) 383-97-53**

Web • www.biohotelnimrod.com

Instagram • [@biohotelnimrod](https://www.instagram.com/biohotelnimrod)

Facebook • [@Nimród Bioszálloda, Bioétterem és Biobolt](https://www.facebook.com/NimrodBioszallodaBioetteremEsBiobolt)

TikTok • [@biohotelnimrod](https://www.tiktok.com/@biohotelnimrod)

E-mail • restaurant@biohotelnimrod.hu

ÜZEMELTETŐ • OPERATOR • BETREIBER

Berek Relax Thermal Hotel Zrt. • 5300 Karcag, Liget utca 25. • +36 (59) 503-248



Bioszálloda és Biokertterem
Karcag

Helyben fogyasztás esetén a számla végösszegéhez 10% szervizdíjat számítunk fel!

In case of local consumption, we charge a service fee of 10% to the total amount of the bill.

Bei Verbrauch vor Ort Berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 10% des Rechnungsbetrages.

Az ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó alapanyagokat a Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. ellenőrizte.

Raw materials originating from organic farming are controlled by Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

Die Rohstoffe aus ökologischem Anbau wurden von der Firma Biokontroll Hungária Nonprofit Kft überprüft.

A feltüntetett árak a helyben fogyasztásra vonatkoznak.

Az ételek elvitele esetén elviteles dobozonként plusz díjat számítunk fel.

The indicated prices concern consumption in the restaurant.

In case of take-away, we charge an extra fee per box.

Die angezeigten Preise gelten nur für die Konsumation im Restaurant.

Bei der Mitnahme von Speisen wird gegen Aufpreis pro Box verrechnet.

Féladag rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel.

Half portions can be ordered for 70% of the indicated price.

Bei der Bestellung von einer halben Portion wird 70% der angezeigten Preise verrechnet.

Az árváltoztatás jogát fenntartjuk.

We reserve the right to change the price.

Preisänderungen behalten wir uns für.

Áraink az Áfa-t tartalmazzák.

VAT is included in our prices.

Die Preisen enthalten bereits die MwSt.

ALLERGÉN JELZÉSEK • ALLERGY INFORMATION • ALLERGIEHINWEISE

1

Glutént tartalmazó gabonafélék

Cereals with gluten and products thereof
Glutenhaltige Getreide sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse

2

**Rákfélék és a belőlük
készült termékek**

Crustaceans and products thereof
Krebstiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

3

Tojás és a belőle készült termékek

Eggs and products thereof
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4

Hal és a belőle készült termékek

Fish and products thereof
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

5

**Földimogyoró és a belőle
készült termékek**

Peanuts and products thereof
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6

**Szójabab és a belőle
készült termékek**

Soy beans and products thereof
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

7

**Tej és az abból készült
termékek (beleértve a laktózt)**

Milk and products thereof
(including lactose)
Milch und daraus gewonnene
Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

8

**Diófélék, azaz mandula,
mogyoró, dió, kesudió,
pekándió, brazil dió, pisztácia,
makadámia vagy queenslandi
dió és a belőle készült
termékek**

Nuts, namely: almonds, hazelnuts,
walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil
nuts, pistachio nuts, macadamia or
Queensland nuts and products thereof
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

9

**Zeller és a belőle készült
termékek**

Celery and products thereof
Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse

10

**Mustár és a belőle
készült termékek**

Mustard and products thereof
Senf und daraus gewonnene
Erzeugnisse

11

**Szezám-mag és a belőle
készült termékek**

Sesame seeds and products thereof
Sesamsamen und daraus gewonnene
Erzeugnisse

12

Gomba

Mushroom
Pilz

13

**Csillagfürt és a belőle
készült termékek**

Lupin and products thereof
Lupinen und daraus gewonnene
Erzeugnisse

14

**Puhatestűek és a belőlük
készült termékek**

Molluscs and products thereof
Weichtiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients.

Unsere Lebensmittel können Spuren von zusätzlichen Allergenen zusätzlich zu Allergenen als Zutaten markiert enthalten.



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK • STARTERS AND SALADS • VORSPEISEN UND SALATE

- Házi kencék (padlizsánkrém, májkrém, paprikás túrókrém), friss bagett • 1, 7** **2.950,- Ft**
Home made bread spreads (aubergine, liver pâté, cottage cheese with paprika), fresh baguette
Streichgut des Hauses (Auberginecreme, Lebercreme, Paprikaquarkcreme), frisches Baugette
- Tatárbeefsteak, színes gyöngyhagyma saláta, fűszeres vaj, bio piritós • 1, 6, 7, 10** **4.450,- Ft**
Beef tartare, colorful pickled onion salad, spicy butter, organic toast
Tatarbeefsteak, farbige Perlzwiebelsalat, Gewürzbutter, Bio-Toast
- Cézár saláta grillezett csirkével, lazaccal vagy rákkal • 1, 2, 4, 7** **3.950,- Ft / 4.650,- Ft / 4.150,- Ft**
Caesar salad with grilled chicken or salmon or prawn
Caesarsalat mit Grillhähnchenwürfel oder Lachs oder Garnelen

LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

- Szürkemarha húsleves, óföldrési szalageper tészta, julienne zöldség • 1, 3, 9** **2.550,- Ft**
Beef consommé, "strawberry ribbon pasta" from Óföldrési, julienne vegetables
Rind-Fleischbrühe, Einlage: „Óföldrési Maulbeerblättchen“, Julienne Gemüse
- Erdei vargánykrémleves, füstölt csülökterecs, sós kekszmorzsa • 1, 7, 12** **2.650,- Ft**
Porcini cream soup, smoked pork knuckle roll, salty cracker crumbs
Steinpilzcremesuppe, Rauch-Eisbeinschnecken, salzige Keksbrotkrumen
- Tiszai halászlé, harcsakocka - csészében vagy bográcsban • 4** **2.450,- Ft / 3.450,- Ft**
River Tisza Catfish soup, fish dices - in a cup or in a kettle
Fischsuppe „Theiss“, Welswürfelchen – in Suppentasse oder im Kleinkessel serviert
- Szürkemarhagulyás, bio kenyér • 1, 3, 9** **3.250,- Ft**
Hungarian Grey Cattle Goulash, organic bread
Graurind-Gulaschsuppe, Bio-Brot
- Citromos bárányraguleves, maceszgombóc • 1, 3, 7, 9** **3.350,- Ft**
Lamb ragout with lemon, matzah ball
Zitronen-Lammragout, Matze-Kloß
- Szamóca krémleves, vanília fagyalt • 7** **2.850,- Ft**
Strawberry soup with vanilla ice cream
Erdbeerensuppe mit Vanilleeis

FŐÉTELEK • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

- Tejfölös pácban érlelt csirke mell corn flakes bundában sütve, cheddar sajtkrém** • 1, 3, 7 **3.950,- Ft**
Ajánlott köret: Édesburgonya-hasáb **1.700,- Ft**
 Corn flakes fried chicken breast, marinated in sour cream, cheddar cheese dip
 Side dish recommendation: Sweet potato wedges
 Hähnchenbrust gebeizt mit Sauerrahm, im Corn Flakes-Mantel, Cheddarcreme
 Beilagenempfehlung: Süßkartoffelscheiben
- Kijevi csirke mell, házi almakompót** • 1, 3, 7 **3.950,- Ft**
Ajánlott köret: Tejszínes burgonyapüré • 7 **1.300,- Ft**
 Chicken breast Kiev style, home-made apple compote
 Side dish recommendation: Creamy potato puree
 Hühnchen Kiew, Oma's Apfelkompott
 Beilagenempfehlung: Kartoffelpüree mit Rahm
- Grillezett csirkecsíkok, tejszínes-gombás gnocchi, parmezán** • 1, 3, 7, 12 **4.200,- Ft**
 Grilled chicken tenders, creamy mushroom gnocchi, Parmesan
 Hähnchenstreifen gegrillt, Rahm-Pilz-Gnocchi, Parmesan
- Ropogós kacsacomb, szilvajam** **5.550,- Ft**
Ajánlott köret: Káposztás nudli • 1, 3 **1.450,- Ft**
 Crispy duck leg, plum jam
 Side dish recommendation: Fried cabbage noodle
 Knuspriges Entenbein, Pflaumenjam
 Beilagenempfehlung: Krautnudel
- Lassan sült vargányás bakonyi tarjasteak, füstölt tejfölhab** • 7, 12 **4.250,- Ft**
Ajánlott köret: Ropogós bundában sült sztrapacska • 1, 3, 7 **1.700,- Ft**
 Slowly baked Cep mushroom, Boston butt pork steak Bakony style, sour cream foam
 Side dish recommendation: Crispy coated, fried Sztrapachka
 Schweinekammsteak aus Bakony sachte gebraten, Steinpilz, Rauch-Saueraahmbaiser
 Beilagenempfehlung: Strapachka im knusprigen Mantel
- Nimród óriás sajtos, rántott sertéskaraj** • 1, 3, 7 **4.450,- Ft**
Ajánlott köret: Sváb burgonyasaláta • 10 **1.400,- Ft**
 Giant pork loin, breaded, Nimrod style
 Side dish recommendation: Swabian potato salad
 Riesen-Panierkäseschnitzel „Nimród”
 Beilagenempfehlung: Schwäbischer Kartoffelsalat
- Ropogós sült csülök, bajor káposzta** **5.150,- Ft**
Ajánlott köret: Rozmaringos parázsburgonya • 7 **1.600,- Ft**
 Crispy pork knuckle, bavarian cabbage
 Side dish recommendation: New potato with rosemary
 Knusprige Haxe, Bayernkraut
 Beilagenempfehlung: Rosmarin-Bratkartoffeln
- Szűzpecsenye pisztáciás krusztában, áfonyás pecsenyelé** • 1, 3, 8 **5.450,- Ft**
Ajánlott köret: Kápiás-mascarponés rizottó • 7 **1.700,- Ft**
 Pork tenderloin in pistachio crust, blueberry jus
 Side dish recommendation: Kapia pepper mascarpone risotto
 Schweinelachsbraten in Pistazienkruste, Bratensaft mit Heidelbeeren
 Beilagenempfehlung: Capia-Mascarpone-Risotto



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

Dél-amerikai bélszínsteak (200 gr), dijoni mustáros krémsajt • 7, 10 **9.850,- Ft**
Ajánlott köret: Brokkolis gratin burgonya • 1, 7 **1.450,- Ft**

South-American Beef tenderloin (200 gr), Dijon mustard cream cheese
Side dish recommendation: Broccoli gratin potato

Lendensteak aus Süd-Amerika (200gr), Cremekäse mit Dijonsenf
Beilagenempfehlung: Kartoffeln-Gratin mit Brokkoli

Citromborssal grillezett fogasfilé • 4 **4.650,- Ft**
Ajánlott köret: Szójás grillezett zöldségek • 6, 12 **1.700,- Ft**

Grilled perch fillet with lemon pepper
Side dish recommendation: Grilled vegetables with soy

Zanderfilet mit Zitronenpfeffer gegrillt
Beilagenempfehlung: Grillgemüse mit Sojasauce

Bőrén sült lazac steak, yuzu-s mangó • 4 **5.950,- Ft**
Ajánlott köret: Zöldséges grecska, grana padano • 6, 7, 12 **1.300,- Ft**

Salmon steak with the skin on, yuzu, mango
Side dish recommendation: Buckwheat vegetables, Grana Padano

Lachssteak auf Haut gebraten, Yuzu-Mango
Beilagenempfehlung: Gemüse-Buchweizen, Grana Padano

Grillezett, füstölt gomolya, friss saláta • 7 **3.150,- Ft**

Grilled somked Gomolya, fresh salad
Rauch-Handkäse vom Grill mit Salat

HAGYOMÁNYOS ÉTELEK • TRADITIONAL DISHES • TRADITIONELLE SPEISEN

Nimród tál két személyre • 1, 6, 7, 12 **13.900,- Ft**
Cigánypecsenye, kijevei csirkemell, rántott sajt,
corn flakes bundában sült csirkemell, hasábburgonya, jázminrizs, szójás grill zöldség

Nimród platter for 2 persons
Roasted pork loin Gypsy-style, chicken breast Kiev style, fried cheese,
corn flakes coated fried chicken, French fries, jasmine rice, grilled vegetables with soy

Bratenplatte "Nimród" für 2 Personen
Zigeunerbraten, Hühnchen Kiev, paniertes Käse, Hähnchenbrust im
Corn Flakes-Mantel, Pommes, Grillgemüse mit Sojasauce

Karcagi birkapörkölt bio birkából **4.200,- Ft**
Ajánlott köret: Főtt burgonya **950,- Ft**

Lamb stew of Karcag from organic lamb
Side dish recommendation: Boiled potato

Lammgulasch aus Karcag von Bio Schafe
Beilagenempfehlung: Salzkartoffeln

Cigánypecsenye, sült szalonna **3.950,- Ft**
Ajánlott köret: Hasábburgonya **1.300,- Ft**

Roasted pork loin Gypsy-style
Side dish recommendation: French fries

Zigeunerbraten mit Speckkamm
Beilagenempfehlung: Pommes



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

Brassói aprópecsenye szűzpecsenyéből	5.250,- Ft
Pork tenderloin Brasov style with fried potatoes Schweinelachs-Geschnetzeltes aus Kronstadt-Siebenbürgen	
Szürkemarhapörkölt bio marhából	4.200,- Ft
Ajánlott köret: Pásztortarhonya • 1, 3	1.300,- Ft
Grey Cattle stew from organic beef Side dish recommendation: Hungarian countryside noodles Graurindgulasch vom Bio Ungarisches Graurind Beilagenempfehlung: Eiergraupen des Pußta-Hirten	
Harcsapaprikás • 4	4.650,- Ft
Ajánlott köret: Túrós csusza • 1, 3, 7	1.700,- Ft
Catfish 'paprikash' Side dish recommendation: Cottage cheese noodle Welspaprikasch Beilagenempfehlung: Quarknudeln	
Túrós-tejfölös házi csusza, ropogós szalonnapörcc • 1, 3, 7	3.250,- Ft
Home-made cottage cheese and sour cream noodles with skin cracklings Hausgemachte Topfenfleckerln mit Hüttenkäse und Grammeln	

GYERKŐCÖKNEK • FOR KIDS • FÜR DIE KLEINEN

Husileves, tészta • 1, 3, 9	1.750,- Ft
Chicken soup, noodles Fleischbrühe mit Nudeln	
Rántott sajt, jászminrizs, tartármártás • 1, 3, 7, 10	2.750,- Ft
Breaded cheese, jasmine rice, tartare sauce Panierkäse, Jasminreis, Tartarsauce	
Rántott pipimell, hasábburgonya, ketchup • 1, 3	2.750,- Ft
Breaded chicken breast, French fries, ketchup Panierhühnchenbrust, Pommes, Ketchup	
Bolognai spagetti reszelt sajttal • 1, 3, 7, 9	2.750,- Ft
Spaghetti bolognese, grated cheese Spagetti Bolognese mit Reibkäse	



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

KÖRETEK • SIDE DISHES • BEILAGE

Főtt burgonya • Boiled potatoes • Gekochte Kartoffeln	950,- Ft
Hasábburgonya • French fries • Pommes frites	1.300,- Ft
Fűszeres steak burgonya • Spicy steak potato • Steakkartoffeln gewürzt	1.300,- Ft
Tejszínes burgonyapüré • Mashed potato • Kartoffelpüree • 7	1.300,- Ft
Rozmaringos parázsburgonya • New Potato with rosemary • Rosmarin-Bratkartoffeln • 7	1.600,- Ft
Vajas-petrezselymes burgonya • Buttery potato with parsley • Petersilienkartoffeln mit Butter • 7	1.300,- Ft
Sváb burgonyasaláta • Swabian potato salad • Schwäbischer Kartoffelsalat • 7,10	1.400,- Ft
Brokkolis gratin burgonya • Broccoli gratin potato • Kartoffelgratin mit Brokkoli • 1,7	1.450,- Ft
Szalonnás-hagymás burgonya • Bacon-onion potato cubes • Kartoffelwürfel mit Speck und Zwiebel	1.700,- Ft
Édesburgonya-hasáb • Sweet potato wedges • Süßkartoffelscheiben	1.700,- Ft
Jázmínrizs • Jasmine rice • Jasminreis	1.150,- Ft
Kápiás-mascaronés rizottó • Kapia Pepper mascarpone risotto • Capia-Mascarpone-Risotto • 7	1.700,- Ft
Pásztortarhonya • Hungarian countryside noodles • Eiergraupen des Pußta-Hirten • 1,3	1.300,- Ft
Zöldséges grecska, grana padano	1.300,- Ft
Buckwheat vegetables, Grana Padano • Gemüse-Buchweizen-Grana Padano • 6,7,12	
Káposztás nudli • Fried cabbage noodle • Krautnudel • 1,3	1.450,- Ft
Ropogós bundában sült sztrapacska	1.700,- Ft
Crispy coated, fried Sztrapachka • Strapachka im knusprigen Mantel • 1,3,7	
Túrós csusza • Cottage cheese noodle • Quarknudeln • 1,3,7	1.700,- Ft
Szójás grillezett zöldségek • Grilled vegetables with soy • Grillgemüse mit Sojasauce • 6,12	1.700,- Ft

SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁGOK SALADS AND PICKLES • SALATE UND SAUERGESMÜSE

Uborkasaláta • Sweet and sour cucumber • Gurkensalat	990,- Ft
Házi vegyes saláta • Home made salad mix • Oma's Mischsalat	990,- Ft
Almapaprika • Pickled cherry peppers • Ungarischer Apfelpaprika	990,- Ft
Csemege uborka • Cornichons • Gewürzgurken	990,- Ft
Cékla • Pickled beetroot • Rote Bete	990,- Ft
Káposzta saláta • Sweet and sour cabbage • Krautsalat	990,- Ft

MÁRTÁSOK • SAUCES • SAUCEN

Tejföl • Sour cream • Sauerrahm • 7	700,- Ft
Tartármártás • Tartar sauce • Sauce Tartare • 7,10	700,- Ft
Ketchup • Ketchup • Ketchup	700,- Ft
Majonéz • Mayonnaise • Mayonnaise	700,- Ft
Mustár • Mustard • Senf • 10	700,- Ft
Cheddar szósz • Cheddar sauce • Cheddarcreme • 7	800,- Ft



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

DESSZERT • DESSERTS • SÜßE GAUMENFREUDEN

Krémes málnarizottó, vanília fagylalt, pisztácia • 3, 7	2.450,- Ft
Creamy raspberry risotto, vanilla ice cream, pistachio Cremiger Himbeerrisotto – Vanilleeis - Pistazie	
Somlói galuska • 1, 3, 7, 8	2.450,- Ft
Somló sponge cake Nimród-style Schomlauer Nockerl	
Sajttorta, szamóca coulis • 3, 8	2.450,- Ft
Cheesecake, strawberry coulis Käsetorte, Erdbeer-Coulis	
Túrógombóc, zabkekszmorzsa, mézes tejföl • 1, 3, 7, 8	2.450,- Ft
Sweet cottage cheese dumpling, oatmeal cookie crumbs, honey sour cream Quarkknödel, Haferkeksbrösel, Honig-Sauerrahm	
Palacsinták: Nutellás, ízes, gundel • 1, 3, 7, 8	1.950,- Ft
Crêpes: Nutella, confiture, Gundel Palatschinken: Nutella, Marmelade, Gundel	



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag

NIMRÓD BIOÉTTEREM ITALLAP



NIMRÓD BIORESTAURANT DRINKS



NIMRÓD BIO-RESTAURANT GETRÄNKE



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

VIZEK, ÜDÍTŐK • WATERS, SOFT DRINKS • WÄSSER, SOFTDRINKS

Römerquelle szénsavmentes • Still • Ohne Kohlensäure • (0,33 l / 0,75 l)	790,- Ft / 1.290,- Ft
Römerquelle szénsavas • Sparkling • Mit Kohlensäure • (0,33 l / 0,75 l)	790,- Ft / 1.290,- Ft
Szódavíz • Soda water • Sodawasser	150,- Ft/dl
Cappy rostos üdítők • Cappy Juices • Cappy Fruchtsäfte (0,25 l)	890,- Ft
Fuzetea • Fuzetea • Fuzetea (0,25 l)	890,- Ft
Coca-Cola szénsavas üdítők • Soda-pop • Kohlensäurehaltig (0,25 l)	890,- Ft
Bio gyümölcslé • Organic juice • Bio-Fruchtsäfte	350,- Ft/dl

LIMONÁDÉK • LEMONADE • LIMONADEN

Natúr vagy ízesített (5 dl) • Unflavoured or flavoured (5 dl) • Natur oder gewürzt (5 dl)	1.600,- Ft/5 dl
--	------------------------

KÁVÉK & FORRÓ ITALOK • COFFEES & HOT DRINKS • KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Bio Espresso • Organic Espresso • Bio-Espresso	690,- Ft
Bio Ristretto • Organic Ristretto • Bio-Ristretto	690,- Ft
Bio hosszú kávé • Organic Lungo • Bio-Langen Kaffee	750,- Ft
Bio Cappuccino • Organic Cappuccino • Bio-Cappuccino	850,- Ft
Bio Latte Macchiato • Organic Latte Macchiato • Bio-Latte Macchiato	1.050,- Ft
Melange • Melange • Melange	990,- Ft
Ízesített Latte • Flavored Latte • Aromatisierter Latte	1.300,- Ft
Jeges kávé fagylalttal • Iced coffee with ice cream • Eiskaffee mit Eis	1.600,- Ft
Forró csokoládé • Hot chocolate • Heiße Schokolade	1.050,- Ft
Bio teák • Organic teas • Bio-Teesorten	990,- Ft



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

APERITIF

Martini Bianco	690,- Ft/dl
Martini Extra Dry	690,- Ft/dl

GIN

Opera	650,- Ft/cl
Roku	650,- Ft/cl
Hendrick's	750,- Ft/cl

DIGESTIF

Jägermeister	510,- Ft/cl
Unicum	510,- Ft/cl

COGNAC

Hennessy VS	790,- Ft/cl
-------------	-------------

TEQUILA

Sierra Silver	450,- Ft/cl
---------------	-------------

VODKA

Finlandia	450,- Ft/cl
Ciroc	550,- Ft/cl
Grey Goose Original	700,- Ft/cl

RUM

Diplomatico Exclusive	690,- Ft/cl
Zacapa	790,- Ft/cl

LIQUEOR

Bailey's	700,- Ft/cl
Kahlua	450,- Ft/cl

WHISKEY

Jim Beam	450,- Ft/cl
Jack Daniel's	450,- Ft/cl
Jameson	450,- Ft/cl
Glenmorangie 10	600,- Ft/cl
Talisker Single Malt	900,- Ft/cl
Nikka from the barrel (DD)	900,- Ft/cl

ÁRPÁD PÁLINKA

Kajszibarack • Apricot	550,- Ft/cl
Lepotica Szilva • Lepotica Plum	550,- Ft/cl
Bársony Birs • Velvet Quince	550,- Ft/cl
Gyömbér Párlat • Ginger	550,- Ft/cl
Piros Vilmos • Red William's Pear	550,- Ft/cl
Dupla 60 Kajszi • Double 60 Apricot	550,- Ft/cl



Bioszálloda és Biokertterem
Karcag

BIOBOROK • ORGANIC WINES • BIO WEINE

Dobosi Pincészet, Bio Kékfrankos rosé (0,75 l) – rosé száraz • rosé dry • rosé trocken	4.500,- Ft
Dobosi Pincészet, Bio Juhfark (0,75 l) – fehér száraz • white dry • weiß trocken	4.500,- Ft
Dobosi Pincészet, Bio Kéknyelű (0,75 l) – fehér száraz • white dry • Weiß trocken	4.900,- Ft

FEHÉR BOROK • WHITE WINES • WEIßWEINE

Koch Borászat, Chardonnay 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Koch Borászat, Cserzei Fűszeres 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Nyakas Pince, Irsai Olivér 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.500,- Ft
Figula Pincészet, Olaszrizling 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	5.900,- Ft
Konyári Pincészet, Loliense 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.900,- Ft

ROZÉ BOROK • ROSÉ WINES • ROSÉ WEINE

Koch Borászat, Kékfrankos Rozé – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Gere Attila, Rosé Cuvée 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.500,- Ft

VÖRÖS BOROK • RED WINES • ROTWEINE

Koch Borászat, Cabernet Sauvignon 2022 – száraz • dry • trocken	590,- Ft/dl
Bock József, PortaGéza 2022 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	4.900,- Ft
Kovács Nimród, Merlot 2021 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.500,- Ft
Gál Tibor, Egri Bikavér Superior 2019 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	6.900,- Ft
Kiss Gábor, Code (Cabernet Franc) 2020 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	14.900,- Ft
Gere Attila, Kopár Cuvée 2016 (0,75 l) – száraz • dry • trocken	17.900,- Ft

DESSZERTBOROK • DESSERT WINE • DESSERTWEINE

Árvay Családi Pincészet, Édesem 2020 (0,5 l) – fehér édes • white sweet • weiß süß	6.900,- Ft
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok, 5 puttonyos Aszú 2016 (0,5 l) – édes • sweet • süß	17.900,- Ft



Bioszálloda és Biokertem
Karcag

PEZSGŐK • SPARKLING WINES • SEKT

Törley alkoholmentes • Törley alcohol free • Törley Alcoholfrei	4.800,- Ft
Hungária Extra Dry (0,75 l)	5.900,- Ft
Asti Martini (0,75 l)	6.900,- Ft
Kreinbacher Extra Dry (0,75 l)	9.900,- Ft

SÖRÖK • BEERS • BIEREN

CSAPOLT SÖRÖK • DRAUGHT BEERS • BIEREN VOM FASS

Soproni Klasszikus	250,- Ft/dl
Mort Subite Kriek Lambic (0,4 l) – szezonálisan , seasonal, saisonal	1.390,- Ft

ÜVEGES SÖRÖK • BOTTLED BEERS • FLASCHENBIEREN

Heineken (0,33 l)	950,- Ft
Heineken 0.0% (0,33 l)	950,- Ft
Gösser Natur Zitrona 0.0% (0,33 l)	950,- Ft
Gösser Premium (0,33 l)	950,- Ft
Soproni 1895 (0,5 l)	1.050,- Ft
Soproni Óvatos Duhaj Démon (0,5 l)	1.050,- Ft
Soproni IPA (0,5 l)	1.050,- Ft
Edelweiß Hefetrüb (0,5 l)	1.450,- Ft
Corona (0,33 l)	1.290,- Ft
Mort Subite Kriek Lambic (0,25 l)	1.290,- Ft

KOKTÉLOK • COCTAILS • COCTAILS

Mojito (rum, lime, cukor szirup, menta, szóda)	2.500,- Ft
• rum, lime, sugar syrup, mint, soda • Rum, Limette, Zuckersirup, Mint, Soda	
Sunshine Colada (rum, ananászlé, vanília szirup, passion szirup, citromlé)	2.900,- Ft
• rum, pineapple juice, vanilla syrup, passion syrup, lime • Rum, Ananassaft, Vanillesirup, Passionsirup, Zitrona	
Gin Tonic (gin, tonic)	2.500,- Ft
• gin, Tonic • Gin, Tonic	
Aperol Spritz (aperol, szóda, pezsgő)	2.800,- Ft
• aperol, soda, champagne • Aperol, Soda, Sekte	



Bioszálloda és Bioétterem
Karcag